

3.2.1 Die Auswirkungen der Nachfrage nach Fleisch

Zusammenfassung: Der Verzehr liegt über den Empfehlungen, aus dem Gesichtswinkel des Ernährungszustandes stellt dies keinen wesentlichen Risikofaktor dar.

Die Entwicklung der Nachfrage nach Fleisch (Kap. 1.4.1.1) zeigt, dass der Verbrauch auf hohem Niveau stabilisiert ist. Der Verzehr liegt über den empfohlenen Mengen.

Für die Beurteilung gilt, dass sich der Verbrauch aus folgendem zusammensetzt: Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schaf- und Ziegenfleisch, Innereien, Geflügelfleisch und sonstigem Fleisch, sowie daraus hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.

Die Nährstoffzusammensetzung des Fleisches variiert in weiten Grenzen, je nach Tierart und Teilstück bzw. nach Art der Fleischware. Im Durchschnitt hat Fleisch einen Gehalt von etwa 20 % an biologisch hochwertigem Eiweiß, zu 10-40 % besteht es aus Fett, nur zu geringen Mengen aus Kohlenhydraten (als Glykogen, mehr in Innereien). Für den Nährwert sind weiter wichtig die vielen verschiedenen Mineralstoffe (1-2 % Gehalt), darunter sind besonders Eisen, Zink und die Vitamine, besonders der B-Gruppe und Vitamin A, zu nennen.

Der Anteil von Fleisch an der täglichen Zufuhr von Nährstoffen beträgt für

- Eiweiß: 35 %
- Fette: 30 %
- Vitamin A: knapp 50 %
- Vitamin B1 (Thiamin): 35-40 %
- Vitamin B2 (Riboflavin): 25-30 %
- Vitamin B6 (Pyridoxin): 25 %
- Niacin: 35-40 %
- Eisen: 20 %.

Fleisch leistet wichtige positive Beiträge für eine ausgewogene Ernährung. Aus der ernährungsphysiologischen Sicht ist der teilweise hohe Fettgehalt zu beachten. Besonders Wurstwaren können einen hohen Anteil von nicht offensichtlichen, „versteckten“ Fetten haben, was angesichts der Überernährungssituation als negative Eigenschaft beurteilt wird. Andere kritische Aspekte betreffen den hohen Gehalt an Cholesterin und Purinen (Gichtisiko), die besonders bei Wurstwaren und Innereien anzutreffen sind.

Die epidemiologischen Hinweise, dass vermehrter Verzehr zu einer Erhöhung des Krankheitsrisikos führt, insbesondere an manchen Krebsarten, sind nicht eindeutig. Andererseits gibt es viele gute Hinweise, dass Menschen, die kein Fleisch verzehren – also die Vegetarier – einen besseren Gesundheitszustand haben. Bedingt durch das besondere, kulturell geprägte Image von Fleisch in der Gesellschaft, hängt eine Veränderung im Fleischkonsum mit einer Veränderung in der Lebenseinstellung zusammen. So sind die stereotypischen Bilder: Viel Fleisch ist mit „Völlerei“ verbunden, mit Alkohol und anderen Genüssen (siehe Bilder von historischen Festtafeln). Der Verzicht von Fleisch ist ein Zeichen der Askese. Dieser Verzicht mit positiver innerer Einstellung gelebt, zählt zu den gesündesten Lebeweisen. Der Lebensstil, der durch viel Fleisch, Alkohol, Rauchen und wenig körperlicher Aktivität gekennzeichnet ist, birgt ein hohes Gesundheitsrisiko und ein überhöhtes Auftreten an Risikofaktoren (Übergewicht, hoher Blutdruck, Hypercholesterinämie, usw.) und ein überhäufiges Auftreten von Herz-Kreislaufkrankungen, Gicht und Krebs.

Die Empfehlungen der Vollwerternährung lehnen Fleisch eher ab, d.h. sie empfehlen dies nicht ausdrücklich, ein mäßiger Verzehr (nicht mehr als zwei Fleischmahlzeiten pro Woche) wird nicht abgelehnt, doch das Fleisch sollte aus anerkannt ökologischer Landwirtschaft stammen. Weniger empfehlenswert sind Fleisch- und Wurstwaren. Innereien werden als nicht empfehlenswert klassifiziert.

Der Schadstoffgehalt von Fleisch ist im Allgemeinen als gering und ohne Gesundheitsrisiko zu charakterisieren. Da Tiere am Ende einer Nahrungskette stehen, sind die Gehalte an solchen Stoffen relativ höher. Dies trifft besonders für Innereien zu, so dass trotz ihres überdurchschnittlich hohen Nährwertes auch von offiziellen Stellen (DGE, BgVV) nur ein mäßiger Verzehr (nicht mehr als 2-3 mal die Woche) empfohlen wird. Bedingt durch eine Vielzahl von wirtschaftskriminellen Handlungen bei den Erzeugern bzw. Anbietern sind die skandalösen Verletzungen der guten Herstellungspraktiken (good manufacturing practices) vielen Verbrauchern in Erinnerung. Einige Stichworte aus dieser fast schon als Chronologie der Fleischskandale zu bezeichnenden Vorkommnisse sind: Hormone in Kalbfleisch und Fleisch in den USA, Tierarzneimittel, Antibiotika, Dioxine usw. in (Geflügel-) Fleisch. Dazu kommt noch der BSE-Skandal, der die hygienische Risikoseite von Fleisch betrifft.

Fleisch birgt vom hygienischen Gesichtspunkt (wie alle nährstoffreichen, wasserhaltigen Lebensmittel) ein hohes Risikopotential, das durch viele Verordnungen eingedämmt wird. So darf beispielsweise Hackfleisch (als rohes, zerkleinertes Fleisch) nur am Tag der Herstellung verkauft werden. Bekannt ist auch die Problematik der Salmonellen bei Geflügel. So stammt die Mehrzahl aller bekannten lebensmittelhygienischen Probleme aus diesen Bereichen. Das neue Risiko, die Übertragung von Erregern, die die BSE auslösen, durch Rindfleisch, das von solchen Tieren stammt, die riskantes Tierfutter erhielten, ist in seinem Ausmaß noch nicht endgültig abzuschätzen. Durch gänzliches Meiden vom Fleischverzehr kann dieses Risiko ausgeschaltet werden. Das hygienisch bedingte Gesundheitsrisiko im Fleischbereich hängt nicht mit der Verzehrsmenge zusammen, sondern ob das Wissen um die Vermeidung der Risiken auch wirklich angewandt wird (HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point – von der Erzeugung bis zum privaten Verbrauch).

Die Position des Fleisches in der Ernährung ist verglichen mit den anderen Lebensmittelgruppen sehr umstritten. Es hat einen in fast allen Aspekten hohen Wert (gesundheitlich, Image, Geschmack, Bekömmlichkeit, ökonomisch), der dazu verführt, den Wert aus- und überzunutzen. Wenn Fleisch nach guter, fachmännischer Art erzeugt wird, und auch in moderaten Mengen verzehrt wird, ist es problemlos. Berechtigte Kritik ist jedoch daran zu üben, dass der Umgang mit den Tieren in zu vielen Fällen zu einem bloßen Produktionsfaktor geworden ist. Missachtung der „Rechte“ der Tiere, sich darstellend in „Bildern“ zur Massentierhaltung, ist eine berechtigte Kritik. Auch Überlegungen darüber, dass diese Art von Lebensmittelproduktion negative Folgen auf Umweltaspekte hat. Dabei sind nicht nur die „Veredelungsverluste“, d.h. der hohe Energie- und Ressourcenaufwand der notwendig ist, um aus Primärkalorien (dem Tierfutter) die verzehrfertigen Sekundärkalorien (das Schnitzel auf dem Teller) zu erstellen, sondern noch weitere Aspekte zu berücksichtigen (wie z.B. Schadstoffeintragungen ins Trinkwasser, Kap. 4.3) (Flachowsky 2000).

Das gegebene Ernährungsziel (höchstens 2-3mal wöchentlich eine Fleischportion (á max. 150 g) und dazu wöchentlich nicht mehr als 2 mal Wurst (á max. 50 g) setzt für die meisten Verbraucher eine Verminderung des bisherigen Verzehrs dar. Die Zielerreichung als solche verändert das gesundheitliche Risiko nicht wesentlich. Sie ist aber trotzdem wichtig und dann besonders vorteilhaft, wenn sie einen Beitrag dazu leistet, dass insgesamt weniger Lebensmittel (Zielsetzung: Abbau der Überernährung) und stattdessen mehr Gemüse und Obst verzehrt werden kann.

Die Verbraucherinformationen der offiziellen Verbraucherberatungsorganisationen beinhalten im Prinzip dieses Ernährungsziel, doch sind keine entsprechenden Kampagnen und verbraucherunterstützende Maßnahmen bekannt. Das Ziel geht nicht mit den Interessen der Anbieter im Fleischsektor konform, und stößt erklärlicher Weise auf heftigen Widerspruch. Es

gibt absatzfördernde Maßnahmen im Fleischbereich. So wurden in der EU die Rindermärkte 1998 mit 5161 Millionen Euro unterstützt. In Deutschland gab und gibt es immer wieder deutlich bemerkbare Werbe- und Marketing-Maßnahmen der CMA. War es z.B. früher „Fleisch ein Stück Lebenskraft“ dann ist es aktuell "Power und Emotion - Fit mit Fleisch" (http://www.cma.de/fr_top2.asp?mid=14). Zu solchen Maßnahmen gehören auch Pressemeldungen, die durch entsprechende Tagungen begleitet werden. So wurde im Oktober 2000 das Ernährungsforum 2000 – Fleischverzehr: Evolution und Fortschritt - von der CMA durchgeführt (http://www.cma.de/fr_top2.asp?mid=2371). Der Werbeaufwand für Fleisch ist verglichen mit anderen Lebensmittelprodukten bescheiden, doch immer noch einige zehn Millionen Mark umfassend.

Im Bereich der alternativen Fleischmärkte gibt es Absatzfördermaßnahmen für regionale Fleischprodukte, wie z.B. in Baden-Württemberg. (<http://www.mbw-net.de/index2.asp> Fleisch mit der Herkunft und Qualität Baden-Württemberg, http://www.agranet.de/aspcma/fs_pres.asp?mode=2&backlink=http%3A%2F%2Fwww%2Embaw%2Dnet%2Ede%2Findex%2Easp).