

**Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg**

**Fakultät Life Sciences**

**Studiengang Ökotrophologie**

**Vertretbarer Fleischkonsum: Verbraucherakzeptanz  
verschiedener Möglichkeiten der tiergerechten Fleischerzeugung**

-Bachelorarbeit-

**Tag der Abgabe:**

26. Mai 2021

**vorgelegt von:**

Linea Schwarz

Matrikelnummer: XXXXXXXXXX

**Betreuende Prüferin:**

Prof. Dr. med. vet. Katharina Riehn

Zweite Prüferin:

Prof. Dr. Bettina Knappe

## Vorwort

Die vorliegende Bachelorarbeit behandelt das Thema der tiergerechten Fleischerzeugung. In den letzten Jahren hat die Debatte rund um den Konsum von Fleisch und tierischen Produkten immer mehr an Fahrt aufgenommen und viele Menschen bewegt, so auch mich. Ich hoffe so einen kleinen Teil zu der Diskussion beitragen zu können und zu zeigen, dass es für viele Menschen eben nicht schwarz und weiß sein muss, sondern dass auch ein verantwortungsvoller Konsum in Maßen durchaus eine Lösung sein kann. Mit diesem Thema ist auch die Nachhaltigkeit sehr eng verknüpft. An einigen Stellen wird die Nachhaltigkeit in dieser Arbeit auch immer wieder tangiert. Da eine ausreichende Behandlung des Themas zu umfangreich geworden wäre, wird in dieser Bachelorarbeit die Nachhaltigkeit jedoch nicht weiter thematisiert und der Fokus liegt auf der Tiergerechtigkeit.

Das Verfassen der Abschlussarbeit hat mir sehr viel Freude bereitet. Besonders die Auswertung der Umfrage hat mir viele neue Erkenntnisse geliefert und Einblicke in die Meinungen vieler Personen gegeben.

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde in dieser Arbeit nur die männliche Form verwendet. Selbstverständlich beziehen sich die im Text gemachten Angaben auf die Angehörigen aller Geschlechter.

Auf diesem Wege möchte ich allen Teilnehmern der Umfrage einen Dank aussprechen. Ohne die zahlreiche Teilnahme wäre meine Bachelorarbeit sicherlich anders verlaufen. Ganz besonderer Dank gebührt jedoch meinen Eltern. Ohne ihre Unterstützung wäre mein Studium nicht möglich gewesen.

Linea Schwarz

Hamburg, 26. Mai 2021

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	i
<b>Inhaltsverzeichnis</b> .....	ii
<b>Abbildungsverzeichnis</b> .....	iv
<b>Tabellenverzeichnis</b> .....	v
<b>1 Einleitung</b> .....	1
<b>2 Hintergrund</b> .....	2
2.1 Öffentliche Wahrnehmung der intensiven Tierhaltung .....	2
2.2 Verbraucherbewegung .....	3
<b>3 Alternativen für die Fleischgewinnung</b> .....	4
3.1 Fleisch von Demeter-Höfen.....	4
3.1.1 Demeter-Konzept.....	4
3.1.2 Nachhaltigkeit .....	5
3.1.3 Tierwohl im Betrieb .....	6
3.1.4 Schlachtung.....	7
3.1.5 Kosten und Verfügbarkeit.....	8
3.2 Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss.....	9
3.2.1 Rechtliche Grundlagen.....	9
3.2.2 Abgrenzung zur mobilen und Notschlachtung .....	10
3.2.3 Vorteile für Mensch, Tier und Umwelt .....	11
3.2.4 Kosten und Verfügbarkeit.....	13
3.2.5 Verbindung zu Demeter .....	14
3.3 Wildbret aus heimischen Wäldern .....	15
3.3.1 Rahmenbedingungen und rechtliche Grundlagen .....	15
3.3.2 Nutzen und Tierwohl .....	17
3.3.3 Kosten und Verfügbarkeit.....	18
<b>4 Material und Methode</b> .....	20
4.1 Grundlagen und theoretischer Hintergrund.....	20
4.2 Verbraucherumfrage .....	21
<b>5 Ergebnisse der Verbraucherumfrage</b> .....	24
5.1 Darstellung der Ergebnisse .....	24
5.1.1 Soziodemographie .....	24
5.1.2 Ernährungsformen .....	26
5.1.3 Demeter .....	28
5.1.4 Weidehaltung mit Kugelschuss .....	31
5.1.5 Wildbret .....	35
5.2 Vergleich der Ergebnisse .....	39
5.2.1 Kaufbereitschaft.....	39

5.2.2 Gründe für den Kauf .....	40
5.2.3 Gründe gegen den Kauf.....	41
5.2.4 Preis, Fahrtstrecke und Online-Kauf .....	43
<b>6 Diskussion</b> .....	<b>45</b>
<b>7 Fazit</b> .....	<b>53</b>
<b>Zusammenfassung</b> .....	<b>56</b>
<b>Literaturverzeichnis</b> .....	<b>57</b>
<b>Rechtsquellenverzeichnis</b> .....	<b>61</b>
<b>Eidesstattliche Erklärung</b> .....	<b>vi</b>
<b>Anhang A</b> .....	<b>vii</b>
<b>Anhang B</b> .....	<b>xviii</b>

# Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Anhänger für die mobile Schlachtung (Rast & Hofa, 2020)	11
Abbildung 2: Voraussetzungen für den Jäger bei der Abgabe von Wild und Wildfleisch (Deutscher Jagdverband e.V., 2014)	17
Abbildung 3: Rücklaufquote der Umfrage	24
Abbildung 4: Geschlecht der Teilnehmer	24
Abbildung 5: Alter der Teilnehmer	25
Abbildung 6: Monatliches Nettoeinkommen der Teilnehmer	25
Abbildung 7: Ernährung der Teilnehmer	26
Abbildung 8: Gründe des Fleischverzichtes	27
Abbildung 9: Fleischkonsum pro Woche	27
Abbildung 10: Kauf von Demeter-Fleisch	28
Abbildung 11: Ausgabe pro Kilogramm Fleisch von Demeter und mögliche Fahrtstrecke	29
Abbildung 12: Weitere Gründe gegen den Kauf von Demeter-Fleisch	31
Abbildung 13: Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss	31
Abbildung 14: Ausgabe pro Kilogramm Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss und mögliche Fahrtstrecke	33
Abbildung 15: Weitere Gründe für den Verzicht auf den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss	34
Abbildung 16: Kauf von Wildbret	35
Abbildung 17: Ausgabe pro Kilogramm Wildbret und mögliche Fahrtstrecke	36
Abbildung 18: Weitere Gründe gegen einen Kauf von Wildbret	38
Abbildung 19: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Fleisch von Demeter-Höfen	39
Abbildung 20: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss	39
Abbildung 21: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Wildbret	40
Abbildung 22: Von den Teilnehmern angegebener Kaufpreis im Vergleich der drei Methoden	43
Abbildung 23: Von den Teilnehmern angegebene Fahrtstrecke im Vergleich der drei Methoden	44
Abbildung 24: Preis, den die Befragten mit einem Haushaltsnettoeinkommen von weniger als 1000 Euro für ein Kilogramm Fleisch von Demeter ausgeben würden	48
Abbildung 25: Preis, den die Teilnehmer für ein Kilogramm Demeter-Fleisch bezahlen würden, in Abhängigkeit der Menge des wöchentlichen Fleischkonsums	50

## **Tabellenverzeichnis**

<i>Tabelle 1: Gründe für den Kauf von Fleisch von Demeter</i>	29
<i>Tabelle 2: Gründe gegen den Kauf von Demeter-Fleisch</i>	30
<i>Tabelle 3: Gründe für den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss</i>	32
<i>Tabelle 4: Gründe gegen den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss</i>	34
<i>Tabelle 5: Gründe für den Kauf von Wildbret</i>	36
<i>Tabelle 6: Gründe gegen den Kauf von Wildbret</i>	37

# 1 Einleitung

„Das Wohl und der Schutz von Nutztieren sind vielen Verbrauchern bei ihrem Fleischkonsum wichtig. Sie möchten wissen, ob es den Tieren in der Aufzucht und bei der Haltung gut geht.“ (Verbraucherzentrale, 2020). Die Bewegung der Verbraucher ist zwar nicht neu, aber da sich immer mehr Menschen dafür interessieren, wo ihr Fleisch herkommt und wie die Tiere gelebt haben, umso wichtiger und aktueller. Das Bild der Fleischindustrie und der großen Betriebe ist bei vielen Verbrauchern negativ behaftet. Verständlich ist daher der konsequente Verzicht auf Fleisch oder aber der Kauf von weniger oder unter besseren Bedingungen produziertem Fleisch.

Ziel dieser Arbeit ist es daher, herauszufinden, ob unterschiedliche Formen der tiergerechten Fleischerzeugung von Verbrauchern unterschiedlicher Ernährungsweisen akzeptiert werden und möglicherweise Alternativen für den Fleischbezug darstellen. Die in dieser Arbeit vorgestellten Methoden sind: Fleisch von Demeter-Höfen, Fleisch aus Weidewaltung mit Kugelschuss und Wildbret aus heimischen Wäldern. Es soll dabei herausgearbeitet werden, ob die Verbraucher diese Methoden annehmen und sich vorstellen können solches Fleisch in Zukunft zu kaufen. Dabei soll auch beobachtet werden, ob diese Methoden für Vegetarier oder Veganer eine mögliche Alternative zum Verzicht darstellen.

Die Erhebung der Daten erfolgte mittels einer Online-Umfrage. Dazu wurden insgesamt 1618 Personen zu ihrem Fleischkonsum und ihrer Haltung bezüglich der drei Methoden befragt. Diese Form der Befragung wurde gewählt, um möglichst viele Personen zu erreichen und dadurch eine gute Einschätzung der Akzeptanz der Verbraucher zu erhalten.

In der Arbeit wird zunächst der gesellschaftliche Hintergrund erläutert. Im Anschluss erfolgt eine ausführlichere Vorstellung der drei verschiedenen Methoden der tiergerechten Fleischerzeugung. Dabei wird auf die rechtlichen Hintergründe, das Tierwohl im Betrieb, die Nachhaltigkeit, die Kosten und die Verfügbarkeit der jeweiligen Methoden eingegangen. In Kapitel vier folgt die Darstellung von Material und Methode, worin Quellen erläutert werden, aber auch auf den Fragebogen der Umfrage näher eingegangen wird. Im fünften Kapitel werden dann die einzelnen Ergebnisse der Umfrage dargestellt. Danach werden diese ausgewertet, in einen Zusammenhang gebracht und mit der Literatur verglichen. Dadurch kann mittels der Umfrageergebnisse schließlich die Forschungsfrage beantwortet werden.

## 2 Hintergrund

Der aktuelle gesellschaftliche Hintergrund ist besonders wichtig, um nachvollziehen zu können, warum das Thema so viele Menschen betrifft und beschäftigt. Des Weiteren ist auch die emotionale Ebene wichtig, auf der viele sich angesprochen fühlen, um die Problematik als Ganzes zu erfassen und dementsprechend zu behandeln.

### 2.1 Öffentliche Wahrnehmung der intensiven Tierhaltung

Von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wurden Einteilungen verschiedener landwirtschaftlicher Systeme vorgenommen. Intensive Tierhaltung wird demnach als ein System verstanden, in dem weniger als zehn Prozent der Futtertrockenmasse aus dem eigenen Betrieb stammen und mehr als zehn Großvieheinheiten pro Hektar landwirtschaftlicher Fläche leben (Food and Agriculture Organization, 1995).

In den Medien wird diese Form der Tierhaltung zumeist mit dem negativ konnotierten Begriff der „Massentierhaltung“ belegt. In diesem Zusammenhang werden oft Missstände und negative Beispiele genannt. Der Verbraucher macht oftmals das Tierwohl von der Anzahl der Tiere abhängig. Je mehr Tiere ein Betrieb hat, desto schlechter ist demnach das Tierwohl (Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, 2021). Bio-Betriebe und andere extensive Tierhaltungssysteme werden daher von den Verbrauchern als besser klassifiziert.

Geformt wird die Meinung der Verbraucher durch alle Arten von Medien, die die intensive Tierhaltung seit Jahren kritisieren. Kritische Punkte sind beispielsweise der enge Raum, die kurze Lebensdauer durch eine schnelle Mast, eine durch Zucht erreichte hohe Leistung oder körperliche Eingriffe, wie das Schnabelkürzen beim Geflügel (Beckers & Dietz, 2014).

Ein weiterer Kritikpunkt ist die immer höher werdende Belastung von Fleisch aus intensiver Tierhaltung mit antibiotikaresistenten Bakterien. Dadurch, dass viele Tiere an einem Ort gehalten werden, können Krankheiten sich schneller ausbreiten. Als Folge des Krankheitsausbruchs werden auf Anordnung vom zuständigen Veterinär oftmals die dafür notwendigen Antibiotika verabreicht. Werden jedoch viele Tiere an einem Ort gehalten, muss häufig die gesamte Herde behandelt werden, da eine Einzeltierbehandlung nicht möglich ist. Bei Untersuchungen werden daher in der Mehrheit der Proben resistente Erreger nachgewiesen. Zum Teil lassen sich sogar Resistenzen gegen Reserveantibiotika finden (Benning, 2020).



## 2.2 Verbraucherbewegung

Die Produktion von Fleisch aus ökologischer Landwirtschaft stieg in den letzten Jahren stark an (Schaack, 2021a). Das ist mit der allgemeinen Verbraucherbewegung hin zu Bio-Produkten zu erklären. In Deutschland verzeichnete die Produktion von ökologischem Rindfleisch in den letzten fünf Jahren einen Anstieg von rund 50 Prozent (Schaack, 2021b). In einer Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gaben Verbraucher als Gründe für einen Kauf an erster Stelle die artgerechte Tierhaltung an. Auch möglichst naturbelassene Lebensmittel und die Unterstützung regionaler Betriebe waren den Verbrauchern wichtig (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021).

Es findet momentan ein allgemeiner Umbruch in den Gedanken der Verbraucher statt. Das ist auch durch die gestiegene Anzahl an Vegetariern und Veganern unter den Konsumenten zu beobachten. Als Gründe für Vegetarismus und Veganismus werden oftmals Nachhaltigkeit und ökologische Auswirkungen genannt. Aber auch der Tierschutz ist von großer Bedeutung. Konkret gesagt soll weniger Tierleid verursacht werden (Janson, 2021).

Das Thema ist für viele Verbraucher emotional. Die Betrachtung von Tieren verschiebt sich in Teilen der Gesellschaft. Bisher wurde stark unterteilt in die Kategorien „Nutztier“ und „Haustier“. Diese Grenze beginnt langsam zu wanken und auch Nutztiere sollen, in den Augen einiger Verbraucher, ein langes natürliches Leben haben und nicht für den Genuss des Menschen getötet werden (Clalüna, 2020).

Auf der anderen Seite wird jedoch in Deutschland von der Mehrheit der Bevölkerung weiterhin viel Fleisch konsumiert, wie der Bericht zur Markt- und Versorgungslage 2020 zeigt (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2021, S. 14). Da Tierwohl und Herkunft für Verbraucher eine immer wichtigere Rolle spielen, ist es sinnvoll zu erfragen, ob eine der nachfolgend beschriebenen tiergerechten Methoden eine mögliche Alternative der Fleischerzeugung darstellt.

## **3 Alternativen für die Fleischgewinnung**

Von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) wird extensive Tierhaltung als System definiert, bei dem mehr als zehn Prozent der Futtertrockenmasse aus dem eigenen Betrieb stammen und weniger als zehn Großvieheinheiten pro Hektar landwirtschaftlicher Fläche leben (Food and Agriculture Organization, 1995). Abseits der bekannten ökologischen Landwirtschaft und Tierhaltung, die sich nach den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 richtet, gibt es einige Alternativen, die darüber hinaus für eine artgerechte Haltung stehen, wie beispielsweise Demeter. Ergänzend gibt es auch die Möglichkeit des Konsums von Wildbret. Dieses darf keine Bio-Zertifizierung erhalten und dennoch ist das Leben der Wildtiere so artgerecht wie irgend möglich. Im Folgenden werden, im Hinblick auf die Erzeugung von Fleisch, der Demeter-Ansatz, die Praktik des Kugelschusses und die Jagd auf Wild vorgestellt.

### **3.1 Fleisch von Demeter-Höfen**

Für Verbraucher ist Demeter in erster Linie ein Siegel, welches für biodynamische bzw. ökologische Landwirtschaft und Tierhaltung steht (Demeter e.V., 2021a, S. 36). Mit der stetigen Verbraucherbewegung hin zu ökologisch erzeugtem Fleisch, verzeichnete auch Demeter einen Zuwachs von 45 Betrieben in Deutschland im Jahr 2020 auf nun 1740 Betriebe (Moewius & Röhrig, 2021). Das Demeter-Siegel bedingt dabei nicht nur die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung, sondern fordert darüber hinaus viele weitere Aspekte bezüglich Pflanzenanbau, Tierwohl und Wirtschaftsweise, die von Erzeugern und Verarbeitern eingehalten werden müssen (Demeter e.V., 2019).

Demeter ist gleichzeitig auch ein Verband, dem alle Erzeuger und Verarbeiter von Demeter-zertifizierten Produkten angehören müssen, um die Marke nutzen zu dürfen. Für die Markennutzung muss ein Beitrag an den Demeter e.V. gezahlt werden. Dieser richtet sich individuell danach, ob der Betrieb erzeugt, verarbeitet oder handelt und nach dem Umsatz der Produkte. Um die von Demeter garantierte Qualität sicherzustellen, ist der Verband berechtigt, die Betriebe risikoorientiert zu kontrollieren (Demeter e.V., 2021a, S. 19ff).

#### **3.1.1 Demeter-Konzept**

Die Idee des Demeter-Konzeptes geht auf den ‚Landwirtschaftlichen Kurs‘ des Anthroposophen Rudolf Steiner zurück. Daraus ist die seit 1924 bis heute vom Demeter-Verband vertretene biodynamische Landwirtschaft entstanden (Demeter e.V., 2021a, S. 13). Dabei handelt es sich um eine ganzheitliche Strategie, nach der ein gesamter Hof bewirtschaftet wird. Kernpunkt der Strategie ist die Kreislaufwirtschaft, bei der „der Landwirt [...] so viele Tiere [hält] wie er mit seinem Land ernähren kann. Deren Mist sorgt für eine hohe Bodenfruchtbarkeit, die beste Lebensmittel für den Menschen hervorbringt“ (Demeter e.V.,

2021b). Die Haltung von Tieren auf Demeter-Höfen ist daher nicht freiwillig, sondern verpflichtend. Es können jedoch nur so viele Tiere gehalten werden, wie mit dem eigenen auch Land versorgt werden können. Der Zukauf von Futter ist nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt und in Abschnitt 3.1.2 weiter erläutert.

Damit einzelne Produkte mit Demeter ausgelobt werden können, muss der gesamte Betrieb umgestellt werden. Andernfalls kann keine Demeter-Zertifizierung erfolgen. Es darf von derselben Person kein weiterer konventioneller Betrieb geführt werden und selbst für Angehörige ist dies nur unter bestimmten Bedingungen möglich. Auch für den Einsatz von Saatgut und den Zukauf von Tieren gelten strenge Regeln. Es darf, soweit vorhanden, nur eingesetzt werden, was bereits eine Demeter-Zertifizierung hat (Demeter e.V., 2021a, S. 50f).

Ein zentraler Aspekt der Demeter-Kultur ist der Respekt und die Aufrechterhaltung der Gesundheit von Tier, Pflanze und Erde. Jedem Lebewesen soll ein würdevolles Leben ermöglicht und mit Achtung begegnet werden. Für die Umsetzung auf dem eigenen Betrieb bedeutet das den respektvollen Umgang mit Tieren, sowie den Verzicht auf chemische Unkraut- oder Schädlingsbekämpfungsmittel und Mineraldünger. Dies ist meist nur mit einem deutlichen Mehraufwand und einem erhöhten Ernterisiko zu erreichen. Als abschließendes Leitbild für Erzeuger und Verarbeiter gilt es jedoch so zu arbeiten, „dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gestärkt wird“ (Demeter e.V., 2021a, S. 9f).

### **3.1.2 Nachhaltigkeit**

Die Nachhaltigkeit der Demeter-Höfe bedingt sich aus der Kreislaufwirtschaft und ist besonders im direkten Umfeld spürbar. Dadurch, dass von außen kaum etwas hinzugefügt werden muss, ist das Wirtschaften besonders ressourcenschonend und nachhaltig. Alle Tiere müssen ihr Futter mindestens zur Hälfte vom eigenen Hof erhalten, Raufutterfresser sogar zu 60 Prozent. Der Rest des Futters darf von anderen Demeter- oder Bio-zertifizierten Höfen aus der Umgebung stammen. Das Futter kommt also komplett aus der Region und besteht zum Großteil aus Grünfutter, Heu und zum Teil auch Silage. Im Sommer sollte das meiste Futter vom Weidegang stammen und im Winter sollte Heu gefüttert werden. Es wird also ausschließlich Futter gegeben, welches nicht für den Menschen geeignet ist (Demeter e.V., 2021a, S. 59f).

Ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit ist die Aufrechterhaltung der Biodiversität. Dafür muss jeder Betrieb zehn Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche zur Verfügung stellen. Diese darf nicht bewirtschaftet werden und dient Pflanzen und Insekten als Lebensraum (Demeter e.V., 2021a, S. 51). Da chemisch-synthetische Herbizide und Pestizide

nicht erlaubt sind, können Insekten und Pflanzen an den Feldrändern besser wachsen. So wird die natürliche Artenvielfalt gefördert. Da auch auf leichtlösliche Mineraldünger verzichtet wird, werden Böden und umliegende Gewässer geschont. (Demeter e.V., 2021a, S. 9) Durch eine wechselnde Fruchtfolge und den Verzicht auf Monokulturen bleibt der Boden fruchtbar. Dazu unterstützt der Humusaufbau die Speicherung von Wasser und Kohlenstoffdioxid, um Erosion und Erderwärmung entgegenzuwirken (Demeter e.V., 2021a, S. 14).

### **3.1.3 Tierwohl im Betrieb**

Demeter ist bekannt für die Einhaltung von hohen Tierwohlstandards und damit ein Kaufargument für viele Kunden. Für die Betriebe bedeutet dies, dass die Haltung von Tieren, insbesondere von Raufutterfressern, Pflicht ist. Dabei müssen mindestens 0,2 und maximal 2,0 Großvieheinheiten pro Hektar landwirtschaftlicher Fläche gehalten werden. Ausgenommen von der Tierhaltungspflicht sind lediglich Forschungs- und Dauerkulturbetriebe. Die Haltung der Tiere muss dabei so ausgelegt sein, dass jedes Tier seine arttypischen Verhaltensweisen ausleben kann. Dazu gehört beispielsweise, dass für Geflügel verschiedene Böden zur Verfügung stehen, damit die Tiere Scharren, Picken oder Staubbaden können (Leopold, Fügner, Möstl, & Wirz, 2016, S. 21). Damit sich die Tiere möglichst naturgemäß verhalten können, müssen Rinder sich frei im Stall mit Auslauf oder auf der Weide bewegen können. Außerdem besteht ein grundsätzliches Verbot der Enthornung (Demeter e.V., 2021a, S. 55) und jede Gruppe von maximal 50 Hühnern muss von einem Hahn begleitet werden (Demeter e.V., 2021a, S. 63). Ebenso dürfen Schweinen prinzipiell nicht die Schwänze kupiert werden und eine Ferkelkastration ohne Betäubung und Schmerzmittel, sowie eine Immunokastration sind nicht erlaubt (Demeter e.V., 2021a, S. 56).

Bei der Zucht und Krankheitsbehandlung gelten ebenfalls Bestimmungen. So wird eine natürliche Fortpflanzung empfohlen. Der Embryotransfer, die Spermatrennung und die Geschlechtererkennung im Ei sind für Demeter-Betriebe verboten. Ziel der Zucht ist nicht die Ertragsoptimierung, sondern die Anpassung der Tiere an die Gegebenheiten sowie deren gute Gesundheit (Demeter e.V., 2021a, S. 54). Bei der Bekämpfung von Krankheiten wird im Einzelfall die Therapie vom zuständigen Tierarzt bestimmt. Jedoch gibt es einige grundsätzliche Regeln, die von Demeter zusätzlich zum geltenden Recht aufgestellt wurden, wie beispielsweise das Verbot für den Einsatz von Reserveantibiotika der Humanmedizin (Demeter e.V., 2021a, S. 60f). Wiederkäuer, wie Rinder, müssen artgerecht gefüttert werden. Sie bekommen hauptsächlich natürliches Futter, welches ihrem Wesen als Wiederkäuer entspricht. Misch- und Ergänzungsfutter dürfen nur nach einer Prüfung durch Demeter verabreicht werden (Demeter e.V., 2021a, S. 57f).

Allen Tieren, die auf einem Demeter-Betrieb gehalten werden, muss Auslauf gewährt werden. Für Rinder gilt, dass Weidegang verpflichtend ist und nur mit ausreichender Begründung verwehrt werden kann (Demeter e.V., 2021a, S. 55). Für die Ställe und den Auslauf schreibt Demeter, unabhängig vom Weidegang, Mindestgrößen vor. Demnach muss für eine Milchkuh mindestens sechs Quadratmeter Stallfläche und 4,5 Quadratmeter Außenfläche zur Verfügung stehen (Demeter e.V., 2021a, S. 91).

### **3.1.4 Schlachtung**

Damit aus den gehaltenen Tieren ein Lebensmittel, das Fleisch, werden kann, müssen diese Tiere geschlachtet werden. Auch Demeter ist sich bewusst, „dass am Beginn der Fleischverarbeitung der Tod eines beseelten Wesens steht“ (Demeter e.V., 2021a, S. 10). Daher ist es wichtig, die Tiere während Transport und Schlachtung so zu behandeln, „dass Angst, Stress, Durst und Schmerzen des Tieres soweit wie möglich vermieden werden“ (Demeter e.V., 2021a, S. 10).

Für die Auswahl des Schlachthofes ist die Nähe und die damit verbundene Transportzeit das wichtigste Kriterium. Die Entfernung darf maximal 200 Kilometer und vier Stunden betragen. Des Weiteren sollte sich der Schlachthof vorab angeschaut werden, um sicherzustellen, dass ethische Grundsätze gelebt werden und ein würdevoller Umgang nicht nur mit den Tieren, sondern auch mit den dort arbeitenden Menschen erfolgt. Es ist daher von Vorteil, wenn der Schlachthof bereits eine Bio-Zertifizierung oder sogar ein Demeter-Markennutzungsvertrag hat. Dadurch kann eine sichere Trennung von Demeter und anderem Fleisch gewährleistet werden. Bei einem Demeter-Zertifikat können die Tiere vom Schlachthof aufgekauft und weiterverarbeitet werden. Ist dies nicht der Fall, so verbleiben die Tiere in Besitz des Hofes, damit eine Vermarktung unter Demeter weiterhin möglich ist (Hütter, Meyer, & Braake, 2020, S. 3ff).

Der Ablauf der Schlachtung selbst unterscheidet sich kaum von den gesetzlichen Vorgaben. So steht am Anfang die Lebetierbeschau durch einen amtlichen Veterinär. Für die Betäubung von Rindern ist der Bolzenschuss in einer geschlossenen Kammer erlaubt mit anschließender Tötung durch Blutentzug (Hütter, Meyer, & Braake, 2020, S. 4ff).

### **3.1.5 Kosten und Verfügbarkeit**

Die Aufzucht, Haltung und Schlachtung von Tieren auf Demeter-Betrieben kosten viel Arbeit und Zeit. Außerdem wird pro Rind eine deutlich größere Fläche benötigt als in einem Betrieb mit intensiver Tierhaltung. Daher sollten Verbraucher sich bewusst sein, dass das Fleisch dementsprechend etwas teurer ist.

Zu kaufen gibt es Fleisch mit Demeter-Siegel in einigen Supermärkten, insbesondere Bio-Supermärkten. Demeter selbst nennt ‚Tjaden´s‘ als einen Partner, der Fleisch und Wurstwaren anbietet. Je nach Teil des Tieres kostet das Fleisch dort 20 bis 40 Euro pro Kilogramm. Daraus ergibt sich ein Mittel von 30 Euro pro Kilogramm (Tjaden´s, 2021).

Einige Höfe bieten auch einen Direktverkauf ab Hof an. Angeboten werden hier oftmals Gesamtpakete, die aus verschiedenen Teilen des Tiers bestehen. So soll erreicht werden, dass alle Teile des Tiers verkauft werden. Der Hof Cordes in Niedersachsen bietet solche Pakete an. Dabei kann ein Achtel vom Rind, ungefähr 30 Kilogramm, oder auch bis zu einem Vierundsechzigstel, etwa fünf Kilogramm, vom Rind bestellt werden. Die Kosten liegen dabei zwischen 15 und 20 Euro pro Kilogramm (Hof Cordes, 2021).

Über den Direktvertrieb kostet das Fleisch weniger, da nur der Hofbetreiber selbst seine Kosten decken muss. Beim Vertrieb über den Supermarkt müssen zusätzlich der Supermarkt und gegebenenfalls Zwischenhändler ihre Kosten decken, wodurch das Produkt teurer wird.

## **3.2 Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss**

Weidehaltung bedeutet zunächst, dass eine Herde von Rindern auf Grünflächen lebt. Dabei kann es sich um saisonalen, täglichen oder ganzjährigen Weidegang handeln. Während des Weideganges ernährt sich das Rind hauptsächlich von Gras, Klee und anderem natürlich wachsenden Raufutter.

Ist eine Schlachtung mit Kugelschuss geplant, ist es ratsam, eine kleine Gruppe von Tieren in einen abgesteckten Bereich zu treiben. Dort findet zunächst die Lebendbeschau durch den amtlichen Tierarzt statt. Danach kann der Landwirt selbst, aus möglichst geringer Entfernung dem entsprechenden Tier in den Kopf schießen. Anschließend muss das Tier angehoben werden, damit von einer fachkundigen Person der Schnitt für die Entblutung vorgenommen werden kann. Zwischen dem Schuss und dem Beginn der Entblutung sollten nicht mehr als 60 Sekunden liegen. Das Blut wird aufgefangen und der Schlachtkörper zum nächsten Schlachtbetrieb gebracht, wo die Zerlegung vorgenommen werden kann (Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V., 2013).

### **3.2.1 Rechtliche Grundlagen**

Auf europäischer Ebene werden die Vorschriften für die Tötung von Tieren für die Lebensmittelgewinnung in der Verordnung (EG) Nr.1099/2009 definiert. Demnach ist der Schuss mit einer Feuerwaffe, welcher in der Schädigung des Gehirns resultiert, für alle Tierarten mit der Absicht der Schlachtung zulässig (VO (EG) Nr.1099/2009 Art.4, Anh.I Kap.I Tab.1 Nr.3). Auf nationaler Ebene gibt das Tierschutzgesetz (TierSchG) jedoch vor, dass warmblütige Tiere vor der Tötung durch Blutentzug mit dem Zweck der Schlachtung betäubt werden müssen (TierSchG §4a Abs.1). Bei einem Kugelschuss entfällt die Betäubung, da das Tier zumeist direkt tot ist und ist demnach nicht erlaubt. Die Tierschutz-Schlachtverordnung (TierSchIV) zur nationalen Umsetzung der Verordnung (EG) Nr.1099/2009 erlaubt aber Ausnahmen der Betäubungspflicht (TierSchIV §12 Abs.3 Satz1). Der Kugelschuss wird demnach erlaubt „mit Einwilligung der zuständigen Behörde zur Betäubung oder Tötung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden“ (TierSchIV Anl.I Nr.2 Abs.1 Satz2).

Die europäische Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über spezifische Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs besagt, dass eine Schlachtung im Erzeugerbetrieb nur für Farmwild, Bisons und die Notschlachtung erlaubt ist (VO (EG) Nr.853/2004 Anh.III Abs.I Kap.IV Nr.2 Buchst.b). Die Verordnung erlaubt den einzelnen EU-Mitgliedstaaten jedoch hierbei Ausnahmen zu machen. Daher ermöglicht die Tier-Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV) Betrieben, „einzelne Huftiere der Gattung Rind, die ganzjährig im Freiland gehalten werden, [...] mit Genehmigung der zuständigen

Behörde im Haltungsbetrieb [zu] schlachte[n]“ (Tier-LMHV §12 Abs.2 Satz1). Dabei müssen die Vorschriften nach VO (EG) Nr.853/2004 Anh.III Abschn.III Nr.3 für das Schlachten auf dem Hof vom Farmwild eingehalten werden. Dazu gehört beispielsweise, dass ein Tierarzt anwesend sein muss, der die Schlacht tieruntersuchung und die vorschriftsmäßige Durchführung von Schlachtung und Entblutung schriftlich bestätigt. Außerdem muss die Person, die die Tiere betäubt, schlachtet oder tötet über die nötige Sachkunde verfügen (TierSchIV §4 Abs.1). Für den anschließenden Transport zur Weiterverarbeitung in einen Schlachthof ist eine maximale Transportzeit von einer Stunde festgelegt (Tier-LMHV §12 Abs 2 Satz4).

Zusammenfassend ist der Kugelschuss in Deutschland nur für ganzjährig im Freien gehaltene Rinder zugelassen. Außerdem muss vorher eine Erlaubnis der zuständigen Behörden eingeholt werden, bei der Tötung der Tiere muss ein Tierarzt anwesend sein und der anschließende Transport in einen Schlachthof ist auf maximal eine Stunde begrenzt.

Des Weiteren ist das Waffenrecht bei der Ausübung eines Kugelschusses zu beachten. Demnach bedarf der Besitz einer Waffe der Erlaubnis (WaffG §2 Abs 2), ein Waffenschein ist aber prinzipiell nicht erforderlich, da nur auf dem eigenen befriedeten Besitz mit einem bestimmten Zweck geschossen wird (WaffG §10 Abs.4 Satz 1, Anl.I Abs.2 Nr.4). Ein Erlaubnisschein muss dennoch von der zuständigen Ordnungsbehörde erteilt werden (WaffG §10 Abs.5).

### **3.2.2 Abgrenzung zur mobilen und Notschlachtung**

Abseits der Kugelschussmethodik bei Rindern, gibt es noch weitere Möglichkeiten, Rinder und andere Tiere, wie beispielsweise Schweine, hofnah zu schlachten. Ein Beispiel sind mobile Schlachtboxen, die als Anhänger auf den Hof gefahren werden können. Abbildung 1 zeigt einen solchen Anhänger. Über Futter kann das Tier angelockt und gleichzeitig fixiert werden. Dann wird es per Bolzenschuss betäubt, kann darin direkt aufgehängt und entblutet werden. Die Zerlegung erfolgt ebenfalls im Anhänger. Es muss nicht in ein Schlachthaus gefahren werden, da der Anhänger die Funktion des Schlachtbetriebs übernimmt.





Abbildung 1: Anhänger für die mobile Schlachtung (Rast & Hofa, 2020)

Da ein Betrieb zugelassen sein muss, um schlachten zu dürfen (VO (EG) Nr.853/2004 Art.4 Abs.1), müssen auch die mobilen Schlachtboxen alle gesetzlichen Vorschriften für die Schlachtung erfüllen und zu einem zugelassenen Schlachtbetrieb gehören. Die mobile Schlachtung wird für diese Arbeit aber nicht weiter berücksichtigt.

Die Notschlachtung ist neben dem Kugelschuss die einzige weitere Möglichkeit, bei der ein Tier im bereits entbluteten Zustand in einen Schlachtbetrieb gebracht werden darf (Tier-LMHV §12 Abs.1). Als Voraussetzung für die Durchführung einer Notschlachtung muss ein ansonsten gesundes Tier einen Unfall erlitten haben, wodurch ein Transport zum Schlachthof nicht mehr möglich ist (VO (EG) Nr.853/2004 Anh.III Kap.VI Nr.1). Auch bei der Notschlachtung muss die Schlachtieruntersuchung von einem Tierarzt durchgeführt und die weiteren Vorgaben eingehalten werden (VO (EG) Nr.853/2004 Anh.III Kap.VI Nr.2,6). Die Notschlachtung wird für diese Arbeit ebenfalls nicht weiter berücksichtigt.

### **3.2.3 Vorteile für Mensch, Tier und Umwelt**

Die Weidehaltung selbst bedeutet für die Rinder ein natürliches und arttypisches Leben. Die Nahrungsaufnahme geschieht über natürlich wachsendes Gras, Klee oder Kräuter, wodurch Kosten und Aufwand für den Landwirt verringert werden. Durch den Platz und die Bewegungsfreiheit werden Gelenke geschont und das natürliche Liegeverhalten begünstigt (Diersing-Espenhorst & Culiuc, 2019).

Beim Transport von lebenden Tieren zum Schlachthof kommt es für die Tiere zu erheblichem Stress, der bei einem Verbleib auf der Weide nicht anfällt. Als Stressoren spielen die Separierung der Rinder, sowie die ungewohnte Umgebung eine Rolle. Bei einer Schlachtung im Schlachthaus mit vorangegangenem Transport waren die im Tier gemessenen Cortisolgehalte deutlich höher als bei Rindern, die durch Kugelschuss getötet und geschlachtet wurden (Probst, Meili, & Sprengler, 2017). Die Kugelschussmethode ist

besonders für Rinder, die lange im Freien leben und wenig an Menschen gewöhnt sind, eine sichere und stressfreie Methode, da das Einfangen und Transportieren mit einer hohen Stressbelastung und auch einem Verletzungsrisiko für Mensch und Tier verbunden ist. Auch für die anderen Herdenmitglieder ist die Tötung eines einzelnen Tieres auf der Weide nicht besonders aufregend. Zumeist interessieren sich die Tiere wenig bis gar nicht für das geschossene Tier (Trampenau, 2011, S. 147f).

Zudem wird Stress eines Tieres vor der Schlachtung mit einer geringeren Fleischqualität assoziiert. Zu den Einflussfaktoren des prämortalen Stresses auf die Fleischqualität gibt es viele Studien, die zu dem Schluss kommen, dass Stress „mit einem geringeren Wasserbindevermögen sowie reduzierter Saftigkeit verbunden [ist]“ (Reiche, Oberson, Silacci, Hess, & Terlouw, 2018, S. 27). Dass der Stress besonders aus der neuen und ungewohnten Umgebung resultiert, wird durch Studien belegt, bei denen die Tiere bereits zwei Wochen vor der eigentlichen Schlachtung zum Schlachthof gebracht wurden. Sie konnten sich mit der neuen Umgebung anfreunden. Das Fleisch dieser Tiere wies bessere sensorische Eigenschaften auf als das von Tieren, die kurz nach der Ankunft geschlachtet wurden (Loudon, et al., 2019).

Werden die Rinder aber stattdessen aus ihrem Alltag herausgeschossen, so entsteht weder Stress durch den Transport und eine unbekannte Umgebung, noch eine Verletzungsgefahr. Außerdem müssen die Tiere nicht auf Futter vor der Schlachtung verzichten. Es liegt daher nahe, dass Rinder, die auf diese Weise geschlachtet werden, eine bessere Fleischqualität aufweisen können. Die bessere Qualität wurde bisher zumeist bestätigt. Jedoch besteht an dieser Stelle noch Forschungsbedarf, da die Unterschiede in einigen Untersuchungen so gering waren, dass diese sensorisch nicht feststellbar waren (Friedrich, et al., 2015).

Für die Umwelt bedeutet Weidehaltung die natürliche Aufrechterhaltung eines Ökosystems. Die Rinder kürzen das Gras und düngen mit ihren Ausscheidungen den Boden. Durch das Zertreten von Boden und Gras, sowie das Zurückbeißen von Grün können neue Lebensräume für Insekten und andere Lebewesen entstehen. Auf größeren Arealen tragen die Rinder über Fell und Hufe Pflanzensamen an verschiedene Orte.

Somit kann durch die Weidehaltung auch die Biodiversität gefördert werden. Hier kommt es allerdings immer auf die spezielle Umgebung an. Daher kann nicht unbedingt eine pauschale Aussage getroffen werden, welche Aspekte sich positiv auf die Umwelt auswirken und welche eventuell negativ (Olschewski, 2017a).

### 3.2.4 Kosten und Verfügbarkeit

Die Weidehaltung erfordert sehr viel Platz pro Rind, damit die Grünfläche sich immer wieder erholen kann und nicht vertreten wird. Außerdem werden bei der Schlachtung nur jeweils einzelne Tiere geschossen. Durch die geringere Energiedichte von Gras im Gegensatz zu Kraftfutter muss ein Rind deutlich mehr fressen, damit es ein ähnliches Gewicht erreicht. Dies bedeutet auch eine längere Lebenszeit als ein vergleichbares Rind in der intensiven Tierhaltung. Momentan gibt es außerdem nur sehr wenige Betriebe, die die Weidehaltung mit Kugelschuss in Deutschland praktizieren.

Für den Landwirt bedeutet diese Methode einen großen Aufwand, da alle Genehmigungen eingeholt und die entsprechenden Geräte organisiert werden müssen. Zudem müssen fachkundige Personen, wie ein Tierarzt, eventuell ein Metzger oder ein Schütze, anwesend sein. Der hohe Aufwand und die hohen Kosten müssen sich daher auch im Preis für den Verbraucher widerspiegeln.

Da es nur wenige Höfe gibt, die den Kugelschuss praktizieren, ist es auch nicht unbedingt einfach diese zu finden. Die Website [Weidefleisch.org](http://Weidefleisch.org) gibt einen kleinen, jedoch nicht unbedingt vollständigen Überblick über mögliche Anbieter. Andere Betriebe halten die Tiere zwar die meiste Zeit des Jahres draußen, aber nicht jeder Betrieb schlachtet seine Tiere per Kugelschuss. Einige lassen die Tiere auf anderem Wege schlachten, wie beispielsweise in einer mobilen Schlachtanlage, der hofeigenen Schlachtereie oder einem Schlachthof in der Nähe (Olschewski, 2017b).

Wer regional kaufen möchte, kann sich selbst einen Eindruck vom Hof vor Ort machen und den persönlichen Kontakt zu den Hofbetreibern pflegen. Wann jeweils geschlachtet wird und wann das Fleisch entsprechend abgeholt werden kann, wird teilweise auf der eigenen Website bekanntgegeben oder lässt sich erfragen. Optional kann bei den meisten Höfen aber auch online bestellt werden. Da es nur wenige Höfe gibt, die überhaupt per Kugelschuss schlachten, ist die Auswahl recht gering. Unter anderem führt der Baumbachhof in Niedersachsen diese Art der Schlachtung durch. Hier können Gesamtpakete zwischen fünf und vierzig Kilogramm bestellt werden, aber auch einzelne Teile oder bereits verarbeitete Würste können gekauft werden. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass der Vorrat begrenzt ist und nicht alle Teile immer vorhanden sind. Bei den Gesamtpaketen liegen die Kosten pro Kilogramm Fleisch bei ungefähr 15 Euro, einzelne Teile kosten im Durchschnitt eher 20 Euro pro Kilogramm. Bei allen Paketen und Stücken kommt jedoch noch ein Aufschlag von 1,20 Euro je Kilogramm für Verpackungen hinzu. Alle Angaben dazu sind in Anhang B zu finden. Die Pakete können vor Ort abgeholt oder per Post versendet werden.

Der Kauf ab Hof bedeutet für den Verbraucher zwar einen gewissen Mehraufwand, da ein Weg zurückgelegt werden muss und nicht im örtlichen Supermarkt gekauft werden kann, aber dafür weiß er genau wo sein Lebensmittel herkommt und wie die Tiere gelebt haben. Des Weiteren weiß der Verbraucher auch wo das Geld hingehet. Anders, als bei Fleisch von der Frischetheke aus dem Supermarkt, gibt es hier keine Zwischenhändler, die auch an dem Produkt verdienen.

### **3.2.5 Verbindung zu Demeter**

In den Demeter-Richtlinien zur Schlachtung ist Informationsmaterial für den Weideschuss angehängt. Demnach ist diese Methode der Schlachtung nicht unbedingt etabliert und stellt keinen Regelfall dar, kann aber mit Absprache und Erlaubnis praktiziert werden. Die Voraussetzung, dass die Rinder ganzjährig im Freien gehalten werden, ist hinsichtlich den Demeter-Richtlinien möglich. Für die praktische Umsetzung des Kugelschusses muss der jeweilige Landwirt dann zunächst die Erlaubnis bei der zuständigen Behörde einholen und alle weiteren Voraussetzungen erfüllen. Das Fleisch dürfte weiterhin mit Demeter gekennzeichnet werden (Hütter, Meyer, & Braake, 2020).

### **3.3 Wildbret aus heimischen Wäldern**

Als Wildbret wird das Fleisch von wild lebenden Tieren bezeichnet. Es wird dabei unterschieden in Haarwild, das sind Säugetiere wie Hase, Hirsch und Wildschwein, und in Federwild, das sind Vögel wie Fasan oder Wachtel (BJagdG §2 Abs.1). Die bekanntesten und am meisten verzehrten Arten Wildbret aus heimischen Wäldern sind Wildschwein, Reh, Rot- und Damhirsch (Deutscher Jagdverband e.V., 2018).

#### **3.3.1 Rahmenbedingungen und rechtliche Grundlagen**

In Deutschland sind die Rahmenbedingungen des Jagdrechtes durch das Bundesjagdgesetz (BJagdG) vorgegeben. Erläutert sind darin allgemeine Grundsätze der Jagd, aber auch die Pflicht zum Jagdschein (BJagdG §15 Abs.1). Die meisten Einzelheiten werden jedoch von den Ländern individuell in den Landesjagdgesetzen festgelegt. Jagen bedeutet aber nicht nur Wild zu erlegen, sondern auch den Wald und darin lebendes Wild zu hegen. Der im Gesetz genannte Grundsatz der Hege bedeutet das Land und die Tiere so zu pflegen, dass ein artenreicher und gesunder Wildbestand leben kann und Wildschäden an den Pflanzen vermieden werden (BJagdG §1 Abs.1,2). Das Bundesjagdgesetz definiert auch, welche Tierarten unter das Jagdrecht fallen (BJagdG §2 Abs.1).

Jedes Bundesland hat seine eigene Jagd-Schonzeitverordnung, in der geregelt wird, wann die Jagd auf welches Tier ausgeübt werden darf. Darin sind Jagdzeiten vorgegeben, in denen gejagt werden darf, alle anderen Zeiten gelten als Schonzeiten, in denen keine Jagd auf das jeweilige Tier ausgeübt werden darf. Dies sind vor allem die Brut- und Aufzuchtzeiten. Besonders gefährdete Tiere können auch das ganze Jahr über Schonzeit erhalten (BJagdG §22).

Die Bundeswildschutzverordnung (BWildSchV) gilt ergänzend und beschreibt, für welche Tiere es nicht erlaubt ist, diese zu jagen, besitzen oder mit ihnen zu handeln. Sie soll für einen höheren Schutz bestimmter Tierarten sorgen. Das Aneignungsrecht der Jäger bei tot aufgefundenen Tieren bleibt davon unberührt (BWildSchV § 2). Neben den Jagdrechten gilt auch das Waffenrecht, welches bestimmt, wer eine Waffe mit sich führen und im Sinne der Jagd benutzen darf (WaffG §§10, 13).

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Jagd ist die Waidgerechtigkeit. Der Begriff ist nicht rechtlich definiert und hat sich mit der Zeit verändert. Er ist vergleichbar mit der „guten fachlichen Praxis“ in anderen Bereichen (Deutscher Jagdverband e.V., 2021a). Unter den Begriff fallen zwar viele Punkte, die auch rechtlich verpflichtend sind, wie das Verbot von Schrot bei Schalenwild, das Verbot des Aufstellens von Schlingen oder des Vergiftens (BJagdG §19 Abs.1), aber auch ungeschriebene Regeln gehören zur Waidgerechtigkeit. Der Deutsche Jagdverband nennt dazu das jagdethische Verhalten, welches auf drei

Aspekten beruht: dem Tierschutz, dem Umwelt- und dem mitmenschlichen Aspekt (Deutscher Jagdverband e.V., 2000).

Ist das Wild erst einmal erlegt, so muss, wie bei allen anderen geschlachteten Tieren auch, die Genussstauglichkeit festgestellt werden. Ein Jäger ist durch die Jägerprüfung ausreichend geschult und kann eine Untersuchung nach Anlage 4 der Tier-LMHV durchführen. Wenn sich keine Auffälligkeiten des lebenden Tieres oder des Schlachtkörpers gemäß Nr.1.3 der Anlage 4 ergeben, dann darf der Jäger kleine Mengen direkt an Verbraucher abgeben oder für den eigenen häuslichen Gebrauch verwenden (Tier-LMHV §§2b, 4). Haben sich bei der Untersuchung Auffälligkeiten ergeben, dann muss das Wild zur amtlichen Fleischuntersuchung angemeldet werden. Zusätzlich zu der vorangegangenen Untersuchung durch den Jäger, muss bei Wildschweinen, Dachsen und anderen anfälligen Tierarten eine Untersuchung auf Trichinen immer erfolgen, auch bei der Verwertung im eigenen Haushalt (Tier-LMHV §4 Abs.2 Satz 2). Ist eine direkte Abgabe vom Jäger nicht erwünscht oder werden größere Mengen als die Jagdstrecke eines Tages abgegeben, so muss der Jäger das erlegte Wild auch an einen registrierten Wildverarbeitungsbetrieb abgeben. Die amtlichen Untersuchungen werden dann von dem Betrieb durchgeführt, ebenso wie die Weiterverarbeitung. Anschließend kann das Wildbret in den Verkehr gebracht werden (Tier-LMHV §13).

Abbildung 2 zeigt die verschiedenen Voraussetzungen, die für die unterschiedlichen Wege der Abgabe für den Jäger gelten. So wird deutlich, dass bei jeglicher Abgabe von gehäutetem Wild eine Registrierung des Jägers nötig ist. Besonders bezüglich der Rückverfolgbarkeit und der Wildbegleit- oder Wildursprungsscheine zeigt sich, dass es keine einheitliche Regelung gibt. An diesen Stellen ist es besonders wichtig, die Vorschriften des jeweiligen Landes zu erfragen. Außerdem muss, sobald das Wild weiterverarbeitet wird, auch ein HACCP-Konzept eingeführt werden und, je nach Vorschrift, eine Zulassung der zuständigen Behörde erfolgen, da dort Lebensmittel tierischen Ursprungs verarbeitet werden.

## Voraussetzungen für den Jäger bei der Abgabe<sup>1)</sup> von Wild und Wildfleisch



Vermarktungswege	geschult	kundig	Registrierung	a) Wildbegleitschein <sup>2)</sup> b) Wildursprungsschein mit Wildmarke <sup>3)</sup> c) Nachweis zur Rückverfolgbarkeit <sup>4)</sup>	Räumlichkeiten	allgemeine Anmerkungen
Eigenverbrauch/Verwertung im eigenen Haushalt	ja	nein	nein	b) wenn Land vorschreibt	keine Vorgabe	Trichinenuntersuchung auch bei Eigenverbrauch.
Direktabgabe in der Decke an Endverbraucher, EZH, Gastronomie	ja	nein	ja/nein, Landesregelung beachten	b) wenn Land vorschreibt c) außer bei der Abgabe an den Endverbraucher	Wildkammer/ Kühlung evtl. erforderlich	Abgabe nur ausgeweitet erlaubt.
Direktabgabe aus der Decke geschlagen, zerwirkt an Endverbraucher, EZH, Gastronomie	ja	nein	ja, Landesregelungen beachten	b) wenn Land vorschreibt c) außer bei der Abgabe an den Endverbraucher	Wildkammer/ Kühlung evtl. erforderlich, Zerwirkraum	
Direktabgabe nach dem Verarbeiten, Veredeln zu Wurst/Schinken/Salami u. a. (Wildfleischerzeugnisse)	ja	nein	ja, Landesregelungen beachten	b) wenn Land vorschreibt c) außer bei der Abgabe an den Endverbraucher	Wildkammer/ Kühlung evtl. erforderlich/ Zerwirkraum	HACCP-Eigenkontrolle wie EZH. Ggf. Zulassung erforderlich (landesrechtl. Regelungen sind zu beachten).
Abgabe an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe/Wildhandel	ja	ja	ja	a) bei jedem Stück Schalenwild	Wildkammer/ Kühlung	

1) Direktvermarktung: Kann im Umkreis von 100 km um den Erlegungsort oder den Wohnort des Jägers erfolgen.

2) Wildbegleitschein: Bei Abgabe an Wildbearbeitungsbetriebe und bei Trichinenprobennahme durch Jagd ausübungs berechtigte.

3) Wildursprungsschein/Wildmarke: Nur für Schalenwild, wenn vom jeweiligen Bundesland vorgeschrieben. Aufbewahrungsfristen nach Landesrecht beachten.

4) Rückverfolgbarkeit nach EU-Verordnung Nr. 931/2011

Abbildung 2: Voraussetzungen für den Jäger bei der Abgabe von Wild und Wildfleisch (Deutscher Jagdverband e.V., 2014)

### 3.3.2 Nutzen und Tierwohl

Die Jagd ist fest mit dem Naturschutz und der Artenvielfalt in heimischen Wäldern verbunden. Durch den gesetzlich verankerten Grundsatz der Hege ist ein Jäger verpflichtet, den Wildbestand und die Pflanzen zu schützen. So dürfen Arten mit einem geringen Bestand nicht gejagt werden, während unter Berücksichtigung der Schonzeiten eine Jagd auf Arten mit hohem Bestand erlaubt ist. Wild, welches unter das Jagdrecht fällt, erfährt dadurch auch einen Schutz. So muss das Wild vor Futternot, Wildseuchen oder wildernden Hunden und Katzen bewahrt werden (BJagdG §§1, 23).

Der Jäger ist außerdem ein stummer Beobachter des Waldes, der Populationen von Wildtieren beobachtet und die Gesundheit von Bäumen und anderen Pflanzen überprüft. So werden zum Beispiel neue Flächen bepflanzt, um einen neuen oder erweiterten Lebensraum für viele Tiere und Insekten zu schaffen (Deutscher Jagdverband e.V., 2021b).

Dort, wo sich Wild aufhält, kann auch Wildschaden entstehen. Besonders Kulturpflanzen oder junge Bäume sind davon betroffen. Der Verbiss in Wäldern kann problematisch sein, da junge Triebe gefressen und kleine Bäume daher in ihrem Wachstum gehindert werden. Bei einem übermäßigen Wildschaden können die zuständigen Behörden daher auch außerhalb der Jagdzeiten eine Verminderung des Wildbestandes anordnen, um die Landschaft zu schonen (BJagdG §27 Abs.1).

Auch bei der Jagd gilt der Grundsatz des Tierschutzes, dass einem Tier nicht mehr als unvermeidbare Schmerzen zugefügt werden dürfen. Eine Tötung von Tieren ohne vorangegangene Betäubung ist nach dem Tierschutzgesetz durch die waidgerechte Ausübung der Jagd zulässig (TierSchG §4 Abs.1). Der Aspekt der Waidgerechtigkeit lässt sich also auch im Tierschutzgesetz finden und schließt den Absatz 1 des §19 des Bundesjagdgesetzes über sachliche Verbote in Bezug auf die Jagd ein. Diese dienen hauptsächlich einem verbesserten Tierschutz durch Verbote von ungeeigneten Waffen oder Methoden. Über die Pflicht zur Wildfolge soll sichergestellt werden, dass vermeidbare Schmerzen verhindert werden. So muss ein krankes oder krankgeschossenes Wild unverzüglich aufgesucht und erlegt oder versorgt werden (BJagdG §22a Abs.1).

### **3.3.3 Kosten und Verfügbarkeit**

Die Vermarktung von Wild gestaltet sich schwierig, da die Verbraucher zumeist gar nicht wissen, wo es Wild zu kaufen gibt. Eine Umfrage des Deutschen Jagdverbands zeigt, dass Verbraucher Wildbret durchaus positiv gegenüberstehen, aber dennoch nur selten verzehren. Zum einen fallen durch die aktuelle Corona-Pandemie Angebote von Restaurants größtenteils weg, zum anderen ist die direkte Vermarktung mit Hürden versehen. Verbraucher wissen oftmals nicht, an wen sie sich wenden sollen, da der Verkauf im Supermarkt eher unüblich ist (Deutscher Jagdverband e.V., 2020).

Beim Kauf von Wildbret empfiehlt es sich direkt beim ortsansässigen Jäger oder der Revierförsterei nachzufragen. Viele Dörfer und Gemeinden haben einen oder mehrere Jäger, die die umliegenden Wiesen und Wälder bejagen dürfen. Das Wildbret direkt vom Jäger hat den Vorteil, dass Fragen rund um das Tier und die Region von der Person beantwortet werden können, die das Tier erlegt hat. Auch lange Transportwege sowie Zwischenhändler entfallen bei dieser Art der Vermarktung. Manchmal ist es hingegen nicht so einfach, einen kundigen Jäger ausfindig zu machen, besonders in größeren Städten ist dies



eher schwierig. Auch die Verfügbarkeit des Wildbrets ist stark begrenzt, da die Jagd in den meisten Fällen durch die Schonzeiten nicht ganzjährig ausgeübt werden kann.

Wer also keinen persönlichen Kontakt zum örtlichen Jäger hat, der findet auf der Seite [wild-auf-wild.de](http://wild-auf-wild.de) vom deutschen Jagdverband schnell einzelne Personen und Geschäfte in der Umgebung, die Wildbret anbieten (Wild auf Wild, 2021). Auf dieser Website können sich sowohl Betriebe als auch einzelne Jäger registrieren, um eine direkte Vermarktung zu erleichtern. Der Betrieb ‚Wild in Hamburg‘ bietet verschiedene Stücke von Wildschwein, Hirsch und Reh an. Das Wild kommt aus einem Wildverarbeitungsbetrieb in der Lüneburger Heide und wird dabei in Teilen vakuumiert verkauft. Die Kosten belaufen sich dabei auf ungefähr 20 bis 60 Euro pro Kilogramm, je nach Art des Tieres und Fleisches (Wild in Hamburg, 2021).

## 4 Material und Methode

In diesem Abschnitt werden die für diese Arbeit verwendeten Materialien und Methoden näher beschrieben. Die Darstellung der verwendeten Literatur in 4.1 bezieht sich auf die Kapitel 2 und 3. Die in Abschnitt 4.2 erläuterte Verbraucherumfrage wird in den Kapiteln 5 und 6 thematisiert.

### 4.1 Grundlagen und theoretischer Hintergrund

Für die Hintergrundinformationen in Kapitel 2 wurde zunächst über Google Scholar nach einer Definition der intensiven Tierhaltung gesucht. Diese Quelle wird später erneut für die Definition der extensiven Tierhaltung verwendet. Um ein gerechtes Bild der öffentlichen Wahrnehmung der intensiven Tierhaltung zu erhalten, wurde bei Google nach „intensiver Tierhaltung“ und nach „Massentierhaltung“ gesucht. Aus dieser Suche wurden Internet- und Zeitungsartikel verwendet.

Die aktuelle Verbraucherbewegung bezüglich des Kaufes von Lebensmitteln wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft durch eine repräsentative Verbraucherumfrage im Ökobarometer dargestellt. Der Branchenreport 2021 vom Bund Ökologischer Landwirtschaft und eine Umfrage bezüglich des Ernährungsverhaltens liefern ergänzende Informationen.

Das Kapitel 3 gliedert sich in drei Unterpunkte, als alternative Methoden der Fleischerzeugung: Demeter, Weidehaltung mit Kugelschuss und Wildbret. Für die Erarbeitung der Grundlagen zu Demeter wurden zunächst Informationen aus dem Internetauftritt Demeters bezogen. Dort finden sich auch die aktuellen Richtlinien 2021 für Betreiber und Verarbeiter von Demeter-Produkten, sowie die Leitlinien für Schlachtung und Tiertransporte.

Für den Teil der Weidehaltung und Kugelschuss wurde von der Tierärztlichen Vereinigung für Tierschutz das Merkblatt 136 als Grundlagenliteratur verwendet. Die verwendeten Gesetze sind in der jeweils aktuellen Fassung verwendet worden, siehe Rechtsquellenverzeichnis. Für den Abschnitt 3.2.3 wurden über PubMed mit den Suchbegriffen „mobile slaughter“ und „stress beef quality“ nach Studien gesucht. Ebenso wurde über Google Scholar auf Deutsch und Englisch gesucht. Die verwendeten Studien wurden durch beide Suchmaschinen ermittelt. Zuletzt wurde auch die Website Weidefleisch.org verwendet. Diese beschäftigt sich intensiv mit der Beratung und Aufklärung zu dem Thema.

Der dritte Abschnitt befasst sich mit der Jagd und dem Wildbret. Als Quelle ist hier der Deutsche Jagdverband zu nennen, welcher eine wichtige Instanz in der deutschen Jagdszene darstellt. Auch die in diesem Abschnitt erläuterten Gesetze entsprechen der jeweils aktuellen Fassung und sind im Rechtsquellenverzeichnis aufgeführt.

Damit eine Übersicht über die unterschiedlichen Preise aufgestellt werden konnte, wurden die Angebote von verschiedenen Höfen eingeholt. Dies geschah über die Websites der jeweiligen Höfe oder Anbieter, aber auch durch den Kontakt mit Hofbetreibern über E-Mail. Ergänzend wurden auch vor Ort in den jeweiligen Geschäften die Produkte und Preise überprüft.

## **4.2 Verbraucherumfrage**

Für die Verbraucherumfrage wurde ein Fragebogen mit Hilfe von [soscisurvey.de](http://soscisurvey.de) erstellt. Die Umfrage hat 16 Seiten und enthält insgesamt 30 Fragen. Dem Teilnehmer werden davon, je nach Verlauf, nur 16 bis 26 Fragen angezeigt. Die Umfrage ist in etwa fünf Minuten bearbeitet. Der vollständige Fragebogen befindet sich im Anhang A.

Auf der ersten Seite befinden sich drei Fragen zu den soziodemographischen Merkmalen der Teilnehmer. Gefragt wird nach Geschlecht, Alter und dem monatlichen Haushaltsnettoeinkommen. Alle Fragen müssen mit nur einer Angabe beantwortet werden und haben verschiedene Auswahlmöglichkeiten, wobei Alter und Einkommen immer in Gruppen von fünf Jahren beziehungsweise 1000 Euro zusammengefasst werden. Die Fragen dienen der allgemeinen gesellschaftlichen Einordnung der Befragten und sorgen dafür, dass später Aussagen bezüglich bestimmter Bevölkerungsgruppen gemacht werden können.

Seite zwei beinhaltet eine Frage nach der Ernährungsform. Diese Frage ist wichtig, da es in der gesamten Umfrage um Fleischerzeugung geht. Sie soll aufzeigen, ob die dargestellten Methoden bei Mischköstlern oder eventuell sogar bei Vegetariern Anklang finden. Die Antwortmöglichkeiten sind: vegan, verschiedene vegetarische Ernährungsweisen und die Mischkost. Falls keine dieser Ernährungsformen zutrifft, kann auch in Textform eine alternative Antwort gegeben werden. In diesem Fall werden die nächsten beiden Seiten übersprungen und der Teilnehmer fährt mit Seite fünf fort.

Wird vom Teilnehmer als Antwort vegan oder vegetarisch ausgewählt, dann wird die dritte Seite angezeigt. Dort wird gefragt, warum der Teilnehmer auf Fleisch verzichtet. Dabei sind vier mögliche Antworten und ein Feld für freien Text vorgegeben. Bei dieser Frage ist eine Mehrfachauswahl möglich. Für die Auswertung ist diese Information von Bedeutung, da so die Motivation des Verzichts aufgezeigt wird. Entscheiden sich einige Teilnehmer trotz einer vegetarischen Ernährungsweise für den Kauf von Fleisch einer der Methoden, so kann die Kaufmotivation verglichen werden mit den eigentlichen Gründen der vegetarischen oder veganen Ernährung. Danach gelangt der Teilnehmer direkt zu Seite fünf.

Wählt der Teilnehmer bei der Frage nach der Ernährungsform nicht vegan oder vegetarisch, sondern Mischkost aus, dann wird die Seite drei übersprungen und die Seite vier

angezeigt. Auf dieser Seite wird der Fleischkonsum erfragt. Es soll angegeben werden, wie viele Tage in der Woche Fleisch verzehrt wird. Mit den Informationen aus dieser Frage kann eine Aussage gemacht werden, ob der Kauf von Fleisch aus den vorgestellten Methoden, aufgrund der Verzehrmenge, überhaupt sinnvoll ist.

Anschließend wird mit Seite fünf fortgefahren. Dort wird gefragt, ob die Teilnehmer Demeter kennen. Für die Einordnung des Bekanntheitsgrades ist die Antwort auf die Frage wichtig.

Danach wird auf der Seite sechs das Demeter-Konzept mittels eines kurzen Textes vorgestellt. Darunter wird die Frage gestellt, ob der Teilnehmer sich vorstellen könnte, auf diese Weise produziertes Fleisch zu kaufen. Diese Frage teilt die Teilnehmer in zwei Gruppen auf und ist eine der wichtigsten Fragen für die Auswertung, denn das Kaufverhalten ist ein wichtiges Kriterium bei der Aussage, ob die Methode eine Alternative darstellt.

Direkt darunter steht die Frage, ob der Teilnehmer weiß, wo es solches Fleisch zu kaufen gibt. Wenn der Teilnehmer weiß, wo er das Fleisch kaufen kann, dann muss er über Freitext auch eine konkrete Antwort geben. Diese Frage ist ebenfalls wichtig für die Einordnung des Bekanntheitsgrades, aber auch um eine reale Einschätzung der Verbraucherinformation zu erhalten.

Wurde von dem Teilnehmer das Produkt abgelehnt und er konnte sich nicht vorstellen dieses zu kaufen, dann wird die Seite sieben angezeigt, auf der gefragt wird, warum der Teilnehmer sich dies nicht vorstellen kann. Dadurch sollen auch für den Verzicht des Kaufes die Motivation und die Hintergründe erfasst werden. Hier sind auch wieder mehrere Antworten möglich und es gibt die Option, über Freitext weitere Gründe einzutragen. Danach geht es weiter mit Seite neun.

Wenn der Teilnehmer sich aber vorstellen kann Fleisch von Demeter-Höfen zu kaufen, dann wird die Seite sieben übersprungen und der Teilnehmer gelangt auf Seite acht. Dort werden die Hintergründe erfragt, warum er sich vorstellen kann, das Produkt zu kaufen. Dadurch soll die Motivation der Verbraucher für den Kauf dieses Produktes erfasst werden. Es sind mehrere Antworten ankreuzbar und es steht ein Textfeld für weitere Möglichkeiten zur Verfügung. Anschließend wird gefragt, wieviel der Teilnehmer bereit wäre, für ein Kilogramm im Durchschnitt zu bezahlen, wie weit er dafür bereit ist zu fahren und ob er sich vorstellen könnte dieses Fleisch auch online zu bestellen. Diese Fragen dienen dazu, die Erwartungen und die Bereitschaft der Verbraucher bezüglich des Preises und der Entfernung mit der Realität zu vergleichen. Die Frage nach der Bereitschaft, online zu kaufen ist ebenfalls für eine Einschätzung wichtig, da es alle Angebote auch online gibt. Die Fragen sind alle mit einer Einfachantwort zu beantworten. Für die Frage nach Preis

und Fahrtstrecke sind die Antwortmöglichkeiten in Kategorien von zehn Euro oder fünf Kilometern zusammengefasst worden.

Der Aufbau wiederholt sich für die Methode der Weidehaltung mit Kugelschuss auf den Seiten neun bis zwölf und für das Wildbret aus heimischen Wäldern auf den Seiten dreizehn bis sechzehn.

Die Umfrage wurde vom 01. April 2021 bis zum 09. April 2021 veröffentlicht. Die Verteilung erfolgte über den E-Mailverteiler der Hochschule an alle Studierenden, aber auch über WhatsApp und E-Mail an Familie, Freunde und Bekannte. In dieser Zeit wurde die Umfrage 1618-mal vollständig beantwortet.

Die anschließende Auswertung erfolgte über Microsoft Excel. Dafür wurden die während der Umfrage gesammelten Daten von SoSci exportiert und anschließend ausgewertet.

## 5 Ergebnisse der Verbraucherumfrage

Dieses Kapitel beinhaltet die Ergebnisse der Umfrage. In Abschnitt 5.1 werden alle Ergebnisse der einzelnen Fragen dargestellt. Der Abschnitt 5.2 vergleicht unterschiedliche Ergebnisse aus 5.1. So können Unterschiede und Gemeinsamkeiten besser herausgearbeitet und dargestellt werden.

### 5.1 Darstellung der Ergebnisse

Während des freigeschalteten Bearbeitungszeitraums wurde die Umfrage 2123-mal angeklickt und davon wurde 1910-mal mit der Beantwortung begonnen. Von den 1910 angefangenen Fragebögen wurden jedoch nur 1618 beendet. Für die Auswertung können daher nur diese 1618 Datensätze berücksichtigt werden. Im Folgenden wird  $n$  für die Beschreibung der jeweiligen Stichprobengröße verwendet. Für die gesamte Umfrage gilt daher  $n=1618$ .

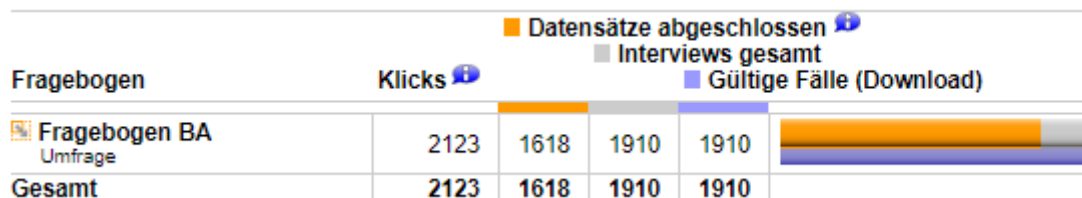


Abbildung 3: Rücklaufquote der Umfrage

#### 5.1.1 Soziodemographie

Die Auswertung der Ergebnisse zeigt, dass mehr Frauen als Männer an der Umfrage teilgenommen haben. Wie in Abbildung 4 sichtbar, haben 940 Frauen und 648 Männer teilgenommen. 30 Personen fühlen sich keinem Geschlecht zugehörig.

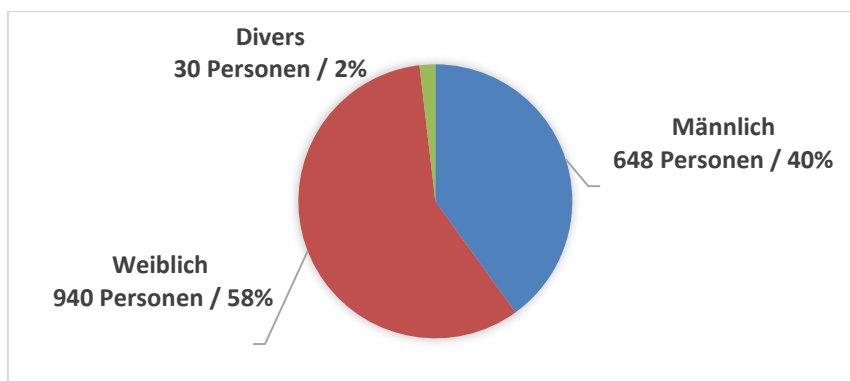


Abbildung 4: Geschlecht der Teilnehmer

Über die Hälfte der Teilnehmer (969) gab an zwischen 19 und 25 Jahren alt zu sein, siehe Abbildung 5. Die zweitgrößte Gruppe mit 379 Teilnehmern ist zwischen 26 und 30 Jahren alt. Im Alter von 31 bis 35 Jahren haben 135 Personen und im Alter zwischen 36 und 40

Jahren haben 44 Personen teilgenommen. Die Gruppen ab 41 Jahren bis hin zu den über 61-jährigen sind mit jeweils unter 20 Teilnehmer nur sehr schwach vertreten, ebenso die unter 18-jährigen.

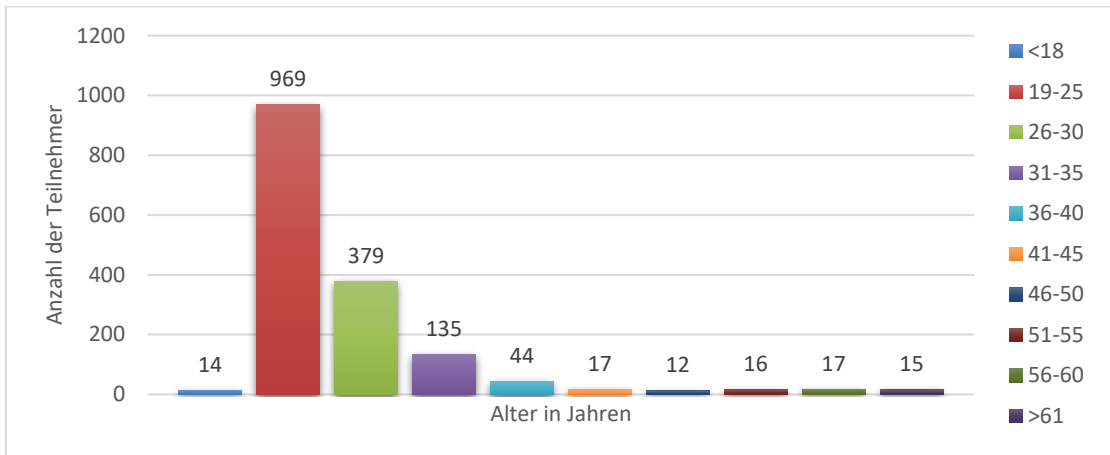


Abbildung 5: Alter der Teilnehmer

In der Abbildung 6 werden die Ergebnisse der Frage nach dem monatlichen Haushaltsnettoeinkommen dargestellt. Hier zeigt sich ein deutliches Gefälle. Mit 747 Stimmen hat die Mehrheit der Befragten weniger als 1000 Euro pro Monat zur Verfügung. 481 Teilnehmer gaben an zwischen 1000 und 2000 Euro pro Monat zu haben. Zusammengenommen haben gerade einmal 390 der Befragten mehr als 2000 Euro pro Haushalt im Monat zur Verfügung. Das entspricht ungefähr 24 Prozent der Teilnehmer.

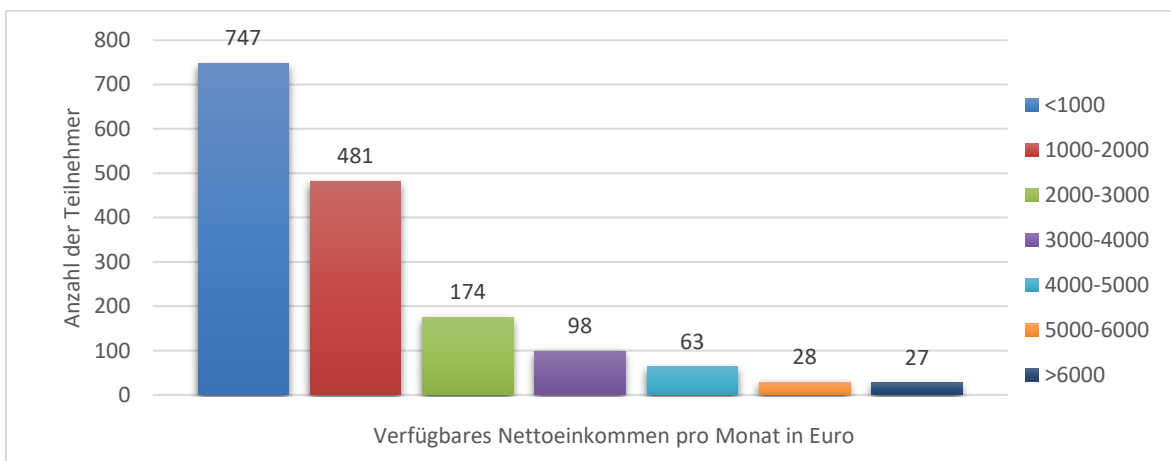


Abbildung 6: Monatliches Nettoeinkommen der Teilnehmer

## 5.1.2 Ernährungsformen

Für die Auswertung der Frage nach der Ernährungsform wurden sowohl die Antworten der vorgegebenen Antwortmöglichkeiten als auch die Antworten, die im Freitext abgegeben wurden, berücksichtigt. Bei den Freitextantworten werden Flexitarier und Personen, die sich halal ernähren, mit zu den Mischköstlern gezählt, da diese Personen grundsätzlich Fleisch verzehren, auch wenn es nur bestimmtes ist. Abbildung 7 zeigt die Auswertung der Ergebnisse. 926 Teilnehmer (57 Prozent) essen grundsätzlich Fleisch. Die übrigen 692 Teilnehmer verzehren kein Fleisch. Davon leben 414 Personen (26 Prozent) vegetarisch, essen also andere tierische Produkte. 278 Personen (17 Prozent) gaben an, sich ausschließlich vegan zu ernähren.

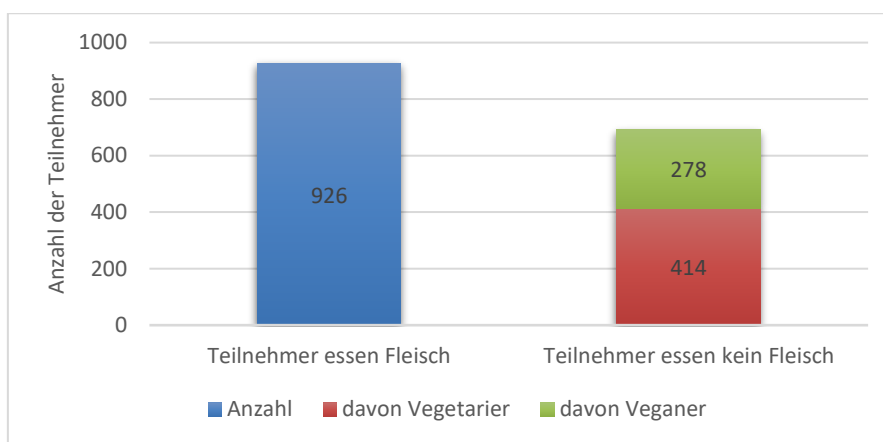


Abbildung 7: Ernährung der Teilnehmer

Gaben die Teilnehmer an, sich vegetarisch oder vegan zu ernähren, wurden im Anschluss die Gründe dafür abgefragt. Da nach einer Freitextantwort direkt mit Seite 5 des Fragebogens fortgefahren wird, werden Teilnehmer, die diese Option genutzt haben, hier nicht berücksichtigt. Für diese Frage ergibt sich daher  $n=652$ . Die im Fragebogen vorgegebenen Antworten wurden jeweils ähnlich oft angeklickt, wie in Abbildung 8 verdeutlicht. Für die Befragten sind die Kriterien nachhaltiger leben, vermeiden von Tierleid, vermeiden des Todes von Tieren und die Ablehnung der Fleischindustrie ungefähr gleich bedeutsam. Die Teilnehmer hatten auch die Möglichkeit über Freitext andere Gründe anzugeben. Dabei wurde 64-mal die Antwort ‚Gesundheit‘ gegeben. In diesem Zusammenhang wurde von den Teilnehmern gesagt, dass sie sich allgemein gesünder ernähren wollen und dass eine Ernährung ohne Fleisch deutlich gesünder sei. Ein weiterer Punkt, der 28-mal genannt wurde ist der Geschmack. Die Teilnehmer gaben an, dass ihnen Fleisch nicht schmecke, die meisten gaben sogar an einen Ekel vor Fleisch zu haben. Weitere Aspekte die einzeln genannt wurden sind: Verzicht aus religiösen Gründen oder wegen der Erziehung. Außerdem sei der Konsum von Fleisch nicht notwendig und nicht effizient.



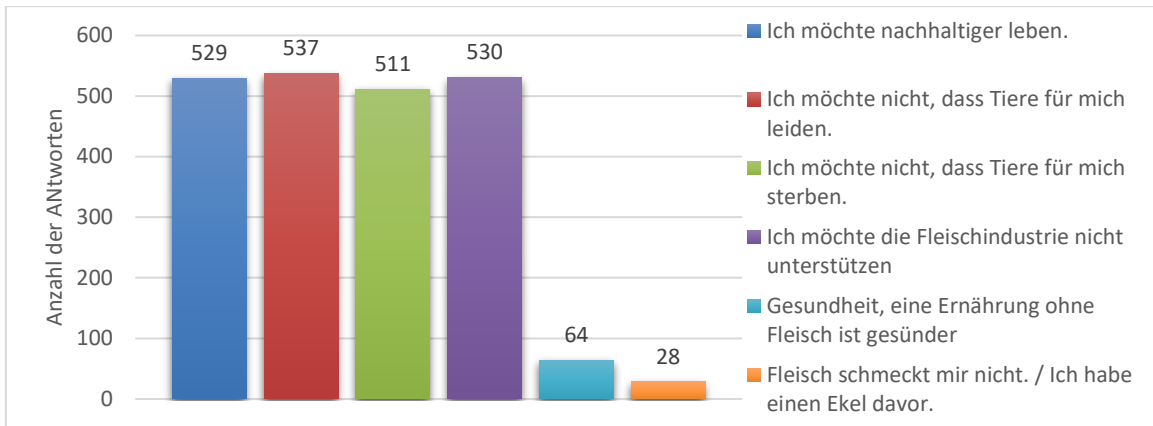


Abbildung 8: Gründe des Fleischverzichtes

Von den Personen, die sich omnivor, also mit Mischkost ernähren, wird anschließend der Fleischkonsum pro Woche erfragt. Dabei sollte Aufschnitt nicht berücksichtigt werden. Für diese Frage ergibt sich n=849. Abbildung 9 verdeutlicht die Antworten der Teilnehmer. 433 (51 Prozent) der Befragten gaben an ein bis zweimal pro Woche Fleisch zu verzehren. 256-mal wurde die Antwort gegeben drei- bis viermal pro Woche Fleisch zu verzehren und 117 Personen gaben an fünf- bis sechsmal die Woche Fleisch zu essen. 43 Personen essen jeden Tag Fleisch.

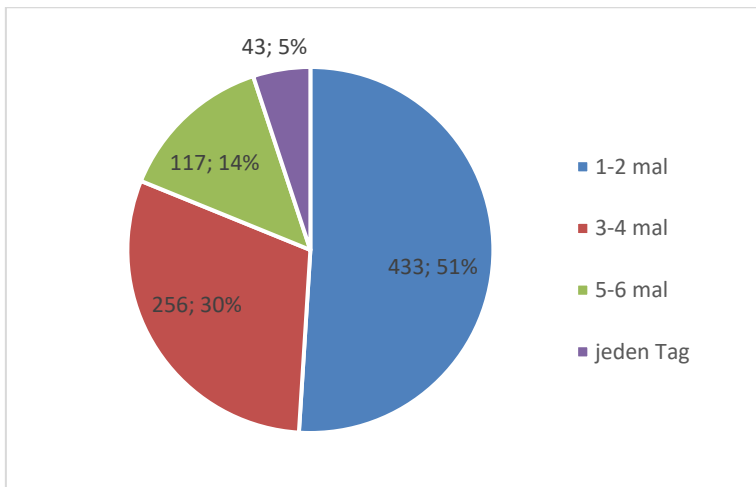


Abbildung 9: Fleischkonsum pro Woche

### 5.1.3 Demeter

Die erste Frage, die den Teilnehmern bezüglich Demeter gestellt wurde, bezieht sich auf die Bekanntheit von Demeter. Dabei gaben 1050 (65 Prozent) der Befragten an Demeter zu kennen, 189 (zwölf Prozent) haben davon schon einmal gehört und 379 (23 Prozent) gaben an Demeter gar nicht zu kennen. Anschließend wurden die Teilnehmer gefragt, ob sie wissen, wo es Fleisch mit Demeter-Siegel zu kaufen gibt. Es gaben insgesamt 1088 (67 Prozent) der Teilnehmer an nicht zu wissen, wo sie dieses Fleisch kaufen können. Die übrigen 530 Teilnehmer (33 Prozent) gaben an, Möglichkeiten zu kennen für den Kauf von Demeter und nannten als Beispiele besonders häufig Bio-Supermärkte wie Alnatura oder Denn's und Reformhäuser. An zweiter Stelle wurden Hofläden, Märkte und bestimmte Metzgereien genannt. Als drittes folgen normale Supermärkte wie Edeka oder Rewe, ebenso wie Drogerien. Vereinzelt wurden auch andere Bezugsquellen wie Online-Shops, die Solidarische Landwirtschaft oder Bekannte genannt.

Nach einer kurzen Vorstellung von Demeter wurden die Teilnehmer gefragt, ob sie sich vorstellen können Fleisch von diesen Höfen zu kaufen. Von den Befragten gaben 992 (61 Prozent) an sich vorstellen zu können dieses Fleisch zu kaufen. 626 (39 Prozent) der Befragten wollen das Fleisch nicht kaufen.

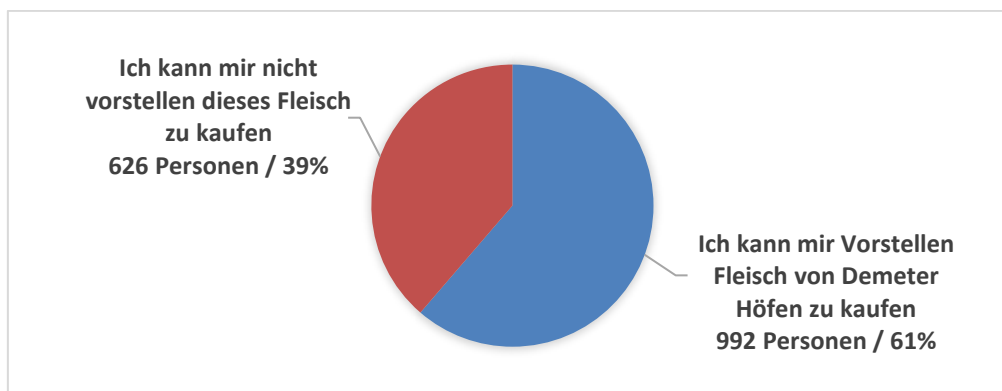


Abbildung 10: Kauf von Demeter Fleisch

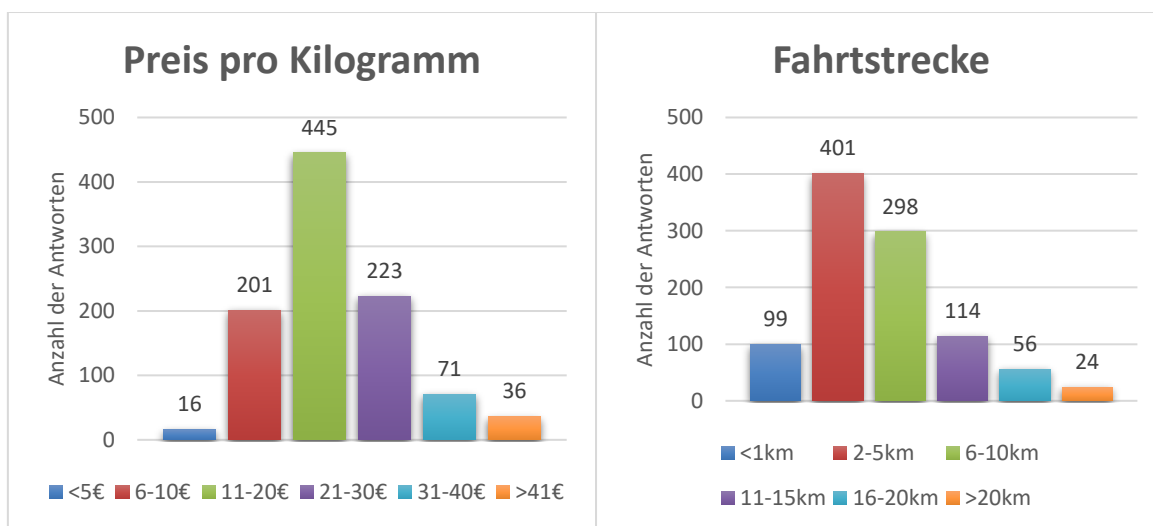
Die Teilnehmer, die sich vorstellen konnten Fleisch von Demeter-Höfen zu kaufen, sollten dazu weiterführende Fragen beantworten. Daraus ergibt sich für die folgenden Fragen  $n=992$ . Als Gründe für den Kauf von Demeter-Fleisch wurde 872-mal angegeben eine artgerechte Tierhaltung unterstützen zu wollen. Die Ergebnisse sind in Tabelle 1 veranschaulicht. Die zweithäufigste angegebene Option war mit 681 Antworten der Wunsch regionale Höfe zu unterstützen. An dritter Stelle folgt die Antwort nachhaltiger leben zu wollen. Des Weiteren wurde von den Befragten angegeben, mit diesem Produkt eine besonders gute Fleischqualität zu erhalten. Von den Teilnehmern wurden auch noch weitere Gründe über den Freitext angegeben. So wurde mehrfach genannt, dass die Transparenz besonders gut gefiele und dass bereits gute Erfahrungen mit Demeter gemacht wurden.

Außerdem wurde angegeben, dass das Fleisch als gesünder bewertet wird, durch beispielsweise einen geringeren Antibiotikaeinsatz. Es wurde ebenfalls mehrfach angegeben, das Fleisch selbst nicht essen zu wollen, aber es gerne für Partner, Freunde und Familie kaufen zu wollen. Einige Teilnehmer möchten das Produkt einfach einmal ausprobieren und anderen ist die Herkunft des Fleisches egal.

Genannte Gründe für den Kauf	Anzahl der Antworten
Ich möchte eine artgerechte Tierhaltung unterstützen.	872
Ich möchte nachhaltiger leben.	630
Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.	496
Ich möchte regionale Höfe unterstützen.	681
Ich denke, dass das Fleisch gesünder ist, da weniger Antibiotika eingesetzt werden.	6
Ich würde das Fleisch gerne einmal ausprobieren.	2
Mir gefällt die Transparenz, habe gute Erfahrungen mit Demeter gemacht	10
Ich würde es selbst nicht essen, aber für Freunde oder Familie kaufen.	8
Mir ist egal, wo das Fleisch herkommt.	2

**Tabelle 1: Gründe für den Kauf von Fleisch von Demeter**

Anschließend sollten die Befragten den Preis angeben, den sie für ein Kilogramm Rindfleisch von Demeter ausgeben würden. In Abbildung 11 sind auf der linken Seite die Ergebnisse veranschaulicht. Es gaben dabei nur 16 Personen (zwei Prozent) an, weniger als fünf Euro ausgeben zu wollen. 201 der Befragten möchten sechs bis zehn Euro ausgeben und 445 Personen (45 Prozent) würden elf bis 20 Euro ausgeben. Mehr als 41 Euro wären 36 (vier Prozent) der Teilnehmer bereit auszugeben.



**Abbildung 11: Ausgabe pro Kilogramm Fleisch von Demeter und mögliche Fahrtstrecke**

Die rechte Seite der Abbildung 11 zeigt die Fahrtstrecke, die die Befragten bereit wären hinzunehmen, um Fleisch von Demeter-Höfen kaufen zu können. Dabei möchten 99 Teilnehmer (zehn Prozent) die Möglichkeit in ihrem direkten Umfeld haben und somit weniger

als einen Kilometer fahren. 401 (40 Prozent) der Befragten möchten das Produkt in einem Umkreis von maximal fünf Kilometern kaufen können. 298 Teilnehmer sind bereit zehn bis 15 Kilometer zu fahren. Von den Befragten wären 24 (zwei Prozent) bereit mehr als 20 Kilometer fahren.

Die Teilnehmer mussten anschließend noch eine Einschätzung abgeben, ob sie das Fleisch auch online kaufen würden. Dies konnten sich 519 Teilnehmer (52 Prozent) vorstellen. Die übrigen 473 Teilnehmer konnten sich nicht vorstellen, die Produkte online zu kaufen.

Für die Personen, die sich generell nicht vorstellen konnten Fleisch von Demeter-Höfen zu kaufen, wurde weitergehend nach dem Grund dafür gefragt. Für diese Frage ergibt sich also n=626. Die Antworten sind in Tabelle 2 dargestellt. Es wurde 470-mal die Antwort „ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden“ gegeben und 379-mal wurde angegeben, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig sei. Außerdem gaben die Befragten an aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch zu verzichten oder mit der Haltung der Tiere auf den Höfen nicht einverstanden zu sein. Als weiterer Grund wurde von den Teilnehmern genannt sich nicht mit der Herkunft beschäftigen zu wollen und allgemein das Fleisch zu kaufen, welches der Supermarkt anbietet.

Antworten der Teilnehmer	Anzahl der Antworten
Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.	470
Ich bin mit der Haltung der Tiere auf den Höfen nicht einverstanden.	126
Ich verzichte aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch.	154
Ich glaube, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig ist.	379
Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.	29

**Tabelle 2: Gründe gegen den Kauf von Demeter-Fleisch**

Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit über Freitext andere Gründe als die bisher genannten anzugeben. Diese sind in Abbildung 12 verdeutlicht. 62-mal wurde hier der Grund genannt, Fleisch grundsätzlich abzulehnen oder eklig zu finden. Von den Befragten empfanden 28 die Philosophie von Demeter als esoterisch und wissenschaftsfeindlich. Des Weiteren nannten die Teilnehmer als Gründe, dass Demeter-Fleisch ihnen zu teuer sei und dass sie das Fleisch nur für Freunde oder Familie kaufen und nicht selbst verzehren. Andere gaben an, das Fleisch nicht kaufen zu wollen, da sie kein Vertrauen in das Siegel haben, es nicht halal ist oder aber weil die Befragten bereits andere Bezugsquellen für Fleisch haben, welchen sie vertrauen. Ansonsten gaben drei Befragte an, nicht ausreichend über das Thema informiert zu sein oder eine andere Auffassung von artgerechter Tierhaltung zu haben.

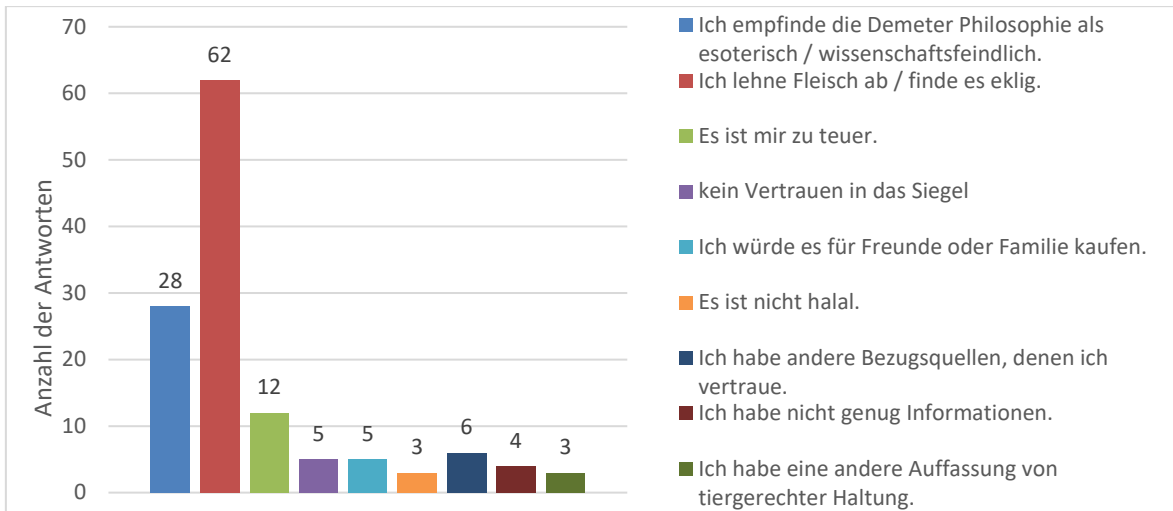


Abbildung 12: Weitere Gründe gegen den Kauf von Demeter-Fleisch

### 5.1.4 Weidehaltung mit Kugelschuss

Für das Prinzip der Weidehaltung mit Kugelschuss gaben 433 Personen (27 Prozent) von 1618 Befragten, an, diese Methode zu kennen. 302 Personen haben davon schon einmal gehört, aber die Mehrheit von 883 Stimmen (54 Prozent) kennt diese Methode nicht. Von allen Befragten gaben 1566 Personen (97 Prozent) an, nicht zu wissen wo es Fleisch aus dieser Art der Haltung und Schlachtung zu kaufen gibt. Lediglich 52 Teilnehmer konnten diese Frage mit ‚Ja‘ beantworten. Von den 52 Personen gaben 13 an, dass man dieses Fleisch online bei den entsprechenden Höfen bestellen kann. 18 Teilnehmer gaben an, Bekannte oder Nachbarn zu haben, die ihre Tiere auf diese Art schlachten. Die übrigen 21 Antworten sind sehr vage und zum Teil nicht richtig, da nicht jeder Supermarkt dieses Fleisch anbietet und eigene Tiere, die bei Krankheit oder Verletzung mit einem Kugelschuss getötet werden, zur Notschlachtung zählen und damit nicht in die Kategorie des Kugelschusses fallen.

Auf die Frage, ob die Befragten sich vorstellen können, Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen, antworteten 944 (58 Prozent) mit ‚Ja‘ und 674 mit ‚Nein‘.

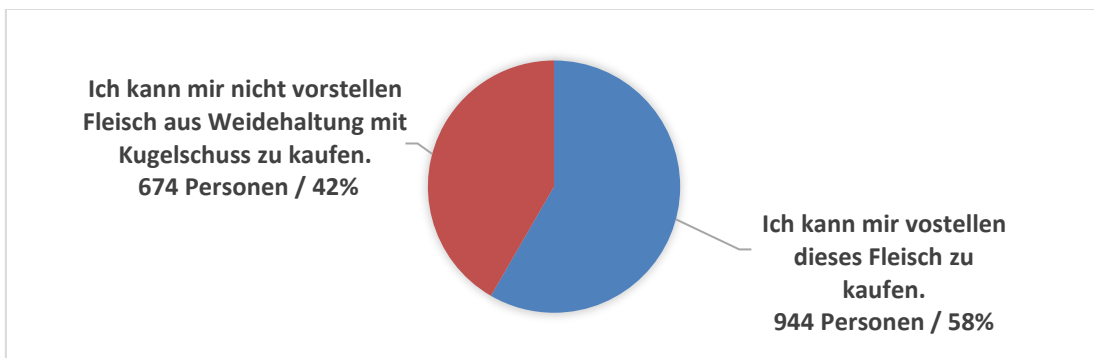


Abbildung 13: Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss

Die folgenden Fragen wurden von den Teilnehmern beantwortet, die sich vorstellen konnten Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen. Daher ergibt sich n=944. Die Antworten sind in Tabelle 3 dargestellt. Als Grund, warum sich die Teilnehmer für den Kauf entscheiden würden, wurde 797-mal die Unterstützung einer artgerechten Tierhaltung genannt. Von 425 Teilnehmern wurde angegeben, regionale Höfe unterstützen zu wollen. Außerdem gaben die Teilnehmer an, nachhaltiger leben zu wollen und denken, dass die Fleischqualität besonders gut ist. Über die Option Freitext einzugeben, haben 44 Teilnehmer angegeben, dass ihnen diese Methode besonders gut gefällt, da es weniger Stress für die Tiere bedeutet und der Transport der lebenden Tiere zum Schlachthaus entfällt. Außerdem gaben elf der Befragten an, dieses Fleisch probieren zu wollen und danach neu zu entscheiden.

<b>Antworten der Teilnehmer</b>	<b>Anzahl der Antworten</b>
Ich möchte eine artgerechte Tierhaltung unterstützen.	797
Ich möchte nachhaltiger leben.	386
Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.	368
Ich möchte regionale Höfe unterstützen.	425
Die Methode gefällt mir: weniger Stress für die Tiere, kein Transportweg	44
Ich würde das Fleisch gerne einmal probieren.	11
Mir gefällt die Transparenz.	1

**Tabelle 3: Gründe für den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss**

Die Befragten sollten auch für dieses Produkt eine Einschätzung abgeben, wie viel sie bereit wären, für ein Kilogramm zu zahlen und wie lang die Fahrtstrecke sein dürfte. Abbildung 14 verdeutlicht die Ergebnisse der Umfrage bezüglich dieser beiden Aspekte. Auf der linken Seite ist der Preis pro Kilogramm dargestellt, welchen die Befragten bereit wären auszugeben. 24 Personen (zwei Prozent) wollen weniger als fünf Euro ausgeben, 188 sind bereit sechs bis zehn Euro auszugeben und mit 393 Teilnehmern (42 Prozent), ein großer Teil der Befragten, würde maximal 20 Euro für ein Kilogramm Fleisch ausgeben. 224 Teilnehmer würden 21 bis 30 Euro für ein Kilogramm bezahlen und 80 Personen würden bis zu 40 Euro bezahlen. 35 wären sogar bereit mehr als 41 Euro zu bezahlen.

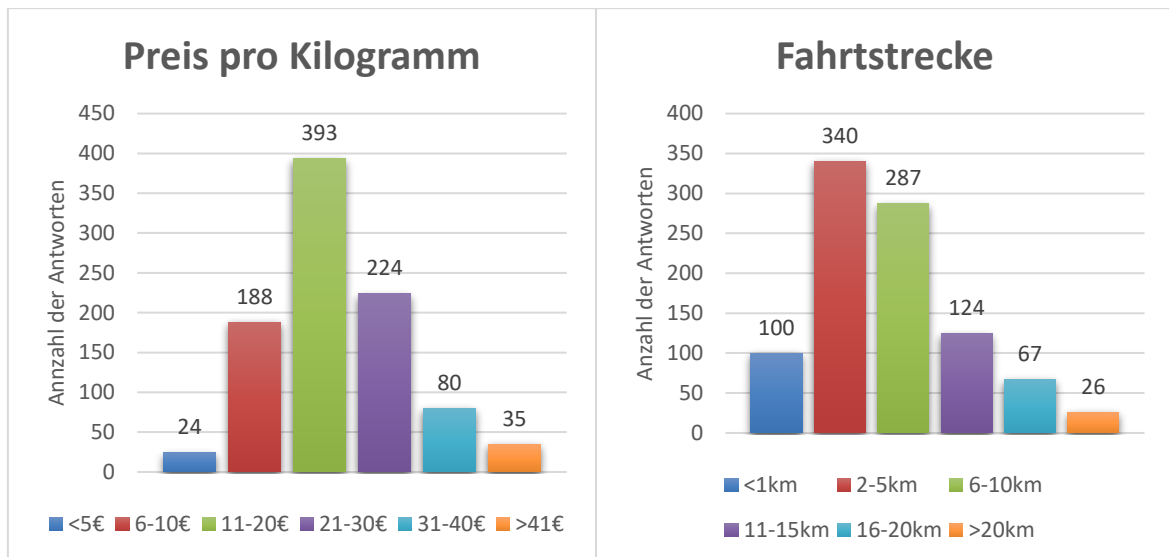


Abbildung 14: Ausgabe pro Kilogramm Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss und mögliche Fahrtstrecke

Auf der rechten Seite der Abbildung 14 sind die Fahrtstrecken angegeben, die die Teilnehmer bereit wären hinzunehmen. Es zeigt sich, dass 100 (elf Prozent) der Befragten nicht weit fahren und eine Kaufmöglichkeit innerhalb eines Kilometers haben möchten. 340 Personen (36 Prozent) gaben an, maximal fünf Kilometer fahren zu wollen und 287 würden bis zu zehn Kilometer fahren. Von den Befragten würden 26 Personen (drei Prozent) sogar mehr als 20 Kilometer fahren.

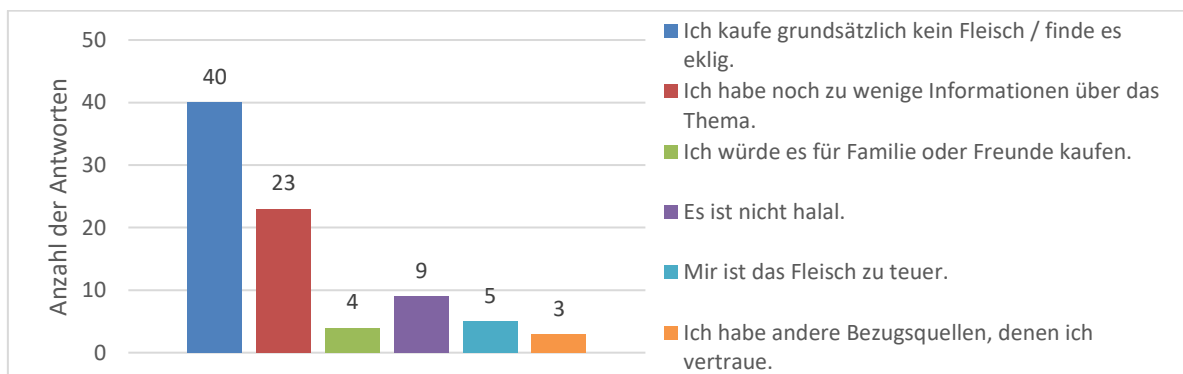
Anschließend wurden die Teilnehmer gefragt, ob sie Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss auch online kaufen würden. Dabei gaben 490 Personen mit einer knappen Mehrheit von 52 Prozent an, dass sie sich einen Kauf im Internet vorstellen können. Die übrigen 454 Personen konnten sich nicht vorstellen, das Produkt online zu kaufen.

Die Teilnehmer, die sich allgemein nicht vorstellen konnten Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen, sollten angeben, welches die Gründe dafür sind. Für diese Frage gilt daher  $n=674$ . Die Antworten sind in Tabelle 4 veranschaulicht. Dabei gaben 490 der Befragten an, dass sie nicht möchten, dass die Tiere getötet werden. 394 glauben, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig ist und 233 sind mit der Haltung und der Methode der Schlachtung nicht einverstanden. Außerdem gaben 163 Personen an, generell aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch zu verzichten und weitere 21 der Befragten gaben an, sich nicht für die Haltung und Schlachtung zu interessieren und das Fleisch zu kaufen, welches gerade im Supermarkt angeboten wird.

Antworten der Teilnehmer	Anzahl der Antworten
Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.	490
Ich bin mit der Haltung und Schlachtung der Tiere nicht einverstanden.	233
Ich verzichte aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch.	163
Ich glaube, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig ist.	394
Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.	21

**Tabelle 4: Gründe gegen den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss**

Über Freitext hatten die Teilnehmer die Möglichkeit weitere Gründe anzugeben. Diese sind in Abbildung 15 veranschaulicht. Dabei wurde am häufigsten von den Befragten angegeben, grundsätzlich auf Fleisch zu verzichten und zum Teil einen Ekel davor zu haben. Andere gaben an, noch zu wenig Informationen über das Thema zu haben und daher erstmal auf den Kauf zu verzichten. Ein wichtiger Punkt für einige Teilnehmer ist, dass das Fleisch nicht halal ist und sie es daher nicht kaufen würden. Eine kleine Gruppe von Personen verzichtet jeweils auf den Kauf, da ihnen das Fleisch zu teuer ist oder weil sie bereits andere Bezugsquellen für Fleisch haben, welchen sie vertrauen. Andere Teilnehmer würde das Fleisch zwar nicht selbst essen, aber durchaus für Freunde oder Familie kaufen.



**Abbildung 15: Weitere Gründe für den Verzicht auf den Kauf von Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss**



### 5.1.5 Wildbret

Zunächst sollten alle Teilnehmer angeben, ob sie Wildbret kennen. Darauf haben 1294 Personen (80 Prozent) mit ‚Ja‘ geantwortet. 156 Personen haben schon einmal davon gehört, können es aber nicht genau einordnen und nur 168 Teilnehmer (zehn Prozent) gaben an, Wildbret nicht zu kennen. Auf die Frage, ob die Teilnehmer wissen, wo sie Wildbret kaufen können, gaben mit 1179 Stimmen 73 Prozent der Befragten an, dies nicht zu wissen. Die übrigen 439 Personen nannten 275-mal, dass Wildbret direkt beim Jäger oder Förster erworben werden könne. Dabei gaben viele an, bereits persönliche Kontakte zu Jägern zu haben, durch Freunde, Familie oder Bekannte. Es wurde außerdem 156-mal genannt, dass Wild auf einigen Wochenmärkten, in bestimmten Hofläden oder bei einigen Metzgern zu kaufen sei. 32-mal wurde als Bezugsquelle der Supermarkt genannt und 13 Teilnehmer gaben an, dass Wildbret online zu kaufen sei. Dabei wurde insbesondere der lokale Lieferdienst ‚Frischepost‘ genannt. Fünfmal wurden Restaurants genannt, bei denen Wildbret angeboten wird.

Auf die Frage, ob die Teilnehmer sich vorstellen können Wildbret zu kaufen, antworteten mit einer knappen Mehrheit von 828 Stimmen 51 Prozent, dass sie sich einen Kauf nicht vorstellen können. Die übrigen 788 konnten sich vorstellen das Produkt zu kaufen, wie in Abbildung 16 veranschaulicht.

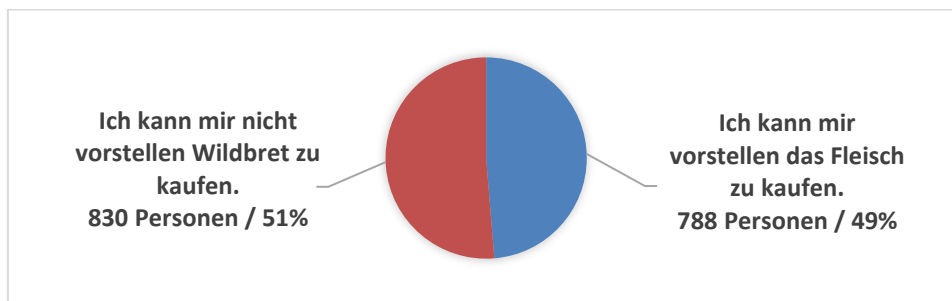


Abbildung 16: Kauf von Wildbret

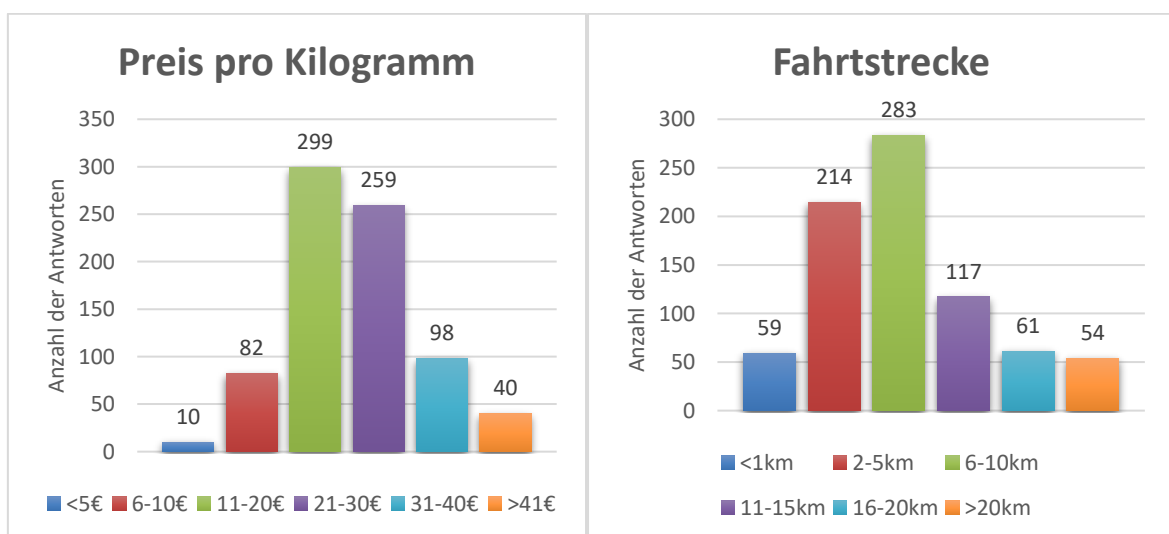
Die Personen, die sich für den Kauf entschieden haben, sollten die Gründe dafür angeben. Es ergibt sich daher  $n=788$  und die Antworten sind in Tabelle 5 veranschaulicht. Es wurde insgesamt 606-mal geantwortet, dass den Teilnehmern das artgerechte Leben der Tiere wichtig ist. Dies ist auch die am häufigsten gegebene Antwort und den Befragten daher am wichtigsten. An zweiter Stelle folgt mit 424 Stimmen der Wunsch regionales Fleisch zu kaufen und dicht darauf mit 412 Antworten der Glaube, dass die Fleischqualität besonders gut sei. Des Weiteren wurde von den Teilnehmern angegeben, dass sie Wildbret kaufen würden, da die Jagd wichtig für den Erhalt der Wälder sei und nannten die Nachhaltigkeit als weiteres Argument für die Kaufentscheidung. Über Freitext konnten auch noch andere Gründe genannt werden, die für den Kauf von Wildbret sprechen. 28-

mal wurde von den Teilnehmern der Geschmack genannt. Das Wild schmecke besser oder einfach anders, als Rind oder Schwein und sei damit eine ganz eigene Kategorie. 14 Personen nannten zusätzlich die Natürlichkeit der Produkte. Es wurde in diesem Zusammenhang als „die beste Methode der Fleischerzeugung“ bezeichnet. Neun der Befragten würden Wild nur zum Probieren oder zu besonderen Anlässen kaufen und würden im Alltag kein Wild verzehren. Weiteren zwei Personen ist es egal, woher ihr Fleisch stammt.

Antworten der Teilnehmer	Anzahl der Antworten
Ich möchte, dass die Tiere artgerecht leben.	606
Ich möchte nachhaltiger leben.	377
Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.	412
Ich glaube, dass die Jagd wichtig ist für den Erhalt der Wälder.	385
Ich möchte regionales Fleisch kaufen.	424
Es schmeckt besser / anders als ‚normales Fleisch‘ aus dem Supermarkt	25
Wild ist einzigartig und steht außer Konkurrenz.	3
Es ist die beste / natürlichste Methode der Fleischgewinnung.	14
Ich möchte es gerne probieren / kaufe es nur zu besonderen Anlässen.	9
Es ist mir egal, woher mein Fleisch kommt.	2

**Tabelle 5: Gründe für den Kauf von Wildbret**

Anschließend sollten die Befragten Angaben zum Preis machen, den sie bereit wären auszugeben für ein Kilogramm Wildbret und die maximale Fahrtstrecke nennen, die sie bereit wären dafür hinzunehmen. Die Daten sind in Abbildung 17 dargestellt. Die linke Seite beschreibt die Angaben, die die Teilnehmer zum Preis gemacht haben. Dabei zeigt sich, dass gerade einmal zehn Personen weniger als fünf Euro ausgeben wollen und 82 (zehn Prozent) maximal zehn Euro bezahlen möchten. Die Antwort elf bis 20 Euro hat mit 299 die meisten Stimmen erhalten (38 Prozent). Mehr als 41 Euro würden nur noch 40 Personen (fünf Prozent) der Befragten ausgeben.



**Abbildung 17: Ausgabe pro Kilogramm Wildbret und mögliche Fahrtstrecke**

Auf der rechten Seite der Abbildung 17 ist die potenzielle Fahrtstrecke veranschaulicht, die die Teilnehmer bereit wären hinzunehmen, um Wildbret kaufen zu können. Es zeigt sich, dass 59 der Befragten (sieben Prozent) keinen großen Weg auf sich nehmen und weniger als einen Kilometer fahren wollen. 214 Personen gaben an, dass sie gerne innerhalb von zwei bis fünf Kilometern eine Möglichkeit haben wollen Wildbret zu kaufen. Die meisten Befragten mit 283 Stimmen (36 Prozent) sind bereit bis zu zehn Kilometer zu fahren und 117 Personen gaben an elf bis 15 Kilometer fahren zu wollen. Insgesamt waren 54 Personen bereit einen Weg von mehr als 20 Kilometern hinzunehmen.

Zusätzlich wurden die Teilnehmer befragt, ob diese sich vorstellen können, Wildbret auch online zu kaufen. Dabei gaben mit einer knappen Mehrheit von 398 Personen 51 Prozent an, sich einen Kauf im Internet vorstellen zu können. Die übrigen 390 Teilnehmer konnten sich das nicht vorstellen.

Diejenigen, die sich generell nicht vorstellen können, Wildbret zu kaufen, sollten die Gründe dafür angeben. Es ergibt sich daher für diese Frage  $n=830$ . Die Antworten sind in Tabelle 6 veranschaulicht. Als Entscheidungsgrund gegen den Kauf von Wildbret gaben 502 Teilnehmer an, dass sie nicht wollen, dass die Tiere getötet werden und 304 Personen finden es nicht richtig, dass wild lebende Tiere getötet werden. Auch hier gaben Teilnehmer an, grundsätzlich aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch zu verzichten. Des Weiteren lehnen einige Personen den Kauf ab, da sie vermuten, dass Wildfleisch ungesund ist und 41 der Befragten haben keine Lust sich mit dem Thema zu beschäftigen und kaufen Wild, wenn es dies im Supermarkt gibt.

Antworten der Teilnehmer	Anzahl der Antworten
Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.	502
Ich glaube, dass Wild ungesund ist.	69
Ich esse aus gesundheitlichen Gründen kein Fleisch.	160
Ich finde es nicht richtig Fleisch von wild lebenden Tieren zu konsumieren.	304
Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.	41

**Tabelle 6: Gründe gegen den Kauf von Wildbret**

Über Freitext hatten die Teilnehmer auch hier die Möglichkeit weitere Gründe anzugeben, wie in Abbildung 18 präsentiert. Hier wurde 111-mal von den Teilnehmern angegeben, kein Wild zu mögen. Zusätzliche 51 gaben an, generell kein Fleisch zu verzehren oder es eklig zu finden. Einige Teilnehmer finden, dass die Jagd überflüssig und ein nicht notwendiger Eingriff in die Natur sei und andere essen aus religiösen Gründen kein Wild. Zehnmal wurde von den Befragten als Grund genannt, keine Erfahrungen mit Wild zu haben und daher nicht zu wissen, wie es zubereitet werden kann und außerdem Angst haben, dass es unangenehm riecht. Weitere genannte Gründe sind die Kosten oder die Sorge

bezüglich der Qualität des Fleisches und möglicher Krankheiten der Tiere. Außerdem nannten Teilnehmer, dass sie bereits andere Bezugsquellen für Wild zu haben, wie beispielsweise Freunde, Familie oder Restaurants und daher selbst kein Wild kaufen.

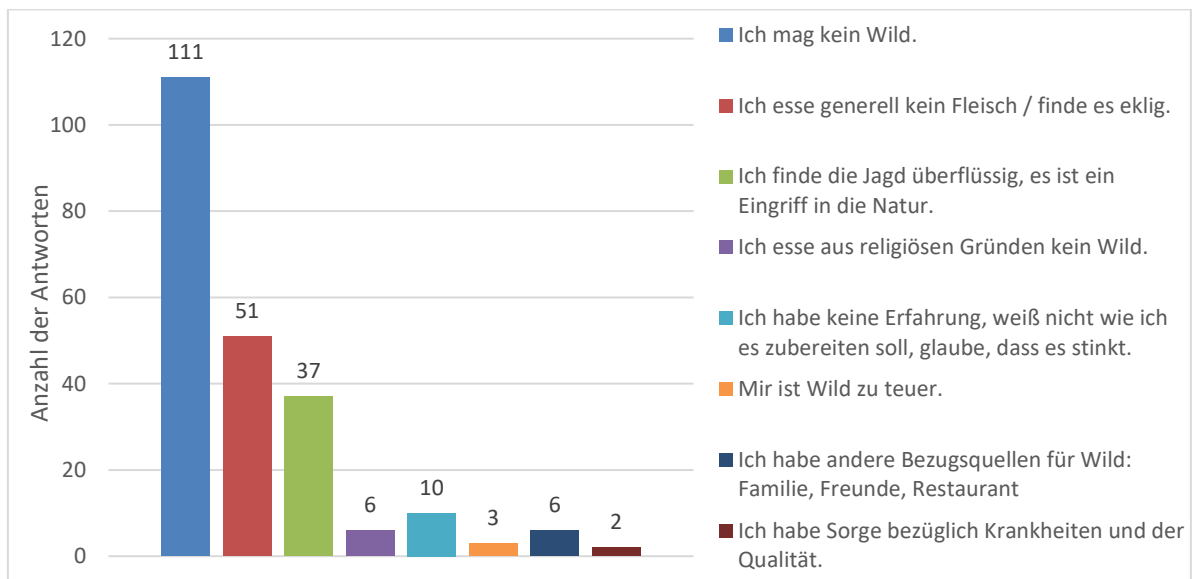


Abbildung 18: Weitere Gründe gegen einen Kauf von Wildbret

## 5.2 Vergleich der Ergebnisse

In diesem Abschnitt werden Ergebnisse, die bereits im Kapitel 5.1 vorgestellt wurden, direkt miteinander verglichen. So können Unterschiede und Gemeinsamkeiten besser dargestellt und einfacher nachvollzogen werden.

### 5.2.1 Kaufbereitschaft

Bezüglich der Bereitschaft die verschiedenen Produkte zu kaufen, gibt es Unterschiede zwischen den Teilnehmern verschiedener Ernährungsformen. So gaben von den Vega-

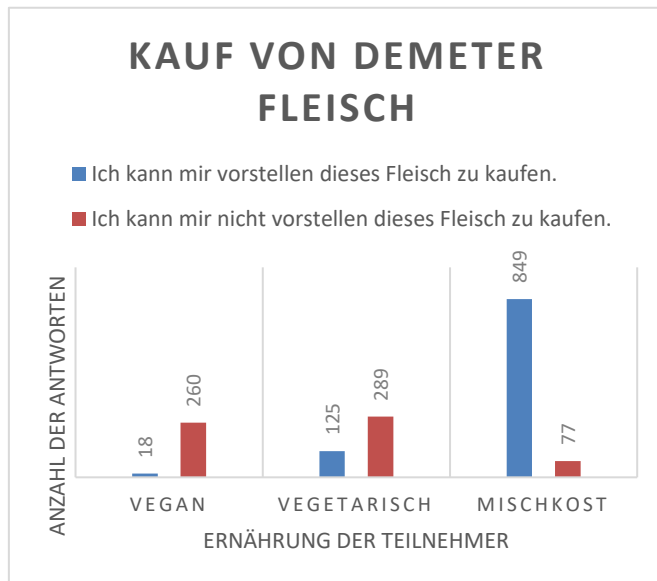


Abbildung 19: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Fleisch von Demeter-Höfen

nern durchweg die meisten an, sich nicht vorstellen zu können, die Produkte zu kaufen. Bei den Vegetariern war eine verhältnismäßig größere Gruppe bereit, die Produkte zu kaufen, obwohl auch hier der größere Teil einen Kauf eher ablehnt. Bei den Mischköstlern ist durchweg die Mehrheit offen gegenüber den vorgestellten Produkten und kann sich vorstellen, diese zu kaufen.

Es gibt aber auch Unterschiede bezüglich der Kaufbereitschaft der unterschiedlich produzierten Arten von Fleisch, wie in den Abbildungen 19, 20 und 21 dargestellt ist. Von den Teilnehmern, die angaben sich vegan zu ernähren, war die Kaufbereitschaft bei Wildbret mit 21 (acht Prozent) von 278 Personen am größten. Darauf folgte De-

meter mit 18 Stimmen (sechs Prozent) und an letzter Stelle steht das Weidefleisch mit Kugelschuss mit 16 Stimmen. Allgemein ist die Kaufbereitschaft der Veganer eher gering.

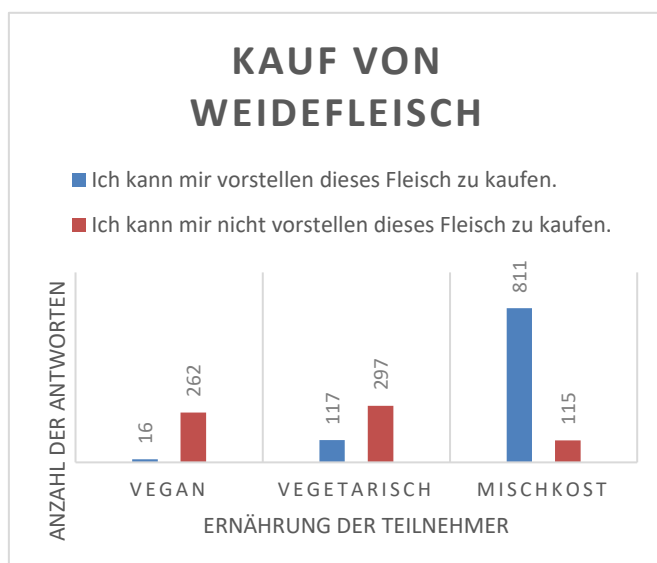


Abbildung 20: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss

Bei den Teilnehmern, die angaben vegetarisch zu leben, zeigte sich, dass die Kaufbereitschaft bei Demeter-Fleisch am höchsten ist. Es gaben 125 (30 Prozent) von 414 Teilnehmern an, sich einen Kauf vorstellen zu können. An zweiter Stelle folgt

Es gibt aber auch Unterschiede bezüglich der Kaufbereitschaft der unterschiedlich produzierten Arten von Fleisch, wie in den Abbildungen 19, 20 und 21 dargestellt ist. Von den Teilnehmern, die angaben sich vegan zu ernähren, war die Kaufbereitschaft bei Wildbret mit 21 (acht Prozent) von 278 Personen am größten. Darauf folgte De-

das Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss. Hier gaben 117 der Vegetarier an, sich einen Kauf vorstellen zu können. Beim Wildbret hingegen waren es nur 96 Personen (23 Prozent).

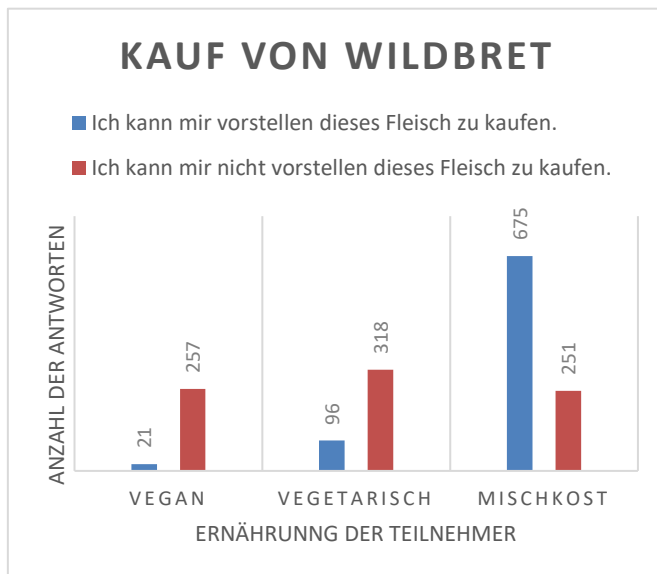


Abbildung 21: Kaufbereitschaft der Teilnehmer unterschiedlicher Ernährungsformen zu Wildbret

Bei den Mischköstlern, wo die Kaufbereitschaft insgesamt am höchsten war, gaben 849 (92 Prozent) der 926 Befragten an, sich vorstellen zu können, Fleisch von Demeter-Höfen zu kaufen. Bei Fleisch aus Weidehaltung waren nur noch 811 (87 Prozent) der Befragten zu einem Kauf bereit und Wildbret würden nur noch 675 Personen (73 Prozent) kaufen wollen. Damit ist die Schwankung der Kaufbereitschaft bei den Mischköstlern am höchsten.

Die größte Kaufbereitschaft der gesamten Teilnehmer liegt bei Demeter. Hier gaben insgesamt 61 Prozent an, das Produkt kaufen zu wollen. An zweiter Stelle folgt das Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss mit einer Zustimmung von 58 Prozent und zuletzt das Wildbret mit nur 49 Prozent. Es ist daher sinnvoll die Gründe zu vergleichen, die die Teilnehmer jeweils für oder gegen den Kauf angegeben haben.

### 5.2.2 Gründe für den Kauf

Als Grund für den Kauf gaben bei allen drei Methoden die Befragten immer an erster Stelle an, dass ihnen die artgerechte Tierhaltung wichtig sei. Dieser Punkt hat daher immer die meisten Stimmen erhalten. Mit etwas Abstand hinter dem Tierwohl war den Befragten die Regionalität aber auch sehr wichtig. Diese lag auch bei allen Methoden auf dem zweiten Platz. Ungefähr gleichauf waren bei den Befragten der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit und die Vermutung, durch diese Produkte eine bessere Fleischqualität zu erhalten als bei konventionell erzeugtem Fleisch. In diesen Punkten unterscheiden sich die Antworten für die Kaufentscheidung der drei Methoden kaum. Bei Wildbret kommt jedoch noch eine Antwortmöglichkeit hinzu, die die Wichtigkeit der Jagd für den Erhalt des Waldes darstellt. Diese hat in etwa so viele Stimmen bekommen, wie der Aspekt der Nachhaltigkeit.

Konkret unterscheiden sich die Methoden erst durch die Antworten, die über Freitext gegeben wurden. Die Beteiligung über Freitext lag im Durchschnitt der drei Fragen nach den

Argumenten für den Kauf bei sechs Prozent. Für das Fleisch von Demeter wurden die Transparenz und bisher gemachte, gute Erfahrungen hervorgehoben. Außerdem wird das Fleisch als gesünder eingestuft, da weniger Antibiotika eingesetzt werden. Die Freitextantwort wurde jedoch nur wenig genutzt, sodass die genannten Antworten nur zehnteilungweise sechsmal gegeben wurden.

Bei der Methode des Kugelschusses ergaben sich etwas deutlichere Tendenzen aus den Freitextantworten, da 44-mal von den Teilnehmern erwähnt wurde, dass diese Methode ihnen besonders gut gefällt, da es weniger Stress für die Tiere bedeutet und der Transportweg der lebenden Tiere zum Schlachthof entfällt. Außerdem sind einige Teilnehmer neugierig und wollen das Fleisch dieser Methode gerne ausprobieren.

Für das Wildbret gaben die Teilnehmer an, dass Wild besonders lecker sei und anders schmecke und daher nicht mit Fleisch von Rindern oder Schweinen vergleichbar ist. Außerdem wurde es als die beste und natürlichste Methode der Fleischgewinnung angesehen. Für einige der Befragten gibt es Wild nur zu besonderen Anlässen oder sie wollen es erstmal nur probieren.

Es zeigt sich, dass die Argumente, die aus der Sicht der Befragten für einen Kauf sprechen sich nur gering voneinander unterscheiden. Da die Option für den Freitext nur wenig genutzt wurde, sind die Argumente des Tierwohls, der Regionalität, der Nachhaltigkeit und der Fleischqualität für die Teilnehmer die wichtigsten. Für das Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss und das Wildbret kann zusätzlich noch hervorgehoben werden, dass den Befragten die Methode besonders gut gefällt. Für das Wild allgemein kann der einzigartige Geschmack noch ergänzt werden und für alle drei Methoden gilt, dass die Befragten neugierig sind und diese gerne einmal ausprobieren, um sich eine eigene Meinung zu bilden.

### **5.2.3 Gründe gegen den Kauf**

An erster Stelle wurde von den Teilnehmern immer das Tierwohl oder genauer das Tierleben genannt. Die Befragten möchten nicht, dass für ihren Fleischkonsum ein Tier sterben muss. Diesen Aspekt haben jeweils 60 bis 75 Prozent der Befragten als einen Grund angegeben. An zweiter Stelle folgt für Fleisch von Demeter und für das aus der Weidehaltung das Argument, dass der Konsum von Fleisch nicht nachhaltig sei und es dabei egal sei, aus welcher Haltung es stammt. Als zweites Argument gegen den Kauf von Wildbret geben die Befragten an, dass der Konsum von wild lebenden Tieren nicht richtig sei. Die Anzahl der Personen, die angegeben haben aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch zu verzichten und daher kein Fleisch kaufen zu wollen, ist mit circa 160 bei allen drei Methoden recht konstant. Bei Demeter gaben außerdem ungefähr 20 Prozent der Befragten an,

dass sie mit der Haltung der Tiere im Allgemeinen nicht einverstanden sind. Für das Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss waren hingegen deutlich mehr, nämlich 35 Prozent mit der Haltung und Schlachtungsmethode nicht einverstanden. Über Freitext wurde dazu öfters ergänzt, die Methode des Erschießens sei nicht menschlich und, dass die Erfahrung für die Herdenmitglieder sicher traumatisch sei. Die Menge an Personen, die sich mit dem Thema überhaupt nicht beschäftigen wollen und die jeweils das kaufen, was es im örtlichen Supermarkt gibt, ist durchweg recht gering und schwankt zwischen 20 und 40 Personen. Des Weiteren gaben 69 Personen (acht Prozent) beim Wild an, dass es ungesund sei.

Bei den Argumenten gegen einen Kauf von Fleisch aus einer der drei vorgestellten Methoden gibt es deutliche Unterschiede zu sehen. Besonders die Freitextantworten sind sehr verschieden. Die Beteiligung durch Freitextantworten ist mit durchschnittlich 22 Prozent deutlich höher als bei der Befürwortung des Kaufes. Zwischen 21 und 62 Personen haben jeweils angegeben, dass sie generell kein Fleisch essen und einen Ekel davor verspüren. Daher kommt es für diese Personen nicht in Frage, Fleisch jeglicher Art zu kaufen. Einige gaben dennoch an, sich vorstellen zu können dieses Fleisch für Familie oder Freunde zu kaufen. Eine geringe Anzahl an Personen, die maximal zwei Prozent der jeweiligen Befragten ausmachten, gab an, dass ihnen das Fleisch zu teuer sei und sie es deshalb nicht kaufen möchten. Ebenso möchte eine kleine Gruppe der Befragten das Fleisch nicht kaufen, da es nicht halal ist. Des Weiteren wurde auch jeweils von den Befragten angemerkt, dass diese noch nicht ausreichend Informationen zu dem Thema haben oder, dass sie bereits andere Bezugsquellen für Fleisch oder Wild haben, denen sie vertrauen und daher keinen Grund sehen, etwas anderes zu kaufen.

Bei Demeter wurde öfters angemerkt, dass die Philosophie nicht denen der Befragten entspricht. Durch negative Presse und die Verbindung zu Rudolf Steiner, sei Demeter vielen zu esoterisch oder sogar wissenschaftsfeindlich. Des Weiteren gaben die Befragten an, kein Vertrauen in Siegel, so auch nicht in das Demeter-Siegel zu haben oder eine andere Auffassung von artgerechter Haltung zu haben.

Für Wildbret gaben 13 Prozent der Befragten zusätzlich an, es geschmacklich nicht zu mögen, da es einen starken Eigengeschmack besitzt. Weitere 37 Personen gaben an, die Jagd überflüssig zu finden und als Eingriff in die Natur anzusehen. Einige gaben zu bedenken, dass sie bisher keine Erfahrungen mit Wild gemacht haben und daher nicht wissen, wie sie es zubereiten sollen und auch Vorurteile, besonders dem Geruch gegenüber haben. Andere haben Sorge bezüglich Krankheiten der Tiere und der Qualität des Fleisches, da dieses nicht unbedingt in einem Schlachthof untersucht und geschlachtet wird.



Es lässt sich nun also darstellen, dass der wichtigste Grund für einen Verzicht auf den Kauf von Fleisch aus einer der drei Methoden, die Vermeidung des vorangegangenen Todes eines Tieres ist. Auch die gesundheitlichen Aspekte und die Nachhaltigkeit durch den Verzicht auf Fleisch spielen eine wichtige Rolle, darunter fällt auch der Eingriff in das Leben von wilden Tieren. Die Haltung der Tiere in landwirtschaftlichen Betrieben ist auch sehr wichtig, wobei die Auffassungen von ‚artgerecht‘ dabei unterschiedlich sind. Besonders bei der Methode des Kugelschusses zeigt sich eine recht deutliche Ablehnung der Methode. Für Demeter wird deutlich, dass die Presse und ein Vorwissen über den geistigen Gründer des Vereins bereits zu einer Ablehnung führen und Wildbret findet besonders wegen des eigenen Geschmacks keinen Anklang bei den Befragten. Außerdem stellte sich durch einen längeren Verzicht auf Fleisch bei vielen Befragten ein Ekel ein, wodurch nun ein Verzehr unmöglich erscheint.

#### 5.2.4 Preis, Fahrtstrecke und Online-Kauf

Beim Vergleich der angegebenen Werte von Kaufpreis und maximaler Fahrtstrecke zeigt sich, dass es kaum Unterschiede zwischen den drei Methoden gibt. Für Demeter-Fleisch und für die Weidehaltung sieht die Verteilung in etwa gleich aus, wie in Abbildung 22 erkenntlich.

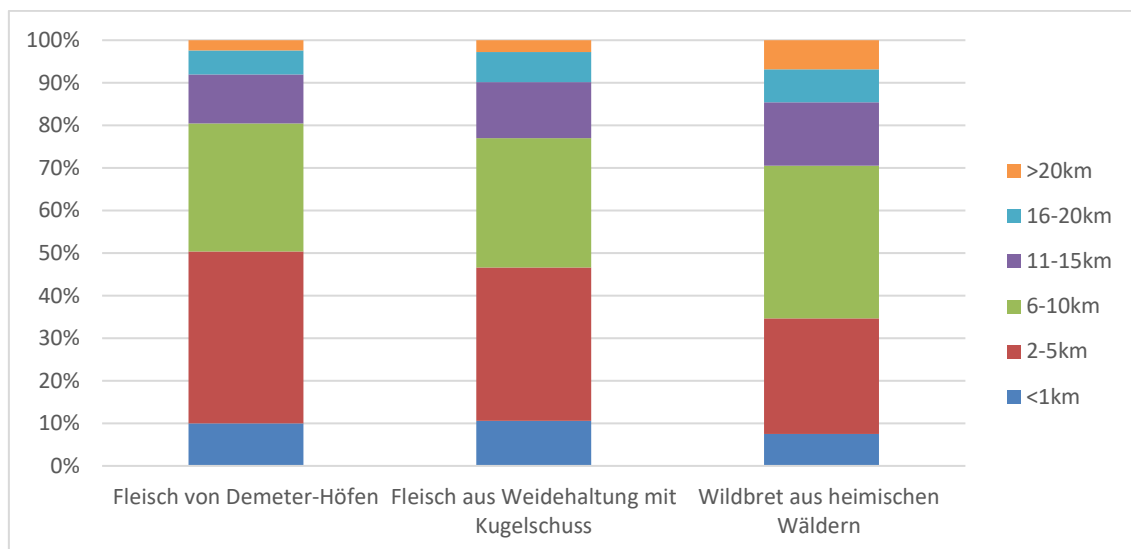


Abbildung 22: Von den Teilnehmern angegebener Kaufpreis im Vergleich der drei Methoden

Lediglich beim Wildbret ist erkennbar, dass mehr Personen bereit sind, einen höheren Preis zu zahlen. Der Median liegt allerdings für Demeter und Weidefleisch zwischen elf und 20 Euro. Für Wildbret liegt der Median jedoch knapp bei 21 bis 30 Euro. Insgesamt wären 78 Prozent der Befragten bereit, elf bis 20 Euro für ein Kilogramm Fleisch von Demeter oder von Tieren aus Weidehaltung mit Kugelschuss auszugeben. Für Wildbret würden sogar 88 Prozent diesen Preis ausgeben.

Bei einem Vergleich der maximalen Fahrtstrecke ist dasselbe Prinzip zu beobachten, wie Abbildung 23 veranschaulicht. Die Verteilungen von Demeter und Weidehaltung unterscheiden sich nur geringfügig.

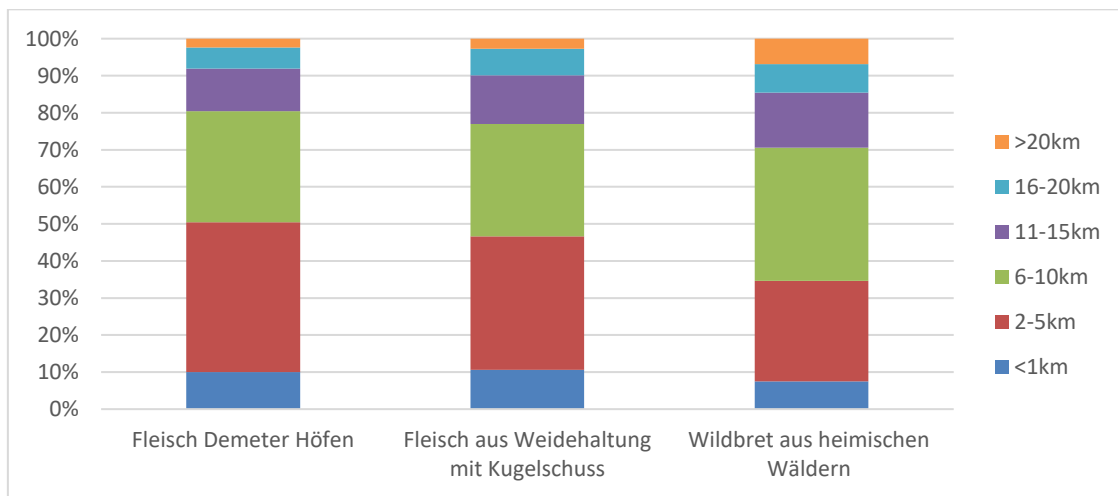


Abbildung 23: Von den Teilnehmern angegebene Fahrtstrecke im Vergleich der drei Methoden

Für Demeter-Fleisch würden knapp unter 50 Prozent mehr als sechs Kilometer fahren, für Weidefleisch sind 53 Prozent der Befragten bereit diese Strecke zurückzulegen und für Wildfleisch würden 65 Prozent so weit fahren.

Die Bereitschaft Fleisch online zu kaufen, unterscheidet sich nur sehr geringfügig. Es scheint dabei nicht so sehr auf die Art des Fleisches anzukommen, sondern mehr auf die Bereitschaft im Allgemeinen. Es gaben 52 Prozent der Befragten an, sich vorstellen zu können, Fleisch von Demeter-Höfen online zu bestellen. Für Fleisch aus Weidehaltung waren es ebenfalls 52 Prozent. Wildfleisch würden 51 Prozent online bestellen.

## 6 Diskussion

Ziel dieser Abschlussarbeit ist es mittels einer Verbraucherumfrage herauszufinden, ob Fleisch von Demeter-Höfen, Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss oder Wildbret aus heimischen Wäldern akzeptiert werden und möglicherweise Alternativen des Fleischbezuges für Verbraucher unterschiedlicher Ernährungsformen darstellen. Bei der Umfrage ist herausgekommen, dass unter den Teilnehmern die Kaufbereitschaft von Fleisch von Demeter-Höfen mit 61 Prozent am höchsten ist. Darauf folgt mit 58 Prozent das Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss und am unbeliebtesten ist das Wildbret mit einer Kaufbereitschaft von nur 49 Prozent. Dabei ist es auffällig, dass die meisten Befragten nicht wissen, wo es die jeweiligen Produkte zu kaufen gibt. Demeter scheint mindestens 65 Prozent der Befragten bekannt zu sein, jedoch weiß gerade einmal ein Drittel, wo es Demeter-Fleisch zu kaufen gibt. Dieselbe Problematik fällt beim Wildbret auf. 80 Prozent kennen das Produkt, aber nur 27 Prozent wissen, wo es Wildbret zu kaufen gibt. Bei Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss ist der Aufklärungsbedarf am größten. Es gaben nur 27 Prozent an, zu wissen worum es sich handelt und weniger als drei Prozent der Befragten konnten sagen, wo es diese Produkte zu kaufen gibt. Bei den genannten Gründen für oder auch gegen einen Kauf fällt auf, dass das Tierwohl immer an erster Stelle steht. Beide Seiten gaben an, dass das Tierwohl ihnen am wichtigsten ist. Darauf folgten auf beiden Seiten Aspekte der Nachhaltigkeit und der Gesundheit. Hervorzuheben ist auch, dass die Kaufbereitschaft nicht ausschließlich auf Mischköstler zurückzuführen ist, sondern dass jeweils ein kleiner Teil von fünf Prozent der vegan lebenden Teilnehmer und ein größerer Teil von bis zu 30 Prozent der Vegetarier bereit war, Fleisch der dargestellten Methoden zu kaufen. Für einen Teil der Vegetarier wäre folglich der Konsum von Fleisch aus tiergerechter Haltung eine Option zum bisherigen Verzicht. Die Teilnehmer betonten dabei die artgerechte Haltung, die stressfreie Art der Tötung beim Kugelschuss und die allgemeine Nachhaltigkeit.

Die größte Akzeptanz der Teilnehmer fand das Fleisch von Demeter-Höfen. Dies war auch zu erwarten, da Demeter der älteste Bio-Verband Deutschlands ist und mit 1740 Betrieben deutschlandweit stark vertreten und folglich auch recht bekannt ist (Moewius & Röhrig, 2021). Die Methodik des Kugelschusses bei Rindern aus Weidehaltung war hingegen nur wenigen bekannt. Möglicherweise war dadurch auch die Kaufbereitschaft geringer als die von Demeter-Produkten. Das Wildbret war den Befragten am bekanntesten, aber die Kaufbereitschaft am geringsten. Beim Vergleich der Gründe für und gegen den Kauf von Wild fällt auf, dass sowohl von denjenigen, die das Fleisch ablehnen, als auch von denen, die es befürworten, der besondere Geschmack betont wird. Da dieser so

einzigartig ist, mögen einige den Geschmack nicht besonders gerne, während andere genau diesen schätzen. Es ist also auch eine Frage der individuellen Präferenz.

Die Personen, die sich für einen Kauf der jeweiligen Produkte entschieden haben, nannten besonders die artgerechte Tierhaltung als wichtiges Kriterium. Direkt darauf folgten Aspekte wie Nachhaltigkeit und Regionalität. Die deutschlandweite repräsentative Umfrage das ‚Ökobarometer 2020‘ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist zu einem ähnlichen Ergebnis gekommen (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2021). In diesem Bereich stellen die herausgearbeiteten Ergebnisse also keine neuen Erkenntnisse dar, sondern reihen sich in die bereits vorhandene Literatur ein. Auch die Antworten, die von den Befragten über Freitext gegeben wurden, passen zu den erwarteten Werten, da auch diese die besondere Tierfreundlichkeit, Nachhaltigkeit oder Natürlichkeit einer jeweiligen Methode hervorheben. Für das Wildbret haben die Befragten außerdem, wie bereits erwähnt, den besonderen Eigengeschmack als Kaufkriterium angegeben.

Die Gründe gegen den Kauf von Fleisch der vorgestellten Methoden sind deutlich vielseitiger. An erster Stelle steht die Wertigkeit des Tierlebens, gefolgt von der Nachhaltigkeit. Diese Argumente waren zu erwarten und entsprechen den Hauptkriterien, weswegen Menschen auf Fleisch verzichten (Janson, 2021). Interessant ist jedoch, dass bei den Gründen für den allgemeinen Fleischverzicht die vegetarisch und vegan lebenden Teilnehmer keinem Aspekt eine höhere Wertigkeit haben zukommen lassen. Die Erhaltung des Tierlebens sowie die Haltung und das Wohlbefinden der Tiere wurden als genauso wichtig erachtet wie die Nachhaltigkeit, siehe Abschnitt 5.1.2. Wird jedoch nach dem konkreten Grund gefragt, warum die Teilnehmer die Produkte nicht kaufen wollen, zeigt sich, dass die Vermeidung des Todes der Tiere einen höheren Stellenwert einnimmt als die Nachhaltigkeit. Daraus lässt sich schließen, dass die in dieser Umfrage vorgestellten Methoden der Fleischgewinnung als nachhaltiger erachtet werden, als Fleisch aus konventioneller, also intensiver Haltung. Ebenso scheint die Haltung der Tiere auf den Höfen, gerade bei Demeter, für viele der Befragten akzeptabel zu sein, da im Verhältnis deutlich weniger Personen dies als Grund angegeben haben, als es durch die Frage für die Gründe des Fleischverzichtes suggeriert wird.

Für Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss haben hingegen deutlich mehr Personen angegeben mit der Methode der Haltung und Schlachtung nicht einverstanden zu sein. Als Ergänzung gaben einige der Befragten an, dass sie das Erschießen der Tiere als nicht menschlich empfinden und gaben zu bedenken, dass eine solche Erfahrung für die Herdenmitglieder sicher traumatisch sei. An dieser Stelle wird daher deutlich, dass mehr

Aufklärung nötig ist und die Verbraucher mehr informiert werden sollten. Diese Methode ist tatsächlich stressfreier für die betroffenen Tiere, die oftmals nur wenig Kontakt zu Menschen haben und ist dadurch sicherlich ‚humaner‘ als ein herkömmlicher Transport zum Schlachthaus mit einer dortigen Schlachtung (Probst, Meili, & Sprengler, 2017). Dass in vielen Bereichen der tiergerechten Fleischerzeugung mehr Information und Aufklärung nötig ist, zeigt auch der Anteil an Teilnehmern, der jeweils angab, nicht ausreichend Informationen über die jeweilige Methode zu haben, um sich aktiv für einen Kauf zu entscheiden. Besonders beim Wildfleisch fehlt vielen Verbrauchern die Erfahrung und folglich eine Methode, um das Fleisch überhaupt zuzubereiten. Eine verbesserte Kommunikation in der Gesellschaft könnte eventuell auch Sorgen bezüglich esoterischer und wissenschaftsfeindlicher Prinzipien sowie Zweifel an der Glaubwürdigkeit von Siegeln oder der Qualität von Wild ausräumen.

Ein weiterer Grund gegen einen Kauf, der häufig von den Teilnehmern über Freitext genannt wurde, ist der Geschmack von Fleisch und ein allgemeiner Ekel davor. Personen, die bereits über einen längeren Zeitraum auf Fleisch verzichteten, gaben an, dass ihnen Fleisch nicht mehr schmecken würde, sie es abstoßend finden und nicht mehr verzehren möchten. Dieses Phänomen ist keine Seltenheit, da Vegetarier und Veganer in mehreren westlich geprägten Ländern von einem Ekel gegenüber Fleisch berichten. Dieser entsteht durch eine veränderte Wahrnehmung der Tiere. Sie werden als gleichwertige Lebewesen mit ebenbürtigen psychologischen Eigenschaften angesehen, dessen Verzehr einen Widerwillen und Ekel auslöst (Ruby & Heine, 2012).

Des Weiteren gab von den Befragten jeweils eine kleine Gruppe an, die verschiedenen Produkte nicht kaufen zu wollen, da es ihnen zu teuer sei. Interessant ist jedoch zu beobachten, dass von den 747 Personen mit einem monatlichen Haushaltsnettoeinkommen von weniger als 1000 Euro trotzdem 54 Prozent bereit sind Demeter-Fleisch zu kaufen. Trotz des geringen Einkommens gab fast die Hälfte dieser Personen an, bis zu 20 Euro für ein Kilogramm Fleisch ausgeben zu wollen, wie Abbildung 24 verdeutlicht. Daraus lässt sich ableiten, dass es zwar eine geringe Personengruppe gibt, die sich solches Fleisch nicht leisten kann oder möchte, ein großer Teil jedoch, trotz eines geringen Einkommens bereit ist, etwas mehr Geld für Fleisch aus guter Haltung zu bezahlen.

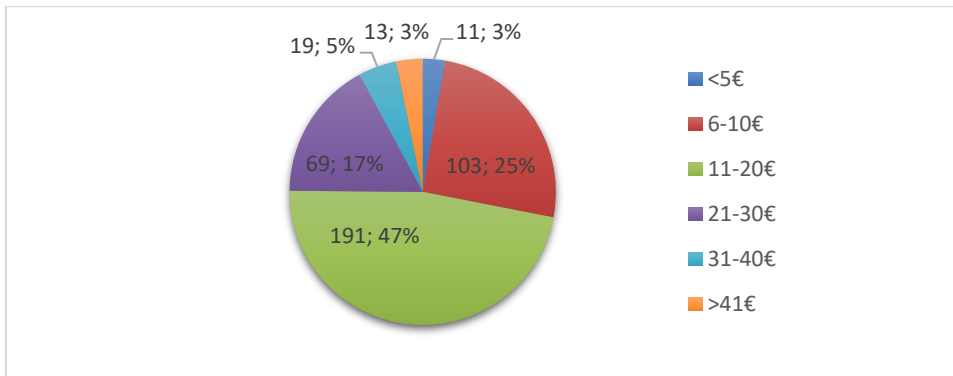


Abbildung 24: Preis, den die Befragten mit einem Haushaltsnettoeinkommen von weniger als 1000 Euro für ein Kilogramm Fleisch von Demeter ausgeben würden

Der tatsächliche Preis für ein Kilogramm Fleisch von Demeter-Höfen im Direktverkauf liegt in etwa bei 15 bis 20 Euro, siehe Abschnitt 3.1.5. Die Mehrheit der Befragten würde auch diesen Preis bezahlen wollen, da nur 22 Prozent angaben, weniger ausgeben zu wollen. Den Preis aus dem Supermarkt würden hingegen nur noch 25 Prozent der Befragten ausgeben. Der Preis für Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss im Direktverkauf ist ähnlich und auch die Einschätzung der Teilnehmer, wie viel sie bereit wären auszugeben, ist in etwa gleich. Für die beiden Methoden scheint der Preis, zumindest bei dem Verkauf ab Hof, mit den Vorstellungen der Verbraucher übereinzustimmen. Beim Wildbret kann der Preis jedoch sehr stark variieren. So kann der Preis bei einem Jäger aus der Familie oder dem Bekanntenkreis sehr günstig sein. Ausgegangen wird an dieser Stelle aber von öffentlichen Läden, die Wild verkaufen. Da für Wild selten Gesamtpakete verkauft werden, wie es beispielsweise einige Demeter-Höfen tun, schwankt der Preis für ein Kilogramm Wild zwischen 20 und ungefähr 60 Euro, siehe Abschnitt 3.3.3. Es wäre jedoch nur die Hälfte der Befragten überhaupt bereit, mehr als 20 Euro auszugeben. Mehr als 30 Euro würden dann auch nur noch 17 Prozent bezahlen wollen. Hier stimmen die Vorstellungen der Verbraucher nicht unbedingt mit der Wirklichkeit überein. Eine Möglichkeit wäre es daher für die Konsumenten mit einem geringeren Budget, günstigere Teile des Tiers zu erwerben, oder ein seltenerer Genuss des Fleisches wie zum Beispiel an besonderen Anlässen. Diese Option wurde in der Umfrage auch von einigen Teilnehmern genannt.

Für die Fahrtstrecke ist es nicht ganz so einfach, eine pauschale Aussage zu treffen. Als Anhaltspunkt kann für Demeter-Fleisch die Betriebssuche der Demeter-Website verwendet werden (Demeter e.V., 2021c). Als Demeter-Partner für den Vertrieb von Fleisch und Wurstwaren in Hamburg wird die Bio-Supermarktkette ‚Tjaden´s‘ angegeben. Diese gibt es zehnmal in Hamburg. Ein Weg von weniger als fünf Kilometern ist daher für Bewohner der meisten Stadtteile Hamburgs möglich. Für weiter abgelegene Stadtteile ist ein Weg von bis zu zehn Kilometern realistisch. Zu einer Strecke von maximal fünf Kilometern wären 90 Prozent der Befragten bereit, bis zu zehn Kilometern würde ungefähr die Hälfte

hinnehmen. Bei einem Wohnsitz außerhalb Hamburgs sind die Wege deutlich länger. Dennoch gibt es fünf Höfe, die in einem Radius von maximal 20 Kilometern nördlich der Stadtgrenze und drei Höfe, die südlich der Stadtgrenze zu finden sind. Diese haben außerdem den Vorteil, dass direkt vor Ort gekauft werden kann und der Kunde sich einen eigenen Eindruck vom Hof verschaffen kann.

Für Fleisch von Rindern aus Weidehaltung, welche per Kugelschuss getötet werden, ist die Auswahl deutlich geringer. Im groben Hamburger Umkreis gibt es nur wenige Höfe, beispielsweise in Bad Oldesloe (Holstein Büffel, 2021) oder in Wrestedt (Bombeck, 2021). Die Höfe oder auch die wenigen Wochenmärkte, auf denen das Fleisch angeboten wird, sind daher jeweils nur für eine geringe Käufergruppe zu erreichen. Für andere Interessierte wird auf den Websites der Höfe darauf hingewiesen, dass Bestellungen auch ausgeliefert oder mit der Post versendet werden.

In der Umfrage gaben die Teilnehmer an, für Wildbret eher eine längere Fahrtstrecke in Kauf zu nehmen. Dies ist aber gar nicht unbedingt notwendig, da auf einigen Wochenmärkten in Hamburg Wildbret verkauft wird (Willibert Rex, 2021). Auch der Vertrieb ‚Wild in Hamburg‘ (Wild in Hamburg, 2021) hat zwei Verkaufsorte in Hamburg. Über die Wildbretanbieter-Suche der Website Wild-auf-wild.de (Wild auf Wild, 2021) lassen sich außerdem zehn Anbieter von Wild in einem Umkreis von 20 Kilometern um das Hamburger Stadtzentrum finden. Daher sollte es für Hamburger und Anwohner des näheren Umkreises von Hamburg möglich sein, innerhalb von fünf Kilometern einen Ort zu erreichen, an den sie Wildbret kaufen können, ganz ohne den zuständigen Jäger persönlich zu kennen.

Besonders beim Weidefleisch fällt auf, dass der Online-Handel ein wichtiges Instrument ist, um alle Interessierten mit dem Angebot versorgen zu können, da es nur wenige Höfe auf dem Land gibt. Aber auch Demeter-Höfe bieten vermehrt einen Online-Verkauf an. Dieser scheint auch deutlich günstiger zu sein, als der Vertrieb über den Supermarkt. Es war allerdings jeweils nur die Hälfte der Befragten bereit, Fleisch online zu bestellen. Daher sollte für die Zukunft ein Weg gefunden werden, um zu erreichen, dass mehr Personen ihr Fleisch auch online bestellen, da das Interesse an den tiergerechten und nachhaltigen Erzeugungsmethoden auf jeden Fall vorhanden ist. Vereinzelt wurde von den Teilnehmern in der Umfrage auch der Online-Handel genannt, als Antwort auf die Frage, wo man das jeweilige Fleisch kaufen kann. Konkret wurden Websites wie beispielweise grutto.de genannt, wo verschiedene Landwirte ihre Tiere anbieten, jeder Kunde sich einen Anteil einer Kuh kaufen kann und wenn die komplette Kuh verkauft wurde, die Kuh geschlachtet und versendet wird (Grutto.com GmbH, 2021). Besonders in Bezug auf Wildbret wurde der Lieferdienst ‚Frischepost.de‘ genannt, der in deutschen Städten, unter

anderem in Hamburg, Lebensmittel in Bioqualität und auch Wildbret liefert. Das Versprechen ist dabei, individuelle Lebensmittel aus der Umgebung zu liefern und den Kunden dabei höchste Transparenz und Frische zu garantieren (Frischepost, 2021). Solche Internetseiten sind eine gute Initiative, um den Verbrauchern zum einen den Onlinehandel mit Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, nahezubringen, und zum anderen, um möglichst viele Landwirte und Anbieter über eine Plattform zu vermarkten. Eine solche Kooperation ist sicherlich ein Gewinn für beide Seiten, da die Hofbetreiber somit an Reichweite und Bekanntheit gewinnen können und die Verbraucher jeweils nur wenige Websites besuchen müssten, um sich schließlich für das Produkt ihrer Wahl entscheiden zu können.

In der Befragung sollten die Mischköstler angeben, wie oft sie Fleisch in der Woche konsumieren. Dabei gab die Hälfte an ungefähr ein bis zweimal pro Woche Fleisch zu essen. Für Personen, die ihren Fleischkonsum durch tiergerecht und nachhaltig produziertem Fleisch ersetzen wollen, ist dies eine Menge, die gut umsetzbar ist, da bei einem höheren Konsum die Kosten für viele Verbraucher sicherlich das Budget überschreiten. Außerdem sollte dabei bedacht werden, dass die hier vorgestellten Methoden deutlich weniger Fleisch pro Fläche liefern können, als beispielsweise Betriebe der intensiven Tierhaltung. Folglich steht weniger Fleisch für den Konsum zur Verfügung. Für die 30 Prozent, die angegeben haben, drei bis viermal pro Woche Fleisch zu essen, ist der Konsum von Fleisch aus den vorgestellten Methoden schon deutlich teurer und kann vermutlich nur ergänzend zu der aktuellen Ernährung verzehrt werden. Gleiches gilt für die Personen, die fünf bis sechsmal oder sogar jeden Tag Fleisch essen. In der Frage nach dem Preis, den die Teilnehmer für ein Kilogramm Fleisch bezahlen würden, zeigt sich, dass Personen, die nur ein bis zweimal die Woche Fleisch konsumieren, tendenziell etwas mehr Geld ausgeben würden, als Personen, die häufiger Fleisch essen, siehe Abbildung 25. Der Unterschied ist allerdings geringer, als vermutet. Das bedeutet, dass auch den Personen, die viel Fleisch konsumieren, die artgerechte Tierhaltung einen höheren Preis wert ist. Es ist bloß fraglich, wie oft die Befragten das Fleisch tatsächlich kaufen würden.

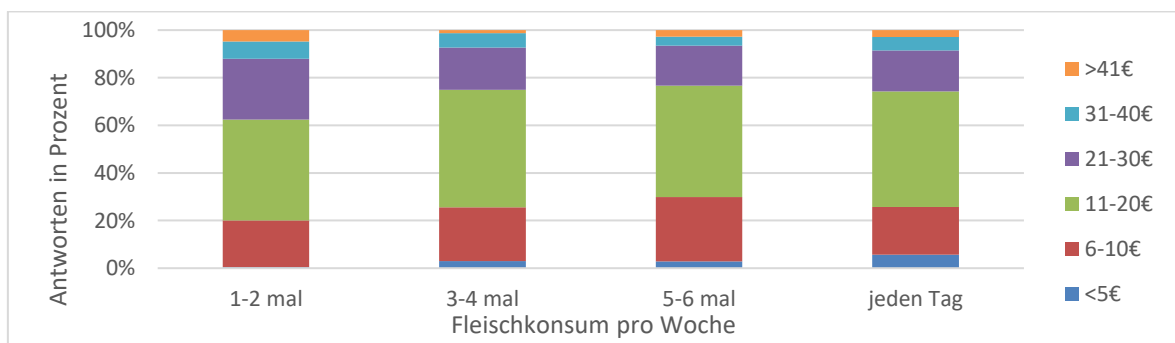


Abbildung 25: Preis, den die Teilnehmer für ein Kilogramm Demeter-Fleisch bezahlen würden, in Abhängigkeit der Menge des wöchentlichen Fleischkonsums



## Kritik

An der Umfrage haben innerhalb von neun Tagen mehr als 1900 Personen teilgenommen. Dies ist eine sehr hohe Rücklaufquote und bestätigt die Relevanz und Aktualität des Themas. Bei einer genaueren Betrachtung der Teilnehmergruppe fällt jedoch auf, dass mehr Frauen als Männer teilgenommen haben und die meisten Befragten angeben zwischen 19 und 25 Jahre alt zu sein. Damit liegt das errechnete Durchschnittsalter der Teilnehmer dieser Umfrage bei ungefähr 25 Jahren. Der bundesdeutsche Schnitt von 44 Jahren wird nicht erreicht, ebenso nicht, wie die in etwa gleiche Verteilung von Männern und Frauen (Statistisches Bundesamt, Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung, Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung, 2021, S. 25). Zu erklären ist diese Auffälligkeit damit, dass die Umfrage über den Verteiler der Hochschule versendet wurde. Dadurch wurden viele Studenten erreicht, die in die entsprechende Altersgruppe fallen. Außerdem haben hauptsächlich Leute teilgenommen, die offen für Umfragen sind oder die das Thema interessant finden, beziehungsweise sich angesprochen fühlten. Die erhobenen Daten zeigen, dass sich besonders viele junge Frauen angesprochen gefühlt haben. Auch die Personen, die vegan oder vegetarisch leben, überstiegen deutlich den deutschen Durchschnitt (Janson, 2021). Es lässt sich also ableiten, dass die Stichprobe eine gute Tendenz, insbesondere der jüngeren Bevölkerung in und um Hamburg abbildet, aber keineswegs eine repräsentative Stichprobe darstellt.

Die Umfrage wurde im Rahmen einer Bachelorarbeit durchgeführt, wobei jeder Teilnehmer die Fragen online auf seinem Computer, Tablet oder Smartphone beantwortet hat. Es kann also keine Aussage bezüglich äußerer Einflüsse gemacht werden. Die Auswertung der anonymen Daten erfolgte am Computer, wodurch die Gefahr der Übertragungsfehler minimiert wurde. Die Reliabilität der Ergebnisse ist gegeben, jedoch sollte dabei bedacht werden, dass in dieser Umfrage Meinungen und Werte der Teilnehmer abgefragt wurden. Diese können sich im Laufe der Zeit verändern, durch neue Informationen oder Meinungen von außen, wie Freunden, Familie oder die Medien, aber auch durch eigene Erfahrungen. Es ist daher möglich, dass bei einer Wiederholung andere Ergebnisse entstehen. Die gemessenen Ergebnisse beantworten die gestellten Fragen sehr gut und liefern mit den Freitextantworten darüber hinaus sogar noch neue Erkenntnisse.

Die Antworten, die jeweils als Kaufgründe für oder gegen ein Produkt gegeben wurden, sind jedoch kritisch zu betrachten. Es gab jeweils vier oder fünf Antwortmöglichkeiten, die die Teilnehmer auswählen konnten und zusätzlich den Freitext. Durch die vorgegebenen Antworten werden die Teilnehmer stark in ihrer Meinungsbildung beeinflusst und entscheiden sich eher für eine oder mehrere dieser Antworten, als sie es ohne die vorgegebenen

Antwortmöglichkeiten getan hätten. Die Antworten, die die Teilnehmer über Freitext gegeben haben, reflektieren daher besonders die Personen, die schon vorher eine gefestigte Meinung zu dem Thema haben und sich nicht so leicht beeinflussen lassen oder die Personen, die sich besonders viel Gedanken gemacht haben. Ein valideres Ergebnis wäre möglich gewesen, wenn die Personen keine Antwortmöglichkeiten gehabt und alles per Freitext hätten beantworten müssen. Diese Variante wurde jedoch nicht gewählt, da es viele Teilnehmer dazu verleiten könnte, die Umfrage abzubrechen und ein Ziel dieser Umfrage war, viele Antworten zu erhalten. Die wichtigsten Fragen für die schlussendliche Beantwortung der Forschungsfrage waren außerdem die nach dem möglichen Kauf, daher ist die mögliche Beeinflussung so hinzunehmen.

### **Ausblick**

Das Thema der Fleischerzeugung, insbesondere in Verbindung mit einer artgerechten Tierhaltung, ist sehr aktuell und beschäftigt Medien und Verbraucher gleichermaßen. Daher sollte diese Offenheit gegenüber der Thematik genutzt werden, um weitere Forschungen in Form von Umfragen durchzuführen. Da der Lebensmittelhandel sich in einem leichten Umbruch hin zum Online-Handel befindet, der durch die Corona-Pandemie beschleunigt wird, ist der Zeitpunkt optimal, um zu erfragen, wie einzelne Verbraucher dazu stehen und wo noch Verbesserungsbedarf beim Online-Handel ist. Des Weiteren wäre es interessant zu erfragen, wie viel des aktuellen Fleischkonsums in Deutschland tatsächlich durch die in dieser Bachelorarbeit vorgestellten Methoden gedeckt werden kann und wie weitere nachhaltige und tiergerechte Methoden der Fleischerzeugung aussehen könnten. Ein weiterer Forschungsansatz könnte sein, zu erfragen, wie viel tiergerecht erzeugtes Fleisch Verbraucher wirklich kaufen und wie viel sie gerne kaufen würden und um daraus eventuelle Hürden und Hindernisse in der Vermarktung ableiten. Außerdem wäre es sinnvoll in weiterführenden Umfragen darauf zu achten, dass eine repräsentative Stichprobe gewählt wird, da dies für diese Bachelorarbeit nicht möglich war. Solche Umfragen könnten besonders einzelne Höfe und kleinere Verkäufer unterstützen, um die Vermarktung und Käuferschaft besser einzuschätzen und letztendlich mehr Kunden zu erreichen und mehr Produkte zu verkaufen.

## 7 Fazit

Das Ziel der Bachelorarbeit war es, mittels einer Online-Umfrage herauszufinden, inwiefern die vorgestellten Formen der tiergerechten Fleischerzeugung von den Verbrauchern unterschiedlicher Ernährungsweisen akzeptiert werden und ob diese möglicherweise Alternativen für den Fleischbezug darstellen. Die vorgestellten Methoden sind: Fleisch von Demeter-Höfen, Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss und Wildbret aus heimischen Wäldern.

Die Ergebnisse der Befragung zeigen, dass es zwischen den drei Methoden große Unterschiede bezüglich der Bekanntheit und der Kaufbereitschaft gibt. Auch wenn das Wildbret unter den Befragten die höchste Bekanntheit hat, ist die Kaufbereitschaft am geringsten. Dies liegt an dem sehr eigenen Geschmack, den einige sehr gerne mögen, andere jedoch gar nicht. Die höchste Kaufbereitschaft liegt bei Demeter. 60 Prozent aller Befragten würden dieses Fleisch kaufen. Die Methode der Weidehaltung mit Kugelschuss ist bei den Befragten sehr unbekannt, da mehr als die Hälfte diese nicht kennen. Dennoch sind über die Hälfte der Teilnehmer bereit dieses Fleisch zu kaufen, was die Akzeptanz der Methode unterstreicht.

Unterschiede hinsichtlich der Kaufbereitschaft der vorgestellten Produkte gibt es auch bei den Befragten verschiedener Ernährungsweisen. Von den Veganern wären jeweils etwa fünf bis sieben Prozent bereit die Produkte zu kaufen, bei der Gruppe der sich vegetarisch ernährenden sind es sogar 23 bis 30 Prozent. Den Befragten war dabei die artgerechte Haltung der Tiere besonders wichtig. Einige gaben an, das Fleisch gar nicht selbst essen zu wollen, aber es für Freunde und Familie zu kaufen, da ihnen auch wichtig ist, dass das Fleisch der Personen in ihrem Umfeld aus artgerechter Haltung und Schlachtung stammt und so nachhaltig wie möglich produziert wird. Bei den Mischköstlern ist die Kaufbereitschaft mit 91 und 88 Prozent bei Demeter und der Weidehaltung sehr hoch. Für das Wildbret ist diese aus dem bereits genannten Grund, des Geschmacks mit 73 Prozent etwas geringer.

Die Vorstellungen, die die Befragten von den Preisen und den Fahrtstrecken haben, kommen in den meisten Fällen auch mit der Realität überein. In einzelnen Fällen, wie etwa beim Wildbret, kann der tatsächliche Preis über dem liegen, den die Befragten bezahlen würden, aber bei einem Großteil der Produkte und Anbieter passt die Vorstellung der Verbraucher zu der Realität. Auch die Fahrtstrecke ist in etwa so lang, wie die Befragten sich das vorstellen. Es fehlt an dieser Stelle jedoch stark an Aufklärung und Werbung, da durchweg nur sehr wenige wissen, wo sie die Produkte denn nun wirklich kaufen können. Viele Geschäfte gibt es in Reichweite, aber die Befragten wissen dies nicht.

Daran schließt an, dass alle Produkte auch online zu kaufen sind, jedoch die wenigsten von dieser Option wissen. Allgemein wäre auch nur etwa die Hälfte bereit Fleisch online zu bestellen. Hier ist noch viel Potential, das noch von beiden Seiten besser genutzt werden sollte. Dazu gehört ein schrittweises Herangehen der Verbraucher an den Online-Kauf von Lebensmitteln, insbesondere verderblicher Lebensmittel, wie Fleisch, aber auch die bessere Strukturierung des Online-Handels und eventuell die Komprimierung auf einige wenige Shops.

Die von den Teilnehmern genannten Gründe gegen einen Kauf bestehen im Wesentlichen aus Tierschutz und Tierwohl, insbesondere der Vermeidung des Todes der Tiere und der Nachhaltigkeit. Die persönliche Präferenz und die Entwöhnung des Fleischkonsums sind ebenfalls viel genannte Gründe, die zu einer Ablehnung der Produkte führen.

Die meistgenannten Gründe für einen Kauf waren auch hier das Tierwohl, insbesondere die artgerechte Haltung und Schlachtung, aber auch die Regionalität und die Nachhaltigkeit. Viele der Befragten erhoffen sich von Fleisch aus artgerechter Haltung mit natürlichem Futter von der Weide und viel Auslauf auch eine bessere Fleischqualität.

Die Frage nach der Akzeptanz der Verbraucher lässt sich nun beantworten. Für einen großen Teil der Mischköstler, sind die vorgestellten Methoden der tiergerechten Fleischherzeugung eine gute Alternative. Die Akzeptanz ist besonders bei den Personen hoch, denen die Herkunft der Produkte wichtig ist und die auch bereit sind etwas mehr zu bezahlen als im Supermarkt oder beim Discounter. Für diejenigen, die weiterhin viel Fleisch essen möchten, sind die vorgestellten Optionen sicherlich nicht jeden Tag umsetzbar, aber zumindest teilweise. Wie die Umfrage ergeben hat, sind die vorgestellten Methoden auch eine durchaus sinnvolle Alternative für einen Teil der vegetarisch lebenden Personen. Da etwa ein Viertel die Produkte akzeptiert und kaufen würde, ist dies vielleicht eine Möglichkeit, wie Personen, die bisher auf Fleisch verzichtet haben, es jedoch gerne wieder konsumieren würden, in Zukunft Fleisch essen und dies nun auch mit jeweils dem eigenen Gewissen vereinbaren können. Bei den vegan lebenden Teilnehmern fällt die Akzeptanz deutlich geringer aus. Viele dieser Verbrauchergruppe scheinen kein oder nur ein geringes Interesse daran zu haben wieder Fleisch zu konsumieren, egal aus welcher Haltung.

Die höchste Akzeptanz und Bekanntheit liegt bei Fleisch von Demeter-Höfen, aber auch bei Wildbret aus heimischen Wäldern. Auch wenn weniger Personen Wildbret kaufen möchten, ist die Akzeptanz dennoch sehr hoch, da der entscheidende Grund für viele der Geschmack ist und nicht die Art und Methode der Schlachtung. Wildbret wird vom Großteil der Befragten als natürlich und artgerecht bewertet. Auch Demeter erfährt von vielen Seiten eine hohe Zustimmung, wobei auch die einzelnen persönlichen Erfahrungen eine

wichtige Rolle spielen. Für das Fleisch von Rindern aus Weidehaltung, die per Kugelschuss geschlachtet werden, ist die Akzeptanz und der Zuspruch zwar im Allgemeinen sehr hoch, jedoch ist diese Methode vielen Teilnehmern bisher unbekannt gewesen. Die Methode wurde als besonders tiergerecht und schonend bewertet. Es gab allerdings auch noch viele Zweifel an der Art der Tötung und dem Umgang mit den Tieren. Mit steigender Bekanntheit und Aufklärung wäre es möglich, dass auch die Akzeptanz dieser Methode noch weiter steigen könnte.

Es lässt sich also abschließend zusammenfassen, dass die drei Methoden der tiergerechten Fleischerzeugung für mehr als die Hälfte der hier befragten Personen eine vertretbare Möglichkeit des Fleischkonsums darstellen, die mit Gewissen, Emotionen und mit den vorhandenen Ressourcen, wie Geld und Transportweg, vereinbar sind und damit eine Alternative zum Verzicht oder dem bisherigen Konsum darstellen.

## Zusammenfassung

Ziel dieser Arbeit ist es herauszufinden, ob verschiedene Möglichkeiten der tiergerechten Fleischerzeugung für Verbraucher verschiedener Ernährungsweisen eine vertretbare Alternative darstellen. Die thematisierten Methoden sind Fleisch von Demeter-Höfen, Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss und Wildbret aus heimischen Wäldern. Zur Beantwortung der Fragestellung wurde online eine Verbraucherumfrage durchgeführt. Der theoretische Teil dieser Arbeit befasst sich eingehend mit den drei Methoden. Dabei wird jeweils erklärt, wie die rechtlichen Hintergründe aussehen, wie die Tiere im einzelnen leben und wie sie geschlachtet werden. Auf dieser Grundlage wurde der Fragebogen der Umfrage erstellt, welcher Fragen zum soziodemographischen Hintergrund, der Ernährungsform, der Bekanntheit und dem Kaufverhalten bezüglich der drei vorgestellten Methoden und der jeweiligen Motivation für oder gegen den entsprechenden Kauf. Der Fragebogen wurde von insgesamt 1618 Personen vollständig ausgefüllt.

Die Auswertung zeigt, dass die Verbraucher den vorgestellten Produkten grundsätzlichen offen gegenüberstehen. Fleisch von Demeter ist vielen bereits bekannt und erfährt auch eine hohe Akzeptanz, die sich aus der Kaufbereitschaft ableitet. Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss ist hingegen eher unbekannt bei den Befragten, erfährt aber trotzdem von der Hälfte der Befragten Zuspruch. Wildbret ist mit Abstand am bekanntesten, jedoch würden weniger als die Hälfte der Befragten dieses Fleisch kaufen. Die von den Teilnehmern genannten Gründe für oder auch gegen den Kauf zeigen, dass das Tierwohl mit Abstand am wichtigsten für alle Befragten ist. Aber auch Gründe wie die Nachhaltigkeit, Gesundheit oder Regionalität bewegen die Verbraucher. Unter den Veganern zeigt sich nur eine sehr geringe Bereitschaft das auf unterschiedliche Arten produziertes Fleisch zu kaufen. Für bis zu 30 Prozent der Vegetarier und bis zu 90 Prozent der omnivoren Teilnehmer wäre Fleisch aus den vorgestellten Methoden jedoch eine tatsächliche Alternative, die in keinem Konflikt steht mit den moralischen Vorstellungen und den finanziellen Mitteln der Befragten. Des Weiteren hat die Umfrage ergeben, dass unter den Verbrauchern das Interesse an tiergerecht erzeugtem Fleisch vorhanden ist, bezüglich der Bekanntheit der verschiedenen Methoden und der Vermarktung es allerdings noch Probleme gibt.

Das Potential der tiergerechten Fleischerzeugung ist groß. Dabei ist für die Zukunft weniger die Methode selbst entscheidend, sondern viel mehr die richtige Kommunikation mit dem Verbraucher.

## Literaturverzeichnis

- Beckers, M., & Dietz, C. (3. März 2014). Was Sie über Massentierhaltung wissen sollten. *Süddeutsche Zeitung*.
- Benning, R. (Oktober 2020). Hähnchenfleisch im Test auf Resistenzen gegen Reserveantibiotika. (Germanwatch e.V., Hrsg.)
- Bombeck, M. (2021). *Baumbachhof*. Abgerufen am 19. Mai 2021 von <https://www.galloway-baumbachhof.de/>: <https://www.galloway-baumbachhof.de/>
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. (2021). *Bericht zur Markt- und Versorgungslage Fleisch 2020*. (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Hrsg.) Bonn. Von [bmel-statistik.de](http://bmel-statistik.de). abgerufen
- Bundesinformationszentrum Landwirtschaft. (15. Februar 2021). *Reizwort "Massentierhaltung"*. Abgerufen am 19. März 2021 von [landwirtschaft.de](http://landwirtschaft.de): <https://www.landwirtschaft.de/diskussion-und-dialog/tierhaltung/reizwort-massentierhaltung>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (Januar 2021). Bio-Lebensmittelkonsum. (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Hrsg.) *Ökobarometer 2020*, S. 14.
- Clalüna, F. (03. Januar 2020). Steht das Leid, das meine Bratwurst verursacht, im richtigen Verhältnis zum Genuss, den ich daraus ziehe? *Neue Züricher Zeitung*.
- Demeter e.V. (2021c). *Portraitsuche*. Abgerufen am 23. April 2021 von [demeter.de](http://demeter.de): [https://www.demeter.de/portraitsuche?field\\_user\\_produkte\\_tid\[\]=5&distance\[postal\\_code\]=22089&distance\[search\\_distance\]=20](https://www.demeter.de/portraitsuche?field_user_produkte_tid[]=5&distance[postal_code]=22089&distance[search_distance]=20)
- Demeter e.V. (Oktober 2019). *Unterschied von Bio zu Demeter*. Abgerufen am 17. März 2021 von [demeter.de](http://demeter.de): <https://www.demeter.de/unterschied-bio-demeter>
- Demeter e.V. (2021a). *Richtlinien 2021*. Darmstadt.
- Demeter e.V. (2021b). *Biodynamische Landwirtschaft*. Abgerufen am 17. März 2021 von [demeter.de](http://demeter.de): <https://www.demeter.de/biodynamisches/landwirtschaft>
- Deutscher Jagdverband e.V. (19. Juni 2000). *Waidgerechtigkeit*. Abgerufen am 19. März 2021 von [jagdverband.de](http://jagdverband.de): <https://www.jagdverband.de/waidgerechtigkeit>
- Deutscher Jagdverband e.V. (2014). *Infografik Voraussetzungen zur Abgabe von Wildfleisch*. Abgerufen am 21. März 2021 von [jagdverband.de](http://jagdverband.de): [https://www.jagdverband.de/sites/default/files/DJV-Infografik%20Voraussetzung%20zur%20Abgabe%20von%20Wildfleisch%202014\\_0.pdf](https://www.jagdverband.de/sites/default/files/DJV-Infografik%20Voraussetzung%20zur%20Abgabe%20von%20Wildfleisch%202014_0.pdf)
- Deutscher Jagdverband e.V. (22. Dezember 2018). *Jäger haben mehr Wildbret geliefert*. Abgerufen am 19. März 2021 von [jagdverband.de](http://jagdverband.de): <https://www.jagdverband.de/jaeger-haben-mehr-wildbret-geliefert#:~:text=Insgesamt%20haben%20die%20Deutschen%20im,Hirsch%20aus%20heimischer%20Jagd%20verspeist.&text=Unangefochten%20an%20der%20Spitze%20liegt,vom%20Reh%20mit%208.742%20Tonnen>

- Deutscher Jagdverband e.V. (28. April 2020). *Wildbret immer beliebter*. Abgerufen am 28. März 2021 von jagdverband.de: <https://www.jagdverband.de/wildbret-immer-beliebter>
- Deutscher Jagdverband e.V. (2021a). *Jagdrecht in Deutschland*. Abgerufen am 19. März 2021 von jagdverband.de: <https://www.jagdverband.de/rund-um-die-jagd/rechtslage/jagdrecht-deutschland>
- Deutscher Jagdverband e.V. (2021b). *Warum sind Jäger Naturschützer*. Abgerufen am 19. März 2021 von jagdverband.de: <https://www.jagdverband.de/rund-um-die-jagd/natur-und-artenschutz/warum-sind-jaeger-naturschuetzer>
- Diersing-Espenhorst, M., & Culiuc, N. (29. März 2019). *Weidehaltung: Das sind die Vor- und Nachteile*. Abgerufen am 18. März 2021 von agrarheute.de: <https://www.agrarheute.com/tier/rind/weidehaltung-nachteile-522922>
- Food and Agriculture Organization. (November 1995). World livestock production systems. (Food and Agriculture Organization, Hrsg.) *FAO Animal Production and Health Paper*(127), S. 12.
- Friedrich, M., Schiffer, K., Retz, S., Stehling, C., Seuß-Baum, I., & Hensel, O. (2015). The Effect of On-Farm Slaughter via Gunshot and Conventional Slaughter on Sensory and Objective Measures of Beef Quality Parameters. (C. C. Education, Hrsg.) *Journal of Food Research*, 4(2), S. 27-35.
- Frischepost. (2021). *Unsere Philosophie*. Abgerufen am 23. April 2021 von hamburg.Frischepost.de: <https://hamburg.frischepost.de/philosophie>
- Grutto.com GmbH. (2021). *Unsere Mission*. Abgerufen am 23. April 2021 von grutto.de: <https://www.grutto.com/de/mission>
- Hof Cordes. (2021). *Unser Hofladen*. Abgerufen am 19. März 2021 von Weiderinder-stuckenborstel.de: <http://weiderinder-stuckenborstel.de/kaufen-ab-hof/>
- Holstein Büffel. (2021). *Holstein Büffel - Vermarktung*. Abgerufen am 23. April 2021 von holstein-bueffel.de: <https://holstein-bueffel.de/vermarktung/>
- Hütter, J., Meyer, A., & Braake, R. t. (2020). *Leitlinien Schlachten und Tiertransport*. (Demeter e.V., Hrsg.) Darmstadt.
- Janson, M. (25. Januar 2021). *Statista.com*. (Statista, Herausgeber) Abgerufen am 17. März 2021 von <https://de.statista.com/infografik/24000/anzahl-der-vegetarier-und-veganer-in-deutschland/#:~:text=Die%20Zahl%20der%20Vegetarier%20und,Zuwachs%20von%20rund%2023%20Prozent>
- Leopold, J., Fügner, K., Möstl, A., & Wirz, A. F. (2016). *Geflügelhaltung - Handbuch für die Geflügelhaltung*. (Demeter e.V., Hrsg.) Darmstadt.
- Loudon, K., Tarr, G., Lean, I., Polkinghorne, R., McGilchrist, P., Dunshea, F., . . . Pethick, D. (27. August 2019). The Impact of Pre-Slaughter Stress on Beef Eating Quality. (MDPI, Hrsg.) *Animals*, 9(9).



- Moewius, J., & Röhrig, P. (Februar 2021). Öko-Fläche und Zahl der Bio-Betriebe. (Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, Hrsg.) *Branchenreport 2021*, S. 12.
- Olschewski, F. (2017a). *Artenvielfalt durch Beweidung*. Abgerufen am 19. März 2021 von weidefleisch.org: <http://weidefleisch.org/artenvielfalt/>
- Olschewski, F. (2017b). *Weidefleisch-Anbieter*. Abgerufen am 19. März 2021 von weidefleisch.org: <http://weidefleisch.org/weidefleisch-anbieter/>
- Probst, J., Meili, E., & Sprengler, N. A. (2017). Auswirkungen von Stressoren vor der Schlachtung auf Rinder bei zwei verschiedenen Schlachtmethoden (Bolzenschuss im kleinen Schlachthof und Kugelschuss auf der Weide). (S. Wolfrum, H. Heuwinkel, & J. Reents, Hrsg.) *Beiträge zur 14. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau*, S. 764-767.
- Rast, D., & Hofa, M. (15. April 2020). *Tierkörper in den Schlachthof bringen*. Abgerufen am 20. März 2021 von diegruene.ch: <https://www.diegruene.ch/artikel/tierkoerper-in-den-schlachthof-bringen>
- Reiche, A., Oberson, J.-L., Silacci, P., Hess, H.-D., & Terlouw, E. (11. September 2018). Einfluss von Stress bei der Schlachtung auf Physiologie und Fleischqualität von Mastbullen. (Agroscope, Hrsg.) *Tiere Agroscope Science*(67), S. 25-27.
- Ruby, M. B., & Heine, S. J. (29. März 2012). Too close to home. Factors predicting meat avoidance. (U. o. Department of Psychology, Hrsg.) *Appetite*, 59(1), S. 47-52.
- Schaack, D. (Februar 2021a). Produktionsstruktur des Öko-Landbaus. (Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Hrsg.) *Branchenreport 2021*, S. 16-17.
- Schaack, D. (Februar 2021b). Wo Bio Boomt. (Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft, Hrsg.) *Branchenreport 2021*, S. 27.
- Statistisches Bundesamt, Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung, Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung. (2021). *Datenreport 2021*. (Statistisches Bundesamt (Destatis), Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung (W, & Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung (BiB), Hrsg.) Bonn.
- Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V. (27. November 2013). Kugelschuss auf der Weide als Betäubungs- / Tötungsverfahren zur Schlachtung von Rindern. (A. 3. Schlachtung), Hrsg.) *Merkblatt 136*.
- Tjaden's. (20. Mai 2021). Martinistraße 13, 20251 Hamburg.
- Trampenau, L. (20. Januar 2011). Kugelschuss auf der Weide. *Der kritische Agrarbericht*, S. 147-150.
- Verbraucherzentrale. (06. Oktober 2020). *Tierschutz, Tierwohl und artgerechte Haltung!*? Abgerufen am 02. Mai 2021 von verbraucherzentrale.de: <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/tierschutz-tierwohl-und-artgerechte-haltung-22080>
- Wild auf Wild. (2021). *Wildbretanbieter-Suche*. Abgerufen am 19. März 2021 von wild-auf-wild.de: [https://www.wild-auf-wild.de/wildbretanbieter-suche?lat=53.57&lng=10.04&geolocation\\_geocoder\\_address=22089&field\\_rest\\_geo\\_proximity=60](https://www.wild-auf-wild.de/wildbretanbieter-suche?lat=53.57&lng=10.04&geolocation_geocoder_address=22089&field_rest_geo_proximity=60)

Wild in Hamburg. (2021). *Wildes Angebot*. Abgerufen am 19. März 2021 von wildinhamburg.de: <http://www.wildinhamburg.de/wildes-angebot/>

Willibert Rex. (2021). *Unser Fleischereifachgeschäft kommt zu Ihnen*. Abgerufen am 23. April 2021 von wild-und-lammfleisch.de: <https://www.wild-und-lammfleisch.de/i/wochenmaerkte>

## Rechtsquellenverzeichnis

VO (EG) Nr. 853/2004	Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2017/1981 der Kommission vom 31. Oktober 2017 (ABl L 285 vom 01.11.2017, S.10)
VO (EG) Nr. 1099/2009	Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2018/723 der Kommission vom 16. Mai 2018 (ABl L 122 vom 17.05.2018, S.11)
TierSchG	Tierschutzgesetz vom 24. Juli 1972 in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313), das zuletzt durch Artikel 280 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1328) geändert worden ist
TierSchIV	Tierschutz-Schlachtverordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 20. Dezember 2012 (BGBl. I S. 2982)
Tier-LMHV	Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs vom 08. August 2007, in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. April 2018 (BGBl. I S. 480 (619)), die durch Artikel 2 der Verordnung vom 11. Januar 2021 (BGBl. I S. 47) geändert worden ist
BJagdG	Bundesjagdgesetz vom 29. November 1952, in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. September 1976 (BGBl. I S. 2849), das zuletzt durch Artikel 291 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1328) geändert worden ist
BWildSchV	Bundeswildschutzverordnung vom 25. Oktober 1985 (BGBl. I S. 2040), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 28. Juni 2018 (BGBl. I S. 1159) geändert worden ist
WaffG	Waffengesetz vom 11. Oktober 2002 (BGBl. I S. 3970, 4592; 2003 I S. 1957), das zuletzt durch Artikel 228 der Verordnung vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1328) geändert worden ist

# Eidesstattliche Erklärung

## Eidesstattliche Erklärung und Veröffentlichungserklärung Student oder Studentin

Vertretbarer Fleischkonsum: Verbraucherakzeptanz verschiedener Möglichkeiten der tiergerechten Fleischerzeugung

### Eidesstattliche Erklärung Student oder Studentin

verfasst von: Frau **Schwarz** Linea

Ich versichere hiermit, dass ich die vorliegende Bachelorarbeit mit dem o.a. formulierten Thema ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Quellen und Hilfsmittel verwendet habe.

Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quellen kenntlich gemacht.

Datum: 26.05.2021

Unterschrift: 

Linea Schwarz

---

### Erklärung zur Veröffentlichung des Studenten oder der Studentin

Ich bin mit der Online-Veröffentlichung der oben genannten Abschlussarbeit auf dem Dokumentenserver der HAW Hamburg **nicht einverstanden**.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich obige Angaben und dass ich die Richtlinien zur Veröffentlichung von Abschlussarbeiten der HAW Hamburg zur Kenntnis genommen habe und akzeptiere. Zu finden im Downloadbereich Fakultätsservicebüro Life Sciences, dort unter den Downloads des jeweiligen Studiengangs.

Datum: 26.05.2021

Unterschrift: 

Linea Schwarz

---

# Anhang A

Seite 1:



0% ausgefüllt

Es werden keine personenbezogenen Daten gespeichert.  
Die anonymen Daten werden nur für die Bearbeitung einer Bachelorarbeit verwendet.

1. Welchem Geschlecht fühlen Sie sich zugehörig?

[Bitte auswählen] ▼

2. Wie alt sind Sie?

- <18
- 19-25
- 26-30
- 31-35
- 36-40
- 41-45
- 46-50
- 50-55
- 55-60
- >61

3. Wie hoch ist Ihr monatliches Haushaltsnettoeinkommen in Euro?

- <1000
- 1000-2000
- 2000-3000
- 3000-4000
- 4000-5000
- 5000-6000
- >6000

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 2:



6% ausgefüllt

**4. Wie ernähren Sie sich?**

- vegan
- pescetarisch
- ovo-vegetarisch
- lacto-vegetarisch
- ovo-lacto-vegetarisch
- Mischkost (Ich esse alles)
- Ich ernähre mich anders:

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 3:



13% ausgefüllt

**5. Warum verzichten Sie auf Fleisch?**

Eine oder mehrere Antworten sind möglich.

- Ich möchte nachhaltiger leben.
- Ich möchte nicht, dass Tiere für mich leiden.
- Ich möchte nicht, dass Tiere für mich sterben.
- Ich möchte die Fleischindustrie nicht unterstützen
- anderes:

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 4:



13% ausgefüllt

**5. Wie oft essen Sie Fleisch pro Woche?**

Aufschnitt soll an dieser Stelle nicht berücksichtigt werden.

- 1-2 mal
- 3-4 mal
- 5-6 mal
- jeden Tag

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 5:



20% ausgefüllt

**6. Kennen Sie Demeter?**

- ja
- nein
- Habe ich schon mal gehört, weiß aber nicht genau was das ist.

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 6:



26% ausgefüllt

## Fleisch von Demeter

Demeter ist die älteste biodynamische Landwirtschaft Deutschlands. Um einen Demeter Hof zu betreiben, ist die Haltung von Tieren Pflicht, da der Mist zum Düngen verwendet werden muss. Für Rinder ist der Weidegang verpflichtend, die Enthornung verboten und das Futter kommt zum Großteil vom eigenen Hof und zu 100% aus der Region. Die Tiere können natürliche Verhaltensweisen ausleben und werde in zumeist kleinen Schlachthöfen in der Umgebung einzeln geschlachtet.

7. Können Sie sich vorstellen Fleisch von Demeter Höfen zu kaufen?

- ja
- nein

8. Wissen Sie wo Sie Fleisch mit Demeter Siegel kaufen können?

- ja, und zwar:
- nein

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 7:



33% ausgefüllt

9. Warum können Sie sich nicht vorstellen Fleisch von Demeter zu kaufen?

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.
- Ich bin mit der Haltung der Tiere auf den Höfen nicht einverstanden.
- Ich verzichte aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch.
- Ich glaube, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig ist.
- Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.
- anderes:

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021



**9. Warum können Sie sich vorstellen Fleisch von Demeter Höfen zu kaufen?**

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte eine artgerechte Tierhaltung unterstützen.
- Ich möchte nachhaltiger leben.
- Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.
- Ich möchte regionale Höfe unterstützen.

anderes:

**10. Wie viel wären Sie bereit für ein Kilogramm Rindfleisch von Demeter zu bezahlen?**

Der Preis bezieht sich auf den Durchschnittspreis. Einzelne Stücke können daher teurer (z.B. Filet) oder günstiger (z.B. Suppenfleisch, Knochen) sein.

- <5€
- 6-10€
- 11-20€
- 21-30€
- 31-40€
- >41€

**11. Wie weit wären Sie bereit dafür zu fahren?**

- <1km
- 2-5km
- 6-10km
- 11-15km
- 16-20km
- >20km

**12. Würden Sie Fleisch online bei Demeter Höfen bestellen?**

- ja
- nein

Weiter

Seite 9:



41% ausgefüllt

13. Kennen Sie die Weidehaltung mit Kugelschuss bei Rinden?

- ja
- nein
- Habe ich schon mal gehört, weiß aber nicht genau was das ist.

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 10:



48% ausgefüllt

## Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss

Die Rinder leben in Herden ganzjährig im Freien. Einzelne Tiere werden durch den Schuss eines Gewehrs direkt von der Weide geschossen und anschließend geschlachtet. Die Tiere haben nur sehr wenig Kontakt zu Menschen und müssen nicht zum Schlachthaus transportiert werden, was weniger Stress für Tier und Mensch bedeutet.

14. Können Sie sich vorstellen Fleisch von Rindern aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen?

- ja
- nein

15. Wissen Sie wo Sie Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss kaufen können?

- ja, und zwar:
- nein

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

**16. Warum können Sie sich nicht vorstellen Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen?**

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.
- Ich bin mit der Haltung und Schlachtung der Tiere nicht einverstanden.
- Ich verzichte aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch.
- Ich glaube, dass der Fleischkonsum nicht nachhaltig ist.
- Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.

anderes:

Weiter

**13. Warum können Sie sich vorstellen Fleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu kaufen?**

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte eine artgerechte Tierhaltung unterstützen.
- Ich möchte nachhaltiger leben.
- Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.
- Ich möchte regionale Höfe unterstützen.

anderes:

**14. Wie viel wären Sie bereit für ein Kilogramm Rindfleisch aus Weidehaltung mit Kugelschuss zu bezahlen?**

Der Preis bezieht sich auf den Durchschnittspreis. Einzelne Stücke können daher teurer (z.B. Filet) oder günstiger (z.B. Suppenfleisch, Knochen) sein.

- <5€
- 6-10€
- 11-20€
- 21-30€
- 31-40€
- >41€

**15. Wie weit wären Sie bereit dafür zu fahren?**

- <1km
- 2-5km
- 6-10km
- 11-15km
- 16-20km
- >20km

**16. Würden Sie Fleisch online bei den entsprechenden Höfen bestellen?**

- ja
- nein

Weiter

Seite 13:



65% ausgefüllt

17. Wissen Sie was Wildfleisch ist?

- ja
- nein
- Habe ich schon mal gehört, weiß aber nicht genau was das ist.

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

Seite 14:



74% ausgefüllt

## Wildbret aus heimischen Wäldern

Mit dem Jagdschein wird dem Jäger die Erlaubnis erteilt unter verschiedenen Bedingungen und zu festgelegten Zeiten wildlebende Tiere in einem Gebiet zu jagen. Bis zu diesem Zeitpunkt haben die Tiere ihr Leben naturgetreu in der Wildnis verbracht. Durch den Schuss des Jägers ist das Wild sofort tot und muss von einer fachkundigen Person untersucht werden.

18. Können Sie sich vorstellen Wildbret zu kaufen?

- ja
- nein

19. Wissen Sie wo Sie Wildbret kaufen können?

- ja, und zwar:
- nein

Weiter

[Linea Schwarz](#), Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg – 2021

**20. Warum können Sie sich nicht vorstellen Wildbret zu kaufen?**

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte nicht, dass die Tiere getötet werden.
- Ich glaube, dass Wild ungesund ist.
- Ich verzichte aus gesundheitlichen Gründen auf Fleisch.
- Ich finde es nicht richtig Fleisch von wild lebenden Tieren zu konsumieren.
- Ich habe keine Lust mich damit zu beschäftigen und kaufe das Fleisch, welches mein Supermarkt anbietet.
- anderes:

Weiter

**20. Warum können Sie sich vorstellen Wildbret zu kaufen?**

Eine oder mehrere Antworten können ausgewählt werden.

- Ich möchte, dass die Tiere artgerecht leben.
- Ich möchte nachhaltiger leben.
- Ich glaube, dass die Fleischqualität besonders gut ist.
- Ich glaube, dass die Jagd wichtig ist für den Erhalt der Wälder.
- Ich möchte regionales Fleisch kaufen.

anderes:

**21. Wie viel wären Sie bereit für ein Kilogramm Wildbret aus heimischen Wäldern zu bezahlen?**

Der Preis bezieht sich auf den Durchschnittspreis. Einzelne Stücke können daher teurer (z.B. Filet) oder günstiger (z.B. Suppenfleisch, Knochen) sein.

- <5€
- 6-10€
- 11-20€
- 21-30€
- 31-40€
- >41€

**22. Wie weit wären Sie bereit dafür zu fahren?**

- <1km
- 2-5km
- 6-10km
- 11-15km
- 16-20km
- >20km

**23. Würden Sie Wildbret online bestellen?**

- ja
- nein

Weiter

# Anhang B

## Der Bestellzettel für leckeres Bio-Gallowayfleisch vom Baumbachhof

für \_\_\_\_\_  
(Vorname, Nachname)

1. Wunschtermin eintragen

2. Standardpaket auswählen

Die in den Paketen angegebenen Teilmengen sind ca. Mengen und können je nach Verfügbarkeit abweichen. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. Für die Verpackung berechnen wir zusätzlich 1,20€/kg inkl. MwSt.



- 5 kg Einsteiger-Paket zum Probieren für saftige 82,50 € (16,50€/kg) + 6,00€ Verpackung**  
Rouladen ca. 0,60kg  
Braten ca. 1,00kg  
Gulasch ca. 1,00kg  
Hackfleisch ca. 1,50kg  
Eine geräucherte Mettwurst 400g (500g Einwaage)  
Fünf Bratwürste (je 100g) 0,50kg
- 10 kg Paket für den kleinen Hunger für knackige 160,00 € (16,00€/kg) + 12,00€ Verpackung**  
Roastbeef ca. 0,50kg  
Rouladen ca. 1,20kg  
Braten ca. 1,50kg  
Gulasch ca. 2,00kg  
Hackfleisch ca. 3,50kg  
Eine geräucherte Mettwurst 400g (500g Einwaage)  
Zehn Bratwürste (je 100g) 1,00kg
- 15 kg Paket – Neu – für 236,00 € (15,73€/kg) + 18,00€ Verpackung**  
Roastbeef ca. 0,80kg  
Rouladen ca. 1,80kg  
Braten ca. 2,00kg  
Gulasch ca. 3,00kg  
Hackfleisch ca. 5,00kg  
Zwei geräucherte Mettwürste je 400g (1,0kg Einwaage)  
15 Bratwürste (je 100g) 1,50kg
- 20 kg Paket – Der Klassiker – für 310,00 € (15,50€/kg) + 24,00€ Verpackung**  
Roastbeef ca. 1,50kg  
Rouladen ca. 2,40kg  
Braten ca. 3,0kg  
Gulasch ca. 3,5kg  
Hackfleisch ca. 6,5kg  
Zwei geräucherte Mettwürste je 400g (1,0kg Einwaage)  
20 Bratwürste (je 100g) 2,00kg
- 40 kg Paket – Das alte Viertel – für schlanke 580,00 € (14,50€/kg) + 48,00€ Verpackung**  
Filet ca. 0,60kg  
Roastbeef ca. 3,00kg  
Rouladen ca. 4,80kg  
Braten ca. 6,00kg  
Gulasch ca. 6,50kg  
Hackfleisch ca. 13,00kg  
Vier geräucherte Mettwürste je 400g (2,0kg Einwaage)  
40 Bratwürste (je 100g) ca. 4,00kg



Auf der Rückseite geht es weiter!

Baumbachhof Der Laden Galloway Okoobetrieb Michael Bombeck Kallenbrock Hof Nr. 1 29559 Wriededt	Mobil 0151 – 124 75 216 Tel. 05802 – 98 78 99 Fax 05802 – 98 78 96	post@galloway-baumbachhof.de www.galloway-baumbachhof.de  DE-NI-009-00166-A	Volksbank Uelzen-Satzwedel e. G. IBAN DE44 2586 2292 0033 0728 03 BIC GENODEF1EUB  Steuer Nr. 47/241/04960 FA. Uelzen
---	--	--	---



### 3. Das Standardpaket kann noch beliebig ergänzt werden.

Voraussetzung ist die Verfügbarkeit der folgenden Fleisch- und Wurstsorten.  
Sollte euch keins der Standardpakete zusagen, könnt ihr euch euer Sortiment auch aus den folgenden Einzelpositionen individuell zusammenstellen. Wir bemühen uns auch diese Wünsche zu erfüllen.

- kg Bio - Filet (48,00€/kg)
- kg Bio - Roastbeef (37,00€/kg)
- kg Bio - Hüfte im Stück (30,00€/kg)
- kg Bio - Rouladen (25,00€/kg)
- kg Bio - Braten (20,00€/kg)
- kg Bio - Gulasch (18,00€/kg)
- kg Bio - Hackfleisch (16,00€/kg)
- kg Bio - Suppenfleisch (9,00€/kg)
- kg Bio - Beinscheiben (11,00€/kg)
- Stück Bio - Zunge (15,00€)
- Stück Bio - Rinderschwanz, gehackt (10,00€)
- kg Bio - Leber (15,00€/kg)
- kg Bio - Bäckchen (11,00€)
- kg Bio - Schinken (30,00€/kg)

### 4. Mit der Wurst kann das Paket dann noch abgerundet werden.

- Stck Bio - Kopfwurst 300g Dose (3,50€/Stck)
- Stck Geräucherte Bio - Mettwurst im Textildarm 500g Einwaage (8,50€/Stck)
- Stck Bio - Mettwurst, gekocht 300g Dose (5,00€/Stck)
- Stck Bio - Jagdwurst 300g Dose oder Darm (5,00€/Stck)
- Stck Bio - Mortadella 300g Dose oder Darm (5,00€/Stck)
- Stck Bio - Leberwurst 300g Dose (5,00€/Stck)
- Packung (5 Stck) Bio - Schinkengriller je 80g (8,50€ je Packung, 1,70€/Stck)
- Packung (5 Stck) Bio - Bratwurst je 100g (7,50€ je Packung, 1,50€/Stck)
- Packung (4 Stck) Bio - Currywurst je 160g (10,00€ je Packung, 2,50€/Stck)
- Packung (2 Stck) Bio - Bregenwurst im Ring je 150g (6,00€ je Packung, 3,00€/Stck)
- Packung (5 Stck) Bio - Hot-Dog Würstchen je 50g (4,00€ je Packung, 0,80€/Stck)

Wir hoffen, dass wir unser neues Sortiment übersichtlich und nachvollziehbar gestaltet haben und für jeden Geschmack und Bedarf etwas dabei ist.

Für das Vertrauen in uns bedankt sich das Team vom Baumbachhof.



Baumbachhof Der Laden  
Galloway Ökobetrieb  
Michael Bombeck  
Kallenbrock Hof Nr. 1  
29559 Wrestedt

Mobil 0151 – 124 75 216  
Tel. 05802 – 98 78 99  
Fax 05802 – 98 78 96

post@galloway-baumbachhof.de  
www.galloway-baumbachhof.de

DE-NI-009-00166-A

Volksbank Uelzen-Salzwedel e. G.  
IBAN DE44 2586 2292 0033 0728 03  
BIC GENODEF1EUB

Steuer Nr. 47/241/04960 FA. Uelzen