

Lehrerinfo zu Fleischkonsum

Knapp 60 kg Fleisch isst jeder Deutsche im Durchschnitt! Das ist doppelt so viel Fleisch wie noch vor 100 Jahren (1914).¹ Und obwohl damit unser Fleischkonsum zu einem der höchsten weltweit zählt, produzieren wir noch ein Fünftel mehr, als wir selber verbrauchen.²

Aber wie kommt es, dass dieser Fleischkonsum so enorm zugelegt hat?

Fleischkonsum als Statussymbol

Fleisch ist schon seit sehr langer Zeit ein Begleiter der Menschheit. Auch wenn das Gebiss und der Verdauungstrakt des Menschen eher auf einen Pflanzenfresser (Herbivoren) hindeuten³, gibt es genügend Hinweise, dass leicht verfügbare kleine Reptilien, Insekten oder Vogeleier auf dem Speiseplan des „Urmenschen“ standen.⁴ Auch anhand von Skelettfragmenten kann man feststellen, dass schon vor 3,25 Mio. Jahren die Nahrung des „Urmenschen“ zu einem geringen Teil aus Fleisch bestand.⁵ Für die Weiterentwicklung des Menschen ist vor allem die Gehirnmasse bedeutend, die sich vor ca. 2,5-1,9 Mio. Jahren verdoppelt hat. Hier wird ein direkter Zusammenhang zum wachsenden Fleischanteil in der Nahrung gesehen.⁶ Da tierisches Protein für den Körper schneller umgesetzt werden kann, lohnte sich die aufwendige und gefährliche Beschaffung von Fleisch, die mit der Weiterentwicklung von Waffen und Werkzeugen vor ca. 30.000 Jahren ein gezieltes Jagen ermöglichte.⁷

In der Neolithischen Revolution vor ca. 10.000 Jahren begannen, angestoßen durch eine Veränderung des Klimas, in vielen Gebieten der Erde fast gleichzeitig Siedlungsbau, Ackerbau und die Domestizierung von Wildtieren und -pflanzen. Dadurch startete die Kontrolle des Menschen über die eigene Nahrungsmittelproduktion.⁸ Tiere wurden für die Arbeit auf den Feldern, für die Produktion von Milch, Wolle und Düngemittel gehalten. Interessant ist, dass dadurch ein Rückgang des Fleischkonsums zu beobachten war.⁹ Der Wert des Fleisches nahm zu und damit wurde Fleisch zu einem sozialen Prestigeobjekt und markierte den Status einer Person.¹⁰ So galt Vieh zu besitzen lange, und in vielen Regionen der Erde auch heute noch, als Wohlstandssymbol. Selbst das Wort cattle (englisch für Vieh oder Rind) kommt aus dem Anglonormannischen (chatel) und bedeutet so viel wie persönlicher Besitz. Chatel wiederum stammt vom mittellateinischen Wort capitale ab.¹¹ Die Jagd und der Fleischkonsum galten lange als Privileg der Oberschicht.¹² Durch eine Effizienzsteigerung des Getreideanbaus Mitte des 10. Jahrhunderts entstand mehr Futtermittel für Vieh und dadurch eine bessere Fleischversorgung für fast alle Bevölkerungsschichten.¹³ Der Fleischkonsum schwankte stark in Abhängigkeit von Zeiten des Kriegs, Frieden, Hungersnöten und guten Ernten und fand dann auch im 16. Jahrhundert einen starken Einbruch. Hier wird zum ersten Mal das Bevölkerungswachstum als Grund angegeben, da Weide- und Futteranbauflächen mit den Ackerflächen für die Nahrungsmittel des direkten menschlichen Konsums in Konkurrenz traten. Fleisch wurde wieder teuer und erneut zu einem Luxusgut.¹⁴



Relief, Ashmolean Museum Reproduktion, Oxford. Das römische Original wird auf 125 - 250 u.Z. datiert.

Die Industrialisierung im 18. Jahrhundert brachte eine Wende in der Fleischproduktion mit sich. Die Arbeitskraft der Tiere wurde durch Maschinen ersetzt¹⁵ und Tiere wurden daher vornehmlich ihres Fleisches wegen gehalten. Durch die Möglichkeit, Futtermittel ortsunabhängig anzubauen, da Transportmittel zur Verfügung standen, und die Weiterentwicklung von Konservierungsverfahren stieg der Fleischkonsum weiter an.¹⁶ Gleichzeitig fand eine Entfremdung statt, die das Fleisch auf dem Teller nicht mehr mit dem Tier in Verbindung brachte. Schlachthäuser wurden außerhalb der Stadt angelegt, Tiere wurden nicht mehr in den Häusern gehalten und bestimmte Teile des Tieres wurden als „genießbar“ und andere als „ungenießbar“ gekennzeichnet¹⁷ – ein erstes Auftreten des Karnismus.

Auch in den kommenden Jahrhunderten schwankte der Fleischkonsum und stieg bis zum Ersten Weltkrieg stetig an. So lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland 1816 noch bei etwa 11-14 kg, in den 1840er Jahren schon bei 21 kg und um die Jahrhundertwende bei 40 kg. Während des Ersten Weltkrieges sank der Fleischkonsum rapide von 53,5 kg (1914) auf 10,25 kg (1918) und stieg danach allmählich wieder an.¹⁸ Fleisch als Wohlstandsanzeiger wurde auch von der Politik genutzt. 1928 gewann z.B. in den USA Herbert Hoover mit seinem Wahlversprechen „Ein Huhn für jeden Topf!“ die Präsidentenwahl.¹⁹ Spätestens 1941, im Zweiten Weltkrieg, brach der Fleischkonsum, wie die gesamte Lebensmittelversorgung in Deutschland, zusammen.²⁰

Nach dem Zweiten Weltkrieg erholte sich der Agrarmarkt nur langsam, bis in den 1960er Jahren das „deutsche Wirtschaftswunder“ einsetzte und nicht nur Futtermittel, sondern auch Fleisch selbst teilweise importiert wurde²¹ und sich die Fleischwirtschaft immer mehr industrialisierte.²² Fleisch schaffte dadurch den Sprung von einem Luxusgut zu einem täglichen Konsumgut²³ und erlebte in den 1980er Jahren einen erneuten Anstieg durch das Aufkommen der amerikanischen Fast-Food-Bewegung²⁴, bei der der tierische Ursprung des Produktes nicht mehr ersichtlich war und die Entfremdung zum Tier noch weiter stattfand.²⁵

96 Minuten musste ein Facharbeiter 1970 noch arbeiten, um sich 1 kg Schweinekotelett zu leisten, heute sind es nur noch 27 Minuten.²⁶ Ein Industriearbeiter arbeitete ebenfalls 1970 ca. 45 Minuten für ein Hähnchen und knapp 22 Minuten für 10 Eier, 2014 nur noch 10 Minuten für ein Hähnchen und keine 5 Minuten für 10 Eier.²⁷ Trotz diesen Übergangs von einer Mangel- zu einer Überflussesgesellschaft bleibt der Fleischkonsum in Deutschland hoch, sinkt jedoch kontinuierlich ganz leicht ab. Dennoch sind in den Köpfen der Menschen immer noch „reich“ und „Fleisch“ als Synonyme verankert.²⁸

Karnismus

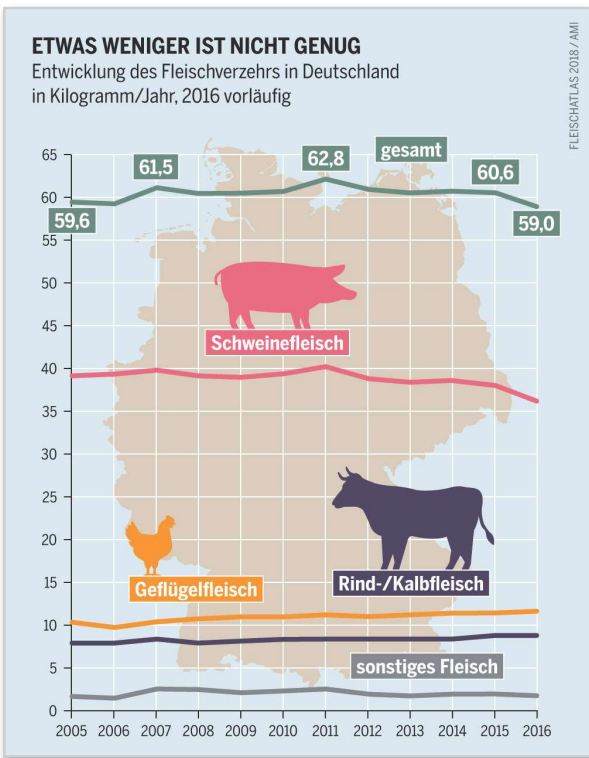
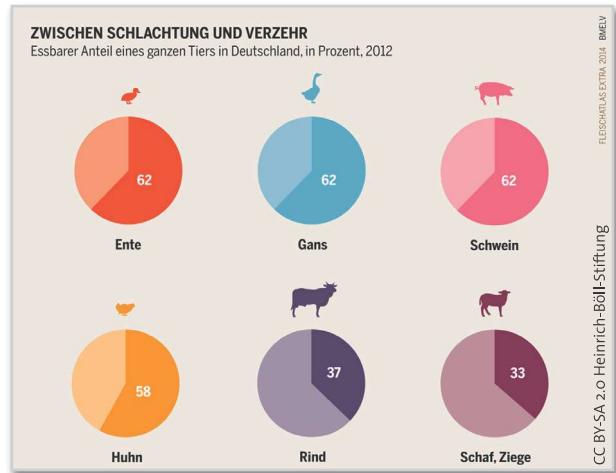
„Karnismus bezeichnet das unsichtbare Glaubenssystem, das Menschen darauf konditioniert, bestimmte Tierarten zu essen.“ Der Begriff Karnismus (aus dem Englischen: carnism) wurde von der US-amerikanischen Sozialpsychologin Dr. Melanie Joy geprägt und bringt uns bei, unser Denken und Fühlen auszuschalten, wenn es darum geht, Tiere zu essen. Welche Tiere wir essen und welche wir nicht essen oder sogar ekelerregend finden, ist zudem durch diese unsichtbare Ideologie kulturell geprägt.²⁹ So ist z. B. der Verzehr von Hunden und Katzen bei uns in Deutschland ein absolutes Tabu, obwohl Hundefleisch bis in die 1930er Jahre in Deutschland als Delikatesse galt. Erst 1986 wurde die Schlachtung von Hunden, Katzen und Affen zum Genuss von Menschen in Deutschland verboten.³⁰



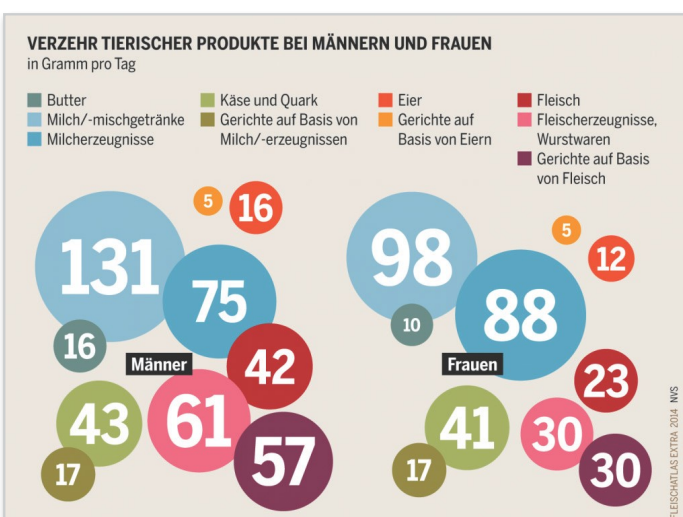
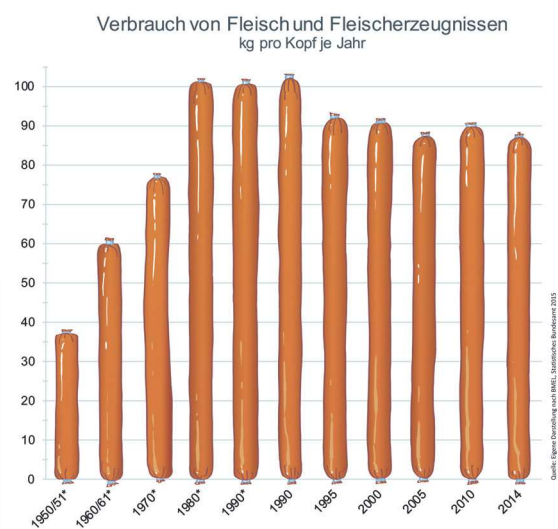
Bundesarchiv_Bild 183-09066-0004_CC-BY-SA 3.0

Fleischverbrauch vs. Fleischkonsum

Oft werden unterschiedliche Zahlen in unterschiedlichen Studien und Artikeln veröffentlicht. Die einen reden von 90 kg, die anderen von knapp 60 kg, für die jeder in Deutschland im Durchschnitt verantwortlich ist. Hier ist es wichtig, genau zu lesen bzw. hinzuhören. Denn es wird zwischen dem Fleischverbrauch und dem Fleischkonsum unterschieden. Fleischverbrauch bezieht sich auf das Schlachtgewicht und wird auf die Bevölkerung umgerechnet. Der Fleischverzehr errechnet sich aus dem Schlachtgewicht, abzüglich nach der Schlachtung entnommener Knochen, Schwarten und Fett und des großen Teils der Haustier-Fertignahrung.³¹ Der Konsum bezieht sich also nur auf das, was wir auch wirklich essen. Trend



Der Fleischverbrauch und auch der Pro-Kopf-Verzehr stiegen von 1950 bis in die 1980er Jahre stark an. Mit Aufkommen von BSE und anderen Fleischskandalen sank der Verzehr Mitte der 1990er Jahre etwas ab, stieg dann wieder an und sinkt nun seit 2011 wieder ab. Die Anzahl der vegetarisch oder vegan lebenden Menschen steigt kontinuierlich an und auch die sogenannten Flexitarier werden immer mehr. Dennoch hat sich der Pro-Kopf-Verzehr kaum verändert und liegt weiterhin bei ca. 60 kg.³² Auch wenn in Deutschland der Fleischverbrauch langsam abnimmt, befindet er sich immer noch auf einem extremen Hoch. Im Laufe seines Lebens verzehrt jeder mehr als 1.000 Tiere.³³



Es wird allerdings ein deutlicher Unterschied zwischen dem Fleischkonsum von Männern und Frauen festgestellt

Beispielhafte Lebensmittelskandale seit 1985:³⁴

- 1985: Nudeln sind mit Hühnerkot, Kükenembryonen und Bakterien verunreinigt.
- 1988: Bei der Kälberzucht in Westfalen werden Hormone eingesetzt.
- 1989: Listeriose-Bakterien werden in deutschen Leberpasteten nachgewiesen.
- 1994: Rinderwahnsinn (BSE) wird in Deutschland häufiger.
- 1996: Freiland Eier enthalten Rückstände eines krebserregenden Tierarzneimittels und von Nikotin.
- 1996: Die britische Regierung bestätigt, dass junge Menschen nach dem Verzehr von BSE-Rindfleisch an einer Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit starben.
- 1999: Dioxin-Skandal in Belgien: Mit Industrie-Altöl versetztes Tierfutter sorgt für Verkaufsverbote und Importstopps.
- Um 2000: Massennotschlachtungen BSE-erkrankter Rinder.
- 2001: Schweinemast-Skandal: Deutsche Tierärzte verkaufen Tonnen illegaler Hormone, Antibiotika und Impfstoffe an Schweinezuchtbetriebe.
- 2002: Das verbotene und krebserregende Unkrautvernichtungsmittel Nitrofen wurde in Ökogetreide nachgewiesen und gelangt in Geflügelfleisch und Eier.
- 2002: Mit synthetischen Hormonen gemästete Schweine aus den Niederlanden werden in Deutschland verkauft.
- 2002: Hähnchen-Nuggets im Supermarkt enthalten Nitrofurant.
- Ab 2005: Die Gammelfleisch-Skandale beginnen. 1.500 t umetikettiertes, überlagertes und ungenießbares Fleisch werden entdeckt.
- 2006: Die Vogelgrippe verbreitet sich über die ganze Welt.
- 2009/10: Listeriose-Bakterien in österreichischem Käse führen zum Tod mehrerer Menschen.
- 2010: „Klebefleisch“ – zu Schinken zusammengesetzte Fleischteile.
- 2010: Dioxin aus verseuchtem ukrainischem „Biomais“ zur Tierfütterung, in Bioeiern und Fleisch nachgewiesen. Lässt den Umsatz von Biohöfen zusammenbrechen.
- 2011: Dioxin aus Abfallfetten findet sich in konventionellem Tierfutter in Niedersachsen – über 5.000 Höfe werden geschlossen.
- 2012: In Geflügelfleisch werden antibiotikaresistente Bakterien nachgewiesen.
- Februar 2013: Pferdefleisch-Skandal: Gulasch, Bolognese, Tortelloni – in immer mehr Fertigmahlzeiten taucht nicht deklariertes Pferdefleisch auf.³⁵
- März 2013: Acht Futtermittelbetriebe verarbeiten 10.000 t einer mit dem Schimmelpilzgift Aflatoxin belasteten Maislieferung.³⁶
- Juni 2013: Ekelfleisch aus Schlachthof Coburg: Abfälle, die beim Ausweiden und Zerlegen anfallen, wurden nicht entsorgt, sondern zu Lebensmitteln umgearbeitet.³⁷
- November 2013: Noch mehr „Gammelfleisch“: Zehntausende Kilo Gammelfleisch sollen in einer Wurstfabrik zu Wurst verarbeitet worden sein.³⁸
- Januar 2014: In Schweinehaltungen werden den Sauen Hormone verabreicht, um das Abferkeln zeitlich zu synchronisieren und die Anzahl der Ferkel pro Sau zu steigern – obwohl diese Hormone als Wachstumsförderer EU-weit verboten sind.³⁹
- Mai 2014: Salami, Mett und Teewurst sind laut einer Stichproben-Analyse oft mit resistenten Bakterien belastet.⁴⁰
- August 2014: Antibiotikaresistente MRSA-Keime in abgepacktem Grillfleisch, diese können Wundinfektionen und Atemwegsinfektionen auslösen.⁴¹
- Januar 2015: 88 % des Discounter-Putenfleisches sind mit antibiotikaresistenten Keimen belastet.⁴²
- Mai 2015: Salmonellen aus bayerischen Ställen lösen europaweite Erkrankungen aus.⁴³
- 2016: Hepatitis-E-Viren in Wild- und Schweinefleisch: Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) rät vom Verzehr von Mett und kurzgereiften Rohwürsten ab.⁴⁴
- 2016: Rückruf wegen Listerien im Fleisch: Eine bayerische Großmetzgerei zieht Hunderte Tonnen Fleisch- und Wurstwaren vom Markt zurück.⁴⁵
- 2017: Gammelfleisch-Skandal in Brasilien⁴⁶: Chemikalien wurden eingesetzt, um den Geruch von Verwesung zu kaschieren, ganze Schweinsköpfe wurden in Würste gepresst und Pappe wurde als Füllsubstanz bei der Verarbeitung von Geflügel verwendet. Die EU, China, Chile und Hongkong haben Importstopps von brasilianischem Rindfleisch verhängt.⁴⁷
- 2017: In 45 Staaten sind mit Fipronil belastete Eier entdeckt worden.⁴⁸

Vegetarisch/Vegan

Rund 8 Mio. Vegetarier und Vegetarierinnen leben in Deutschland. Das sind rund 10 % der Bevölkerung, und 1,6 % leben sogar vegan. Durchweg ernähren sich mehr Frauen als Männer vegetarisch oder vegan und diese Ernährungsweisen sind in den Großstädten häufiger als auf dem Land vertreten (was mit dem Angebot an Lebensmittelalternativen zusammenhängen könnte). Im Vergleich liegen Italien, Österreich, Deutschland und Großbritannien mit einem Anteil von jeweils etwa 9-10 % Vegetariern an der Bevölkerung an der europäischen Spitze.⁴⁹ Aber auch in der pflanzlichen Ernährungsweise gibt es viele unterschiedliche Definitionen:



Begriffserklärungen⁵⁰

Veganer

Verzicht auf: Fleisch, Ei, Milch, Honig, Fisch, Gelatine

Oft dehnt sich diese Ernährungsvariante auch auf andere Bereiche des täglichen Lebens aus, sodass viele Veganer auch keine Seife mit tierischen Fetten, Leder-, Woll- oder Daunenprodukte nutzen und auf Lebensmittel, die Molke oder Milchpulver enthalten oder mit tierischen Hilfsmitteln hergestellt wurden (z. B. Wein und Saft), verzichten.

Vegetarier

Sie verzehren nur Produkte von lebenden Tieren, wie Milch, Eier und Honig. Aber auch hier gibt es bestimmte Abstufungen:

Ovo-Vegetarier verzichtet auf Fleisch, Fisch, Milch, evtl. Gelatine

Lakto-Vegetarier verzichtet auf Fleisch, Fisch, Ei, evtl. Gelatine

Generell ist das Feld der Vegetarier am weitesten gestreut und es gibt sowohl Tendenzen zum Veganismus, da sich die Ernährungsgewohnheiten auch auf andere Lebensbereiche ausdehnen können (z. B. Leder), als auch zu abgeschwächten Varianten, in denen z. B. Gelatine verzehrt wird.

Pescetarier

Verzicht auf: Fleisch, Gelatine

Als tierisches Protein werden hier nicht nur Milchprodukte und Eier gegessen, sondern auch Fisch.

Flexitarier

Verzicht auf: die Masse

Ein Flexitarier meidet keine bestimmten Nahrungsmittel, sondern isst nur ab und zu ein Stück Fleisch oder Wurst. Hier geht es eher um eine gesunde Ernährung als um den Erhalt des tierischen Lebens.



Quellen

- ¹ April 2014, BUND, <https://youtu.be/e9PdAbGz8KQ>, Zugriff: 25.2.2018
- ² Statistisches Bundesamt (2015): Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2015, S. 192
- ³ Aurelia Moniak: „Fleischkonsum in Deutschland, Entwicklung und Nachhaltigkeits-Perspektiven“, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, 2015;
- ⁴ ebd.
- ⁵ ebd.
- ⁶ ebd.
- ⁷ ebd.
- ⁸ ebd.
- ⁹ ebd.
- ¹⁰ ebd.
- ¹¹ Juni 2015, <http://mentalfloss.com/article/65126/10-udderly-fascinating-facts-about-cows>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹² Aurelia Moniak: „Fleischkonsum in Deutschland, Entwicklung und Nachhaltigkeits-Perspektiven“, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, 2015;
- ¹³ ebd.
- ¹⁴ ebd.
- ¹⁵ ebd.
- ¹⁶ ebd.
- ¹⁷ ebd.
- ¹⁸ ebd.
- ¹⁹ „Iss was?! Tiere, Fleisch & Ich“, Heinrich-Böll-Stiftung, Berlin, 2016, S. 20
- ²⁰ Aurelia Moniak: „Fleischkonsum in Deutschland, Entwicklung und Nachhaltigkeits-Perspektiven“, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, 2015;
- ²¹ ebd.
- ²² ebd.
- ²³ ebd.
- ²⁴ ebd.
- ²⁵ ebd.
- ²⁶ QS Qualität und Sicherheit GmbH (2011): „Wenn es um Fleisch geht“, S. 18
- ²⁷ „Planet der Hühner“, Mensch, M., Olschewsky, A., Brandes & Apsel Verlag GmbH, Frankfurt a.M., 2017, S. 8
- ²⁸ QS Qualität und Sicherheit GmbH (2011): „Wenn es um Fleisch geht“, S. 18
- ²⁹ Homepage VEBU, <https://vebu.de/tiere-umwelt/karnismus-erkennen/karnismus-grundlagen-der-theorie/>, Zugriff: 6.2.2018
- ³⁰ Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Ernährung im Fokus, Ausgabe 9/10 2015
- ³¹ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas Extra: Abfall und Verschwendung, 2014, S. 12/13
- ³² Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 12
- ³³ Januar 2016, 3sat makroskop Fleisch, <http://www.3sat.de/mediathek/?mode=play&obj=56621>, Zugriff: 6.2.2018
- ³⁴ Alle, soweit nicht anders angegeben: Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2013, S. 11
- ³⁵ Februar 2013, <http://www.tagesschau.de/inland/pferdefleisch108.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ³⁶ März 2013, <http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/futtermittelfirmen-werfen-importeur-zu-laxe-kontrollen-vor-a-886369.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ³⁷ Juni 2013, <https://www.np-coburg.de/region/oberfranken/np/schauplatzregionnp/Doch-Ekelfleisch-aus-Coburger-Schlachthof;art83463,2645589>, Zugriff: 2.3.2018
- ³⁸ November 2013, http://www.focus.de/gesundheit/news/der-naechste-gammelfleisch-skandal-wurstfabrik-arbeiter-packen-aus-fleisch-war-gruen_aid_1149955.html, Zugriff: 2.3.2018
- ³⁹ Januar 2014, <https://www.welt.de/politik/deutschland/article123630512/Hormone-fuer-puenktliche-Ferkelei-im-Schweine-stall.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴⁰ Mai 2014, <http://www.spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/salami-mett-schinken-wurst-oft-mit-esbl-keimen-belastet-a-970535.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴¹ August 2014, <http://www.berliner-zeitung.de/gesundheit/waschen-besteck-schutz-vor-keimen-im-grillfleisch-850258>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴² Januar 2015, http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/lebensmittelskandale/krankheitskeime-in-putenfleisch-bund-schlaegt-alarm-verseuchtes-putenfleisch-bei-discountern_id_4398289.html, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴³ Mai 2015, <https://www.topagrar.com/news/Home-top-News-Hat-Bayern-Ei-monatelang-Salmonellen-Eier-unter-den-Augen-der-Behoerden-verkauft-1794921.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴⁴ Dezember 2015, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160515301264>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁴⁵ Mai 2016, <https://www.test.de/Rueckruf-wegen-Listerien-im-Fleisch-Das-sollten-Wurstliebhaber-wissen-5024501-0/>, Zugriff: 2.3.2018

⁴⁶ März 2017, <http://www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-konsumgueter/gammelfleisch-fleischskandal-in-brasilien-aufgedeckt/19538556.html>, Zugriff: 2.3.2018

⁴⁷ März 2017, <http://blog.greenpeace.de/artikel/warum-der-gammelfleischskandal-in-brasilien-ein-grosses-problem-ist-nicht-nur-fuer>, Zugriff: 2.3.2018

⁴⁸ September 2017, <http://www.zeit.de/wirtschaft/2017-09/fipronil-eier-europaeische-union-45-staaten> Zugriff: 2.3.2018

⁴⁹ Homepage VEBU, <https://vebu.de/veggie-fakten/entwicklung-in-zahlen/anzahl-veganer-und-vegetarier-in-deutschland/>, Zugriff: 25.2.2018

⁵⁰ Grafik: ZEIT ONLINE, Greenpeace

Jetzt geht's um die Wurst!

