



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences

Fakultät Life Sciences
Department Ökotrophologie
Lohbrügger Kirchstraße 65
21033 Hamburg

Bachelorarbeit

Gibt es eine Relation zwischen dem Fleischkonsum
und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten?

Abgabedatum: 28. Februar 2013

Betreuender Prüfer: Prof. Dr. Helmut Laberenz

Zweite Prüferin: Dipl.oec.troph. Katrin Krause

Vorgelegt von: Claudia Abshagen

Danksagung

Für die Betreuung und Unterstützung bei der Entstehung meiner Bachelorarbeit danke ich ganz herzlich meinen beiden Betreuern

Herrn Prof. Dr. Helmut Laberenz und
Frau Dipl.oec.troph. Katrin Krause.

Ein besonderer Dank gilt meinem Freund und meiner Familie, die mir während des gesamten Studiums und speziell in den letzten Monat motivierend und unterstützend zur Seite standen.

Claudia Abshagen

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	5
Diagrammverzeichnis	6
Tabellenverzeichnis	8
1 Einleitung	9
2 Fleischproduktion	11
2.1 Konventionelle Fleischproduktion	11
2.1.1 Intensive Tierhaltung	11
2.1.1.1 Gesetzliche Haltungsanforderungen	12
2.1.1.2 Transport und Schlachtung	15
2.1.1.3 Verwendung von Zusatzstoffen	16
2.1.2 Extensive Tierhaltung am Beispiel des Vereins NEULAND	17
2.1.2.1 Für alle Nutztiere geltende Vorschriften	18
2.1.2.2 Haltungsverfahren nach Tierarten	19
2.1.2.3 Schlachtung und Verwendung von Zusatzstoffen	21
2.2 Ökologische Fleischproduktion nach Verbandsrichtlinien	22
2.2.1 Gemeinsame Richtlinienansprüche der Verbandssiegel bezüglich der Tierhaltung	22
2.2.2 Unterschiede zwischen den Verbandssiegeln und der EG-Öko-Verordnung	24
2.2.3 Arzneimitteleinsatz und Wartezeiten	25
2.2.4 Verwendung von Zusatzstoffen	26

3	Fleischkonsum	28
3.1	Fleischkonsum im Wandel der Zeit –Ein historischer Abriss	28
3.2	Derzeitiger Fleischkonsum	32
3.3	Internationale Situation	36
3.4	Ökologische Folgen	40
4	Empirische Untersuchung zur Frage: „Gibt es eine Relation zwischen dem Fleischkonsum und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten?“	45
4.1	Ziel	45
4.2	Erhebungsdesign	46
4.3	Datenerhebung	47
4.4	Ergebnisse	50
4.4.1	Demographie	51
4.4.2	Empirische Daten	55
5	Fazit und Vergleich mit der NVS II	74
	Abstract Deutsch	77
	Englisch	78
	Literaturverzeichnis	79
	Eidesstattliche Erklärung	88
	Anhang	

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1	deutsches Biosiegel und EU-Bio-Siegel	22
Abbildung 2	Demeter – Siegel	22
Abbildung 3	Naturland – Siegel	22
Abbildung 4	Bioland – Siegel	22
Abbildung 5	Biokreis – Siegel	23
Abbildung 6	Biopark – Siegel	23
Abbildung 7	Gäa – Siegel	23

Diagrammverzeichnis

Diagramm 1	Fleischverbrauch	32
Diagramm 2	Fleischverzehr 2010	33
Diagramm 3	Durchschnittlicher Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren	36
Diagramm 4	Fleischproduktion weltweit	37
Diagramm 5	Fleischverbrauch pro Kopf in Kilogramm für 2012	39
Diagramm 6	Landbedarf zur Produktion von einem Kilo Nahrungsmittel	40
Diagramm 7	Wasserverbrauch für die Fleischproduktion	43
Diagramm 8	Altersverteilung Bioeinkäufer / konventionelle Einkäufer	51
Diagramm 9	Geschlechterverteilung	52
Diagramm 10	Beziehungsstatus der Käufergruppen	53
Diagramm 11	Anzahl der Kinder	54
Diagramm 12	Anzahl der Fleisch- und Wurstportionen an einem Tag	57
Diagramm 13	Fleisch- und Wurstkonsum in einer Woche	58
Diagramm 14	Tierschutz als Grund für den Fleischverzicht	60
Diagramm 15	Umweltschutz als Grund für den Fleischverzicht	61
Diagramm 16	Fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie als Grund für den Fleischverzicht	62
Diagramm 17	Gewohnheit als Grund für den Fleischverzehr	63
Diagramm 18	Fleisch als Bestandteil von Fertigprodukten oder Fastfood als Grund für den Fleischverzehr	64

Diagramm 19 Frequentierung der jeweiligen Einkaufsstätten (konventionelle Einkäufer)	66
Diagramm 20 Frequentierung der jeweiligen Einkaufsstätten (Bioeinkäufer)	67
Diagramm 21 Einkaufsstätten für Fleisch- und Wurstwaren (konventionelle Einkäufer)	68
Diagramm 22 Einkaufsstätten für Fleisch- und Wurstwaren (Bioeinkäufer)	69
Diagramm 23 Wichtige Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf (konventionelle Einkäufer)	70
Diagramm 24 Wichtige Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf (Bioeinkäufer)	72
Diagramm 25 Bioanteil der gekauften Fleisch- und Wurstwaren	73

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1	Zusatzstoffe in konventionellen Fleisch- und Wurstwaren	17
Tabelle 2	Unterschiede zwischen der EG-Öko-Verordnung und den Verbandssiegeln	25
Tabelle 3	Zugelassene Zusatzstoffe in der Fleischproduktion nach Verbandsrichtlinien	27
Tabelle 4	Herkunft der Kalorien pro Person in Prozent	30
Tabelle 5	Verbrauchsentwicklung von Fleisch in Deutschland pro Kopf und Jahr	31
Tabelle 6	Entwicklung des Schlachtrindermarktes	34
Tabelle 7	Entwicklung des Schlachtschweinemarktes	34
Tabelle 8	Versorgungsbilanz für Geflügelfleisch nach Geflügelart	35
Tabelle 9	Schlachtungszahlen im Überblick	35

1 Einleitung

In den meisten deutschen Haushalten kommt mehrmals in der Woche Fleisch auf den Tisch, nicht selten sogar täglich. Noch vor 100 Jahren wurden wir Deutschen von der Hälfte satt, innerhalb der letzten 160 Jahre hat sich der Fleischkonsum vervierfacht (von Witzke, Noleppa, Zhirkova, 2011, S. 17). Diese immense Nachfrage nach Fleisch und Geflügel kann durch eine umweltschonende und tiergerechte Fleischproduktion nicht mehr gedeckt werden. Durch die Massentierhaltungen und Subventionen wird Fleisch billig und findet somit nahezu jeden Tag Platz auf unseren Tellern. Die intensive flächenlose Tierhaltung löst nach und nach die kleineren flächengebundenen Betriebe ab (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 12).

Derzeit leben etwa 13 Millionen Rinder, 26 Millionen Schweine und 50 Millionen Hennen, Masthähnchen und Puten in Deutschland, der jeweilig größte Teil vegetiert in Massentierhaltungsanlagen vor sich hin. Während sich die Schweinehaltungen in den letzten zehn Jahren mehr als halbiert haben, verdoppelten sich die Bestände in den Fabriken. In Sachsen-Anhalt und Brandenburg sind Megamastanlagen mit 80.000 bis 95.000 Mastplätzen geplant (Schuler, Benning, 2006, S. 2).

Da man die Ware Fleisch mittlerweile zu Dumpingpreisen im Discounter um die Ecke erwerben kann, wird ihr Wert meist verkannt. Dass ein Tier sein Leben verliert, um unseren Hunger zu stillen, ist eine Tatsache welche, dank nett verpackter rosa Fleischstücke, beiseite gestoßen wird.

„Ich mag Fleisch, aber esse keines.“ Diesem Gedanken folgen immer mehr Menschen. Neben den klassischen Bioläden sprießen zahlreiche Biosupermärkte aus dem Boden (BLE, 2004). Allein in Hamburg haben sich mittlerweile jeweils sechs Filialen der Biosupermarktketten Alnatura und Denn` s etabliert. Die Nachfrage nach Bioprodukten steigt. Dies lässt die Annahme zu, dass sich immer mehr Menschen bewusst mit dem Thema umweltverträgliche und gesunde Ernährung auseinandersetzen.

„Bioeinkäufer essen weniger Fleisch als Nicht-Bioeinkäufer“ stellt somit eine berechtigte Behauptung dar. Erwähnenswert ist in Bezug auf diese These ebenfalls die Betrachtung der Beweggründe für oder gegen den Fleischverzehr. Geben sich ökologisch bewusste Einkäufer mit dem wöchentlichen Sonntagsbraten zufrieden?

Mit dieser Bachelorarbeit soll geklärt werden, in wieweit man einen Zusammenhang zwischen dem individuellen Einkaufsverhalten und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten aufstellen kann. In einer empirischen Untersuchung wird ein direkter Vergleich zwischen 100 konventionellen und 100 Bioeinkäufern bezüglich ihres

Konsum- und Einkaufsverhaltens zeigen, in wie weit sich ihre Einstellung zum Thema Fleisch hinsichtlich bestimmter Gesichtspunkte voneinander unterscheiden.¹

¹ Sämtliche personenbezogenen Bezeichnungen sind geschlechtsneutral zu verstehen.

2 Fleischproduktion

Im letzten Jahr wurden in Deutschland acht Millionen Tonnen Fleisch produziert, dabei wurden mit 67,8 Prozent ungefähr 5,5 Millionen Tonnen Schweinefleisch erzeugt. Geflügel trug einen Anteil von 17,7 Prozent, das sind 1,4 Millionen Tonnen. Die Rindfleischproduktion umfasst 14,1 Prozent. Dies entspricht einer ungefähren Menge von 1,1 Millionen Tonnen. Die restlichen 0,3 Prozent teilten sich Schaf-, Ziegen- und Pferdefleisch (Statistisches Bundesamt, 2013, S. 1).

In Deutschland gibt es drei verschiedene Wege der Fleischproduktion. Im Folgenden werden die wichtigsten Punkte der jeweiligen Methoden zusammengefasst. Die Betrachtungen beschränken sich auf die Produktion von Masthähnchen, Mastschweinen und Mastrindern, da diese Tierarten den größten in Deutschland produzierten Anteil darstellen.

2.1 Konventionelle Fleischproduktion

Die konventionelle Fleischproduktion ist die am weitesten verbreitete Art der Fleischherstellung. Man unterscheidet zwischen intensiver und extensiver Mast. Die extensive Tierhaltung wird am Beispiel „NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.“ dargestellt.

2.1.1 Intensive Tierhaltung

Diese Form der Mast erfolgt meist ohne Flächenbindung. Das bedeutet, dass kein betriebseigenes Futtermittel angebaut werden muss. Der Bezug erfolgt vorwiegend über Importe. Diese Form der Tierhaltung nimmt in Deutschland stetig zu und umfasst immer größer werdende Viehbestände (Schuler, Benning, 2006, S. 2-4).

Die geltenden Vorschriften bezüglich des Einsatzes von Arzneimitteln und deren Wartezeiten beziehen sich auf alle Masttierarten, deren Haltung im Verlauf dieses Punktes näher erläutert wird.

Für Tierarzneimittel gelten die für die jeweiligen Präparate festgelegten Wartezeiten. Wenn für ein Medikament keine Wartezeit bestimmt ist, gilt für Fleisch und Geflügel eine 28-tägige Wartezeit. Für Einhufer, zum Beispiel Pferde, wird eine Wartezeit von sechs Monaten nach Medikamentengabe vorgeschrieben. Der Einsatz von homöopathischen Mitteln bedarf keiner Wartezeiten (BMJ, 2009, § 12a (2)).

Der Tierfutterzusatz von Antibiotika, die auch Anwendung in der Humanmedizin finden, ist verboten. Seit dem 01. Januar 2006 sind Antibiotika als Wachstumsförderer in Futtermitteln generell untersagt (BMELV, o. J.).

2.1.1.1 Gesetzliche Haltungsanforderungen

Im Folgenden wird ein Einblick in die durch das Gesetz bestimmten Haltungsanforderungen bezüglich der Schweine-, Rinder und Geflügelmast gegeben.

Schweinehaltung

Die Einzelhaltung von Schweinen ist gestattet, wenn der Sichtkontakt zu Artgenossen gewährt wird. Die Tiere dürfen nicht in ihrem natürlichen Verhalten eingeschränkt werden und müssen sich bequem hinlegen können. Des Weiteren muss für einen trockenen Liegebereich gesorgt werden. Das Stallklima sollte den Tieren angepasst sein. Die Schweine müssen sich sicher bewegen können, Rutschgefahren sollten vermieden werden. Bei der Verwendung von Spaltenböden ist auf eine vorgeschriebene Spaltenweite zu achten. Für Mastschweine gelten achtzehn Millimeter als Maximalabstand der Trittpläche. Der größte zulässige Wert für Sauen und Eber liegt bei zwanzig Millimetern. Bei Betonspaltenböden muss die Auftrittsbreite mindestens fünf Zentimeter betragen. Ummantelte Metallgitterböden müssen einen Durchmesser von mindestens neun Millimetern besitzen.

Der Liegebereich darf bei Gruppenhaltung zu maximal fünfzehn Prozent mit Spaltenboden versehen sein. Es müssen mindestens drei Prozent der Stallgrundfläche von Tageslicht durchleuchtet werden, diese Angabe halbiert sich, wenn die Bauart des Stalles dies nicht anders zulässt. In diesem Fall wird durch künstliche Beleuchtung die Lichtzufuhr gewährt (TierSchNutzV, o. J., § 22).

Bei der Gruppenhaltung muss jede Bucht eine Größe von mindestens 280x280 Zentimetern aufweisen, bei Gruppen unter sechs Schweinen sind es 240x240 Zentimeter. Für Tiere in Einzelhaltung darf der Liegebereich nur teilweise mit Spalten versehen sein. Die Beschaffenheit der Kastenstände dürfen die Schweine nicht am Aufstehen und Hinlegen hindern und dürfen keine Verletzungsgefahr darstellen.

Abferkelbuchten müssen genügend Bewegungsfreiheit bieten sowie Platz für geburtshilfliche Maßnahmen. Die Fress- und Liegebuchten müssen von den Tieren jederzeit und ungehindert aufsuchbar sein (TierSchNutzV, o. J., §§ 23 und 24).

Jedes Tier sollte jederzeit Artgenossen hören, sehen und riechen können (TierSchNutzV, o. J., § 25).

Es muss allzeit Beschäftigungsmaterial zur Verfügung stehen, außerdem ist ständig sauberes Wasser bereitzustellen. Die für die Fütterung und Pflege verantwortlichen

Personen müssen hinsichtlich der Haltung von Schweinen sowie von den geltenden tierschutzrechtlichen Vorschriften Kenntnis haben.

Bei künstlicher Beleuchtung muss eine Beleuchtungszeit von acht Stunden mit einer Stärke von mindestens 80 Lux eingehalten werden. Es gilt weiterhin unnötigen Lärm zu vermeiden. Eine Lautstärke von 85db sollte nicht überschritten werden (TierSchNutztV, o. J., § 26).

Bei Mastschweinen ist die Gruppenhaltung erforderlich. Jedem Tier bei einem Gewicht über 30 und unter 50 Kilogramm muss eine Fläche von mindestens 0,5 Quadratmetern gewährt werden. Tiere mit einem Lebendgewicht von über 50 und unter 110 Kilogramm stehen 0,75 Quadratmeter zu. Über 110 Kilogramm schweren Mastschweinen und Zuchtläufere steht mindestens ein Quadratmeter zu. Die Hälfte dieser Bereiche muss Liegefläche sein (TierSchNutztV, o. J., § 29).

Die Futtermittel bestehen aus Weizen, Sojaschrot sowie aus Körnermais und Mineralfutter. Es können auch Nebenerzeugnisse aus der Nahrungsmittelindustrie, wie zum Beispiel Weizenkleie und Kartoffeleiweiß, enthalten sein (DVT, o.J.).

Rinderhaltung

Es existieren in Deutschland lediglich allgemeine Anforderungen hinsichtlich der Nutztierhaltung. Für die Mastrinderhaltung gibt es im Gegensatz zur Kälberhaltung keine gesetzlichen Vorschriften. Man unterscheidet verschiedene Haltungssysteme. Bei der Laufstallhaltung müssen die Tiere in Gruppen gehalten werden. Sie sollten aus gleichaltrigen Rindern bestehen, wobei enthornte und nicht enthornte Tiere getrennt zu halten sind. Bei einem Gewicht von bis zu 150 Kilogramm muss eine Mindestfläche von 1,5 Kilogramm vollperforierter Boden sowie Liegefläche mit Einstreu geboten werden. Mastrindern mit über 220 Kilogramm stehen 1,8 Quadratmeter Boden und Liegefläche zu. Über 400 Kilogramm schwere Tiere verfügen über mindestens 2,5 Quadratmeter vollperforierten Boden sowie 3,0 Quadratmeter Liegefläche mit Einstreu.

Die Tiefstreuhaltung ist eine Möglichkeit der Laufstallhaltung. Durch ständiges Einstreuen wächst eine Mistmatratze.

Der Tretmiststall ist eine weitere Form des Laufstalls. Er hat ein Gefälle von acht bis zehn Prozent. Es wird nur am oberen Rand der Mistmatratze gestreut.

Der Vollspaltenboden ist eine sehr intensive Haltungsvariante. Die Spaltenbreite darf für Kälber nicht breiter als 2,5 Zentimeter sein, die Auftrittfläche sollte acht Zentimeter nicht unterschreiten. Ab dem siebten Lebensmonat beträgt die maximale Spaltenweite 3,5 Zentimeter, die Balkenbreite darf nicht kleiner sein als für Kälber vorgeschrieben ist.

Die harten Spaltenböden sind nicht tiergerecht und erfüllen somit nicht den § 2 des Tierschutzgesetzes. Für Neubauten sind Betonspaltenböden nur mit Gummibelag erlaubt. Durch die starke Einschränkung des Bewegungsapparates wird die Anbindehaltung

ebenfalls nur bedingt empfohlen. Es wird zwischen Kurzstand, Mittellangstand und Langstand unterschieden. Die Länge des Standplatzes, die Anbindung, die Liegefläche und andere Parameter fließen in die Einordnung der jeweiligen Haltungsform ein. Beim Kurzstand umfasst die Bewegungsfreiheit des Rindes den Stand und den Futtertrog. Daher muss die Krippe so angebracht sein, dass der Kopf des Tieres darauf abgelegt werden kann. Etwas mehr Bewegungsfreiheit hat das Rind beim Mittellangstand. Der Mittellangstand ermöglicht hinter dem Futtertrog zu ruhen, da der Standplatz etwa 30 Zentimeter länger ist. Auch die Anbindehaltung geht mit dem § 2 des Tierschutzgesetzes nicht konform. Für Neubauten sind deshalb Gruppenhaltungssysteme vorgeschrieben. Der Langstand ist nur noch sehr selten und in alten Ställen zu sehen. Das Ruhen erfolgt wie auch beim Mittellangstand hinter der Krippe. Die Stallhaltung ist im Warm- sowie im Außenklimastall möglich, wobei der Einfall von genügend Tageslicht, ein Fünftel der Stallgrundfläche, gewährt werden sollte. Ist dies nicht über zehn Stunden mit einer Stärke von mindestens 80 Lux möglich, muss ergänzend künstliches Licht genutzt werden. Die Belastung der Luft durch Ammoniak, Staub und andere Einflüsse sollte so gering wie möglich gehalten werden. Bei der Gruppenhaltung muss für jedes Tier ein Fressplatz zur Verfügung stehen, die ständige Versorgung mit Wasser ist zu gewährleisten. Die Liegeflächen sollten dem natürlichen Abliegen und Aufstehen entsprechend beschaffen sowie trocken, wärmegeklämt und verformbar sein. Die Kastration bei männlichen Rindern und das Enthornen bis zur sechsten Lebenswoche können ohne Betäubung vorgenommen werden (TVT e.V., 2007, Merkblatt Nr. 112).

Die Fütterung erfolgt über Kraft- und Grobfutter. Letzteres umfasst unter anderem Heu, Grassilage oder Stroh. Die Bestandteile des Krafftutters können zum Beispiel Gerste, Mais, Raps, Soja und Mineralfutter sein (LFL, 2012, S. 9, 41).

Masthühnerhaltung

Bei der Masthühnerhaltung muss wie auch bei den zuvor beschriebenen Rinder- und Schweinehaltungen der ständige Zugang zu Tränkeinrichtungen gewährleistet werden. Außerdem sind Heiz- und Kühlanlagen zu installieren, um ein angemessenes Raumklima aufrecht zu erhalten.

Die Gaskonzentration in der Luft sollte so gering wie möglich gehalten werden und darf die in der Tierschutz- Nutztierhaltungsverordnung festgeschriebenen Werte nicht überschreiten. Es gilt weiterhin Lärmquellen jeglicher Art im Aufenthaltsort der Tiere zu minimieren. Ein natürlicher Lichteinfall, gewährleistet durch zum Beispiel Fenster, muss mindestens drei Prozent der Stallgrundfläche ausmachen (TierschNutztV, o. J., § 18). Es darf zwölf Stunden vor dem Schlachttermin nicht mehr gefüttert werden. Um das arttypische Picken und Scharren zu ermöglichen, muss der Zugang zu trockener lockerer Einstreu gewährt werden. Am Tag muss in Kopfhöhe der Tiere eine Lichtintensität von

mindestens zwanzig Lux herrschen. Bei einem 24-stündigen Lichtprogramm müssen sich die Hühner durch Dämmerlicht an den Tag-Nacht-Rhythmus orientiert können. Es muss mindestens eine sechsstündige Dunkelperiode gewährt werden. Nach der Ausstellung wird die Streu entfernt, der Stall gereinigt und desinfiziert.

Es ist zudem sicherzustellen, dass alle Masthühner mindestens zwei Mal am Tag hinsichtlich ihres Gesundheitszustandes kontrolliert werden. Kranke leidende Tiere müssen entweder sofort getötet oder angemessen behandelt werden, eventuell durch einen Tierarzt.

Die Besatzdichte darf 39 Kilogramm pro Quadratmeter nicht überschreiten.

Der Halter/die Halterin muss Aufzeichnungen unter anderem über die Zahl der Masthühner, die Nutzfläche sowie das Datum jeder Kontrolle und die Zahl der dabei gefundenen verendeten Tiere tätigen (TierschNutzV, o. J., § 19).

Das Futter für Mastgeflügel besteht hauptsächlich aus verschiedenen Getreidesorten wie zum Beispiel Triticale, Weizen, Gerste, Mais oder Roggen (Schumann, 2009, S. 8-9).

2.1.1.2 Transport und Schlachtung

Während des Transportes müssen sich die Tiere in Tiergruppen befinden, mit denen schon vor der Fahrt ständiger Kontakt bestand. Beim Transport von Schweinen muss eine Mindestbodenfläche pro Schwein eingehalten werden. Sie beträgt für 110-120 Kilogramm Lebendgewicht 0,5-0,55 Quadratmeter, über 120 Kilogramm schwere Tiere benötigen 0,7 Quadratmeter. Die maximale Bodenfläche pro Schwein darf jedoch nicht mehr als das Doppelte der Mindestangabe entsprechen (TierschTrV, o. J., § 9). Die Beförderung von Nutztieren darf in Deutschland nicht mehr als acht Stunden andauern, es gilt jedoch, dass besondere Fälle dies wiederum erlauben. Kälber mit einem Alter unter vierzehn Tage dürfen nicht transportiert werden (TierschTrV, o. J., § 10).

Allen Tieren darf nach der Tierschlachtungsverordnung von der Ankunft im Schlachthof bis zur Tötung kein vermeidbarer Stress zugefügt werden. Ausrüstungen und Anlagen sind so zu konzipieren, dass der Ablauf in der Schlachtstätte schnell und wirksam geschehen kann (TierschlV, o. J., § 3). Am Schlachtprozess beteiligte Personen müssen über die notwendige Sachkunde verfügen (TierschlV, o. J., § 4).

Elektrische Treibhilfen dürfen nur bei unversehrten Tieren angewendet werden. Schweine müssen über vier Monate, Rinder über ein Jahr alt sein. Da Geflügel zumeist in Behältnissen angeliefert wird, muss die Schlachtung unverzüglich geschehen (TierschlV § 5).

Schlachthöfe müssen über spezielle Vorrichtungen, die das Entladen und Treiben erleichtern, verfügen. Das sind unter anderem ein trittsicherer Boden und Seitenschutz an Treibgängen und Rampen (TierschlV, o. J., § 6). Tiere, die in Behältnissen angeliefert

werden, müssen, wenn sie nicht innerhalb von zwei Stunden geschlachtet werden, mit Tränkwasser versorgt werden. Zögert sich die Lebensmittelgewinnung um mindestens sechs Stunden hinaus, muss Futter bereitgestellt werden. Unverträgliche Tiere müssen getrennt werden (Tierschl, o. J., § 7). Beeinträchtigte Tiere müssen sofort nach der Anlieferung getötet werden.

Für Tiere, die nicht in Behältnissen geliefert werden und nicht innerhalb von sechs Stunden nach Ankunft geschlachtet werden, muss eine Liegefläche vorhanden sein. Zögert sich die Schlachtung um mindestens zwölf Stunden hinaus, muss eine Fressstelle verfügbar sein (Tierschl, o. J., § 8). Alle Tiere müssen vor dem Schlachtvorgang betäubt werden, dieser Zustand darf sich bis zum Eintritt des Todes nicht ändern. Alle Geräte, die zur Betäubung dienen, müssen vor Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit geprüft werden. Die Reinigung derer erfolgt mehrmals täglich, wenn es erforderlich ist. Weitere Schritte der Lebensmittelgewinnung dürfen erst folgen, wenn das Tier keine Regung mehr zeigt. Wird ohne eine Betäubung geschlachtet, muss die Entblutung abgeschlossen sein bevor das Tier für die weitere Verarbeitung aufgehängt wird. Wird die Tötung ohne Blutentzug vorgenommen, muss der Tod festgestellt werden, bevor weitere Schritte beginnen (Tierschl, o. J., §12).

2.1.1.3 Verwendung von Zusatzstoffen

Derzeit sind 319 Lebensmittelzusatzstoffe in Deutschland zugelassen, vor 20 Jahren waren es noch 265 E-Nummern, die Lebensmitteln mehr Farbe, Geschmack, Haltbarkeit oder Aroma verleihen sollten.

Die Zusatzstoffzulassungsverordnung regelt den Einsatz und die jeweiligen Höchstmengen Mengen der E-Nummern. Vor ihrem Einsatz müssen Zusatzstoffe auf Unbedenklichkeit geprüft werden. Dies erfolgt zumeist mithilfe von Tierversuchen. Es wird die höchste Menge, die ein Mensch täglich sein Leben lang zu sich nehmen kann, ermittelt. Der „ADI-Wert“, acceptable daily intake, wird in Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht angegeben (Schwartau, Alsfeld, Michehl, 2009, S. 3, 8).

Die folgende Tabelle liefert einen Überblick über die vorrangig in konventionellen Fleisch- und Wurstzeugnissen verwendeten Zusatzstoffe, ihre Wirkung und E-Nummer:

Zusatzstoffe in konventionellen Fleisch- und Wurstwaren			
Zusatzstoff	Kenntlichmachung	Klassenbezeichnung	E-Nummer
Natriumnitrit	Nitritpökelsalz/Nitrat oder Konservierungsstoff <i>(Einsatz in Fleischerzeugnissen, weitere Wirkungen, zum Beispiel Umrötung und Bildung Pökelaroma)</i>	Konservierungsstoff	E 250
Kaliumnitrit			E 249
Natriumnitrat			E 251
Kaliumnitrat			E 252
Diphosphate	mit Phosphat <i>(Diphosphate: Einsatz bei Kochpökelfleisch und bei Herstellung von Brühwurst aus nicht schlachtwarmem Fleisch, erhöhen die Wasserbindungsfähigkeit des Bräts)</i>	Stabilisator	E 450
Triphosphate			E 451
Poly-phosphate			E 452
Natriumcitrat	ohne Kenntlichmachung <i>(wie Phosphate verwendet, wirken weniger stark)</i>	Stabilisator	E 331
Kaliumcitrate			E 332
Calciumcitrate			E 333
Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel/ ohne Kenntlichmachung <i>(Einsatz: Umrötehilfsmittel, Farbstabilisator und Antioxidationsmittel)</i>	Antioxidationsmittel oder Stabilisator	E 300
Natriumascorbat			E 301
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	ohne Kenntlichmachung <i>(stabilisieren Emulsionen, speziell bei Leberwurst verwendet)</i>	Emulgator	E 471
Glucono-delta-lacton	ohne Kenntlichmachung <i>(Einsatz: Herstellung von schnellgereiften Rohwürsten, zum Beispiel Salami)</i>	Säuerungsmittel/ Säureregulator	E 575

Tabelle 1 Zusatzstoffe in konventionellen Fleisch- und Wurstwaren

Quellen: Schwartau, Asfeld, Michehl, 2009, S. 32-60.

MLR, o. J., S. 5-6.

2.1.2 Extensive Tierhaltung am Beispiel des Vereins NEULAND

NEULAND ist ein seit 1988 existierender Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung. Er wurde von fünf gesellschaftlichen Verbänden gegründet, wovon heute noch folgende drei existieren: „Deutscher Tierschutzbund“ (DTSchB), „Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft“ (AbL) sowie „Bund für Umwelt und Naturschutz“ (BUND).

Es handelt sich dabei nicht um Gesellschaften, die ökologische Fleischproduktion betreiben.

Im Fokus stehen die artgerechte und umweltschonende Tierhaltung auf bäuerlichen Betrieben. Des Weiteren werden die Tiere zu fairen Preisen aufgekauft. Somit kann die Existenz der landwirtschaftlichen Betriebe sichergestellt werden (NEULAND, o. J.).

Arzneimittel werden grundsätzlich nur zu therapeutischen Zwecken eingesetzt. Dabei ist der Gebrauch von Naturheilverfahren- und mittel konventionellen Methoden vorzuziehen. Als präventive Behandlung sind nur die notwendigen Schutzimpfungen erlaubt. Hormone und Beruhigungsmittel sind generell verboten.

Nach dem Einsatz von chemisch- synthetischen allopathischen Arzneimitteln bei Geflügel wird die doppelte gesetzliche Wartezeit verlangt.

Schweine dürfen nicht mehr unter NEULAND vermarktet werden, wenn sie ab einem Gewicht von 25 Kilogramm konventionelle Medikamente verabreicht bekommen haben. Nach der Behandlung eines Parasitenbefalls mit ärztlichen Mitteln muss eine Wartezeit bis zur Schlachtung von mindestens 90 Tagen beziehungsweise die vierfache Wartezeit des eingesetzten Medikaments eingehalten werden.

Für Rinder gilt eine Wartezeit nach der Behandlung mit einem Parasitenmittel von mindestens 120 Tagen beziehungsweise die vierfache Wartezeit der eingesetzten Arznei. Es ist keine Vermarktung unter NEULAND mehr möglich, wenn einem Rind ab 250 Kilogramm Lebendgewicht konventionelle Medikamente verabreicht wurden (Wilke, 2010).

2.1.2.1 Für alle Nutztierarten geltende Vorschriften

Die geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Tierhaltung stellen für Neuland Mindestanforderungen dar. Der Fokus richtet sich auf eine artgerechte und umweltschonende Tierhaltung. Alle Neuland-Betriebe werden mindestens einmal im Jahr durch ein externes Kontrollunternehmen überprüft.

Einige Neuland-Richtlinien gelten für alle beziehungsweise mehrere Tierarten. Für die Haltung aller Nutztiere gilt eine Flächenbindung von 1,5 Großvieheinheiten pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche (Wilke, 2010). Die Großvieheinheit (GVE) bezeichnet die Besatzdichte. Eine durchschnittlich große Kuh entspricht in etwa einer GVE. Man spricht also von der Tierzahl pro Flächeneinheit (Weideverein TAURUS e.V., o. J.).

Das Verfüttern von Importfuttermittel ist generell untersagt, ausschließlich heimisches Futter ist zulässig. Wachstumsförderer, Exkrememente, Tierkörper- sowie Knochenmehle und andere aus tierischer Produktion stammende Futtermittel sind verboten.

Gentechnisch veränderte sowie synthetische Zusatzstoffe sind ebenfalls grundsätzlich

untersagt. Organische Säuren, Mineralfutter sowie Vitamine können jedoch zugesetzt werden.

Für die Stallhaltung von Mastgeflügel, Rindern sowie Schweinen muss eine ausreichende Tageslichtzufuhr garantiert werden, dazu dient ein spezieller Richtwert. Das Verhältnis Fenster zur Bodenfläche sollte 1:20 betragen, auf diese Weise kann der natürliche Tag-Nacht-Rhythmus beibehalten werden.

Für alle Nutztierarten von NEULAND gilt, dass Medikamente ausschließlich zu therapeutischen Zwecken und nur auf Anweisung eines Tierarztes gegeben werden dürfen. Schutzimpfungen bilden eine Ausnahme. Naturheilmitteln und -verfahren sind den konventionellen Praktiken grundsätzlich vorzuziehen.

Stress und Leiden müssen so gering wie möglich gehalten werden. Der Transport und das Treiben der Tiere muss von Fachpersonal ausgeführt werden. Der Zeitaufwand zur Schlachtstätte darf vier Stunden nicht überschreiten. Alle NEULAND-Schlachttiere dürfen ausnahmslos nur unter Betäubung geschlachtet werden (Wilke, 2010).

2.1.2.2 Haltungsvorschriften nach Tierarten

Schweinehaltung

Die Bestandsobergrenze für die Schweinemast beträgt 650 Mastplätze. Die Einzelhaltung ohne Sichtkontakt zu anderen Tieren sowie die Anbinde- und Kastenstandhaltung sind untersagt. Ebenso gilt ein Verbot für Spaltenböden. Der Untergrund ist mit trockener organischer Einstreu zu bedecken. Allen Schweinen muss ein Auslauf gewährt werden, wobei die Weidehaltung für Sauen anzustreben ist.

Des Weiteren müssen Möglichkeiten zur Körpertemperaturregulation geschaffen werden wie zum Beispiel Suhlen oder Duschen.

Der Gesamtflächenbedarf je Mastschwein bis zu einem Lebendgewicht von 60 Kilogramm beträgt im Auslauf 0,3 Quadratmeter und im Stall 0,5 Quadratmeter. Für Tiere bis 120 Kilogramm erhöht sich der Wert für den Auslauf um 0,2 Quadratmeter, das Platzangebot im Stall verdoppelt sich. Der Bereich pro Schwein mit einem Gewicht von über 120 Kilogramm beläuft sich auf 0,8 Quadratmeter im Auslauf und im Stall auf 1,6 Quadratmeter.

Pro Bucht können bis zu 30 Tiere gehalten werden. Liege- und Kotbereich müssen deutlich voneinander getrennt sein. Während der Mastperiode dürfen die Tiere nicht mehr als 700 Gramm pro Tag zunehmen. Ein Tränkplatz kann höchstens von zehn Mastschweinen genutzt werden. Es muss zweimal am Tag gefüttert werden, wobei Grundfutter zur freien Verfügung angeboten werden sollte.

Nasenringe, Rüsselklammern, das Kupieren der Schwänze und das Abkneifen der Zähne bei Ferkeln sind untersagt. Das Kastrieren der männlichen Tiere ist nur unter Betäubung möglich.

Das Entmisten muss bei Mastschweinen mindestens einmal pro Woche, bei Ferkeln mindestens zweimal und bei säugenden Sauen täglich erfolgen (Wilke, 2010).

Rinderhaltung

Die Bestandsobergrenze für Mastbetriebe sind 150 Endmastplätze. Für das Wohlbefinden und die Körperpflege der Rinder müssen Kratzbürsten angebracht werden. Die Verwendung von Ätzpasten zur Verhinderung des Hornwachstums ist verboten. Das Enthornen ist nur in Ausnahmefällen und unter Betäubung durchzuführen. Stachel- oder Elektrodrähte, welche das gegenseitige Aufspringen der Tiere verhindern sollen, sind nicht erlaubt, bei der intensiven Mast finden sie jedoch noch Anwendung.

Die Anbindehaltung ist grundsätzlich verboten. Eine tiergerechte Bewegungsmöglichkeit muss durch ständigen Weidegang, einen Laufhof oder Auslauf gewährleistet werden. Voll- bzw. Teilspaltenböden sind untersagt. Trockenes Stroh und andere Einstreumaterialien müssen den Boden bedecken, auf dem die Rinder stehen und liegen.

Die Mindeststallfläche für Mastrinder, Bullen und Ochsen soll einen Quadratmeter pro 100 Kilogramm Lebendgewicht nicht unterschreiten. Ein Auslauf ist bei Stallhaltung zwingend, er beträgt zwanzig Quadratmeter. Das entspricht fünf Quadratmetern pro Tier. Für die Weidehaltung ist ein für alle Tiere ausreichender natürlicher oder künstlicher, trocken eingestreuter Witterungsschutz vorgeschrieben.

Außer bei Kälbern wird die Grundfuttermittellversorgung vorrangig durch Raufutter realisiert. Es muss ganztägig angeboten werden. Futter aus Maissilage ist auf maximal 30 Prozent der Trockenmasse begrenzt. Energiereiches rohfaserarmes Krafffutter wird mindestens zweimal täglich angeboten (Wilke, 2010).

Mastgeflügelhaltung

Die Haltung in Käfigen ist verboten. Ein ganzjähriger Auslauf muss gewährleistet werden, des Weiteren ist für Schutz vor Beutegreifern und Witterung zu sorgen. Ferner muss ein geschützter Schlechtwetterauslauf eingerichtet werden. Dieser hat eine Mindestgröße von einem Drittel zur Stallgrundfläche.

Der Stallboden ist mit ausreichend trockenem organischem Material wie zum Beispiel Stroh, Komposterde oder Heu zu versehen. Für ausreichend Platz zum Ruhen ist Sorge zu tragen. Ab der dritten Lebenswoche müssen begrünte Auslaufflächen zur Verfügung stehen. Jedem Huhn muss eine Freifläche von vier Quadratmetern gewährt werden.

Es besteht für Masthähnchen eine allgemeine maximale Besatzdichte von 21 Kilogramm pro Quadratmeter. Es gelten weiterhin Bestands- und Flächenobergrenzen für Geflügel. Es dürfen maximal 6.000 Mastplätze für Masthähnchen errichtet werden. Unorganisch

schnellwachsende Geflügelrassen sind verboten. Das Kupieren von Körpergewebe ist grundsätzlich untersagt (Wilke, 2010).

2.1.2.3 Schlachtung und Verwendung von Zusatzstoffen

Die in der Tierschutz-Transportverordnung und in der Tierschutz-Schlachtungsverordnung befindlich Regelungen stellen lediglich Mindestanforderungen dar.

Die Schlachtung im Akkord ist untersagt, es wird für jeden Betrieb eine maximale Anzahl von Schlachtungen pro Stunde vorgeschrieben. Elektrische Treibhilfen sind verboten.

Es darf nur fachkundiges Personal am Schlachthof arbeiten, was durch eine für den Tierschutz verantwortliche Person überwacht wird. Die Tiere sollten sofort nach Ankunft beim Schlachtbetrieb selbstständig das Fahrzeug verlassen können. Der Endladebereich muss einen Witterungsschutz bieten. Verletzte Tiere werden sofort von geschultem Personal geschlachtet. Bei längerem Aufenthalt müssen die Tiere versorgt werden.

Rindern mit einem Lebendgewicht von 500 Kilogramm stehen mindestens zwei Quadratmeter zu, 110-120 Kilogramm schwere Mastschweine benötigen wenigstens 0,6-0,8 Quadratmeter.

Jedes Tier muss bis zum Eintritt des Todes betäubt sein, eventuell muss nachbetäubt werden. Es dürfen erst nach einer Entblutezeit von mindestens drei Minuten darauf folgende Schlachtarbeiten beginnen. Die Betäubung von Rindern und Schweinen erfolgt durch eine elektrische Kopf- und Herzdurchströmung. Bei Schweinen kann die Betäubung auch durch Kohlenstoffdioxid erfolgen. Geflügel wird im elektrischen Wasser oder Kohlenstoffdioxid betäubt. In kleineren Betrieben ist, wenn nicht mehr als 100 Tiere pro Tag geschlachtet werden, die Betäubung durch Kopfschlag ausnahmsweise möglich (Wilke, 2010).

Neuland schränkt den Gebrauch von Zusatzstoffen fast gar nicht ein. Selbst der Gebrauch von Nitritpökelsalz ist in begrenzten Mengen zugelassen (Gunkel, 2007).

Zusatzstoffe, Aromen und Vitamine gentechnischen Ursprungs sind verboten. Seit dem 1. Mai 2008 sind NEULAND- Produkte entsprechend gekennzeichnet. Nur gentechnisch veränderte Mikroorganismen, die bei der Herstellung von verwendeten Zusatzstoffen, Aromen und Vitaminen benötigt werden, sind gestattet. Sie müssen jedoch während des Herstellungsprozesses vollständig entfernt werden (NEULAND, 2009).

2.2 Ökologische Fleischproduktion

Die Betrachtung der ökologischen Fleischproduktion wird sich hinsichtlich der Verbandssiegel auf die Bearbeitung der bekanntesten beschränken. Dazu zählen Naturland, Bioland, Demeter, Biopark, Gää sowie Biokreis. Ecovin, Verbund Ökohöfe und Ecoland werden in den Ausführungen vernachlässigt. Da das EU-Bio-Siegel für die gleichen Kriterien wie das deutsche sechseckige Bio-Siegel steht, wird unter Punkt 2.2.2 auf die EG-Öko-Verordnung Bezug genommen.



Abb. 1 Logo deutsches Biosiegel und EU-Bio-Siegel
Quelle: BMELV (2013)

2.2.1

Gemeinsame Richtlinienansprüche der Verbandssiegel bezüglich der Tierhaltung

Alle Nutztiere dürfen in ihren natürlichen Verhaltensgewohnheiten und Bewegungsabläufen nicht unnötig eingeschränkt werden. Die Verwendung von Vollspaltenböden ist untersagt. Die Bodenfläche muss zu mindestens 50 Prozent vollständig befestigt sein, Teilspaltenböden sind erlaubt. Es muss ausreichend eingestreute und trockene Liegefläche bereitgestellt werden.

Jedem Tier muss Zugang ins Freie oder Weidegang gewährt werden. Dabei muss darauf geachtet werden, dass der physiologische Zustand der Geschöpfe, die Wetterbedingungen sowie der Bodenzustand dies gestatten. Eine ausschließliche Stallhaltung ist lediglich im letzten Fünftel der Mast möglich, sie darf drei Monate jedoch nicht überschreiten.

Der Transport, die Entladung und die Behandlung der Tiere vor und während der Schlachtung erfüllen grundlegend die gleichen Bedingungen wie sie für NEULAND unter Punkt 2.2.2 aufgeführt sind.

Rinderhaltung

Die bestmögliche Haltungsform ist der Laufstall in Verbindung mit Weidegang. Sollte letzteres nicht möglich sein, muss ein Auslauf über das ganze Jahr zur Verfügung stehen. Die Anbindehaltung ist nur übergangsweise in Verbindung mit Weidegang oder regelmäßigem Auslauf möglich. Das ständige Anbinden der Rinder ist untersagt. Kuhtrainer sind grundsätzlich verboten.



Abb. 2 Logo Demeter
Quelle: Demeter o. J..



Abb. 3 Logo Naturland
Quelle: Naturland o.J..



Abb. 4 Logo Bioland
Quelle: Bioland o. J..

Die Nachzucht muss am ersten Tag nach der Geburt bei der Mutter saugen können. Auch bei Kälbern sind die Anbindehaltung sowie die Haltung in Einzelboxen grundsätzlich verboten. Ab einer Bestandsgröße von vier Jungtieren ist ab dem achten Lebenstag die Haltung in der Gruppe vorgeschrieben. Weidegang während der Weideperiode oder ganzjähriger Auslauf sind auch bei Jungvieh zwingend. Das Enthornen ist untersagt, es sei denn, ein Horn wächst schief und es besteht dadurch Verletzungsgefahr.



Abb. 5 Logo Biokreis
Quelle: Biokreis, o. J..

Schweinehaltung

Schweine müssen entsprechend ihrer Natur genug Wühlmöglichkeiten zur Verfügung haben. Weiterhin muss die Liegefläche mit ausreichend Einstreu versehen sein. Das Anbinden ist für diese Rasse generell verboten. Eine Ausnahme bildet das Abferkeln. Die Sauen dürfen dann für maximal vierzehn Tage fixiert werden. Die Anwendung von Flatdecks und Ferkelkäfigen ist strikt verboten. Die Gruppenhaltung sollte ab einem möglichst jungen Alter erfolgen. Des Weiteren muss genügend Auslauf im Freien den Schweinen Abwechslung bieten, für Zuchttiere muss während der Sommermonate Weidegang mit Suhlmöglichkeiten und Schattenbereichen ermöglicht werden.



Abb. 6 Logo Biopark
Quelle: Biopark, o. J..

Mastgeflügelhaltung

Die Käfighaltung ist verboten. Eine regelmäßige Reinigung Desinfektion mit umweltverträglichen Mitteln ist für die Ställe unabdingbar. Des Weiteren müssen Sie eine geringe Staubbelastung aufweisen, genügend Tageslichteinfall gewähren und über ein gutes Klima verfügen. Die Fensterfläche muss mindestens fünf Prozent der Stallgrundfläche ausmachen. Den Tieren ist eine zusammenhängende Nachtruhe von acht Stunden zu gewähren. Es darf zu dieser Zeit kein künstliches Licht den Raum erhellen. Das Schnäbelkürzen ist nicht erlaubt. Pro Stall dürfen höchstens 4.800 Tiere aufgestellt werden. Die für das Geflügel frei zur Verfügung stehende Grundfläche im Stall muss zu mindestens 50 Prozent eingestreut sein. Demeter und Bioland geben an dieser Stelle ein Mindestmaß von 33 Prozent an. Diese Scharfläche muss fünf Zentimeter tief mit lockerer trockener Streu belegt sein. Alle Futtereinrichtungen müssen so gestaltet sein, dass alle Tiere gleichzeitig fressen können. Sauberes und frisches Trinkwasser steht immer zur Verfügung.



Abb. 7 Logo Gäa
Quelle: Gäa, o.J..

Der Außenklimabereich ersetzt den Grünauslauf bei schlechten Wetterbedingungen, da er überdacht und beleuchtet ist sowie über eine Windschutzeinrichtung verfügt. Für Masthähnchen und Puten ist er vorgeschrieben.

Eine Besatzdichte von zehn Tieren beziehungsweise 21 Kilogramm Lebendgewicht pro Quadratmeter darf nicht überschritten werden, Demeter setzt die Grenze bei sechzehn Kilogramm.

Die Gesamtnutzfläche der Geflügelhäuser darf für die Fleischerzeugung pro Produktionseinheit 1600 Quadratmeter nicht überschreiten

(Bioland, 2012, S. 13-24. Naturland, 2012, S. 17-24. Gäa, 2010, S. 19-36. Biokreis, 2011, S. 17-24. Biopark, 2007, S. 17-21, 23-24. Demeter, 2007, S. 10-14.).

2.2.2 Unterschiede zwischen den Verbandssiegeln und der EG-Öko-Verordnung

Um eine übersichtliche Darstellung gewährleisten zu können, werden die wesentlichen Unterschieden in Tabellenform dargestellt. Da die EG-Öko-Verordnung in vielen Punkten bezüglich der Fleischproduktion und Tierhaltung identisch mit denen der Verbandssiegel ist, erfolgt lediglich eine Aufstellung der Unterschiede. Auf eine Darstellung der Gemeinsamkeiten wurde aus diesem Grund verzichtet.

Die folgende Tabelle zeigt die wichtigsten Unterschiede zwischen der EG-Öko-Verordnung und den Verbandssiegeln:

	EG-Öko-Verordnung	Verbandssiegel	
allgemein			
Tierbesatz pro Hektar Land	580 Masthähnchen 230 Hennen 14 Mastschweine 2 Milchkühe	280 Masthähnchen 140 Hennen 10 Mastschweine 2 Milchkühe	<u>Biopark:</u> 14 Mastschweine, 230 Hennen, 2 Milchkühe
Flächenbindung	maximal 2 Großvieh-einheiten (GVE) /h landwirtschaftlicher Nutzfläche	maximal 1,4 GVE/h landwirtschaftlicher Nutzfläche	
maximale Dauer des Transport	nicht geregelt	Schlachtstätte darf maximal 200km vom eigenen Betrieb entfernt sein	
Tierhaltung			
Kuhtrainer	keine Regelungen	grundsätzlich verboten	
Anbindehaltung Rinder	mit Ausnahmegenehmigung bis zum 31.12.2013 möglich	verboten	
Haltung Schweine	Haltung ohne Auslauf mit Ausnahmegenehmigung bis zum 31.12.2013 möglich	Auslauf ist zwingend	
Tierarzneimittel	keine Einschränkungen	viele Wirkstoffe und Wirkstoffgruppen sind untersagt	

Futter			
selbst erzeugtes Futter	Pflanzenfresser 60% vom Hof oder Kooperationspartner, für Schweine und Geflügel kann bis zu 80% zugekauft werden	Pflanzenfresser 60% vom Hof oder Kooperationspartner, für alle anderen Tierarten zu 50% vom eigenen Betrieb	
konventionelle Futtermittel	grundsätzlich Biofutter, bei nicht Verfügbarkeit max. 5%; keine Einschränkungen hinsichtlich der Komponenten	grundsätzlich Biofutter, wenn Mangelernährung droht max. 5% für Schweine und Geflügel; nur in der Endmast; Komponenten sind nur Eiweißfuttermehl, Maiskleber oder Kartoffeleiweiß	
Fischmehl	als Bestandteil des Futters für Geflügel zulässig	nicht zulässig	
Silagefütterung (Rinder)	keine Regelungen	ausschließliche Silagefütterung ist untersagt, im Sommer muss Grünfutter angeboten werden	
Lebensmittel-zusatzstoffe	36 zulässige Zusatzstoffe	25 Zusatzstoffe zulässig; jedes Lebensmittel hat explizit erlaubte Zusatzstoffe Nitritpökelsalz ist verboten, Enzyme sind produktspezifisch zugelassen	<u>Demeter:</u> 13 zugelassene Zusatzstoffe, Nitritpökelsalz, Enzyme und natürliche Aromen sind verboten
gentechnisch veränderte Zusatzstoffe	nicht zulässig, geringe Beimischungen werden toleriert	nicht zulässig	

Tabelle 2 Unterschiede zwischen der EG-Öko-VO und den Verbandssiegeln

Quellen:

Naturland, 2011. Bioland, 2012. Gäa e. V., 2011. Vzfbdww, o. J.. MKULNV NRW, 2007.

LAZBW, 2011. Von Koerber, Männle, Leitzmann, 2004, S. 136. BMELV, o. J..

2.2.3 Arzneimittel Einsatz und Wartezeiten nach Verbandsrichtlinien

Naturheilverfahren und homöopathische Behandlungen sind den konventionellen Praktiken grundsätzlich vorzuziehen. Die prophylaktische Anwendung von chemisch-synthetischen Mitteln, Hormonen sowie Antibiotika ist verboten, es sei denn ihre Anwendung ist gesetzlich vorgeschrieben, wie zum Beispiel Impfstoffe.

Wachstumsförderer sind grundsätzlich untersagt.

Um das Leiden eines Tieres zu verhindern und um es vor dem Tod zu bewahren, können herkömmliche Mittel eingesetzt werden. Beträgt der natürliche Lebenszyklus weniger als ein Jahr darf maximal einmal mit chemisch-synthetischen allopathischen Medikamenten behandelt werden. Anwendungen darüber hinaus haben zur Folge, dass das Tier nicht mehr als ökologisch erzeugt deklariert werden darf. Bei Tieren mit einem längeren Lebenszyklus sind nicht mehr als drei Behandlungen pro Jahr möglich. Impfungen, Parasitenbehandlungen und gesetzlich vorgeschriebene Behandlungen sind nicht inbegriffen. Für die Verwendung von herkömmlichen Medikamenten ist die doppelte gesetzliche Wartezeit einzuhalten, ist keine angegeben müssen mindestens 48 Stunden zwischen Arzneimittelgabe und Lebensmittelgewinnung liegen (Bioland, 2012, S. 23-24. Naturland, 2012, S. 23-24. Gäa, 2010, S. 22-23. Biokreis, 2011, S. 23-24. Biopark, 2007, S. 23-24. Demeter, 2007, S. 14.).

2.2.4 Verwendung von Zusatzstoffen nach den Verbandsrichtlinien

Der Einsatz von Zusatzstoffen ist durch die Verbandsrichtlinien streng geregelt, sie lassen insgesamt 25 zu, wobei nicht jeder Verein die Verwendung aller bewilligt. Für Demeter gelten überdies noch strengere Regelungen, es sind nur dreizehn Stoffe erlaubt. Der Gebrauch von natürlichen Aromen wird von den Anbauverbänden ständig dezimiert. Demeter untersagt die Verwendung grundsätzlich (Schrot & Korn, 2011).

Über die in der Tabelle angeführten Zusatzstoffe hinaus sind Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine nicht natürlichen Ursprungs für Demeter untersagt (Demeter, 2012).

Aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen hergestellter Rauch ist erlaubt.

Schwarzröchern ist hingegen für alle Anbauverbände nicht gestattet (von Koerber, Männle, Leitzmann, 2004, S. 310).

Die folgende Tabelle soll Aufschluss darüber geben, welche Zusatzstoffe in der Fleischproduktion nach Verbandskriterien unter welchen Bedingungen zulässig sind:

Zusatzstoff	Einsatz	E-Nummer	besondere Regelungen
Milchsäure	Rohwurstfabrikate	E 270	-
Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat	Behandlung von Naturdärmen	E 325 E 326 E 327	Demeter verbietet die Anwendung
Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate →der Zitronensäure	Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch zur Verhinderung der Blutgerinnung	E 331 E 332 E 333	Für Demeter nur E 333 zulässig, nicht zur Verhinderung der Blutgerinnung
Nitritpökelsalz mit max. 0,4-0,5% Natriumnitrit	Konservierungsstoff Umrötung von Fleischprodukten, max. 2% bei Rohwurst, max. 1% bei Brühwurst	E 250	nicht für zum Braten bestimmte Produkte erlaubt, bedarf deutlicher Kennzeichnung; Demeter, Gää und Bioland verbieten die Verwendung
Natriumnitrat	Konservierungsstoff	E 251	Demeter, Gää und Bioland verbieten die Verwendung
Kaliumnitrat	Konservierungsstoff, zur Herstellung von Rohwürsten, die länger als 4 Wochen bei Temperaturen unter 18°C reifen	E 252	max. 80mg/kg zulässig, Demeter, Gää und Bioland verbieten die Verwendung
Ascorbinsäure/ Natriumascorbat	in Verbindung mit E250 zur optimalen Ausnutzung des Nitrits, schnellere und gleichmäßigere Umrötung, geringe Rest- Nitritgehalte in Fleischprodukten	E 300	-

Tabelle 3 Zugelassene Zusatzstoffe in der Fleischproduktion nach Verbandsrichtlinien

Quellen: Omlor, 2010, S. 4-7. Demeter, 2012. Schwartau, Asfeld, Michehl, 2009, S. 32-40.

3 Fleischkonsum

Im Folgenden werden verschiedene Zeitalter hinsichtlich der Entwicklung des Fleischverbrauchs und –verzehr untersucht. Letzteres entspricht dem konsumierten Anteil. Er umfasst ungefähr zwei Drittel des Verbrauchs, da Knochen, Fette, Verluste durch Verderb und andere Faktoren nicht in die Berechnung der Verzehrmenge einfließen. Weiterhin werden politische Einwirkungen und Umwelteinflüsse in die Ausführungen mit einbezogen.

3.1 Fleischkonsum im Wandel der Zeit- Ein historischer Abriss

In den ersten neun Jahrhunderten nach Christus, im damaligen Europa, gab es verschiedene Ernährungsmodelle, das römische (mediterrane) Modell und das keltisch germanische (mitteleuropäische) Modell. Letzteres bestand hauptsächlich aus Fleisch vom Schwein, Pferd, wenn möglich Rind und deren Fett. Wilde Pflanzen und Fisch ergänzten den Speiseplan. Weizen war ein zu der Zeit sehr selten genutztes Lebensmittel. Die mitteleuropäische Ernährungsform wurde durch die Nutzung der Wälder dominiert, die unberührte Natur hatte einen hohen Wert.

Das römische Modell war hingegen geprägt von der Landwirtschaft, der unberührten Natur wurde wenig Wert beigemessen. Die Ernährung bestand überwiegend aus vegetarischen Produkten wie Milchprodukten, Obst, Gemüse und Getreide, ergänzt durch Fisch.

Beide Ernährungsmodelle näherten sich im Laufe der Zeit an. Nach und nach entwickelte sich im ganzen Europa eine Vorliebe für Fleisch. Auch im mediterranen Raum entdeckte man dessen Vorzüge. Allerdings war dieses Produkt nur dem gut betuchten Kreis vorbehalten. Fleisch stellte schon zu damaliger Zeit einen Indikator für Macht und Wohlstand dar. Es fand auch in der Medizin rasch Zuspruch (Schrefler, 2003, S. 6-7).

In Zeiten, die durch einen Bevölkerungswachstum gekennzeichnet waren, kam es durch den Anstieg der Nahrungsnachfrage zu Knappheiten. Es wurden mehr Getreideprodukte wie zum Beispiel Brot verzehrt. Nach Hungersnöten, Kriegen oder Epidemien schrumpfte die Bevölkerung, in Folge dessen wurde wieder mehr Fleisch verzehrt (MLR, 2002, S. 5). Im späten Mittelalter kam es durch die schlechten klimatischen Bedingungen immer wieder zu Hungersnöten. 1347-1351/52 herrschte eine weit reichende Pestwelle in Europa, welche ein Drittel der Bevölkerung vernichtete und damit ein enormer Arbeitskräftemangel entstand.

Mit der Erholung zum Ende des Jahrhunderts entspannte sich die Ernährungssituation. Die Viehzucht und somit auch die Fleischproduktion, wurden bedeutsamer und der Getreideanbau verlor zunehmend an Beachtung. In Osteuropa wurde mehr und mehr Vieh importiert, wodurch die Preise zurückgingen und sich eine Regelmäßigkeit der Einfuhr einstellte. Der durch die Pestwelle entstandene Arbeitskräftemangel hatte eine Steigerung der Löhne zur Folge. Es konnten sich nun viel mehr Menschen regelmäßig Fleisch kaufen. Noch nie zuvor hatte die Bevölkerung mehr Fleisch zu sich genommen, selbst die Bauern konnten sich zwei- bis dreimal pro Woche den Verzehr des kostbaren Gutes leisten (Schrefler, 2003, S. 11).

Dreimal in der Woche Fleisch zu essen galt im dreizehnten Jahrhundert als Zeichen der Armut. Als sich auch die untere Schicht einen häufigeren Genuss von Fleisch leisten konnte, galt eine besondere Qualität als Indikator für Reichtum. Pfau und Wildschweinschulter waren für die Reichen bestimmt. Die Bauern mussten sich mit lang haltbarem Fleisch beglücken, das war zumeist geräuchertes oder gepökeltes Schaf- und Schweinefleisch (MLR, 2002, S. 5). Die bürgerliche Schicht deckte ihren Fleischbedarf vorwiegend mit Lamm, Schaf und Hammel, dessen Wolle ebenfalls weiterverarbeitet wurde. Rindfleisch hatte den höchsten Wert. Sein Verzehr war somit Privileg des Adels in den Stätten. Der durchschnittliche Fleischkonsum lag im 14. Jahrhundert bei circa 100 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Ab dem 15. Jahrhundert wurden die Tiere zunehmend in Ställen gehalten.

Durch die Industrialisierung im 18. Jahrhundert stieg die Bevölkerung rasch an, dies hatte zur Folge, dass die Löhne sanken und die Lebenshaltungskosten zunahmen. Vieh konnte aufgrund der hohen Einwohnerzahl nun nicht mehr in den Städten gehalten werden. Die daraus resultierenden hygienischen Zustände wären nicht tragbar gewesen. Der Fleischkonsum ging rapide auf vierzehn bis fünfzehn Kilogramm pro Kopf und Jahr zurück (Schrefler, 2003, S. 13-14).

In einer weiteren Quelle geht man sogar von einem noch viel geringeren Fleischkonsum aus. Der gesamte Eiweißgehalt pro Kopf und Tag lag hier bei 60g. Der darin enthaltene tierische Anteil, einschließlich Milchprodukte und Eier, entsprach laut dieser Quelle gerademal 10g. Das entspricht einem Gesamtjahresverbrauch an Eiweiß von 3,65 Kilogramm (Lemnitzer, 1977, S. 65).

Die Menschen verzehrten mehr Brot, welches sie auf den ehemaligen Weideflächen der Tiere anbauten. Damals als hochwertiger geltendes Weißbrot wurde ausschließlich für die reiche Oberschicht produziert. Da sich auch in der Landwirtschaft zunehmend kapitalistische Züge entwickelten, wurde die Kluft zwischen den Schichten immer größer. Die Bevölkerungszahl hatte sich seit dem 14. Jahrhundert verdoppelt. Nahezu überall in Europa traten Versorgungskrisen auf.

Agrartechnische Neuerungen verbesserten die Situation ein wenig. Ackerbau wurde stärker mit Viehzucht verbunden. Angebaute Futterpflanzen für die Tiere lieferten schlussendlich Dung für die Äcker.

Im Zuge der fallenden Löhne Mitte des 18. Jahrhunderts kam es weit reichend zur Verarmung der Bevölkerung. Überdies wurde den Bürgern eingebläut, dass Fleisch ungesund sei und eine völlig vegetarische Ernährungsform optimal wäre (Schrefler, 2003, S. 13-14, 18).

Die folgende Tabelle beschreibt die Zusammensetzung der Nahrungsmittel in der Zeit von 1800 bis 1850:

Nahrungsmittel	Jahr	Herkunft der Kalorien pro Person in Prozent		
		1800	1835	1850
Getreide		52	44	44
Kartoffeln		8	26	28
Gemüse		25	19	17
tierische Produkte		15	11	11

Tabelle 4 Herkunft der Kalorien pro Person in Prozent

Quelle: Lemnitzer, 1977, S. 68.

Der Fleischkonsum nahm erst im 19. Jahrhundert vor allem in den Städten wieder langsam zu. Aufgrund enormer Fortschritte in der Viehzucht und neuartiger Konservierungsmethoden konnte der Fleischkonsum einen erheblichen Aufschwung erleben (Schrefler, 2003, S. 18-19).

Die Nachfrage nach tierischen Erzeugnissen stieg konstant an. Getreideerzeugnisse und Gemüse verloren hingegen immer mehr an Bedeutung. Die Ernährung wurde immer eiweiß- und fettreicher. Im Jahr 1909 machte bereits knapp ein Drittel der täglichen Nahrung die Proteinkomponente aus.

Zehn Jahre nach der Jahrhundertwende hatte der Fleischverbrauch bereits einen Wert von 46,7 Kilogramm pro Kopf und Jahr erreicht. Im Verlauf der beiden Weltkriege gingen die Nahrungsmittelzufuhr und somit vor allem die Versorgung mit Fleisch zurück. Nach der Beendigung des zweiten Weltkrieges nahm der Eiweißverbrauch schnell wieder zu, 1950 wurde bereits eine Menge von über 37,7 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr erreicht (Lemnitzer, 1977, S. 60).

Die nachstehende Übersicht zeigt die Entwicklung des Fleischverbrauchs in Deutschland:

	Die Verbrauchsentwicklung von Fleisch in Deutschland pro Kopf und Jahr						
Jahr	1850	1880	1909	1935	1950	1960	1971
Fleisch in kg	21,4	33,4	46,7	53,9	37,7	58,8	78,7

Tabelle 5 Verbrauchsentwicklung von Fleisch in Deutschland pro Kopf und Jahr

Quelle: Lemnitzer, 1977, Seite 60.

1971 bestanden fast 40 Prozent der Nahrung aus tierischen Proteinen. Somit lag die Eiweißaufnahme schon vor 40 Jahren deutlich über einer angemessenen Menge für eine gesunde ausgewogene Ernährungsweise. Diese Verschiebung der Nährstoffanteile geht einher mit dem immer größer werdenden Abwechslungsreichtum, der bis heute zunimmt. Im 19. Jahrhundert bestand die Nahrung noch aus wenigen Komponenten und war dementsprechend eher langweilig. Die Nahrung als „lebenserhaltendes Mittel“ geriet im Laufe der Jahre mehr und mehr in den Hintergrund, Lebensmittelengpässe gab es in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts nicht mehr. Geschmack, höherwertige Lebensmittel, die ständige Sortimentsverbreiterung und die Zunahme an Zubereitungs- und Verarbeitungsverfahren machten die Lebensmittelaufnahme viel mehr zu einer Bedürfnisbefriedigung denn zu einer Bedarfsdeckung (Lemnitzer, 1977, S. 68-71). Bis zu Beginn der 90er Jahre konnte eine stetige Steigerung des Fleischverzehrs beobachtet werden. 65 Kilogramm wurden zum Ende des Wachstums pro Person im Jahr konsumiert. Das entspricht einer verbrauchten Menge von etwa 97,5 Kilogramm Fleisch. Nachfolgend stagnierte der Konsum, es setzte sich sogar ein geringer Rückwärtstrend ein, vorrangig für Rind und Kalb. Gründe dafür findet man vor allem in bewussteren Ernährungsgewohnheiten und der Häufung von Lebensmittelskandalen.

Die nachstehende Grafik zeigt den Fleischverbrauch für die Jahre 1955 bis 2000, wobei die damalige Teilung in West- und Ostdeutschland berücksichtigt wird:

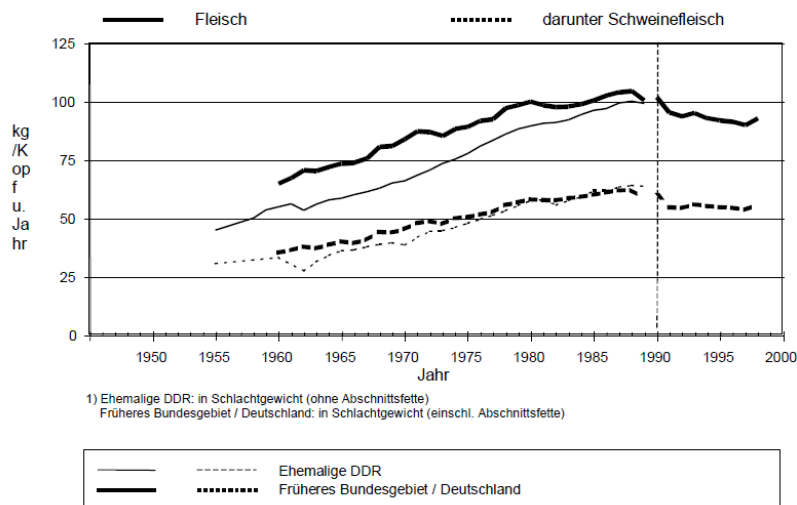


Diagramm 1 Fleischverbrauch

Quelle: Oltersdorf, 2008, S. 1.

(Originalquelle: DGE 2000a, Kap. 1 – nicht auffindbar)

3.2 Derzeitiger Fleischkonsum

Der Fleischverzehr Anfang des 21. Jahrhunderts lag bei circa 59,4 Kilogramm pro Person und Jahr, (BMELV, 2002) der Gesamtverbrauch belief sich auf ungefähr 7,33 Millionen Tonnen. Dieser setzt sich aus 60 Prozent Schweinefleisch, zwanzig Prozent Geflügel, fünfzehn Prozent Rinder- und Kalbfleisch sowie fünf Prozent übrige Fleischsorten zusammen (BMELV, 2003).

Der Verbrauch lag bei insgesamt 88,3 Kilogramm im Jahr und 162 Gramm pro Tag, 40 Prozent davon wurden in Form von Wurstwaren verzehrt (BMELV, 2002).

Bis heute bleibt diese Zahl plus minus einem Kilogramm konstant. Folglich sind die Zahlen für das Jahr 2010 von 89,3 Kilogramm für den Verbrauch und 61,1 Kilogramm verzehrtes Fleisch ähnlich. Im gleichen Jahr wurde deutschlandweit eine Fleischmenge von 8,296 Millionen Tonnen Schlachtgewicht produziert. Davon wurden 4,01 Tonnen in andere Länder exportiert, ein Großteil in andere EU-Länder.

Das folgende Diagramm gibt einen Überblick über die Menge der verzehrten Fleischsorten:

Fleischverzehr 2010 pro Kopf der Bevölkerung: 61,1kg

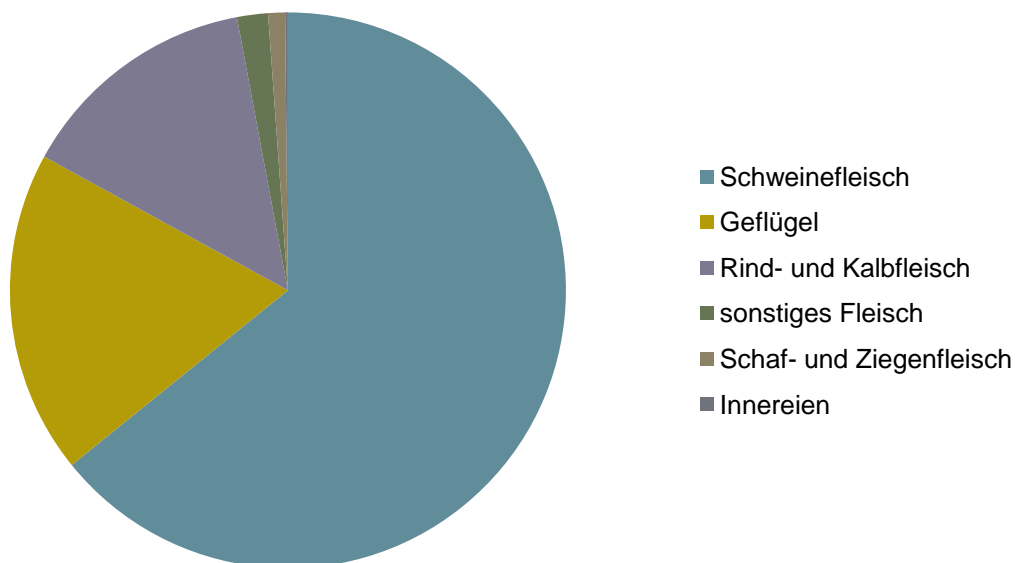


Diagramm 2 Fleischverzehr 2010

Quelle: DFV, 2011.

Wie man der Grafik entnehmen kann, ist Schweinefleisch mit 39,2 Kilogramm die am meisten verzehrte Fleischart. Geflügel landet mit 11,5 Kilogramm am zweithäufigsten auf unseren Tellern, gefolgt von Rindfleisch mit 8,6 Kilogramm. Innereien werden hingegen immer unbeliebter bei der Bevölkerung (DFV, 2011).

58 Millionen Schweine und damit zwei Millionen mehr als im Vorjahr, wurden 2010 in Deutschland geschlachtet. Neun Prozent der Tiere wurden importiert. Demgegenüber wurden knapp vier Millionen Rinder (ausgenommen Kälber) geschlachtet, etwa die gleiche Menge wie im Vorjahr (DFV, 2011). Im darauffolgenden Jahr verringerte sich der Pro-Kopf-Verbrauch von Rinderfleisch geringfügig um 0,4 Prozent.

Für das Jahr 2012 sind leider noch keine Daten bezüglich des Rindfleischkonsums verfügbar, lediglich eine geschätzte zu erwartende Trendentwicklung. Der Rindfleischverbrauch sowie die Zahl der Schlachtungen werden sich kaum geändert haben. Ähnlich stagnierend werden sich die Preise für Rindfleisch sowie die EU-Rindfleischexporte verhalten haben (BMELV, 2011, S. 2).

Folgende Tabelle fasst die Entwicklung des Schlachtrindermarktes 2011 und Schätzungen für 2012 zusammen:

Gliederung	Einheit	2009	2010	2011	±% gegen 2010	Prognose 2012	±% gegen 2011
Schlachtungen	mill. Tiere	3,79	3,80	3,72	-2,2	3,73	+0,2
Bruttoeigenerzeugung*	mill. Tiere	4,25	4,29	4,25	-0,9	4,25	-0,1
Pro-Kopf-Verbrauch	kg/Jahr	12,5	12,8	12,6	-1,4	12,8	+1,2
Selbstversorgungsgrad**	%	117	117	116	-0,9	114	-1,7

* Bruttoeigenerzeugung: inländische Fleischerzeugung inklusive aller Schlachtier- und Schlachtkörperexporte (BLE, 2007, S. 12).

** Selbstversorgungsgrad: Verhältnis von Produktion und Verbrauch; bei Produktion = Verbrauch
→ Selbstversorgungsgrad = 100% (BLE, 2007, S. 12).

Tabelle 6 Entwicklung des Schlachtrindermarktes

Quelle: BMELV, 2011, S. 2.

Im Bereich der Schweinefleischproduktion stiegen die Schlachtungen um 1,3 Prozent an, der Selbstversorgungsgrad nahm sogar um 5,2 Prozent zu.

Für das Jahr 2012 kann wieder nur eine Vordeutung gemacht werden. Im Gegensatz zur Rindfleischproduktion werden die Schweineschlachtungen sowie der Selbstversorgungsgrad weiter zugenommen haben. Die Erzeugerpreise sowie der Export in Drittländer wird angestiegen sein.

Die nachstehende Übersicht stellt die Entwicklung des Schlachtschweinemarktes 2011 und Prognosen für 2012 dar:

Gliederung	Einheit	2009	2010	2011	±% gegen 2010	Prognose 2012	±% gegen 2011
Schlachtungen	mill. Tiere	56,32	58,63	59,37	+1,3	59,67	+0,5
Bruttoeigenerzeugung	mill. Tiere	45,13	46,36	47,35	+2,1	47,22	-0,3
Pro-Kopf-Verbrauch	kg/Jahr	54,1	54,8	53,4	-2,5	52,3	-2,1
Selbstversorgungsgrad	%	108	110	116	+5,2	118	+2,3

Tabelle 7 Entwicklung des Schlachtschweinemarktes

Quelle: BMELV, 2011, S. 3.

Mit knapp neunzehn Kilogramm Verbrauch pro Kopf und Jahr nahm Geflügelfleisch 2011 im Vergleich zum Vorjahr um 2,5 Prozent an Beliebtheit zu. Es wurden 26 Prozent mehr lebende Tiere importiert, der Export stieg um 5,4 Prozentpunkte.

Folgende Tabelle gibt Aufschluss über die Versorgung und den Verbrauch verschiedener Geflügelarten im Jahr 2011:

Geflügelart	Bruttoeigen- erzeugung	Einfuhr	Ausfuhr	Nettoeigen- erzeugung*	Verbrauch		SVG
		Schlachttiere			insgesamt	Kg/Kopf	
Hühner	1194,6	25,9	309,3	911,2	961,2	11,8	124,3
Enten	63,0	0,0	1,2	61,8	70,8	0,9	89,0
Gänse	4,5	0,0	0,0	4,5	25,5	0,3	17,7
Truthühner	401,0	72,4	2,1	471,3	487,3	6,0	82,3
Geflügel insgesamt	1663,1	98,3	312,7	1448,8	1544,8	18,9	107,7
% geg. Vorjahr	2,5	26,0	5,4	3,2	0,8	0,8	2,5

* Nettoeigenerzeugung: inländisch erzeugte Fleischmenge abzüglich der Exporte (BMELV 2012).

SVG - Selbstversorgungsgrad

Tabelle 8 Versorgungsbilanz für Geflügelfleisch nach Geflügelarten

Quelle: BMELV, 2012.

Im Vergleich zum Verbrauch der konventionell produzierten Fleisch- und Wurstwaren ist die Zunahme an ökologisch verzehrtem Fleisch sehr gering. Im Jahr 2010 wurden fünf Prozent aller Rinder in Deutschland auf ökologischen Betrieben gehalten, das entspricht 591.400 Tieren. Der Anteil der „Bioschweine“ machte in der gleichen Zeit nur etwa einen Prozentpunkt aus, 152.100 Stück. Drei Prozent, also 3,2 Millionen Geflügeltiere, wurden 2010 von Biobetrieben gemästet (WWF, 2011, S. 2, *Originalquelle nicht mehr verfügbar*). Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über Schlachtungszahlen insgesamt und dem Anteil aus ökologischer Haltung:

	Anzahl der Tiere 2010	Fleisch in Tonnen	Bioanteil	in %
Rinder	3.755.350	1.200.000	51.000	4,0
Schweine	58.413.677	5.500.000	24.000	0,5
Hühner	683.114.084	1.400.000	10.000	0,8

Tabelle 9 Schlachtungszahlen im Überblick

Quelle: BOELW, 2011.

Der Verzehr von Fleisch variiert sehr stark zwischen den Geschlechtern. Männer konsumieren pro Tag etwa doppelt so viel Fleisch wie Frauen. Der männliche Teil der Bevölkerung nimmt im Durchschnitt 103 Gramm am Tag zu sich, die weiblichen Deutschen essen hingegen nur circa 53 Gramm. Das sind die Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie (NVS II) von 2008. Außerdem kam heraus, dass neben dem viel höheren

Fleischkonsum bei Männern, unter den Frauen deutlich mehr Vegetarierinnen leben, 3,4 Prozent der deutschen Bürgerinnen. Männliche Fleischverzichter machen nur etwa 1,5 Prozent der gesamten Herren im Land aus (Max Rubner-Institut, 2008, Teil 2, S. 44-45). Die folgende Grafik veranschaulicht das unterschiedliche Konsumverhalten:

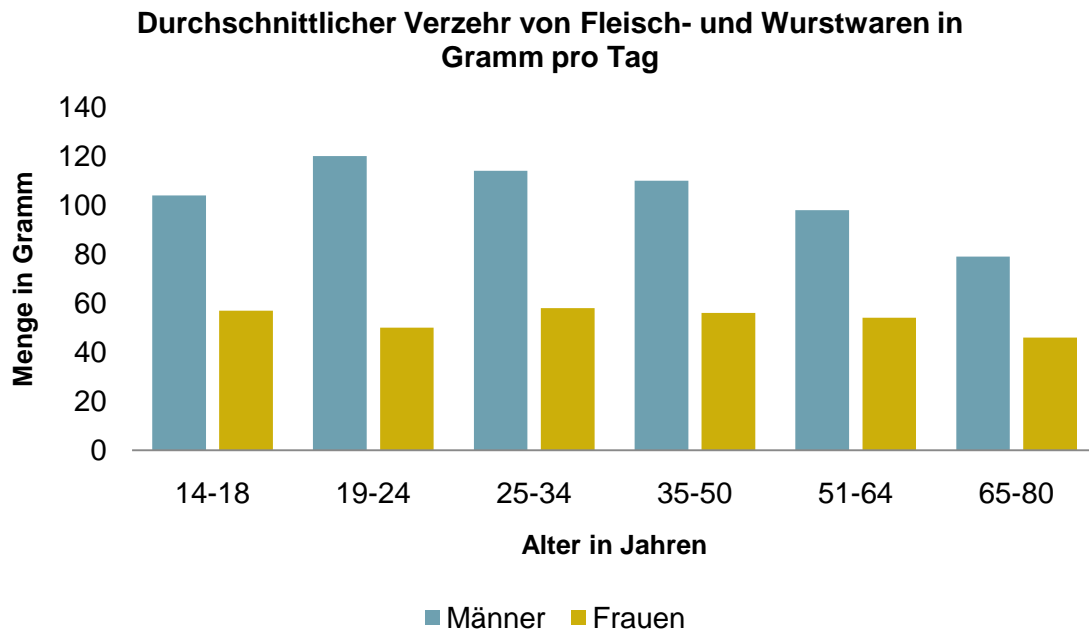


Diagramm 3 Durchschnittlicher Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren

Quelle: Max Rubner-Institut, 2008, Teil 2, S. 44.

3.3 Internationale Situation

Der globale Fleischverbrauch steigt stetig an. Er ist in den Industrienationen unverändert extrem hoch. In den Schwellen- und Entwicklungsländern nimmt der Konsum dagegen sehr schnell zu. Ein Grund dafür ist, dass Fleisch in den ärmeren Ländern für Aufstieg und Wohlstand steht. In Ländern mit wachsender Mittelschicht wird mehr Fleisch gegessen.

Die nachstehende Grafik verdeutlicht den raschen Anstieg der Fleischproduktion in den letzten 60 Jahren (SVV, 2010, S.2):

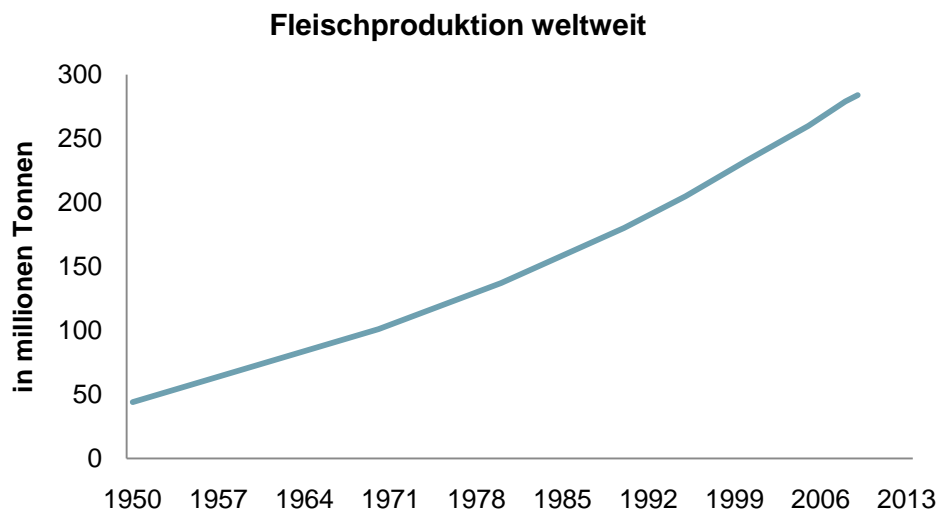


Diagramm 4 Fleischproduktion weltweit

Quelle: SVV, 2011, S. 2.

Schweinefleisch ist mit 40 Prozent der gesamten Fleischmenge global die meistverzehrte Tierart, wenngleich Anhänger der jüdischen und muslimischen Weltanschauungen es ablehnen und somit eine immense Personengruppe entfällt.

Seit 1961 hat sich die Produktion dieser Tierart vervielfacht. Die Erzeugung von Geflügelfleisch hat sich sogar verzehnfacht und deckt somit einen Drittel der weltweiten Fleischproduktion ab. Begründen kann man dies vor allem mit den niedrigen Preisen, die vorwiegend für Huhn gefordert werden. Rind ist nach wie vor das weltweit teuerste Fleisch, weshalb es sich vorrangig die Bevölkerungen der Industrieländer leisten können. Argentinien und Uruguay bilden an dieser Stelle eine Ausnahme, der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in den Regionen bei ca. 50 Kilogramm, die Deutschen essen gerademal ein Viertel davon in der gleichen Zeit.

Die Bewohner Chinas messen Fleisch auch eine immer größere Bedeutung auf dem Speiseplan bei. In den letzten 30 Jahren hat sich der Konsum vervierfacht. Immer mehr Fast-Food-Ketten öffnen, große Mengen Fleisch werden verzehrt (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 18).

Jeden zweiten Tag wird eine neue McDonald's- Filiale eröffnet. Dieses Jahr soll das 2.000ste Schnellrestaurant mit dem goldenen M in China gebaut werden. Dieses rasante Wachstum wird nur noch vom Marktführer der Fast-Food-Ketten Yum Brands, der auch Kentucky Fried Chicken betreibt, mit einer Filialeröffnung pro Tag übertroffen (Süddeutsche Zeitung, 2011).

Die Bewohner der Entwicklungsländer Asiens und Afrikas essen heute dreimal mehr Fleisch als noch vor 50 Jahren. In den ärmsten Ländern hingegen liegt der Fleischverzehr weit unter der von der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) empfohlenen Menge von zwanzig Gramm. In Bangladesch, Sri Lanka, Indien oder Indonesien liegt der Durchschnitt eher bei der Hälfte.

Spitzenreiter im Fleischkonsum ist mit Abstand die USA. Männer verzehren dort täglich knapp 200 Gramm, Frauen nehmen 75 Gramm weniger zu sich. Dennoch ist in diesem Land ein rapider Rückgang des Fleischverzehrs von zwölf Prozent seit 2008 zu verzeichnen (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 18).

Die Vereinigten Staaten sind nach Brasilien mit Argentinien, Kanada, Australien und der EU die größten Fleischexporteure weltweit. Der Handel fokussiert sich hauptsächlich auf Rindfleisch, Geflügelfleisch und Schweinefleisch, er umfasst circa zehn Prozent der global hergestellten Menge. Da Fleisch, vor allem Rind, immer noch ein hochgeschätztes Gut ist, macht es über siebzehn Prozent des Gesamtwertes auf dem globalen Agrarhandel aus. Dieser Wert zeigt einen steigenden Trend, nicht zuletzt durch den wachsenden Verbrauch in den Dritt- und Schwellenländern. Eine besonders rasche Zunahme ist in den Jahren von 1990 bis 2003 zu verzeichnen. Der Im- und Export von Schweinefleisch wuchs zu dieser Zeit um sechs Prozentpunkte jährlich, die Ein- und Ausfuhr von Geflügel sogar um zehn. Die FAO schätzt, dass mit einer jährlichen Steigerung von zwei Prozent in der nächsten Zeit zu rechnen ist.

Japan ist als Industrieland der größte Importeur für Fleisch. In Russland sieht die Situation ähnlich aus, allerdings wächst dort im Gegensatz zu Japan die eigene Fleischproduktion.

Wo gehandelt wird, entstehen Konflikte. So kam es beispielsweise zwischen der EU und den USA bezüglich verwendeter Hormone in der Fleischproduktion zu Spannungen. Die Europäer lehnen den Einsatz jener Präparate zur Mästung der Tiere ab. Allerdings ist es nach der World Trade Organisation verboten die Einfuhr auf Grund dessen zu bremsen. Um weiterem Disput zu entgehen, hat die EU beschlossen, dass nun nur noch „hochwertiges“, also unbelastetes Rindfleisch zollfrei importiert werden darf.

Ein noch brisanterer Fall ist der schlagartige Abbruch des Rindfleischhandels mit Großbritannien Ende der neunziger Jahre. Grund dafür war die Seuche BSE oder auch „Rinderwahnsinn.“ Die Vogelgrippe sowie die Maul- und Klauenseuche legten den Fleischexport ebenfalls in zahlreichen Ländern lahm.

Der weltweite Fleischhandel wird von wenigen Unternehmen bestimmt. Der Großteil dieser Firmen sitzt in den USA. Sie verschicken die Filets in die Industrienationen und die weniger beliebten Teile in die Entwicklungsländer (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 14-15).

Der größte Fleischproduzent der Welt ist der brasilianische Konzern JBS. In den Schlachtstätten des Unternehmens werden an einem Tag 49.000 Schweine, 85.000 Rinder und 8 Millionen Hühner zu Lebensmitteln verarbeitet. Der europäische Raum ist ein nicht unbedeutender Abnehmer dieses Fleisches (Süddeutsche Zeitung, 2011). Folgende Tabelle zeigt den Verbrauch der drei bedeutendsten Fleischsorten pro Kopf für das Jahr 2012:

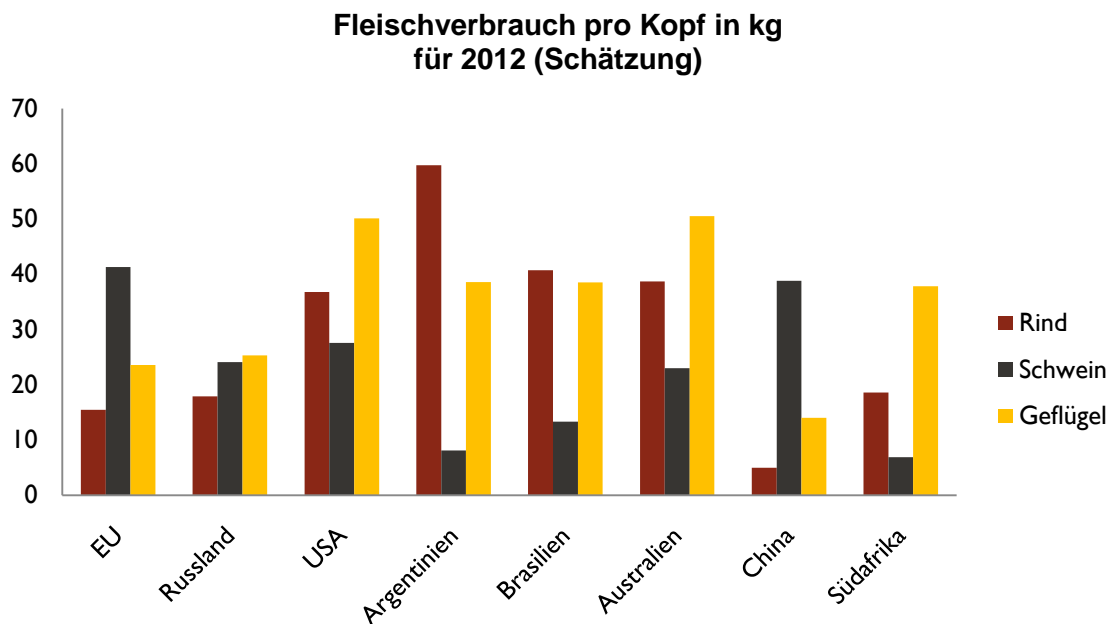


Diagramm 5 Fleischverbrauch pro Kopf in kg für 2012

Quelle: Heinrich-Böll-Stiftung, 2012, S. 19.

(Originalquelle: FAO (2012). *Statistical Yearbook 2012*- nicht zugänglich.)

Trotz Preisen, die mehreren Tageslöhnen entsprechen wird die Ware Fleisch in den Entwicklungsländern hoch geschätzt.

Viele Länder Afrikas wurden Ende der 90er Jahre Mitglied der World Trade Organisation (WTO). Nachdem das Verfüttern von Tiermehl infolge des Rinderwahnsinns verboten wurde, sind die Entwicklungsländer als Absatzmärkte für die Unternehmen in den Industrieländern interessant geworden. Das Brustfilet ist hierzulande für die Verbraucher ein besonders attraktiver Teil des Geflügels. Der aus dem Verkauf erzielte Gewinn ist so beträchtlich, dass der Rest des Schlachtkörpers lange Zeit vorwiegend von der Futtermittelindustrie abgekauft wurde. In Folge des Verbotes, fanden sich schnell andere Abnehmer. Die Exportunternehmen bekommen die Geflügelteile seither fast unentgeltlich und können sie trotz Transportkosten in Afrika weit unter den dort geltenden Preisen für Geflügel verkaufen. Das macht die lokale Geflügelproduktion uninteressant. In den Ländern Kamerun, Senegal und Nigeria wurden die Einfuhren minimiert, somit können die

einheimischen Menschen noch Geld mit der Geflügelmast verdienen. In Ghana und Benin hingegen lebt die Bevölkerung ausschließlich vom Import (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 36-37).

In den 90ern gab es in diesen Ländern noch ausreichend Produzenten von Geflügelfleisch, um der inländischen Nachfrage gerecht zu werden. Allein aus der EU erreichten die Staaten Elfenbeinküste, Senegal, Ghana, Angola und Kamerun ab Ende des zwanzigsten Jahrhunderts jährlich rund 200.000 Tonnen Hühnerfleisch. Bei Preisen zwischen 1,40 Euro und 1,80 Euro lohnt sich eine inländische Produktion dann nicht mehr (Wolf, 2010, S. 50).

3.4 Ökologische Folgen des Fleischkonsums

Im Folgenden werden die wichtigsten globalen Umwelteinflüsse der Fleischproduktion und des Fleischkonsums beschrieben.

Wie in dem vorangegangenen Kapitel dargestellt, ist der Fleischverzehr in den Industrieländern eher rückläufig, dennoch nimmt er global stetig zu. Weltweit werden über zwei Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche für Viehhaltung und Futtermittelanbau in Anspruch genommen. Um den enormen Bedarf an Weidefläche und Futterbedarf decken zu können, wurden in Zentralamerika bereits 40 Prozent des Regenwaldes abgeholzt. Das folgende Diagramm gibt Aufschluss darüber, wie viel Quadratmeter Land benötigt werden, um ein Kilo Nahrungsmittel zu erzeugen:

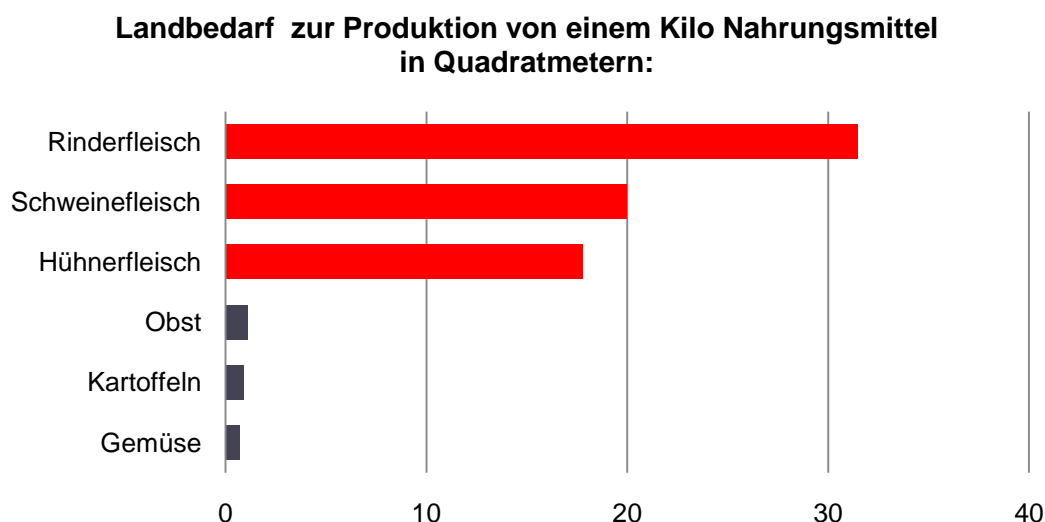


Diagramm 6 Landbedarf zur Produktion von einem Kilo Nahrungsmittel

Quelle: Atsuko Wakamiya, 2011, S. 40-42.

Der jährliche Wasserverbrauch für die Erzeugung von Nahrung für eine Person beträgt etwa 1.200 Kubikmeter. Ein Großteil davon wird für die Fleischproduktion benötigt. Bei einer rein vegetarischen Ernährungsweise beliefe sich die beanspruchte Wassermenge auf etwa die Hälfte.

Für die Herstellung von einem Kilo Fleisch, müssen sieben bis sechzehn Kilogramm Sojabohnen erzeugt werden. Die Menge ist abhängig von der Tierart. Der verwertbare Teil an Fleisch beträgt bei Rindern beispielsweise nur 35 Prozent. Es werden weltweit 90 Prozent der angebauten Sojabohnen als Futtermittel verwendet, circa ein Drittel des erzeugten Getreides fließt ausschließlich in die Futtermittelproduktion, das entspricht in etwa 471 Millionen Hektar Land. 26 Prozent der Erdoberfläche, ausgenommen sind Wasser- und Eisflächen, dienen als Weidefläche. Das sind umgerechnet 3.433 Millionen Hektar Land.

Wie unter Punkt 3.2 in Tabelle sechs aufgeführt wurden im Jahr 2011 allein in Deutschland ungefähr 3,7 Millionen Rinder geschlachtet. Die dabei entstehende Menge an Exkrementen ist enorm. Durch deren Verteilung auf die Felder dringen große Mengen Ammoniak (NH₃) in den Boden. Dieser hohe Eintrag an Stickstoff (N) überdüngt und übersättigt den Boden schließlich, daher ist die Tierhaltung Hauptverursacher für das Waldsterben. Das durch die tierischen Ausscheidungen entstehende Ammoniak gefährdet die Gesundheit auch durch atmosphärischen Eintrag als Feinstaub. Es ist als Gas zu einem großen Teil verantwortlich für den sauren Regen, welcher wiederum die Übersäuerung des Bodens bedingt (SVV, 2011, S. 3-7).

Überdies wird durch die mineralische Düngung von Futtergetreide und –mais der Boden belastet. Für das Jahr 2011 wurden vom European Nitrogen Assessment die europa-weiten landwirtschaftlichen Schäden durch Nitrodünger auf 70 bis 230 Milliarden Euro geschätzt. Die durch den Dünger gewonnenen höheren Erträge wiegen die gravierenden Umweltschäden längst nicht auf (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 16-17).

Über das Grundwasser gelangt Stickstoff in Seen, Flüsse und Meere. Dies fördert das Algenwachstum, welche dementsprechend mehr Sauerstoff benötigen. Die bodenunabhängige Intensivtierhaltung produziert den mit Abstand größten Anteil an Exkrementen, sie ist für über 50 Prozent der Wasserverschmutzung in Europa verantwortlich. Die Folgen werden zum Beispiel am Sempachersee und am Baldeggersee in der Schweiz offensichtlich. Ihnen muss künstlich Sauerstoff zugeführt werden um ein Kippen und somit das Sterben der Gewässer zu verhindern. Des Weiteren ist das Trinkwasser in den Gebieten um die Ackerflächen so stark verschmutzt, dass es nicht mehr als solches verwendet werden kann.

Acht Prozent des weltweiten Trinkwasseraufkommens werden von der Nutztierhaltung verbraucht, der Mensch benötigt für die Hygiene, Trinkwasserbedarf und Industrie ungefähr einen Prozent (SVV, 2011, S. 8).

Die Auswirkungen von Stickstoff in Küstengewässern sind vor allem im Golf von Mexiko erheblich. An der Mündung des Mississippi ist der Sauerstoffgehalt so gering, dass Küstenfischarten und Garnelen dort nicht existieren können. Dieses nährstoffarme Gebiet umfasst etwa 20.000 Quadratkilometer. Der Sauerstoffgehalt in diesen Gewässern beträgt weniger als ein Drittel der Konzentration, die normalerweise dort herrschen sollte. Der Grund dafür ist, dass der hauptsächliche Teil der Futtermittelproduktion und der industriellen Tierhaltung sich auf dieses Gebiet konzentrieren. Mittlerweile sind 250.000 Quadratkilometer Küstengewässer weltweit zu gewissen Jahreszeiten von erheblichem Sauerstoffmangel betroffen. Das Südchinesische Meer ist an der Küste Chinas, Thailands und Vietnams betroffen. Schweine- und Hühnermastanlagen haben in jenen Teilen der Welt das Algenwachstum und das Fischsterben zu verantworten. Auch in der Ostsee, im Schwarzen Meer und anderen europäischen Gebieten gibt es zahlreiche sogenannte Todeszonen. Neben dem Hauptverursacher Stickstoff leisten Phosphate, Schwermetalle und Krankheitserreger einen nicht unerheblichen Beitrag. Die Abnahme der Tierarten betrifft alle Ökosysteme. Auf vielen Weiden wachsen nur noch wenige Pflanzenarten, die das Nährstoffangebot der Dünger besonders gut nutzen können. Sie wachsen schneller und nehmen anderen Arten Licht und Platz, sodass sie sich nicht fortpflanzen können oder gar absterben (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 24-25).

Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts hat sich der Verbrauch an Wasser verachtfacht. Er wächst jedes Jahrzehnt stetig um circa zehn Prozent. Die Folge daraus ist Wasserknappheit, dies ist für ein Drittel der Erdbevölkerung schon heute ein ernstes Problem. Neben der Wasserverschmutzung ist auch das Absinken des Grundwasserspiegels vielerorts zu sehen. Große Flüsse wie der Colorado oder der Gelbe Fluss schaffen es oft monatelang nicht bis zur Mündung, weil sie überbeansprucht sind. Um ein Kilo Rindfleisch herzustellen, so hat die WWF ermittelt, werden im Durchschnitt 15.500 Liter Wasser, 6,5 Kilo Getreide und 36 Kilo Raufutter verbraucht. Diese riesigen Mengen setzen sich hauptsächlich aus der Bewässerung von rund 1.300 Kilogramm Getreide und 7.200 Kilogramm Raufutter zusammen, hinzu kommen 2.400 Liter Trinkwasser und 7.000 Liter, die für die Stallreinigung benötigt werden. Es muss allerdings beachtet werden, dass der Wasserverbrauch eines Rindes in extensiver Weidehaltung viel niedriger ist als in der immer schneller wachsenden Intensivhaltung (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 28-29).

Das folgende Diagramm gibt einen Überblick über den Wasserverbrauch für die Fleischproduktion in den G-20-Ländern:

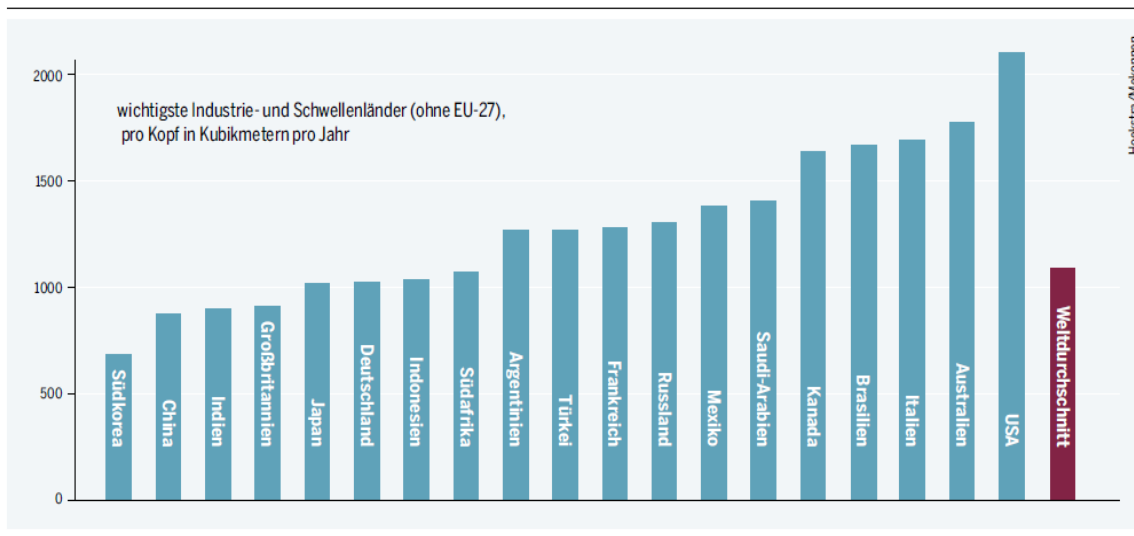


Diagramm 7 Wasserverbrauch für die Fleischproduktion

Quelle: Hoekstra, Arjen Y., Mekonnen, Mesfin M., 2013.

Auch für den anthropogenen Treibhauseffekt sind die sich durch die Tierhaltung bildenden Gase Methan, Kohlenstoffdioxid und Stickstoffoxide mitverantwortlich. Durch die Rinderhaltung weltweit entstehen ungefähr zwölf Prozent der insgesamt produzierten Methangase, 115 Millionen Tonnen. Besonders bedenklich ist, dass dieses Gas den Treibhauseffekt 25mal mehr bedingt als Kohlenstoffdioxid. (SVV, 2011, S. 8-10).

Wie vorstehend beschrieben, hat der Fleischkonsum immense Folgen auf die Umwelt. Die dadurch entstehenden ökologischen Kosten würden diesen Wirtschaftszweig längst nicht mehr rentabel machen, wenn sie nicht von der Allgemeinheit getragen werden würden.

Eine Verdoppelung oder Verdreifachung des jetzigen Fleischpreises schiene ohne Subventionen realistisch (SVV, 2011, S. 13-14).

Jene Staatlichen Gelder fließen vor allem in den Futtermittelhandel, die Flächenbereitstellung und in den Bau von Ställen. Dies bietet vor allem den Vertretern der Intensivhaltung Anlass, noch größere Ställe und mehr Tiere zu halten. Für die fleischverarbeitende Industrie stellt die EU jährlich 240 Millionen Euro bereit. Da es in Deutschland keinen Mindestlohn gibt, können auch an dieser Stelle durch niedriges Entgelt die Fleischpreise, welche die Verbraucher im Supermarkt zahlen, gering gehalten werden.

In der diesjährigen Agrarreform soll über ein „Greening“ der Subventionen verhandelt werden. Umwelt- und alternative Bauernverbände fordern Leistungen für die Umwelt. Zukünftig sollen beispielsweise heimische Futtermittel sowie Maismonokulturen aus

umweltfreundlicher Fruchtfolge subventioniert werden. Sojaimporte würden hingegen nicht mehr staatlich unterstützt werden. Ein weiteres Thema wird das Stoppen der Überdüngung sein (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 16-17).

Das industrielle Agrarmodell zerstört mit seinem immensen Verbrauch an chemischen Düngern und Schädlings- sowie Unkrautvernichtungsmitteln die Ökosysteme und die Artenvielfalt. Da in der bäuerlichen Landwirtschaft nur so viele Tiere gehalten werden können wie an Futter angebaut wird, ist dieses Modell für einen gesunden Nährstoffkreislauf ideal (Heinrich-Böll-Stiftung, 2013, S. 25).

4. Empirische Untersuchung zur Frage:

„Gibt es eine Relation zwischen dem Fleischkonsum und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten?“

Im Zuge dieser Bachelorarbeit wurde eine Umfrage durchgeführt. Sie untersuchte den Fleischkonsum von Bioeinkäufern und von konventionellen Konsumenten. Weiterhin wurden unterschiedliche Betrachtungswinkel der Einflussnahme auf den Fleischkonsum beleuchtet.

4.1 Ziel

Das Bestreben dieser empirischen Erhebung war es, die folgende Fragestellung zu klären: „Gibt es eine Relation zwischen dem Fleischkonsum und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten.“

Es galt herauszufinden, in wie weit man das Einkaufsverhalten auf die individuellen Essgewohnheiten beziehen kann. Das Hauptaugenmerk lag im gesamten Verlauf der Erhebung auf dem Fleisch- und Wurstverzehr. Im Hinblick darauf waren die Häufigkeit des Konsums sowie die Fleischart besonders relevant. An dieser Stelle bestand die Vermutung, dass die konventionellen Einkäufer mehr Wurstprodukte essen und die Verzehrhäufigkeit pro Tag deutlich höher liegt als bei den Bioeinkäufern. Des Weiteren sollte geklärt werden, ob Alter und Geschlecht Einfluss auf die Konsumhäufigkeiten haben. Überdies wurde analysiert ob Berufszweig und Beziehungsstatus in Bezug auf das Einkaufsverhalten Einflussfaktoren darstellen. Darüber hinaus öffnete sich die Frage, ob bestimmte Glaubensrichtungen jemanden dazu veranlassen, weniger Fleisch zu essen beziehungsweise ganz darauf zu verzichten. Erwähnenswert war ebenfalls die Fragestellung nach der Tierhaltung. Es war nicht davon auszugehen, dass sich mehr Tierbesitzer unter den „Wenigverzehrer“ befinden. Es bestand ferner die Behauptung, dass ökologisch bewusst einkaufende Menschen eher Halter von Tieren sind als konventionelle Einkäufer, da der Tierschutz ein gewichtiges ethisches Argument für den Verzicht auf konventionelle Fleischprodukte darstellt. Dies ließ somit die Behauptung zu, dass vor allem Tierhalter aus jener Intention heraus handeln. Allerdings lag die Vermutung nahe, dass sich die Beweggründe für den Fleischkonsum im Allgemeinen einander annähern. An dieser Stelle nahm der Grad der Intensität der verschiedenen Kriterien eine vordergründige Rolle ein. Dagegen war zu erwarten, dass Aspekte, die für den Kauf der Produkte ausschlaggebend sind, sich auf beiden Seiten völlig unterscheiden. Es wurde ferner hin vermutet, dass die Motive für einen intendierten

Verzicht ähnlich stark voneinander abweichen. Schlussfolgernd wurde die Behauptung aufgestellt, dass es mehr Vegetarier auf der Seite der ökologisch orientierten Einkäufer gibt als in der Gruppe der konventionellen Verzehrer.

4.2 Erhebungsdesign

Im Zuge der Untersuchung sollte herausgefunden werden, inwieweit sich die Wahl der Lebensmitteleinkaufsstätten auf den Fleischkonsum auswirkt. Es wurden 200 Personen im Raum Hamburg mit Hilfe eines Fragebogens anonym interviewt. Dieser bestand zu einem großen Teil aus offenen Fragen mit vorgegebenen Antwortmöglichkeiten. Diesen mussten von der interviewten Person zutreffende Gewichtungen in einer Skala von eins bis fünf zugesprochen werden. Einfließende Faktoren waren die allgemeinen Angaben Alter, Geschlecht, Beziehungsstatus, Berufszweig und Religion. Es wurde außerdem nach der Haltung von Haustieren gefragt. Des Weiteren sollten die Teilnehmer wiedergeben, was sie am Tag zuvor zu sich genommen haben und ob dieses einen gewöhnlichen Tag widerspiegelt hat. Dieser Teil des Fragebogens war essentiell für die empirische Erhebung, da sich die Probanden mit ihrer tatsächlichen Verzehrmenge von Fleisch und Wurst auseinandersetzen mussten, bevor sie weitere Fragen beantwortet haben. Es war allerdings von Bedeutung, dass der vorherige Tag ein Werktag war. Am Wochenende werden erfahrungsgemäß eher Speisen bevorzugt, die nicht der Ernährung im Alltag dienen, sodass die Frage durch beispielsweise hohe Fleischmengen verfälscht worden wäre. Befragte, die am Tag zuvor diverse Feierlichkeiten besucht hatten, konnten in der folgenden Frage dies angeben. Die genannten Speisen spiegelten dann keinen gewöhnlichen Tag wider.

Im weiteren Verlauf wurde die Häufigkeit des Fleischkonsums ermittelt. Dazu musste die Konsumhäufigkeit pro Woche in einer Skala von einmal bis siebenmal angegeben werden. Zudem wurde die Häufigkeit des Verzehrs pro Tag nachgefragt. Es konnte zwischen einmal, zweimal, dreimal und mehr als dreimal täglich ausgewählt werden. Für Personen, die weniger als einmal in der Woche Fleisch- und Wurstwaren essen, standen die Auswahlmöglichkeiten mehrmals im Monat, sehr selten und nie zur Verfügung.

Die Frage vier beschäftigte sich mit den Beweggründen für den Fleischverzicht beziehungsweise für den eingeschränkten Verzehr von tierischen Produkten. Für Personen, die täglich Fleisch und dessen Produkte verspeisen, entfiel diese Frage. In der statistischen Auswertung wurden sie nicht berücksichtigt. Es musste in einer Skala von eins „trifft nicht zu“ bis fünf „trifft vollständig zu“ bewertet werden. Die einzuschätzenden Kriterien waren Gesundheit, Geschmack, Tierschutz, Umweltschutz, Preis, krankheitsbedingte Ursachen, fehlendes Vertrauen in die Fleischqualität sowie religiöse

Gründe. Für jedes Merkmal musste eine Wertigkeit bestimmt werden. Es konnte jeweils nur eine Auswahl pro Kriterium getroffen werden.

Im weiteren Verlauf wurden die möglichen Motive für den Verzehr von Fleisch angesprochen. Es mussten die Merkmale Tradition, soziale Erwünschtheit, Preis, Gewohnheit, Fleisch vervollständigt die Mahlzeit, Fleisch als Bestandteil von Fertigprodukten und Fastfood, Geschmack sowie Gesundheit hinsichtlich ihrer Gewichtung eingeschätzt werden. Auch an dieser Stelle erfolgte die Darstellung von eins „trifft nicht zu“ bis fünf „trifft vollständig zu.“ Für Personen, die kein Fleisch zu sich nehmen, entfiel die Beantwortung, Sie wurden in der statistischen Auswertung nicht berücksichtigt. Alle anderen Probanden mussten eine eindeutige Entscheidung pro Merkmal treffen. In Frage fünf ging es um den Bezug der Lebensmittel. An dieser Stelle wurde die Wahl der bevorzugten Lebensmitteleinkaufsstätte/n ermittelt. Den Teilnehmern wurden die Merkmale Discounter, Supermarkt, Bioladen/Biosupermarkt, Reformhaus, Wochenmarkt, Biowoche nmarkt und Erzeuger vorgegeben. Die Ausprägungen erstreckten sich von eins „nie/selten“, zwei „gelegentlich“, über drei „häufig“, vier „überwiegend“ bis fünf „ausschließlich.“ Es musste pro Einkaufsstätte eine Auswahl getroffen werden. In Frage sieben ging es um den Bezug der Fleisch- und Wurstwaren. Es wurde in einer Rangfolge von eins „nie/selten“, zwei „gelegentlich“, drei „häufig“, vier „überwiegend“ bis fünf „ausschließlich“ der Bezug der Fleisch- und Wurstwaren ermittelt. Es mussten außerdem die Einkaufshäufigkeiten für Discounter, Supermärkte, Fleischer, Bioläden/Biosupermärkte, Wochenmärkte, Biowoche nmärkte sowie Erzeuger bestimmt werden. Für Vegetarier entfiel diese Frage. Darüber hinaus wurden verschiedene Faktoren, die den Kauf von Fleisch- und Wurstwaren beeinflussen, benannt, diese galt es zu bewerten. Die Einschätzung erfolgte wieder in einer Skala von eins „nicht wichtig“ bis fünf „höchste Priorität.“ Abschließend musste in Anlehnung an die zwei vorangegangenen Fragen geschätzt werden, wie viel Prozent der gekauften Fleisch- und Wurstwaren insgesamt Bioqualität aufweisen.

4.3 Datenerhebung

Die Befragung wurde im Raum Hamburg durchgeführt. Die Auswahl erfolgte zufällig. Von den insgesamt 200 befragten Personen waren 50 Prozent konventionelle Einkäufer und 50 Prozent Bioeinkäufer. Diese Auswahl wurde gezielt getroffen, um beide Parteien vergleichen zu können. Eine klare Trennung kann an dieser Stelle nicht erfolgen, da davon auszugehen ist, dass die meisten Leute mehrere Einkaufsstätten besuchen und sich nicht auf einen Lebensmittelmarkt beschränken. Da auch in Discountern und Supermärkten zunehmend Biolebensmittel zu erwerben sind, ist es möglich, dass

Bioeinkäufer das dort angebotene ökologische Warenangebot nutzen. Es ist lediglich davon auszugehen, dass Intensivkäufer ihre Besorgungen auf wenige verschiedene Bio-Geschäfte und -märkte ausdehnen.

Die befragten Bürger wurden zu unterschiedlichen Uhrzeiten in unterschiedlichen Situationen befragt. Zum Teil wurden die Interviews auf der Arbeit während der Pause durchgeführt. Einige Personen wurden in der Fußgängerzone angesprochen. Ein beträchtlicher Part hat während des Einkaufens von Lebensmitteln Fragebögen ausgefüllt. Vor allem die Bioeinkäufer wurden vorrangig in den Biosupermärkten und auf Biowochenmärkten befragt. Das hat seine Ursache darin, dass es verhältnismäßig wenige regelmäßige Bioeinkäufer gibt. Es ist unwahrscheinlich gleichviele konventionelle wie ökologisch orientierte Konsumenten in der Fußgängerzone oder auf der Arbeit anzutreffen.

Die Interviews erfolgten in den Stadtteilen St. Georg, Wandsbek, Barmbek, Rahlstedt, Winterhude und Eimsbüttel. Die Befragungen in einer Fußgängerzone erstreckten sich auf die Wandsbeker Chaussee, das Wandsbek Quarree und die Fuhlsbüttler Straße. Es wurde eine eher geringe Resonanz erwartet. Jedoch konnten mehr Personen für die Thematik Fleischkonsum begeistert werden als angenommen.

Weiterhin wurden Interviews in und vor Supermärkten und Discountern durchgeführt. Es wurden die Supermarktketten Edeka und Rewe sowie die Discounter-Niederlassungen Penny, Aldi und Lidl besucht. Angesichts meiner Anstellung in einem Einkaufsstandort des Unternehmens Lidl boten sich Befragungen in den jeweiligen Filialen an. Die empirische Erhebung erfolgte in drei ausgewählten Niederlassungen in Wandsbek und Barmbek. Es wurden bewusst mir sehr gut bekannte Märkte ausgesucht. Da man in diesen Filialen für viele Kunden keine völlig fremde Person darstellt, ließen sie sich relativ häufig auf ein Gespräch ein. Schwieriger gestaltete sich die Untersuchung in und vor anderen Discountern beziehungsweise Supermärkten. Während der Durchführung der empirischen Erhebung offenbarte sich an diesen Standorten eine insgesamt reservierte Haltung der Kunden zu Umfragen im Allgemeinen. Eine ablehnende Haltung in dem Maße war nicht zu erwarten.

Unabhängig vom Wochentag machten die Leute einen zumeist gestressten Eindruck, wiederholt war es in den Abendstunden schwierig, interessierte Personen ausfindet zu machen. Vormittags, insbesondere von Montag bis Freitag gelang es vergleichsmäßig oft, dem Thema zugewandte Bürger zu interviewen. Das kann vermutlich damit begründet werden, dass diese Probanden durch Urlaub, Rentenbezug, Hausfrauen- beziehungsweise Hausmannsdasein oder Arbeitslosigkeit nicht unter zeitlichem Druck standen. Mit einer entspannten Grundeinstellung ist man möglicherweise empfänglicher für die Umwelt und lässt sich eher auf Gespräche ein als in hektischen Situationen. Bei

Familien konnte eine vergleichsweise höhere Aufmerksamkeit bezüglich der Thematik Fleischkonsum beobachtet werden als bei Singles in verschiedensten Altersgruppen. Es liegt nahe, dass die Wandlung des Verantwortungsbewusstseins durch Kinder Offenheit für Themen im Bereich Gesundheit und Ernährung mit sich bringt. Erstaunlich waren das enorme Desinteresse und die damit einhergehende Unfreundlichkeit der älteren Generation über 65 Jahre. Vor allem Frauen dieser Altersstufe zeigten eine sehr passive Einstellung zu Umfragen im Allgemeinen und lehnten häufig ein Gespräch von vornherein ab.

Weiterhin konnten insgesamt eher Frauen für die Befragung begeistert werden als Männer. Sie setzen sich intensiver mit Themen rund um die Ernährung auseinander. In der Nationalen Verzehrstudie II von 2008 wurden knapp 20.000 Probanden unter anderem hinsichtlich ihres Einkaufsverhaltens befragt. Dabei kam das NVS- Team zu dem Ergebnis, dass Frauen zu 65,4 Prozent die Einkäufe des täglichen Bedarfs an Lebensmitteln selbst erledigen. Nur 28,6 Prozent der männlichen Befragten haben angegeben, alleine für die Einkäufe zuständig zu sein. Ein besonders hoher Anteil an männlichen Alleineinkäufern findet sich hingegen in der Altersgruppe zwischen 25 und 34 Jahren. Er liegt bei über 40 Prozent. Frauen übernehmen vor allem im Alter von 35 bis 50 die Besorgungen überwiegend allein. Das entspricht einem Anteil von mehr als 74 Prozent (Max Rubner-Institut, 2008, S. 116).

Am angenehmsten gestaltete sich die Untersuchung auf den verschiedenen Bio-Wochenmärkten. Es wurden der Biowoche markt am Rahlstedter Bahnhof, auf dem Carl-von-Ossietzky-Platz in St. Georg sowie der Biowoche markt auf dem Winterhuder Marktplatz besucht. Ersterer war am höchsten frequentiert. Die Besucher dort bestanden aus einem großen Anteil Frauen mittleren Alters. Dass die Bewohner Rahlstedts einen hohen Altersdurchschnitt aufweisen, viel an diesem Standort ebenfalls auf. Die meisten Einwohner über 65 Jahre leben in diesem Bezirk (Hamburger Abendblatt, 2009).

Die Besucher dieser Märkte machten allgemein einen sehr entspannten, freundlichen und offenen Eindruck. Vor allem der Rahlstedter Markt bot eine angenehme Atmosphäre. Dies könnte damit zusammenhängen, dass die Öffnungszeiten, welche sich nur auf den Vormittag erstreckten, eine bestimmte Bevölkerungsgruppe anzog. Zu den Erhebungszeitpunkten haben hauptsächlich Hausfrauen und Rentner diesen Biowoche markt besucht. Auf dem Winterhuder Marktplatz waren zu den Besuchszeiten, welche sich freitags auf vier Stunden von 14:30 bis 18:30 ausdehnen, auch viele jüngere Personen anwesend. Faktoren für den deutlich geringeren Altersdurchschnitt könnten der Standort, der Wochentag sowie die Öffnungszeiten sein. Die Besuche des Carl-von-Ossietzky-Platzes waren eher enttäuschend. Es waren nur wenige Stände vor Ort,

außerdem war dieser Biowochenmarkt an beiden Besuchstagen sehr gering frequentiert, sodass die Akquise am zweiten Tag abgebrochen wurde.

Die Biosupermarktketten Denn´s und Alnatura wurden ebenfalls als Befragungsmärkte hinzugezogen. Es diente die Denn´s- Filiale in der Fuhlsbüttler Straße sowie die Alnatura-Märkte in der Wandsbeker Marktstraße und in der Grindelallee als Interviewstandorte. Der Grund für die Wahl jener Niederlassungen waren die sich sehr unterscheidenden Bezirke Wandsbek und Eimsbüttel. Laut der Ergebnisse der NVS II hängt die Wahl der Einkaufsstätten unter anderem stark vom Einkommen der jeweiligen Person ab. Je höher das Einkommen desto häufiger wird in Bioläden und –Supermärkten sowie auf Wochenmärkten eingekauft. Über 50 Prozent der Topverdiener, das entspricht einem Gehalt ab 5.000 Euro im Monat, gehen nach der NVS II auf Wochenmärkten einkaufen, wohingegen nur circa ein Viertel der Einkommensschwächsten dort Besorgungen tätigen. Naturkostläden und Reformhäuser werden von den finanziell am besten gestellten Bürgern doppelt so häufig genutzt wie von Menschen mit einem Gehalt unter 3.000 Euro, wobei dies die mittlere Einkommensschicht einschließt. Die Besuche in Discountern nehmen hingegen mit steigendem Gehalt ab. Insgesamt werden laut der Studie in allen Einkommensschichten Supermärkte am häufigsten besucht. Interessant war jedoch die Beobachtung der zweithäufigsten Einkaufsstätte. Diese ist für Personen mit einem Gehalt unter 2.000 Euro der Discounter. Für Bürger ab einem Einkommen von 2.000€ belegten die Lebensmittelfachgeschäfte wie zum Beispiel Fischhändler oder Fleischer den zweiten Platz (Max Rubner-Institut, 2008, Seite 118).

Da das Einkommen die Wahl der Einkaufsstätte stark beeinflusst, wurden die Befragungen in sich sehr unterscheidenden Gebieten vorgenommen. Die Untersuchung sollte sich zudem nicht auf einen Stadtteil beschränken. Die Wahrscheinlichkeit die empirische Erhebung mit Personen aus unterschiedlichsten Bevölkerungsschichten und Jahrgängen zu ermöglichen war durch die Nutzung verschiedener Gegenden der Hansestadt höher, als hätte man sich lediglich auf einen Bezirk beschränkt.

4.4 Ergebnisse

Da sich die Befragung auf eine relativ geringe TeilnehmerInnenzahl beschränkt, ist nicht davon auszugehen, dass die Ergebnisse der gesamten Bevölkerung Hamburgs entsprechen. Sie ist somit nicht als repräsentativ zu erachten, sondern spiegelt lediglich das Konsumverhalten einer ausgewählten Personengruppe wider.

4.4.1 Demographie

Es wurden insgesamt 200 Personen zu ihrem Einkaufsverhalten interviewt. Die Erhebung verteilte sich auf 100 Bioeinkäufer und 100 konventionell einkaufende Bürger.

Die Altersspanne betrug 77 Jahre, wobei die Befragten zwischen zwölf und 89 Jahre alt waren. Die konventionellen Teilnehmer wiesen ein Höchstalter von 84 Jahren auf.

Das Durchschnittsalter der ökologisch orientierten Personengruppe betraf knapp 44 Jahre, wobei eine mittlere Abweichung von fünfzehn Jahren zu verzeichnen war. Die konventionellen Einkäufer waren mit einem mittleren Alter von 35 Jahren im Durchschnitt neun Jahre jünger als die Bioeinkäufer, die mittlere Abweichung betraf an dieser Stelle ebenfalls fünfzehn Jahre. Die insgesamt 200 Befragten waren durchschnittlich 39 Jahre alt. Das Alter der konventionell einkaufenden Personen lag zu einem Großteil zwischen 21 und 35 Jahre alt, wobei 21 Probanden ein Alter zwischen 26 und 30 Jahre und siebzehn Teilnehmer ein Alter zwischen 21 und 25 Jahre angaben.

Bei den Bioeinkäufern wurden vorwiegend Menschen in einer Altersspanne von 26 bis 40 Jahren angesprochen. Vierzehn Prozent der Interviewten nannten ein Alter zwischen 36 und 40, jeweils zwölf Prozent erwähnten ein Alter zwischen 26 und 30 beziehungsweise zwischen 31 und 35. Die 51 bis 55jährigen Befragten waren mit elf Prozent vertreten.

Folgendes Diagramm verdeutlicht die Altersverteilung der Bio- und konventionellen Einkäufer:

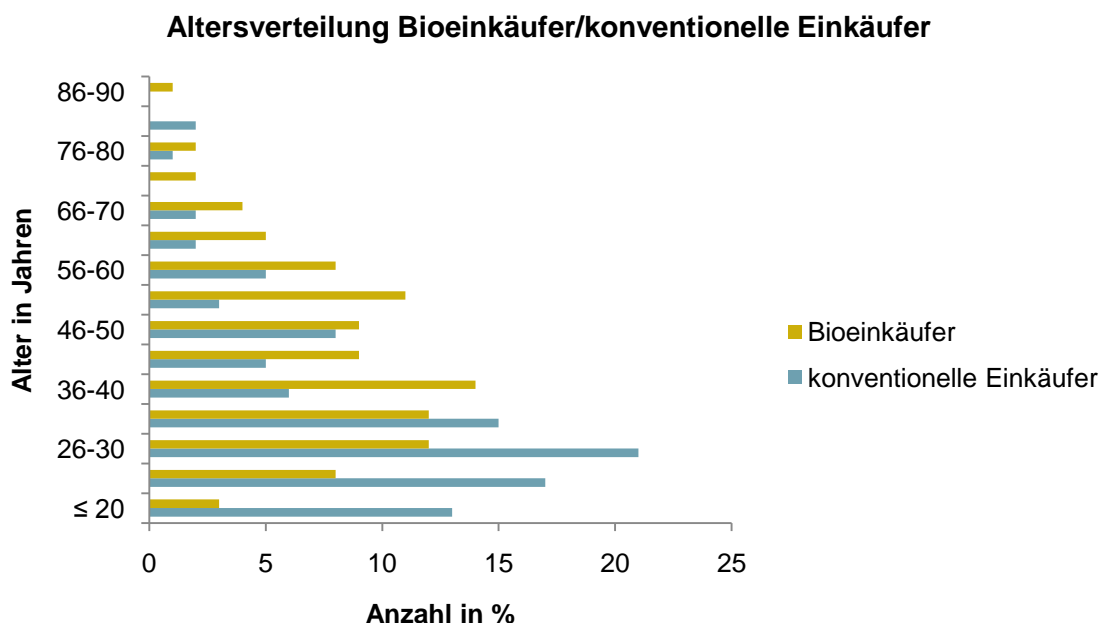


Diagramm 8 Altersverteilung Bioeinkäufer/ konventionelle Einkäufer

Die Geschlechterverteilung war bei den konventionellen Konsumenten sehr homogen, 51 Frauen und 49 Männer ließen sich befragen. Die Bioeinkäufer bestanden zu einem größeren Teil aus Frauen, sie umfassten 66 Prozent der Teilnehmer, demzufolge nahmen 34 Männer an der Erhebung teil. Insgesamt haben 117 weibliche und 83 Probanden des anderen Geschlechts Fragebögen ausgefüllt.

Die folgende Darstellung gibt einen Überblick über die Verteilung der Geschlechter insgesamt und in Hinblick auf das jeweilige überwiegende Einkaufsverhalten:

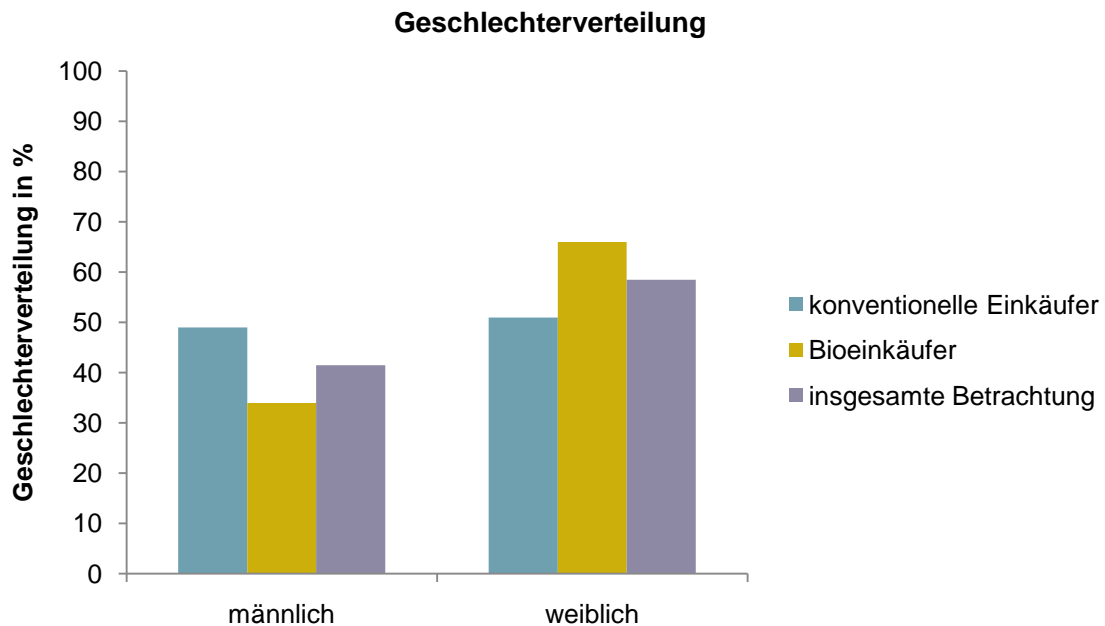


Diagramm 9 Geschlechterverteilung

In Hinblick auf den Beziehungsstatus unterschieden sich die vorwiegend ökologisch einkaufenden von den konventionellen einkaufenden Personen stark. Unter den Bioeinkäufern waren 40 Prozent verheiratet bei den konventionell eingestellten Konsumenten waren es hingegen nur elf Prozent. 30 Prozent der Bioeinkäufer waren ledig und 23 liiert.

In der „klassischen“ Käufergruppe waren 48 Personen ledig und 33 liiert. Auf die Gesamtheit bezogen waren 39 Prozent der Befragten nicht gebunden, 28 Prozent lebten in einer Beziehung und 25,5 Prozent der Befragten waren verheiratet.

Folgende Grafik visualisiert die Verteilung des Beziehungsstatus:

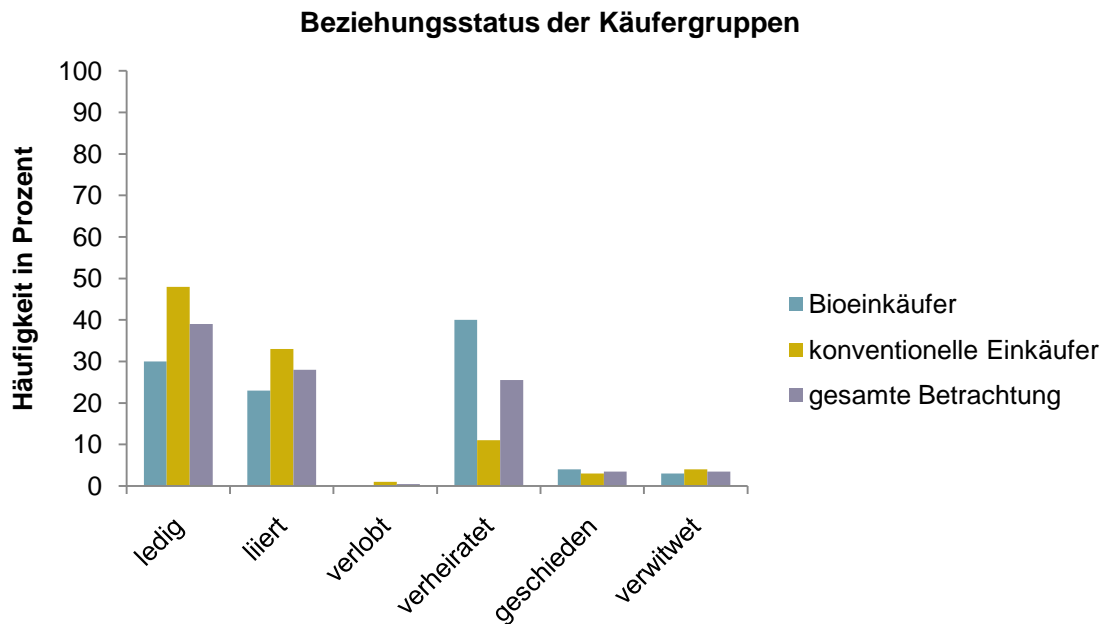


Diagramm 10 Beziehungsstatus der Käufergruppen

Betrachtet man die Angabe über eigene Kinder und deren Anzahl wurden ebenfalls erhebliche Unterschiede deutlich. Bioeinkäufer hatten im Durchschnitt ein Kind. 45 Befragte gaben an, keine Kinder großzuziehen, 23 Prozent gaben ein Kind an, neunzehn Personen hatten Geschwister und zehn Probanden gaben drei Kinder an. Lediglich drei Befragte zogen vier Kinder groß. In der konventionellen Einkäufergruppe lag der prozentuale Anteil der kinderlosen Bürger bei 69, vierzehn Personen zogen ein Kind groß, zwölf hatten zwei Kinder und vier Teilnehmer waren dreifache Eltern. Nur eine Person durfte vier Kinder ihr eigen nennen. Die Berechnung des Mittelwertes ergab, dass jeder zweite Befragte zu der Zeit ein Kind großzog. Das entspricht der Hälfte der Kinderanzahl bei den Bioeinkäufern. Auf die Gesamtheit der Erhebung bezogen waren 57 Prozent der 200 Befragten kinderlos, 18,5 Prozent zogen ein Kind groß und 15,5 Prozent der Konsumenten hatten zwei direkte Nachkommen.

Das nachstehende Diagramm zeigt, wie sich die Anzahl der Kinder verteilt:

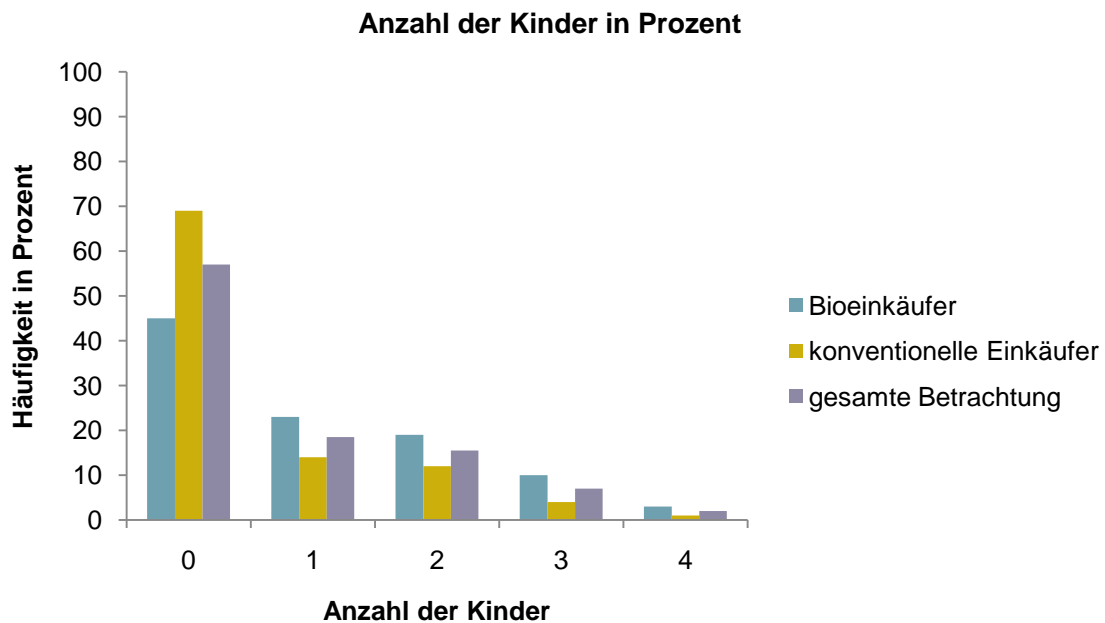


Diagramm 11 Anzahl der Kinder

Im weiteren Verlauf der Interviews wurde nach dem Berufsstatus gefragt. Die vorwiegend ökologisch orientierten Einkäufer waren vermehrt im kaufmännischen und Verwaltungssektor mit 25 und siebzehn Angaben tätig. Unter dieser Personengruppe befanden sich außerdem zehn Hausfrauen, jeweils neun Studenten und im Gesundheitswesen tätige Leute sowie fünf Rentner.

Die konventionellen Teilnehmer waren ebenfalls vorrangig im Verwaltungs- und kaufmännischen Sektor mit 25 und zwanzig Prozent vertreten. Des Weiteren arbeiteten vierzehn Personen im Handwerk, elf befanden sich im Studium, acht absolvierten ihre Ausbildung oder waren Schüler und fünf Prozent bezogen bereits ihre Rente.

Die Antworten auf die Frage nach dem Glauben wurden von beiden Gruppen fast identisch beantwortet. Die ökologisch Bewussteren gaben zu fünfzehn Prozent das Christentum und zu 85 Prozent ohne Bekenntnis an. Die konventionellen Einkäufer waren zu 87 Prozent atheistisch, dreizehn Personen bestätigten einen christlichen Glauben. Nachfolgend wurde die Haltung von Haustieren ermittelt. 57 der ökologischen Einkäufer hielten keine Haustiere, fünfzehn Prozent waren Katzenhalter, vierzehn Teilnehmer gaben an einen oder mehrere Hunde zu halten. Nagetiere wurden von acht Prozent der Befragten genannt.

In der Gruppe der konventionellen Einkäufer gaben 63 Prozent an, kein Haustier zu besitzen. Sechzehn Personen besaßen eine oder mehrere Katzen und vierzehn Interviewte gaben einen oder mehrere Hunde an. Nagetiere wurden nur dreimal erwähnt.

In Betrachtung aller an der Erhebung teilgenommenen Personen gaben 60 Prozent an kein Haustier zu besitzen, vierzehn Prozent hielten einen oder mehrere Hunde und 15,5 Prozent waren Katzenhalter. Unberücksichtigt blieb bei der Erhebung die Antwortmöglichkeit mehrere verschiedene Haustiere.

4.4.1 Empirische Daten

Der empirische Teil des Fragebogens begann mit der Angabe der verschiedenen Lebensmittel, die einen Tag zuvor konsumiert wurden. Da das Hauptaugenmerk dieser Bachelorarbeit auf dem Fleischkonsum liegt, wird sich die Ergebnisdarstellung auf diesen Teil beschränken. Die Unterteilung erfolgte nach bestimmten Fleischgruppen. Sie gliederte sich in Wurstwaren, Schwein, Geflügel, Rind sowie Rind und Schwein. Suppen, Fastfood und andere Fleisch enthaltende Fertiggerichte bildeten eine weitere Gruppe. Die letztere Einheit wurde zusammengefasst, da oftmals keine Kenntnis über die Fleischsorte von den Teilnehmern getätigt werden konnte.

Unter den konventionellen Einkäufern gaben 35 Probanden an, zum Frühstück Wurstwaren zu sich genommen zu haben, eine Person hat Schweinefleisch gegessen. Insgesamt haben in dieser Gruppe 36 Prozent Fleisch- und Wurstwaren konsumiert. Da außerdem zwanzig Personen nichts zum Frühstück zu sich genommen haben, können diese bei der Berechnung des Fleischanteils im Frühstück unberücksichtigt bleiben. Somit nahmen 45 Prozent der fleisshessenden Frühstückler Fleisch- und Wurstwaren ein. Unter den 100 befragten Bioeinkäufern befanden sich nur sieben Personen, die Wurst zum Frühstück gegessen haben.

Auf die erste Zwischenmahlzeit wurde von 50 Teilnehmern aus der konventionell einkaufenden Gruppe verzichtet. Es wurden sechs Fleisch- beziehungsweise Wurstkomponenten verzehrt. Diese setzten sich aus drei Wurstbestandteilen, einem Rindfleischbestandteil und zwei Komponenten aus Fastfood zusammen.

In der ökologisch orientierten Gruppe aßen lediglich zwei Personen Wurst, eine Schweinefleisch und eine weitere eine Portion Fastfood beziehungsweise Suppe mit Fleischbestandteilen.

82 Prozent der konventionellen Einkäufer nahmen Mittag zu sich. Es wurden 52 Fleisch- und Wurstportionen gegessen. Diese setzten sich unter anderem zu siebzehn Prozent aus Schwein, zu fünf Prozent aus Geflügel, zu vier aus Rind und Schwein und zu zwei Prozent aus Rind zusammen. Achtzehn Male wurde es in Form von Fastfood sowie Suppen und sechsmal in Form von Wurst verspeist. Über 63 Prozent derer, die Mittag gegessen haben, konsumierten in irgendeiner Form Fleisch- und Wurstwaren.

Die Bioeinkäufer aßen jeweils eine Wurst-, Geflügel- und Rind/Schweinportion, sechs Portionen Fastfood oder Suppe mit Fleisch sowie vier Anteile Schweinefleisch. Da nur 93

Befragte diese Mahlzeit zu sich nahmen, haben sechzehn Prozent der Bioeinkäufer in irgendeiner Form Fleisch zu sich genommen.

Während der zweiten Zwischenmahlzeit wurde einmal Wurst, einmal Schwein und neunmal Fleisch in Form von Fastfood oder in einer Suppe verzehrt. Angesichts der Tatsache, dass 51 Prozent der konventionellen Einkäufer nichts zu sich genommen haben, werden lediglich 49 Teilnehmer berücksichtigt. Somit haben 22.5 Prozent der benannten 49 Konsumenten Fleisch- und Wurstwaren verspeist.

Auf der Seite der Bioeinkäufer wurden nur eine Portion Schwein und einmal Fastfood oder Suppe mit Fleischbestandteilen verzehrt.

Zum Abendbrot wurden mit 60 Portionen am häufigsten Fleisch- und Wurstwaren genossen. Zehn Befragte haben nichts gegessen. Ein Großteil wurde mit neunzehn Nennungen in Form von Wurst verzehrt. Neunzehn Mahlzeiten bestanden aus Fastfood oder Suppe mit Fleischbestandteilen. Rind, Schwein und Geflügel machten zusammen 22 Portionen aus, wobei Schwein mit neun und Geflügel mit acht Angaben in der Zahl dominierten. In Anbetracht dessen, dass 90 der konventionellen Einkäufer Abendbrot gegessen haben, entsprechen 60 Portionen circa 67 Prozent. Somit haben 67 Prozent der Abendbrotesser Fleisch- und Wurstwaren verzehrt.

Drei Befragte der Biogruppe haben kein Abendbrot gegessen. Es wurden 23 Portionen Fleisch in Form Wurst (neun Portionen), Schwein, Geflügel, Rind/Schwein und Fastfood verspeist.

Ein Spätsnack wurde von 39 konventionellen Einkäufern eingenommen, insgesamt waren es drei Portionen Wurst und einmal Fastfood mit Fleisch. Von den 39 gültigen haben demnach zehn Prozent eine Fleisch- beziehungsweise Wurstration verzehrt.

Von den Bioeinkäufern nahmen 28 Personen einen Spätsnack zu sich, keiner enthielt Fleisch- oder Wurstwaren. Bei der Auswertung der Ergebnisse fiel auf, dass Schweinefleisch unter den Befragten sehr beliebt war.

Die folgende Grafik stellt die Anzahl der Fleischmahlzeiten dar:

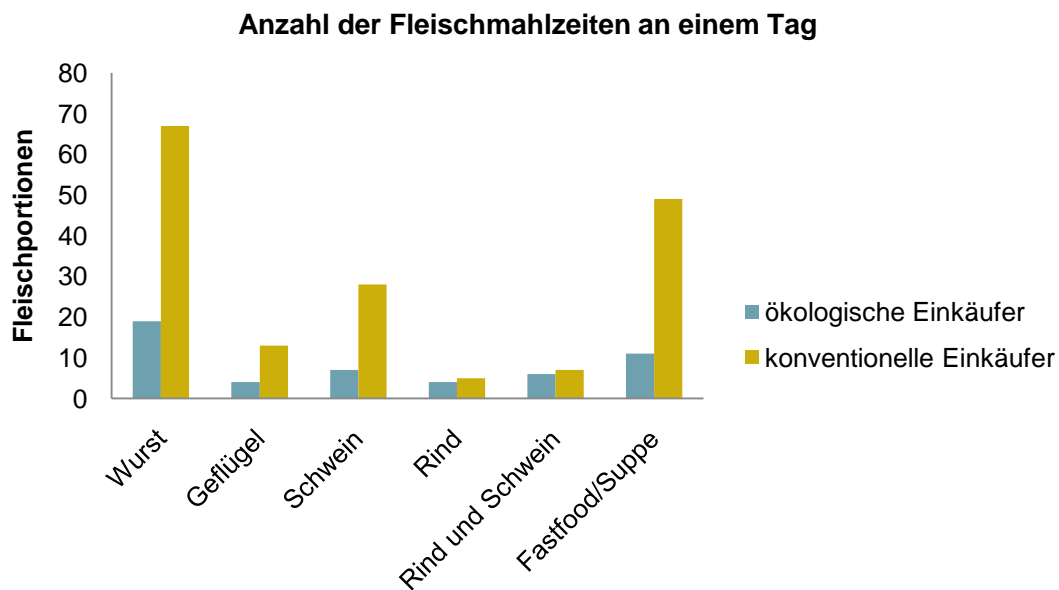


Diagramm 12 Anzahl der Fleischportionen an einem Tag

Nachstehend wurde sich danach erkundigt, ob die Mahlzeiten des gestrigen Tages als gewöhnlich beschrieben werden können.

Bei 84 Prozent der konventionellen Einkäufer haben die angegebenen Mahlzeiten des letzten Tages dem normalen Alltag entsprochen. Sechzehn Personen befanden sich am vorherigen Tag in besonderen Stresssituationen, auf Geburtstagen oder in anderen nicht dem normalen Alltag entsprechenden Umständen.

Bei den ökologisch orientierten Einkäufern erwähnten sieben Teilnehmer, dass die Mahlzeiten des vorherigen Tages nicht den normalen Gegebenheiten entsprach. Die restlichen 93 Prozent empfanden ihn als gewöhnlich.

Die Frage nach der Häufigkeit des Fleischverzehr teilte sich in drei Bereiche. Zunächst wurde nach der Verzehrshäufigkeit in der Woche gefragt. Die Antwortmöglichkeiten erstreckten sich entsprechend der Wochentage von ein- bis siebenmal. Unter den konventionellen Einkäufern befanden sich 40 Personen, die täglich Fleisch essen, achtzehn Personen gaben fünf Tage an, zwölf nannten drei, zehn führten vier an und neun teilten mit, dass sie an sechs Tagen Fleisch- und Wurstwaren konsumieren. Lediglich vier Personen gaben an zweimal in der Woche Fleisch zu essen und nur ein Teilnehmer aus dieser Gruppe behauptete sich auf einen einmaligen Verzehr pro Woche zu beschränken. Fünf Personen aus dieser Einheit essen weniger als einmal die Woche Fleisch, demzufolge entfiel ihre Stimme in dieser und der nachstehenden Teilfrage des

Fragebogens zur Mittelwertberechnung. Im Durchschnitt isst jede Person aus dieser Gruppe fünfmal in der Woche Fleisch, dabei liegt eine Teilnehmerzahl von 95 Menschen zu Grunde.

Auf der Seite der vorwiegend ökologisch einkaufenden Gruppe werden deutlich weniger Fleisch- und Wurstwaren konsumiert. Die meisten Probanden mit 25 Beteiligten weisen einen zweimaligen Verzehr auf. Achtzehn Leute beschränken sich auf dreimal, elf Personen essen einmal und zehn Mitglieder dieser Gruppe konsumieren viermal in der Woche Fleisch- und Wurstwaren. Nur vier Menschen gaben an den Konsum auf fünf Tage auszudehnen. Drei Bürger essen sechs und eine Person verzehrt siebenmal in der Woche Fleisch- und Wurstwaren. Eine große Anzahl der Bioeinkäufer essen weniger als einmal wöchentlich Fleisch- und Wurstprodukte, insgesamt sind es 28 Personen. Die Zählung diese Gruppe wurde in dieser und der darauffolgenden Teilfrage zur Mittelwertberechnung nicht berücksichtigt. Die mittlere Verzehrshäufigkeit der Bioeinkäufer liegt bei weniger als dreimal pro Woche, berücksichtigt wurden bei dieser Berechnung 72 Nennungen.

Die anschließende Grafik visualisiert den Fleisch- und Wurstkonsum beider Parteien pro Woche:

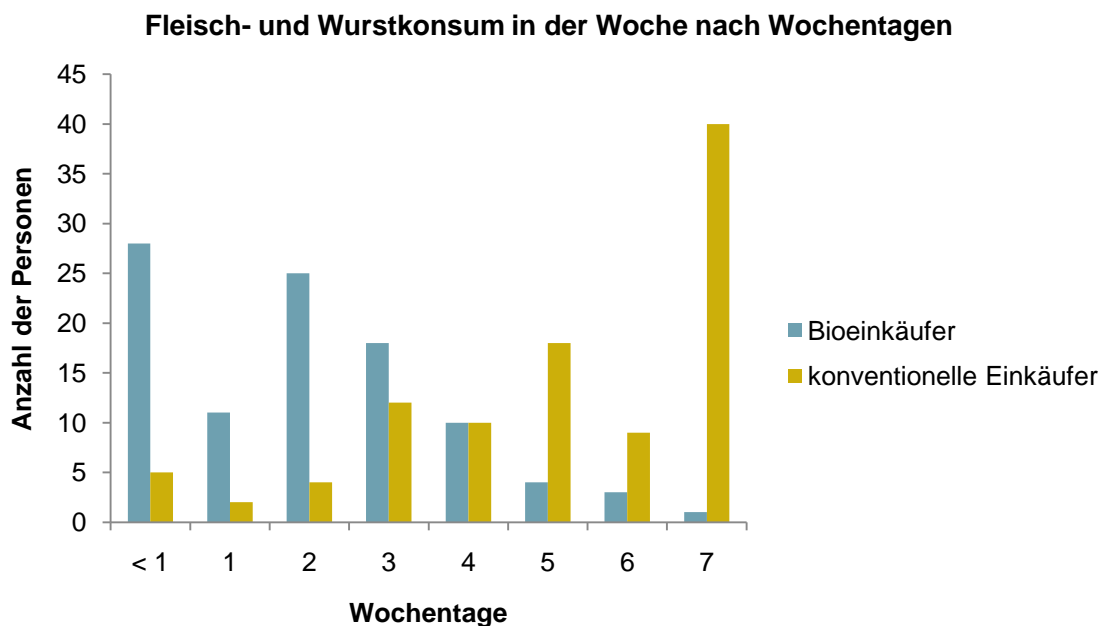


Diagramm 13 Fleisch- und Wurstkonsum in der Woche

Betrachtet man den täglichen Konsum der beiden Gruppen ist ein noch größerer Unterschied im Fleischkonsum ersichtlich. 47 konventionelle Einkäufer essen bis zu zweimal am Tag Fleisch, 34 verzehren ungefähr einmal Fleisch am Tag und zwölf Probanden geben einen maximal dreimaligen Konsum an. Zwei Personen nehmen bis zu

mehr als dreimal täglich tierische Produkte in Form von Fleisch- und Wurstwaren zu sich. Ein Durchschnittswert der täglichen Verzehrshäufigkeit lässt sich nicht ermitteln, da man davon ausgehen müsste, dass jede Person täglich Fleisch gegessen hat, dies wird allerdings in der vorherigen Betrachtung widerlegt.

Der überwiegende Teil der Bioeinkäufer, 55 Nennungen, konsumiert bis zu einmal am Tag Fleisch- und Wurstwaren. Sechzehn Personen essen maximal zweimal und eine Person verspeist bis zu dreimal am Tag Fleisch- und Wurstwaren.

Die konventionellen Konsumenten, die eine weniger als einmal wöchentliche Verzehrsmenge angegeben haben, sind alle Vegetarier. Das entspricht fünf Personen. Vierzehn Bioeinkäufer gaben an, mehrmals im Monat Fleisch zu essen, acht Konsumenten beschränken den Verzehr auf besondere Anlässe, wie Weihnachten oder Hochzeiten. Sechs Bioeinkäufer sind Vegetarier.

Die nach Gewichtung einzuschätzenden Gründe für den Fleisch- und Wurstverzicht waren Gesundheit, Geschmack, Tier- und Umweltschutz, der Preis, krankheitsbedingte Ursachen sowie fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie und religiöse Gründe. Die Skalierung erfolgte in „trifft nicht zu“, „trifft etwas zu“, „trifft hälftig zu“, „trifft überwiegend zu“ und „trifft zu.“ Da nicht davon auszugehen ist, dass die Abstände zwischen den Antwortmöglichkeiten gleich sind und die fehlenden Angaben teilweise sehr hoch sind, entfällt die Berechnung der Mittelwerte für die Darstellung der Fragen vier und fünf. An der Frage nach den Gründen für den Fleischverzicht beziehungsweise der Reduktion des Fleisch- und Wurstkonsums nahmen auf der konventionellen Seite lediglich 60 Personen teil. 40 Konsumenten erwähnten zuvor täglich Fleisch zu verzehren. Eine Stimme entfiel bei den Bioeinkäufern, da diese Person einen täglichen Fleisch- und Wurstverzehr angegeben hat, somit stimmen die Anzahl der Nennungen fast mit den Prozentangaben der Bioeinkäufer überein.

Die Gesundheit nannten wenige konventionelle Einkäufer als triftigen Grund des Verzichts. Siebzehn Personen kreuzten in dieser Frage „trifft nicht zu“ beziehungsweise „trifft etwas zu“ an. „Trifft hälftig zu“ wurde von sechzehn Leuten geantwortet. Die Bioeinkäufer wählten dahingehend überwiegend mit 33 Stimmen „trifft hälftig zu“, 24 Personen entschieden sich für „trifft etwas zu“, 22 für „trifft überwiegend zu.“ Für vierzehn Bioeinkäufer hat die Gesundheit nichts mit dem Verzicht zu tun. Der Geschmack ist für die konventionellen Konsumenten kein Grund, auf Fleisch zu verzichten, für 26 Probanden, also 43 Prozent, trifft die Aussage nicht zu, neunzehn Leute entschieden sich für „trifft etwas zu.“ Ähnliche Ergebnisse lieferten die Antworten der Bioeinkäufer. 45 Prozent der Befragten entschieden sich für „trifft nicht zu“, 28 Personen waren für „trifft etwas zu“ und neunzehn Vertreter dieser Gruppe wählten „trifft hälftig zu.“ Der Tierschutz spielt für die

konventionellen Einkäufer eine untergeordnete Rolle, für den Großteil mit 23 Nennungen und 38 Prozent beeinflusst dieser Faktor ihren Fleischkonsum nicht. Es gab an dieser Stelle lediglich eine „trifft zu“ –Nennung. Unter den Bioeinkäufern gab es 36 Nennungen „trifft überwiegend zu“, 39 Personen wählten die Antwortmöglichkeit „trifft etwas zu.“ Für fünfzehn Leute war der Tierschutz ein vollständig zutreffender Grund für den Verzicht. Das Thema Umwelt sehen noch weniger der konventionellen Einkäufer als Grund für den Fleischverzicht. Für 43 Prozent trifft dieses Kriterium nicht zu, 35 Prozent entschieden sich für „trifft etwas zu.“ Für die Bioeinkäufer ist dieses Merkmal wichtiger. Es gab 36 „trifft zu“ –Nennungen, 29 Personen entschieden sich für „trifft überwiegend zu.“ Die nachstehende Grafik stellt die sich sehr unterscheidenden Ansichten zum Aspekt Tierschutz dar:

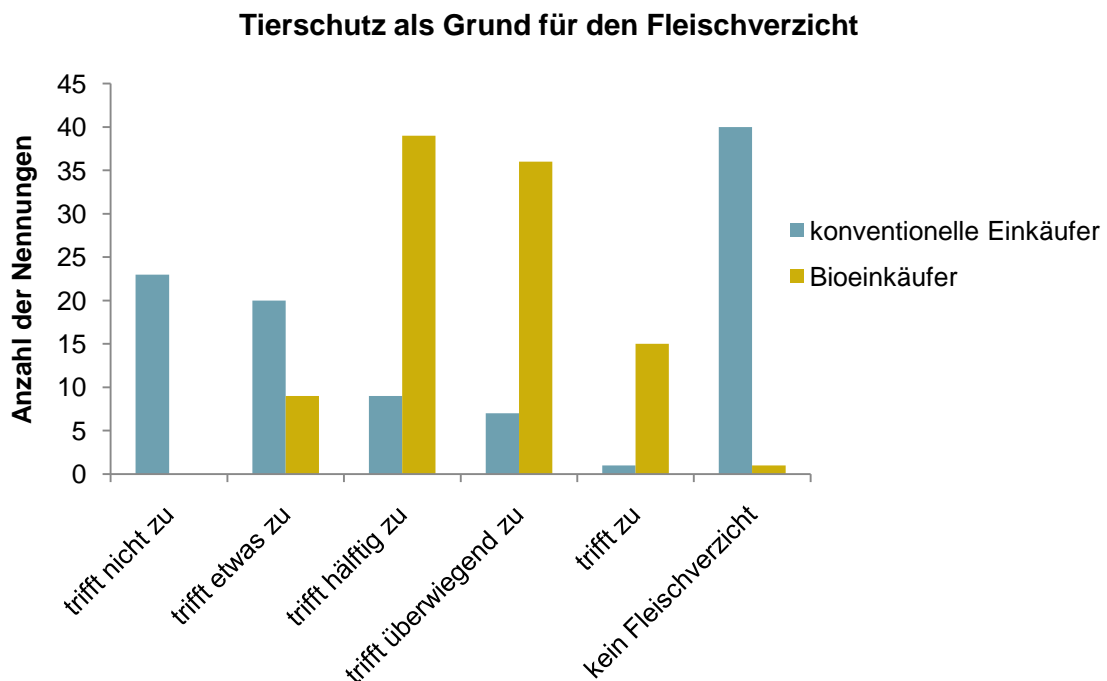


Diagramm 14 Tierschutz als Grund für den Fleischverzicht

Im Folgenden wird anhand eines Diagrammes die Divergenz beider Parteien in Bezug auf das Kennzeichen Umwelt verdeutlicht:

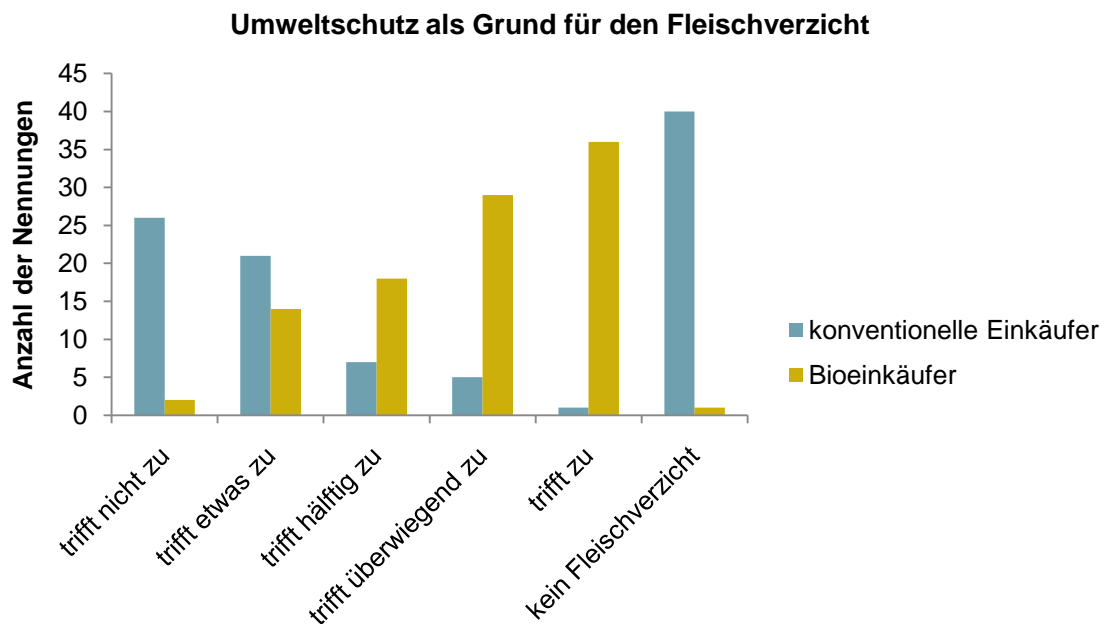


Diagramm 15 Umweltschutz als Grund für den Fleischverzicht

Der Preis spielt eine eher untergeordnete Rolle, 45 Prozent der konventionellen Nennungen waren „trifft nicht zu“, 28 Prozent entschieden sich für „trifft etwas zu.“ Die Bioeinkäufer gaben 31 Nennungen für „trifft nicht zu“ und 40 Stimmen für „trifft etwas zu“ ab. Krankheitsbedingt verzichten auf beiden Seiten die wenigsten auf Fleisch- und Wurstprodukte. Für 84 Prozent der konventionellen Einkäufer trifft dieser Punkt nicht zu. Die Bioeinkäufer gaben 83 Stimmen für „trifft nicht zu“ ab. In dem Punkt „fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie“ entschieden sich die konventionellen Konsumenten mit 29 Stimmen hauptsächlich für „trifft nicht zu“, 18 Personen stimmten für „trifft etwas zu.“ Ein Großteil der Bioeinkäufer entschied sich für „trifft etwas zu“ mit 34 Nennungen, 38 Personen entschieden sich für „trifft häufig zu.“ Für immerhin 18 Prozent traf das Merkmal überwiegend zu. Religiöse Gründe waren für beide Fraktionen nicht ausschlaggebend für den Fleischverzicht, auf beiden Seiten entschieden sich alle Probanden für „trifft nicht zu.“ Dies begründet sich darin, dass die einzigen befragten Glaubensanhänger dem Christentum angehörten.

Da das fehlende Vertrauen in die Fleischindustrie sehr unterschiedlich eingeschätzt wurde, folgt an dieser Stelle ebenfalls ein Diagramm, welches die Ergebnisse veranschaulichen soll:

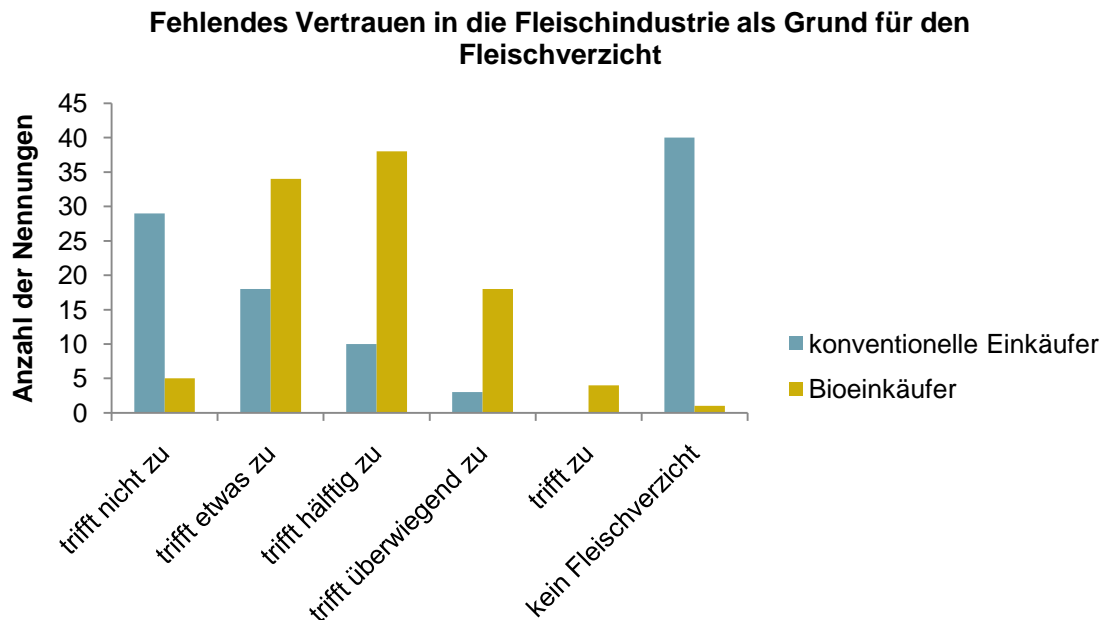


Diagramm 16 Fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie

Mögliche Gründe für den Fleischkonsum waren im Fragebogen Tradition, soziale Erwünschtheit, der Preis, Gewohnheit, Fleisch vervollständigt die Mahlzeit, Fleisch als Bestandteil von Fastfood, Geschmack und Gesundheit. Da fünf konventionelle Einkäufer Vegetarier sind, entfielen ihre Stimmen bei der Auswertung. 64 Personen, also über 67 Prozent, entschieden sich im Punkt Tradition für „trifft nicht zu“, für immerhin vierzehn Prozent trifft die Tradition als Grund für den Verzehr etwas zu. Von den Bioeinkäufern sind sechs Personen Vegetarier, weswegen ihre Stimmen entfielen. Für die meisten treffen traditionelle Gründe für den Fleischverzehr nicht zu, 34 Prozent entschieden sich komplett dagegen, für 47 Prozent trifft dieser Punkt etwas zu. Die soziale Erwünschtheit spielt für beide Parteien eine ähnlich untergeordnete Rolle. Auf der konventionellen Seite entschieden sich 81 Prozent für „trifft nicht zu.“ Auf der Seite der Bioeinkäufer wählten dies über 56 Prozent, knapp 28 Prozent nannten „trifft etwas zu.“ Der Preis ist für über 87 Prozent der ökologischen Konsumenten kein Argument für den Fleischkonsum, fast elf Prozent entschieden sich für „trifft etwas zu.“ Die konventionellen Einkäufer entschieden sich mit 65 Stimmen und über 68 Prozent komplett gegen den Preis als Grund für den Konsum. Zwanzig Prozent wählten „trifft etwas zu“ und zwölf gaben „trifft häufig zu“ an. Für einen relativ großen Teil der konventionellen Esser, 41 Prozent, trifft der Grund

„Gewohnheit“ häufig zu. Dem gegenüber stehen 22 Prozent, die diesen Grund als „trifft nicht zu“ markiert haben. Für 17 Prozent trifft die Gewohnheit als Grund für den Fleischverzehr vollständig zu. 50 ökologisch orientierte Konsumenten, 53 Prozent, entschieden sich ausnahmslos gegen diesen Grund. Für 29 Prozent der Bioeinkäufer entspricht das Kriterium Gewohnheit etwas ihren Vorstellungen.

Um zu veranschaulichen inwieweit sich die beiden Käufergruppen hinsichtlich des Merkmals Gewohnheit voneinander abgrenzen, folgt ein Diagramm:

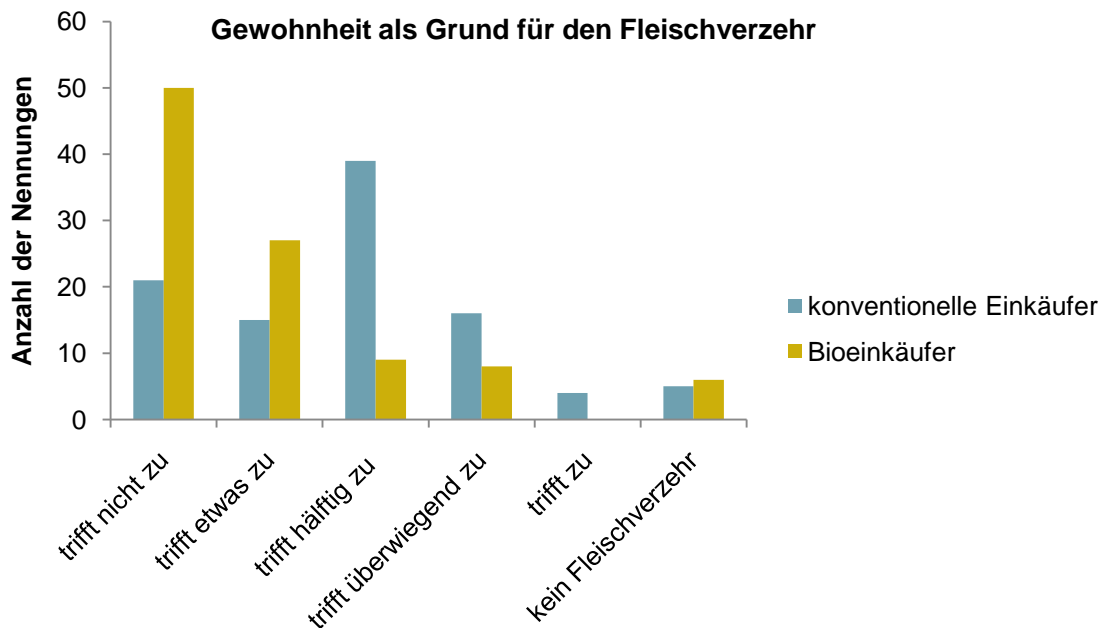


Diagramm 17 Gewohnheit als Grund für den Fleischverzehr

Für einen überwiegenden Teil der konventionellen Einkäufer vervollständigt Fleisch die Mahlzeit, 40 Prozent entschieden sich für „trifft häufig zu“ und 25 Prozent wählten „trifft überwiegend zu.“

45 Bioeinkäufer, 48 Prozent, entschieden sich für „trifft etwas zu“, 29 Prozent sind der Meinung, dass dieses Kriterium überhaupt keinen Einfluss nimmt. Dass Fleisch als Bestandteil von Fastfood ein Grund für den Verzehr ist, sehen über 25 Prozent der konventionelle Einkäufer nicht so, für 28 Prozent der Personen trifft dieses Kennzeichen etwas zu, fast 33 Prozent der Teilnehmer entschieden sich für „trifft häufig zu.“

Die Bioeinkäufer empfinden dieses Kriterium nicht als ausschlaggebend und haben sich mit 71 Stimmen und über 75 Prozent für „trifft nicht zu“ entschieden, neunzehn Prozent der Bioeinkäufer wählten „trifft etwas zu.“

Aufgrund der sehr unterschiedlichen Aussagen hinsichtlich des Attributs ‚Fleisch ist meistens Bestandteil von Fertigprodukten oder Fastfood‘, erfolgt nachstehend eine Verbildlichung dessen:

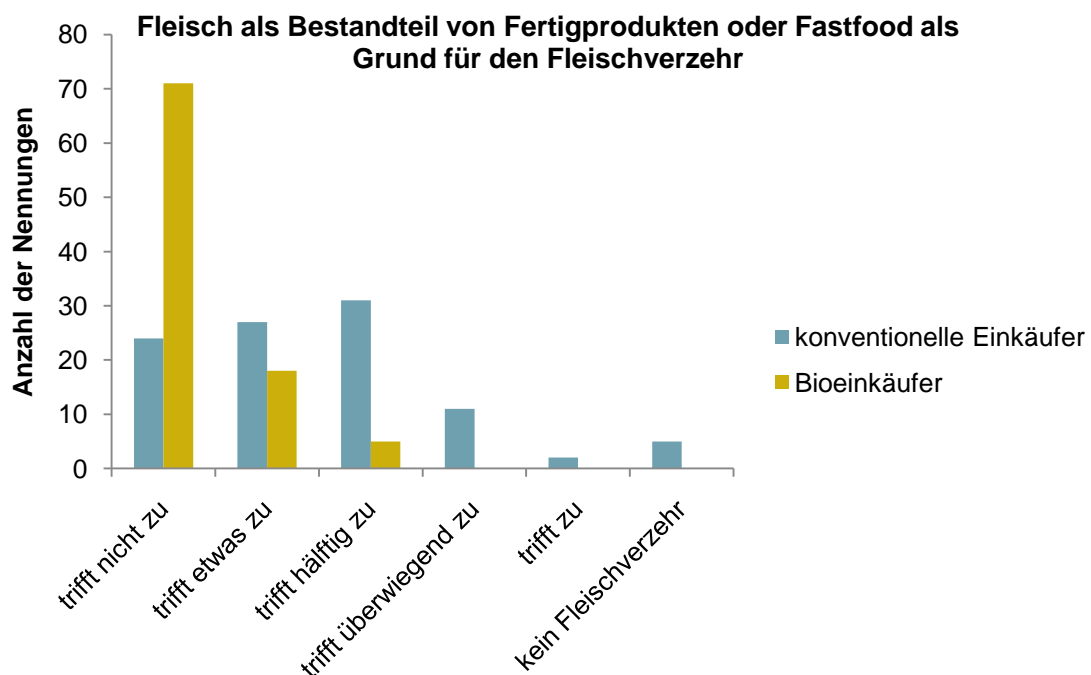


Diagramm 18

Fleisch als Bestandteil von Fertigprodukten oder Fastfood als Grund für den Fleischverzehr

Für 38 Prozent der konventionellen Einkäufer ist der Geschmack ein sehr wichtiger Grund für den Konsum, sie entschieden sich für „trifft überwiegend zu“, vollständig trifft dieses Merkmal für über 30 Prozent der konventionellen Esser zu und 27 Prozent der Stimmen wurden für „trifft häufig zu“ abgegeben.

Die ökologischen Einkäufer entschieden sich mit 49 Prozent der Nennungen vornehmlich für „trifft überwiegend zu“, Dreizehn Prozent der Personen empfinden dieses Kennzeichen als zutreffend, häufig trifft es für neunzehn Prozent der Leute zu. Die Antworten auf das Argument, aus gesundheitlichen Gründen Fleisch- und Wurstwaren zu verzehren, waren gleichmäßiger verteilt. Die konventionell einkaufende Gruppe entschied sich mit 23 Prozent der Stimmen komplett gegen das Kriterium, knapp 34 Prozent wählten „trifft etwas zu“ und über 24 Prozent der Personen schätzten dieses Kennzeichen mit „trifft häufig zu“ ein. Sechzehn Prozent der Probanden empfinden die Gesundheit als

überwiegend zutreffend. Die vorwiegend ökologisch einkaufende Gruppe entschied sich mit über 37 Prozent der Stimmen gegen diesen Grund. Knapp 44 Prozent markierten „trifft etwas zu.“ Für fünfzehn Prozent der Teilnehmer trifft die Gesundheit häufig als Grund für den Fleischverzicht zu.

In der Frage nach den genutzten Lebensmitteleinkaufsstätten wurden die Bezugsquellen Discounter, Supermarkt, Bioladen beziehungsweise Biosupermarkt, Reformhaus, Wochenmarkt, Biowoche markt und Erzeuger zur Auswahl gestellt. Man konnte in einer Skala zwischen „nie/sehr selten“, „gelegentlich“, „häufig“, „überwiegend“ und „ausschließlich“ entscheiden. Da alle Teilnehmer Angaben zu dieser Frage getätigt haben, entsprechen die Nennungen den Prozentangaben.

Der Großteil der befragten konventionellen Konsumenten geht im Supermarkt und Discounter einkaufen.

44 Prozent gaben an überwiegend im Discounter einkaufen zu gehen. 29 Personen dieser Gruppe besuchen diese Einkaufsstätte häufig. Nur ein Konsument erledigt seine Besorgungen ausschließlich dort. Der Supermarkt wird von 46 Prozent dieser Gruppe häufig aufgesucht. Immerhin 37 Personen gehen überwiegend in diesen Geschäften einkaufen. Auch an dieser Stelle erwähnte eine Person nur in diesen Kaufhäusern Besorgungen des täglichen Bedarfs zu erledigen. Bioläden und Biosupermärkte werden von 66 Prozent der konventionellen Einkäufer gar nicht oder selten aufgesucht. 34 Prozent der Befragten sind gelegentlich in diesen Einkaufsstätten anzutreffen. Reformhäuser werden von 89 Prozent der Befragten konventionellen Einkäufer gar nicht oder selten besucht, die restlichen elf Personen gehen gelegentlich in diese Warenhäuser. Wochenmärkte werden von sieben Personen dieser Gruppe häufig besucht, jedoch kaufen 59 Prozent nie oder selten auf Wochenmärkten ein. 34 Konsumenten gaben an, gelegentlich Besorgungen dort zu erledigen. Biowoche märkte werden hingegen von 88 Prozent der „klassischen“ Einkäufer gar nicht oder selten besucht, gelegentlich tätigen zehn der konventionell orientierten Einkäufer dort Besorgungen. Erzeuger sind als Lebensmittelbezugsquelle ebenfalls unbeliebt, 87 Prozent der Befragten nehmen sie selten oder nie in Anspruch. Zehn Prozent beziehen ihre Lebensmittel gelegentlich dort.

Die nachstehende Grafik zeigt die Einkaufshäufigkeiten der konventionellen Konsumenten in den jeweiligen Einkaufsstätten:

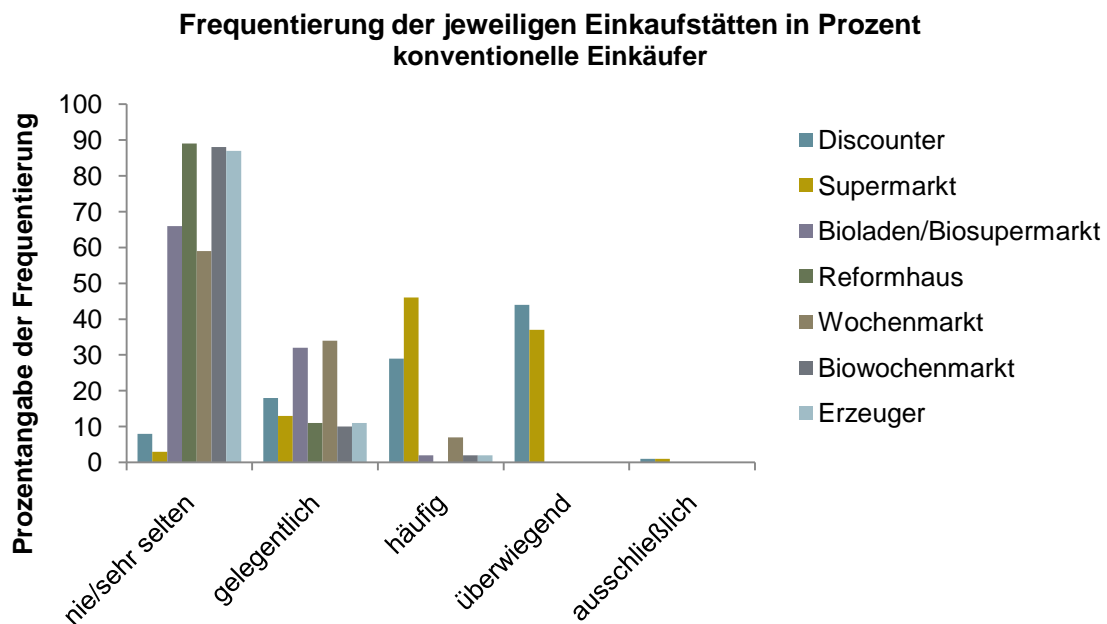


Diagramm 19 Frequentierung der jeweiligen Einkaufsstätten (konventionellen Einkäufer)

Das Einkaufsverhalten der Bioeinkäufer unterscheidet sich sehr von dem der konventionellen Konsumenten. 43 Prozent gehen nie oder selten in Discounter einkaufen, 52 Prozent tun dies gelegentlich. Supermärkte werden häufig von achtzehn Bioeinkäufern besucht, 67 Prozent gehen gelegentlich in diese Einkaufsstätte. Bioläden und Biosupermärkte sind hingegen ein sehr beliebtes Ziel. Sie werden von 44 Personen häufig genutzt, 32 Konsumenten gehen überwiegend dort einkaufen. 48 Prozent der Teilnehmer kaufen gelegentlich in Reformhäusern ein. Allerdings besuchen 29 Prozent diese Stätte nie oder selten. Der Wochenmarkt wird von 45 Bürgern mit ökologischer Einstellung häufig besucht, 32 Konsumenten erledigen gelegentlich ihre Besorgungen dort. Auf dem Biowoche nmarkt sind 38 befragte Konsumenten häufig anzutreffen, 30 Prozent kaufen gelegentlich dort ein. Fünfzehn Personen gaben an überwiegend Biowoche nmärkte zu besuchen, um Lebensmittel zu besorgen. Für einen Großteil der Bioeinkäufer kommt der Erzeuger nicht in Frage, 52 Prozent beziehen selten oder nie ihre Lebensmittel aus dieser Quelle. 25 Prozent geben einen gelegentlichen und neunzehn eine häufige Inanspruchnahme an.

Die anschließende Grafik zeigt die Einkaufshäufigkeiten in und auf den jeweiligen Märkten:

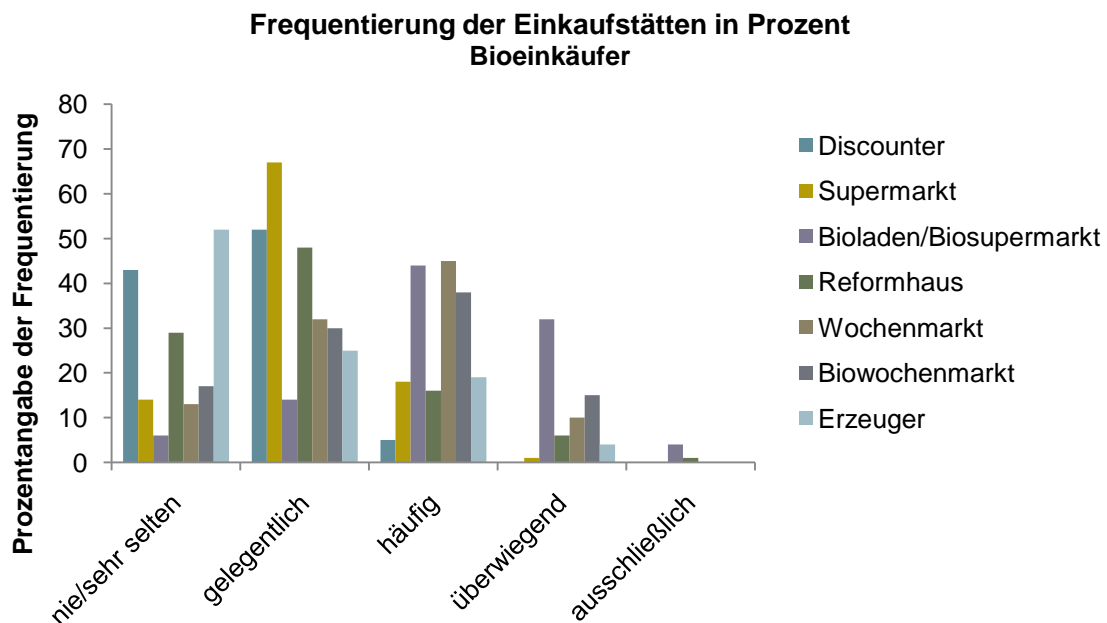


Diagramm 20 Frequentierung der Einkaufsstätten (Bioeinkäufer)

In der Frage nach der Einkaufsstätte für Fleisch- und Wurstwaren mussten wieder Auswahlmöglichkeiten den Besuchshäufigkeiten zugeordnet werden. Zur Auswahl standen Discounter, Supermärkte, Fleischer, Bioläden und Biosupermärkte, Wochenmärkte und Biowoche nmärkte sowie Erzeuger. Die Skala wurde entsprechend der vorherigen Frage in „nie/selten“ bis „ausschließlich“ eingeteilt. Die fünf vegetarisch lebenden Personen entfallen bei der Berechnung der gültigen Prozente.

40 Prozent der konventionellen Einkäufer besorgten Fleisch- und Wurstwaren überwiegend in Discountern und Supermärkten. Über 25 Prozent der Personen gaben an, häufig in Discountern diese Produktgruppe zu kaufen. Knapp 32 Prozent der Konsumenten erledigen dies in Supermärkten. Neunzehn Prozent der Befragten sagten aus, dass sie gelegentlich Discounter für ihre Fleisch- und Wursteinkäufe besuchen, in Supermärkten sind gelegentlich 26 Prozent anzutreffen. Knapp sechzehn Prozent der Personen gaben an nie Fleisch- und Wurstwaren im Discounter zu besorgen. Fleischereien werden von knapp 57 Prozent der konventionellen Einkäufer gelegentlich aufgesucht. Über 21 Prozent gaben an, dort nie Fleisch- und Wurstwaren einzukaufen. Der überwiegende Teil der konventionellen Konsumenten, 84 Prozent, kauft nie oder selten in Bioläden oder Biosupermärkten Fleisch- und Wurstwaren ein, vierzehn Prozent geben einen gelegentlichen Besuch an. Auf Wochenmärkten werden gelegentlich von 26 Prozent der Befragten Fleisch- und Wurstwaren eingekauft. Fast 70 Prozent besuchen

diese Märkte für Fleisch- und Wursteinkäufe nie oder selten. Erzeuger und Biowochenmärkte werden als Fleischbezugsquelle fast gar nicht genutzt, über 90 Prozent gaben an nie oder selten Biowochenmärkte zu besuchen und mehr als 87 Prozent der Personen kaufen nie oder selten beim Erzeuger Fleisch- und Wursterzeugnisse. Lediglich acht Prozent gaben jeweils an, gelegentlich auf Biowochenmärkten beziehungsweise beim Erzeuger Fleisch- und Wurstwaren zu beziehen. Folgende Grafik soll Aufschluss über die Wahl der Einkaufsstätte für Fleisch- und Wursteinkäufe geben, die fünf Fleischverzichter bleiben unbeachtet:

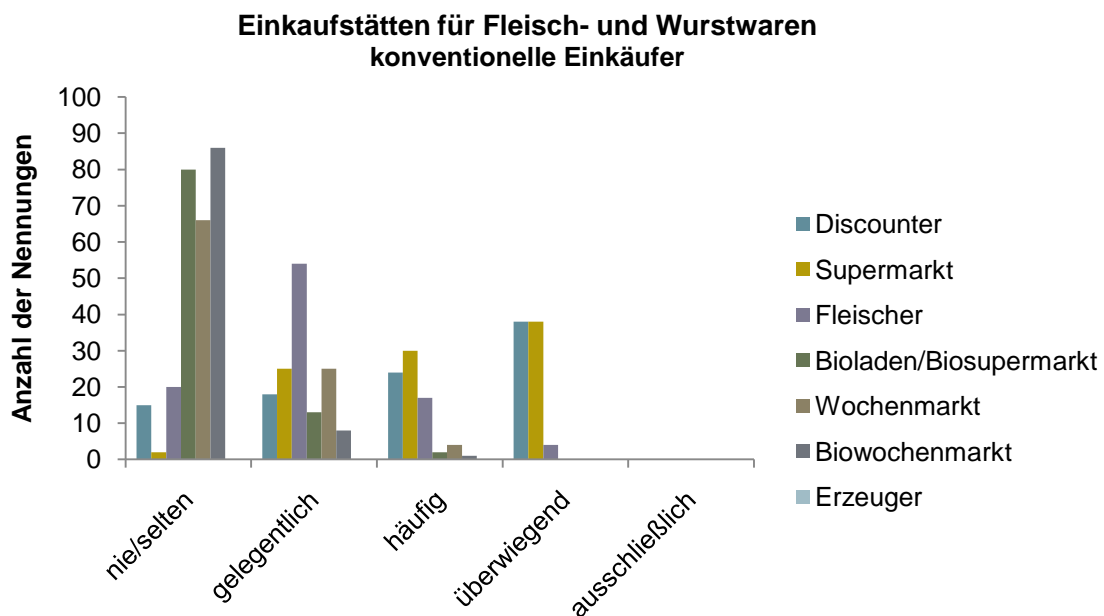


Diagramm 21 Einkaufsstätten für Fleisch- und Wurstwaren

Da sechs Befragte der ökologisch orientierten Konsumenten Vegetarier sind und demzufolge kein Fleisch einkaufen, entfallen sie bei der Berechnung der gültigen Prozente.

Die Bioeinkäufer gehen erwartungsgemäß zu einem überwiegenden Teil von mehr als 86 Prozent der Leute nie beziehungsweise selten in Discountern Fleischwaren einkaufen. Vierzehn Prozent geben einen gelegentlichen Bezug an. Über 56 Prozent der Befragten beziehen ihre Fleisch- und Wurstprodukte nie oder selten vom Supermarkt, knapp 43 Prozent gelegentlich. Fleischereien werden von 68 Prozent der Leute gelegentlich genutzt, vierzehn Prozent der Personen besuchen diese Einkaufsstätte häufig, dreizehn nie oder sehr selten. Im Bioladen beziehen knapp 27 Prozent gelegentlich, 34 häufig und fast 25 überwiegend Fleisch- und Wurstwaren. Zwölf Prozent kaufen in diesen Einkaufsstätten nie oder selten die besagten Nahrungsmittel ein. Wochenmärkte werden

von über 37 Prozent der Befragten häufig besucht und von 32 gelegentlich. Zwanzig Prozent beziehen ihr Fleisch nie oder selten aus dieser Quelle. Mehr als 21 Prozent der befragten Bioeinkäufer besuchen Biowochenmärkte nie oder selten. Knapp 30 Prozent der Interviewten gehen selten und fast 31 Prozent gehen häufig dort einkaufen. Überwiegend beziehen sechzehn Prozent der Konsumenten ihre Fleisch- und Wurstkäufe dort. Der Bezug vom Erzeuger kommt für knapp 59 Prozent der Personen nie oder selten in Frage. Über 21 Prozent der Bioeinkäufer geben an, gelegentlich vom Erzeuger Fleisch- und Wurstwaren zu kaufen. Fast zwölf Prozent der Personen geben einen häufigen Einkauf beim Erzeuger an.

Die folgende Grafik gibt die Einkaufshäufigkeit in den Einkaufsstätten für Fleisch- und Wurstwaren an, die sechs Vegetarier bleiben unberücksichtigt:

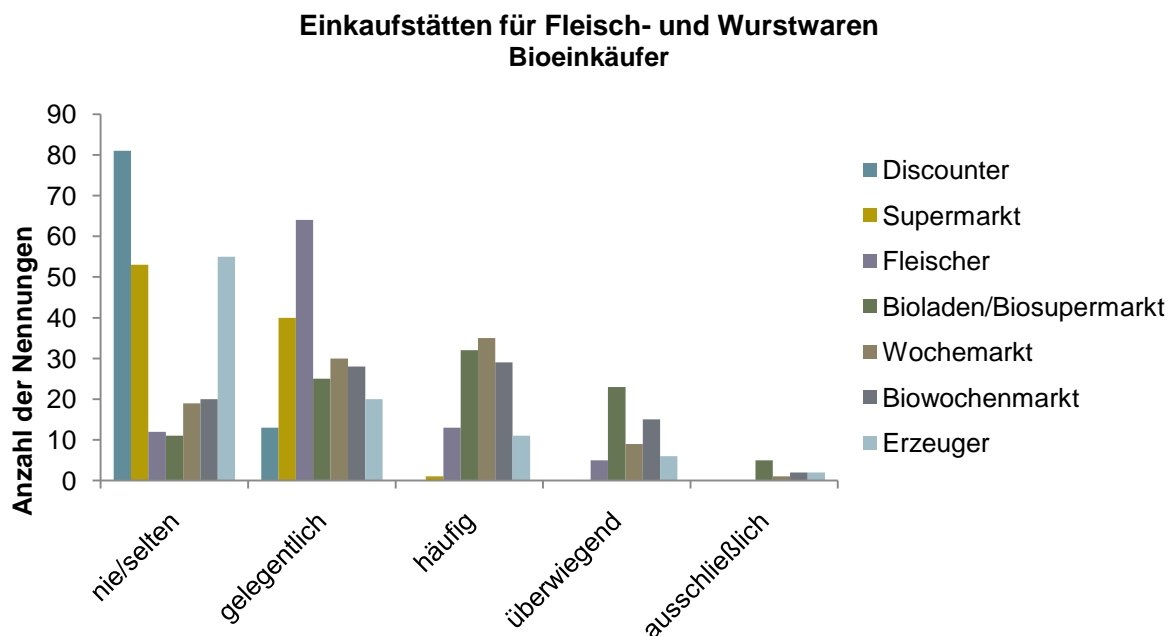


Diagramm 22 Einkaufsstätten für Fleisch- und Wurstwaren (Bioeinkäufer)

Mit der vorletzten Frage sollte herausgefunden werden, inwieweit die vorgegebenen Aspekte Einfluss auf den Fleisch- und Wurstkauf nehmen. Es musste mit Hilfe einer Skala die Wichtigkeit von Angeboten, Preisen, Frische, Qualität, Bioqualität, Geschmack sowie Vertrauen und Regionalität eingeschätzt werden. Die Abstufung erfolgte in „nicht wichtig“, „etwas wichtig“, „wichtig“, „sehr wichtig“ und „höchste Priorität.“

Da fünf konventionelle Einkäufer komplett auf Fleisch verzichten, fließen 95 Personen in die Auswertung mit ein. Die Kategorien Angebot und Preis bewerteten die Konsumenten fast identisch. Für 39 Personen, 41 Prozent, war Angebote etwas wichtig, knapp 35 Prozent der Befragten sahen Preise als etwas wichtig an. Über 25 Prozent der Personen

fanden Angebote und mehr als 30 fanden Preise beim Fleisch- und Wurstkauf wichtig. Als sehr wichtig erachteten 22 Prozent der Personen Angebote, über 23 Prozent fanden Preise sehr wichtig bei der Auswahl der Fleischprodukte. Die Frische erachteten mehr als 44 Prozent der Konsumenten als sehr wichtig. Fast 34 Prozent fanden dieses Kriterium wichtig. Knapp Achtzehn Prozent der Personen sprachen diesem Kennzeichen die höchste Priorität zu. Da der Begriff Qualität mit Frische einhergeht, wurden ähnlich Entscheidungen bei dem Merkmal Qualität getroffen. Nahezu 33 Prozent der Personen war dieser Faktor wichtig, über 44 Prozent erachteten dieses Kriterium für sehr wichtig und zwanzig Prozent der Probanden entschieden, dass Qualität höchste Priorität beim Fleisch- und Wurstkauf hat. Knapp 59 Prozent der Befragten war hingegen Bioqualität nicht wichtig, Über 30 Prozent der Leute empfanden eine ökologische Erzeugung der Fleisch- und Wurstwaren als etwas wichtig. Das Kriterium Geschmack war für die meisten, fast 52 Prozent der Personen, sehr wichtig, höchste Priorität hatte dieses Kennzeichen für fast 30 Prozent der Leute. Das Merkmal Vertrauen hielten mehr als 26 Prozent der Befragten für wichtig, über 30 Prozent fanden etwas wichtig und achtzehn Prozent der Personen gaben an, dass Vertrauen sehr wichtig für sie ist. Die Regionalität spielte bei den konventionellen Einkäufern eine untergeordnete Rolle. Über 42 Prozent der Personen erachteten dieses Kennzeichen für nicht wichtig, knapp 35 hielten es für etwas wichtig.

Die folgende Grafik stellt die einzelnen Kriterien und deren Wichtigkeit für die 95 fleischessenden Befragten dar:

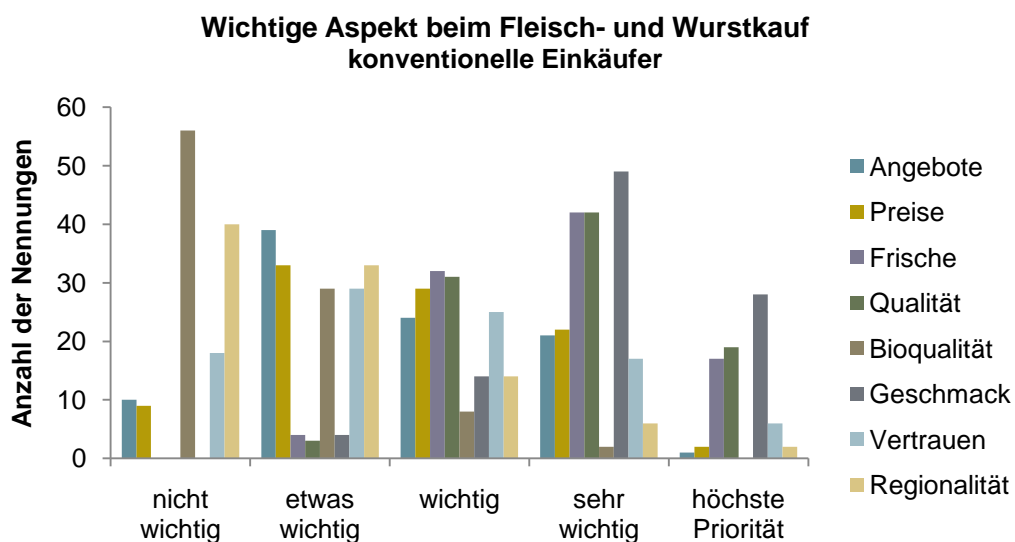


Diagramm 23 Wichtige Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf (konventionelle Einkäufer)

Die Bioeinkäufer werden bei der Auswertung nur mit einer Anzahl von 94 Personen gewertet, da sich sechs Vegetarier unter ihnen befinden. Auf die Aspekte Angebot und Preis wurde sehr ähnlich reagiert. Über 36 Prozent der Personen sind die Angebote nicht wichtig und für knapp 32 Prozent der Leute ist der Preis nicht wichtig. Über 56 Prozent der Konsumenten sagten aus, dass sie das Kriterium Angebot als etwas wichtig empfinden, über 52 Prozent der Befragten empfinden den Preis als etwas wichtig. Nicht wichtig finden mehr als 36 Prozent der Personen das Kennzeichen Angebot und knapp 32 Prozent der Probanden erachten den Preis für nicht wichtig. Die Aspekte Frische und Qualität lieferten ähnliche Antworthäufigkeiten. Der Frische messen 51 Prozent der Personen höchste Priorität bei, über 55 Prozent der Befragten empfinden das gleiche beim Kriterium Qualität. Sehr wichtig finden 34 Prozent der Personen die Frische, die Qualität halten 33 für sehr wichtig. Im Punkt Bioqualität unterscheiden sie die beiden Konsumentengruppen wie erwartet am meisten. Von den Bioeinkäufern hatten fast 45 Prozent der Befragten diesem Kennzeichen höchste Priorität zugesprochen. Fast 44 Prozent der Personen finden dieses Merkmal sehr wichtig, wenn es um den Kauf von Fleisch- und Wurstwaren geht. Der Geschmack ist für die meisten Bioeinkäufer ein Kriterium höchster Priorität, das entschieden über 55 Prozent der Personen. Für knapp 25 Prozent der Personen ist dieses Kennzeichen immerhin noch sehr wichtig. Die Einschätzungen hinsichtlich Vertrauen und Regionalität ähneln sich sehr. Höchste Priorität ist beim Fleisch- und Wurstkauf für über 40 Prozent der Personen das Vertrauen und für 33 Prozent der Leute die Regionalität der Produkte.

Für sehr wichtig erachten mehr als 37 Prozent der Probanden die Regionalität, mehr als 35 Prozent der Befragten antworteten, dass sie das Vertrauen sehr wichtig finden.

Lediglich drei Personen halten das Kennzeichen Vertrauen nicht für wichtig. Sechs finden es nicht wichtig, dass Fleisch und Wurst aus der Region kommen.

Das folgende Diagramm verdeutlicht die Wichtigkeit der Kriterien im Hinblick auf den Fleisch- und Wurstkauf, die Stimmen der Vegetarier entfallen:

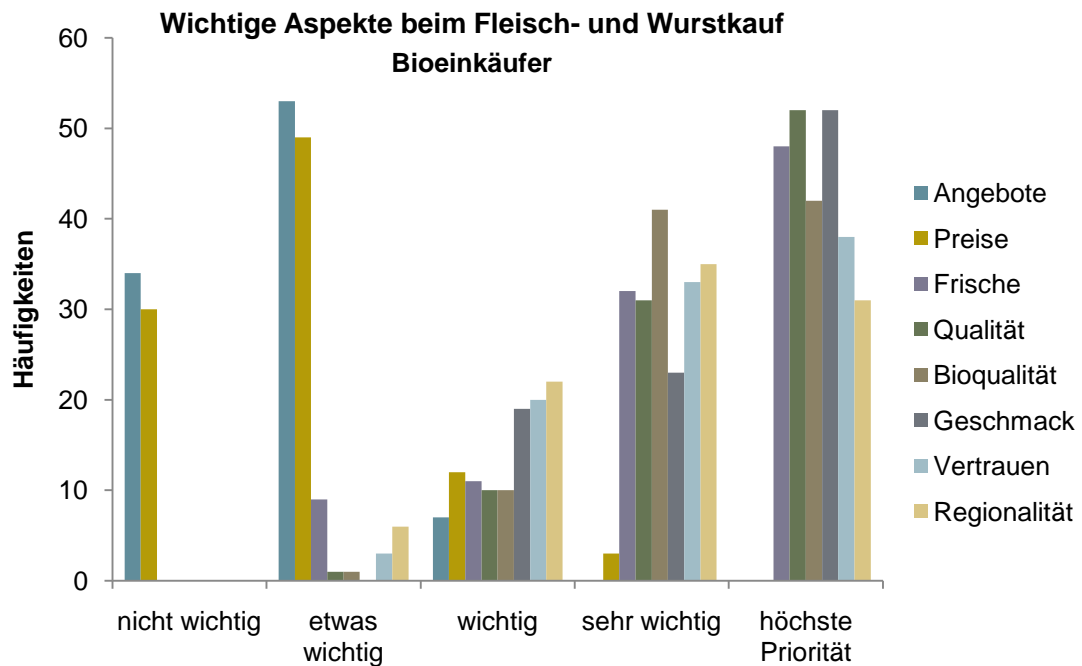


Diagramm 24 Wichtige Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf (Bioeinkäufer)

Die Befragung endet mit einer Schätzung, wie viel Prozent der gekauften Fleisch- und Wurstprodukte ungefähr ökologischer Erzeugung entspringen. Es muss berücksichtigt werden, dass die fünf Vegetarier der konventionellen Einkäufer und die sechs „Fleischverzichter“ der Bioeinkäufer in der Grafik keine Beachtung finden.

Das nachstehende Diagramm zeigt, wie viel der Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität von den jeweiligen Konsumentengruppen gekauft werden:

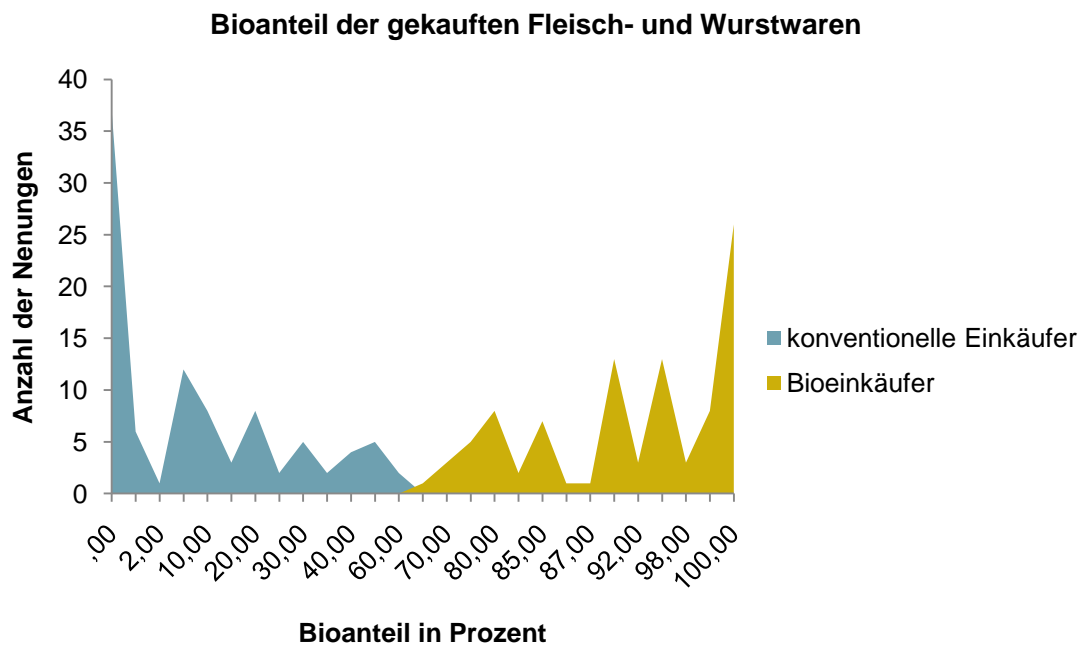


Diagramm 25 Bioanteil der gekauften Fleisch- und Wurstwaren

5 Fazit und Vergleich mit der NVS II

Die Ergebnisse der empirischen Erhebungen zeigen, dass die befragten Biokäufer weniger Fleisch essen als die konventionellen Einkäufer. Während die fleischiessenden Bioeinkäufer zwischen zwei und dreimal in der Woche Fleisch und Fleischprodukte konsumieren, verzehren die konventionellen Fleischesser im Durchschnitt mehr als fünfmal in der Woche Fleisch und Wurstwaren. Für den Verzicht wird von den Bioliehabern vor allem Gründen mit ethischem Hintergrund eine hohe Gewichtung zugesprochen. Tierschutz und somit eine kritische Einstellung gegenüber der Massentierhaltung sowie der Umweltschutz spielten für die Bioeinkäufer eine zentrale Rolle bei der Beantwortung dieser Frage. In der Ergebnisdarstellung der Nationalen Verzehrsstudie II (NVSII) wurde deutlich, dass eine artgerechte Tierhaltung für fast 70 Prozent der Teilnehmer als Grund für die Beeinflussung des persönlichen Einkaufsverhalten darstellt (Max Rubner-Institut, 2008, S. 118). Die konventionell lebenden Personen meiner Erhebung treten wie erwartet dem Thema Tierschutz eher desinteressiert entgegen, das Kriterium Umwelt lieferte ähnliche Ergebnisse. Die Vermutung, dass Biokäufer eher ein Haustier besitzen als konventionelle Konsumenten bestätigte sich zwar, doch war der Abstand zwischen beiden Parteien sehr gering. Während 43 Prozent der Bioeinkäufer angaben, Haustiere zu besitzen, erwähnten 37 konventionelle Befragte Tierhalter zu sein. Daraus lässt sich schlussfolgern, dass die konventionellen Konsumenten nicht eindeutig weniger tierlieb sind als die Biokäufer. Ging es um die ökologische Erzeugung, bestätigten knapp 40 Prozent der Befragten in der NVS II, dass Sie auf Bioprodukte sowie Siegel achten und diese auch ihre Kaufentscheidung beeinflussen. Weiterhin ergab die Studie, dass vor allem Frauen und Männer im Alter zwischen 35 und 50 Jahren Bioprodukte kaufen. Die Auswertung der Fragebögen ergab eine ähnliche Spanne, die meisten Interviewten Biokäufer befinden sich in einem Alter zwischen 26 und 55 Jahren (Max Rubner-Institut, 2008, S. 118-119). Daraus kann abgeleitet werden, dass das Bewusstsein für Gesundheit und Umwelt sowie Verantwortung im Umgang mit Lebensmittel vor allem bei Personengruppen zwischen 30 und 50 Jahren ausgeprägt ist. Weiterhin sind 40 Biokonsumenten verheiratet, demgegenüber stehen elf konventionell lebende verheiratete Personen. Dieser Fakt lässt die Vermutung zu, dass der Beziehungsstatus Einfluss auf die Verteilung der Geschlechter in der Erhebung genommen hat. Dabei muss davon ausgegangen werden, dass bei verheirateten Paaren die Geschlechterrollen klassisch verteilt sind. Diese Annahme wird durch den zehnpromtigen Anteil Hausfrauen der befragten Biokäufer gestützt. Ebenso wichtig ist der Fakt, dass die jeweiligen Anteile der ledigen Personen sich in beiden Gruppen stark unterscheiden. Die konventionelle Seite bestand zu 48

Personen aus Singles, auf der ökologisch bewusst lebenden Seite waren es nur 30 Konsumenten. Das könnte die ungefähr gleichen Anteile der Geschlechter auf der konventionellen Seite erklären, da Alleinstehende zumeist selbst ihre Einkäufe erledigen. In der Ergebnisdarstellung der Befragung zeigte sich, dass die Biokäufer mit zwei Dritteln überwiegend Frauen waren. Bei den konventionellen Einkäufern hingegen war das Verhältnis sehr ausgewogen, es hat lediglich eine Frau mehr als Männer an der empirischen Untersuchung teilgenommen. Auch die Ergebnisse der NVS II zeigen, dass das Thema Ernährung eher bei dem weiblichen Geschlecht Zuspruch findet. Schon im Alter zwischen vierzehn und achtzehn Jahren setzen sich mehr als die Hälfte der Frauen mit Problemen, Inhalten und Fragen rund um die Ernährung auseinander (Max Rubner-Institut, 2008, S. 103). Warum das Ergebnis der konventionellen Einkäufer derart homogen ausfiel, kann verschiedene Ursachen haben. Die Befragungsorte, -zeiten und die persönliche Entscheidung wer angesprochen wird oder welches Familienmitglied den Fragebogen jeweils ausfüllt, können die Ergebnisse enorm beeinflussen. Die Beweggründe für den Fleischkonsum fielen anders als vermutet unterschiedlich aus. Lediglich das Kennzeichen Geschmack ist für die meisten Personen beider Parteien wichtig. Für die konventionellen Esser sind darüber hinaus die Gewohnheit und gesundheitliche Gründe wichtige Merkmale. Am meisten drifteten beide Gruppen in Puncto Fleisch als Bestandteil von Fastfood auseinander. Es standen lediglich fünf Zählungen auf der Bioseite 31 Nennungen der konventionellen Seite gegenüber, die dieses Kriterium als „trifft hälftig zu“ definierten. Der Preis ist für die Ökoliebhaber sowie für konventionellen Esser eher bedeutungslos als Begründung für den Fleischkonsum. Da Fleisch im Verhältnis zu den meisten anderen Lebensmitteln teuer ist, war dieses Ergebnis zu erwarten. Bestimmte Aspekte, welche die Kaufentscheidung beeinflussen, wurden von beiden Käufergruppen erwartungsgemäß sehr unterschiedlich bewertet. Die Bioqualität beeinflusst die meisten konventionellen Konsumenten nicht beim Fleischkauf. Für die Ökoliebhaber spielt dieses Kriterium eine wichtige wenn nicht ausschlaggebende Rolle. Der Geschmack, die Frische sowie die Qualität sind wichtige Parameter bei der Kaufentscheidung unabhängig von der Käufergruppe. Vergleichsweise messen die Teilnehmer der NVS II ebenfalls die Merkmale Geschmack und Frische höchste Priorität bei.

Des Weiteren ermittelte die NV- Studie, dass Lebensmittel zu knapp 90 Prozent in Supermärkten und zu über 77 Prozent in Discountern bezogen werden.

Die Befragung der 100 konventionellen Bürger lieferte ein ähnliches Ergebnis, Es gaben lediglich drei Personen an nie in Supermärkten einkaufen zu gehen. Acht Teilnehmer gaben an, komplett auf Discounter zu verzichten.

Lebensmittelfachgeschäfte landeten in der NVS II mit nahezu 75 Prozent auf dem dritten Platz. Wochenmärkte und Erzeuger wurden hingegen mit nur von circa 41 Prozent der Teilnehmer besucht (Max Rubner-Institut, 2008, S. 118).

Ebenfalls 41 Prozent der konventionellen Konsumenten gaben an auf Wochenmärkten einkaufen zu gehen, allerdings lehnen nahezu 90 Prozent Besuche auf Ökowochenmärkten und Bezüge von Erzeugern völlig ab. Die Bioeinkäufer verzichten hingegen zu einem großen Teil darauf, Einkäufe in Discountern zu tätigen. Wochenmärkte und Biowochenmärkte scheinen hingegen sehr beliebt zu sein.

Bemerkenswert ist dass sich unter den konventionellen Einkäufern fünf Vegetarier befanden, somit verzichten fünf Prozent völlig auf den Verzehr von Fleisch. Die Bioeinkäufer lehnen mit sechs Prozent den Genuss des tierischen Gutes ab. Im Vergleich dazu lieferte die Auswertung der NV –Studie viel niedrigere Ergebnisse. Es bestätigten 3,4 Prozent der Frauen und 1,5 Prozent der Männer, völlig auf Fleisch zu verzichten (Max Rubner-Institut, Teil 2, 2008, S.44-45).

Wie es laut der Ergebnisse der NVS II heißt, leben Bioeinkäufer gesünder als konventionell orientierte Esser (Max Rubner-Institut, 2008, S. 117-119). Da sich diese Personengruppe intensiver mit dem Thema Ernährung auseinandersetzt und somit ein völlig anderes Bewusstsein für Lebensmittel entwickelt hat, ist ihr Fleischkonsum viel geringer als bei den konventionellen Konsumenten. Mehr als die Hälfte der Ökoliebhaber essen die von der DGE empfohlene Menge Fleisch. Die konventionellen Esser schaffen es nur zu etwa einem Drittel.

Zusammenfassung

In dieser Bachelorarbeit geht es um das Einkaufsverhalten verschiedener Personengruppen in Bezug auf ihren Fleischkonsum. Es wird zwischen Bioeinkäufern und konventionellen Einkäufern unterschieden. In einer empirischen Erhebung sollte mithilfe von je 100 Fragebögen ermittelt werden, ob es einen Zusammenhang zwischen dem Kaufverhalten und dem Fleischkonsum gibt.

Die theoretische Vorbetrachtung gibt einen Überblick über die konventionelle und die ökologische Fleischproduktion. In Bezug auf die konventionelle Fleischproduktion wird zwischen der intensiven und extensiven Tierhaltung unterschieden. Die gesetzlichen Vorschriften und ergänzenden Richtlinien in der extensiven Mast finden in diesem Kapitel Ansprache. Im weiteren Verlauf wird die ökologische Fleischproduktion hinsichtlich verschiedener Verbandssiegel und der EG-Öko-Verordnung näher beleuchtet. Dieser Abschnitt analysiert unter anderem die Unterschiede zwischen dem europäischen Siegel und den Verbandskriterien.

Der zweite Teil dieser Arbeit befasst sich mit dem Fleischkonsum. Ein Blick in die Geschichte verrät, dass sich unser Verzehr von Fleisch- und Wurstwaren in den letzten 100 Jahren verdoppelt hat. Die Vergangenheit war in Bezug auf den Fleischverzehr von Höhen und Tiefen geprägt. In von Epidemien und Kriegen gezeichneten Zeiten war das Fleischangebot knapp und den Reichen vorbehalten. In Jahren des Aufschwungs konnten sich auch Bauern regelmäßig den Genuss von Fleisch leisten. Seit der Industrialisierung ist das tierische Gut immer mehr zu einem Massenprodukt verkommen. Die internationale Situation zeigt einen dramatischen Trend, seit 1970 hat sich die Fleischproduktion verdreifacht. Die ökologischen Folgen für diesen rasanten Anstieg werden im Verlauf der Bachelorarbeit beschrieben.

Im Verlauf der Befragung stellte sich heraus, dass es eine Korrelation zwischen dem Fleischkonsum und der Wahl bestimmter Lebensmitteleinkaufsstätten gibt. Bioeinkäufer verzehren weniger Fleisch und Wurstwaren als konventionelle Einkäufer. Es sind zumeist ethische Gründe, wie Tier- und Umweltschutz, welche die Ökoliebhaber angeben. Während die zahlreichen konventionellen Essern neben der Frische und Qualität vor allem die Preise als wichtig erschienen, achteten die Biokonsumenten auch auf Regionalität und selbstverständlich auf eine ökologische Lebensmittelgewinnung. Über 90 Prozent der Fleisch- und Wurstprodukte beziehen die Biokonsumenten aus ökologischer Haltung, wohingegen Fleisch aus Massentierhaltungsanlagen überwiegend die Teller der konventionellen Partei füllt.

Abstract

The subject of this thesis is the purchasing behaviour of various categories of people with regard to meat consumption. A distinction is made between conventional and organic shoppers. An empirical study, based on 100 questionnaires, should determine whether there is a correlation between purchasing behaviour and meat consumption.

The theoretical preliminary considerations provide an overview of conventional and organic meat production. In relation to conventional meat production, a distinction is made between intensive and extensive livestock production. Statutory provisions and supplementary guidelines for extensive meat are addressed in this section. Subsequently, organic meat production will be more closely examined with respect to the various association certifications and the EU-Eco-Regulation. This section also analyses the differences between the European seal and association requirements.

The second part of the thesis deals with meat consumption. An examination of history reveals that our consumption of meat and meat products has doubled over the last 100 years. As far as meat consumption is concerned, the past has been characterised by ups and downs. In times marked by war and epidemics, meat supply was scarce and reserved for the rich. In boom times, farmers could also afford to enjoy meat regularly. Since industrialisation, livestock has degenerated more and more into a mass product. The international situation demonstrates a dramatic trend, with meat production tripling since 1970. The environmental consequences of this rapid increase are described in the course of this thesis.

A correlation between meat consumption and the selection of certain grocery stores emerged from the survey. Organic shoppers consume less meat and meat products than conventional shoppers. The ecologically inclined usually give ethical reasons, such as animal and environmental protection. While, besides quality and freshness, pricing was of prime importance for the numerous conventional consumers, organic shoppers also considered regionality and, of course, organic production. For organic consumers, over 90 per cent of meat and meat products came from organic production, with the plates of the conventional camp predominantly being filled by factory farm meat.

Literaturverzeichnis

ALTOP Verlags- und Vertriebsgesellschaft für umweltfreundliche Produkte mbH

(o. J.). Abbildung IV Biopark. ALTOP Verlags- und Vertriebsgesellschaft für umweltfreundliche Produkte mbH. <http://www.eco-world.de/service/news/archiv/6217/biopark.gif> Stand 18.02.2013.

Biokreis e.V., Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung (2011).

Richtlinien - Landwirtschaftliche Erzeugung. Passau: Biokreis- Verband für ökologischen Landbau und gesunde Ernährung e.V..

Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V. (2012).

Richtlinien. Mainz: Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V..

Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V. (o. J.).

Abbildung III. Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V..

<http://www.bioland.de> Stand 18.02.2013.

Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V.(2012).

Unterschiede zwischen den Bioland-Richtlinien und der EG-Öko-Verordnung anhand einiger Beispiele.

Bioland- Verband für organisch-biologischen Landbau e. V..

http://www.bioland.de/fileadmin/bioland/file/bioland/qualitaet_richtlinien/Vergleich-BL-EGVO_10-2012.pdf Stand 08.01.2013.

Biopark e. V.- ökologischer Landbau (2007).

Erzeuger-Richtlinie ökologischer Landbau. Biopark e. V.. Güstrow: Biopark e. V..

BLE- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2004).

Alnatura: die Entwicklung eines Bio-Unternehmens. BLE- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

<http://www.oekolandbau.de/nc/service/nachrichten/detailansicht/meldung/alnatura-die-entwicklung-eines-bio-unternehmens/> Stand 20.02.2013.

BLE- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2007).

Regionale Versorgungsbilanz Fleisch 2007. Bonn: BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(o. J.). Futtermittelzusatzstoffe. BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Landwirtschaft/Tier/Futtermittel/Futtermittelzusatzstoffe.html?nn=448244> Stand 29.01.2013.

BMELV- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

(2002). Fleisch-Verzehr pro Kopf in Deutschland im Jahr 2001. BMELV- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.

<http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/Fleisch-Verzehr%20heute1.pdf>. Stand 13.01.2013.

BMELV- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

(2003). Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland. Münster: Landwirtschaftsverlag GmbH.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(2011). Ergebnis und Auswertung der Viehbestandserhebung vom 3. November 2011. Vorausschätzung der Rinder- und Schweineproduktion für 2012.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. <http://berichte.bmelv-statistik.de/WBB-4400004-2011.pdf> Stand 10.02.2013.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(2012). Geflügelfleischverbrauch erreicht 2011 knapp 19 kg pro Kopf.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. <http://berichte.bmelv-statistik.de/WBB-1200001-2012.pdf> Stand 02.02.2013.

BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

(2013). Abbildung 1. BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. <http://www.bio-siegel.de/> Stand 14.02.2013.

BMJ- Bundesministerium der Justiz (o. J.). TierschNutzTV- Tierschutz-

Nutztierhaltungsverordnung. BMJ- Bundesministerium der Justiz.

<http://www.gesetze-im-internet.de/tierschnutztv/BJNR275800001.html>. Stand 14.01.2013.

BMJ- Bundesministerium der Justiz (o. J.). TierschTrV- Tierschutz-Transportverordnung. BMJ- Bundesministerium der Justiz.
http://www.gesetze-im-internet.de/tierschtrv_2009/BJNR037500009.html Stand 14.01.2013.

BMJ- Bundesministerium der Justiz (o. J.). TierschlV- Tierschlachtungsverordnung. BMJ- Bundesministerium der Justiz http://www.gesetze-im-internet.de/tierschlv_2013/index.html. Stand 14.01.2013.

BMJ- Bundesministerium der Justiz. TÄHAV- Verordnung über tierärztliche Hausapotheken. Bundesministerium der Justiz.
http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/t_hav/gesamt.pdf Stand 16.02.2013.

BOELW- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V.(2011). Zahlen, Daten, Fakten:
Die Bio-Branche 2011. Berlin: BOELW- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft.

Demeter e. V. (2007). Demeter Anbau Richtlinien. Demeter e. V..
<http://www.mehrgenerationensiedlung.org/dateien/pdf/Demeter.pdf> Stand 05.01.2013.

Demeter e. V. (2009). Richtlinie für die Anerkennung von Demeter-Fleisch- und Wurstwaren. Demeter e. V..
http://www.demeter.de/sites/default/files/richtlinien/12_VB_12-09_IV-4_FleischWurstwaren.pdf Stand 08.01.2013.

Demeter e. V. (o. J.). Abbildung I. Demeter e. V.. <http://www.demeter.de> Stand 18.02.2013.

Demeter e. V. (2012). Demeter verzichtet auf Aromen. Demeter e. V..
<http://www.demeter.de/Verbraucher/Produkte/Warenkunde/Aromen> Stand 13.02.2013.

Demeter e. V. (2012). Richtlinien für die Zertifizierung „Demeter“ und „Biodynamisch“-Verarbeitung. Darmstadt: Demeter e. V..

Demeter e. V. (2011). Unterschied von Bio zu Demeter. Demeter e. V..
<http://www.demeter.de/verbraucher/ueber-uns/unterschied> Stand 21.01.2013.

DFV- Deutscher Fleischer-Verband e.V. (2011). Fleischverzehr 2010 leicht gestiegen.
DFV- Deutscher Fleischer-Verband e.V.
http://www.fleischerhandwerk.de/upload/pdf/GB2011_Fleischverzehr.pdf
Stand 13.12.2012.

DVT- Deutscher Verband Tiernahrung e. V. (o. J.). Tierernährung – Nutztierernährung –
Schweine. DVT- Deutscher Verband Tiernahrung e. V..
<http://www.dvtiernahrung.de/205.html> Stand 03.01.2013.

Falk, Alexander (o. J.). Abbildung V Biokreis. Falk, Alexander.
http://emissionslos.com/wp-content/uploads/2011/09/Logo_Biokreis_GIF1.gif Stand
18.02.2013.

Falk, Alexander (o. J.). Abbildung VI Gäa. Falk, Alexander. <http://emissionslos.com/wp-content/uploads/2011/04/gaea-logo1.jpg> Stand 18.02.2013.

Gäa e. V.- Vereinigung ökologischer Landbau (2010). Gäa-Richtlinien Erzeugung.
Gäa e. V.. Dresden: Gäa e. V. - Vereinigung ökologischer Landbau.

Gäa e. V.- Vereinigung ökologischer Landbau (2011). Richtlinienvergleich EG-Öko-VO
<> Gäa. Gäa e. V.. <http://www.gaea.de/userfiles/file/Richtlinien/RiLi-Vergleich%20EG-%C3%96ko%20und%20G%C3%A4a%202011.pdf> Stand 08.01.2013.

Gunkel, Christoph (2007). Vernünftiges Fleisch. Frankfurter Allgemeine.
<http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/gesundheit/ernaehrung-vernuenftiges-fleisch-1488661.html> Stand 03.01.2013.

Hamburger Abendblatt (2009). Rahlstedt: Höchster Altersdurchschnitt. Hamburger
Abendblatt. <http://www.abendblatt.de/hamburg/article1236063/Rahlstedt-Hoehchster-Altersdurchschnitt.html> Stand 18.02.2013.

**Heinrich-Böll-Stiftung, BUND- Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.,
LE MONDE *diplomatique*** (2013). Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als
Nahrungsmittel. Berlin: taz Verlags- und Vertriebs GmbH.

Hoekstra, Arjen Y., Mekonnen, Mesfin M. (2011). The water footprint of humanity. Hoekstra, Arjen Y., Mekonnen, Mesfin M.. <http://www.pnas.org/content/109/9/3232.full.pdf+html>. Stand 13.02.2013.

Von Koerber, Karl, Männle, Thomas, Leitzmann, Claus (2004). Vollwert-Ernährung-Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. Stuttgart: Karl F. Haug Verlag.

LAZBW- Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg (2011). Planungshilfen für den Rinder-Stallbau. LAZBW- Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg. https://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/show/1108812_I1/LAZBW22_Planungshilfen%20Stallbau.pdf Stand 21.01.2013.

Lemnitzer, Karl-Heinz (1977). Ernährungssituation und wirtschaftliche Entwicklung. Saarbrücken: Verlag der ssip- Schriften.

LFL- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (2012). Gruber Tabellen- zur Fütterung in der Rindermast. LFL- Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft. http://www.lfl.bayern.de/publikationen/daten/informationen/p_31941.pdf. Stand 16.02.2013.

Max-Rubner-Institut- Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (2008). Nationale Verzehrsstudie II – Ergebnisbericht Teil 1. Karlsruhe: Max-Rubner-Institut- Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

Max-Rubner-Institut- Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (2008). Nationale Verzehrsstudie II – Ergebnisbericht Teil 2. Karlsruhe: Max-Rubner-Institut- Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

mdr- Mitteldeutscher Rundfunk (o. J.). Fakten zur Massentierhaltung in Deutschland. Mitteldeutscher Rundfunk. <http://www.mdr.de/sachspiegel/massentierhaltung100.html>. Stand 28.01.2013.

MKULNV NRW- Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (2007). Umstellung auf ökologische Schweinehaltung erfolgreich meistern. Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen. http://www.oekolandbau.nrw.de/pdf/Tierhaltung/schweine/umstellung_schweine_cw_07.pdf Stand 09.01.2013.

MLR- Ministerium für Ernährung und ländlichen Raum Baden - Württemberg (2002). Fleisch - Informationen für Verbraucher. MLR Baden - Württemberg. https://www.landwirtschaft-bw.info/servlet/PB/show/1045747_11/fleischinfo.pdf. Stand 28.01.2013.

MLR- Ministerium für Ernährung im ländlichen Raum und Verbraucherschutz (o. J.). Zusatzstoffe in Fleischerzeugnissen. Von E-Nummern und deren Nutzen. MLR- Ministerium für Ernährung im ländlichen Raum und Verbraucherschutz. <http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/Zusatzstoffe%20in%20Fleischerzeugnissen.pdf> Stand 08.01.2013.

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. (o. J.). Abbildung II. Naturland- Verband für ökologischen Landbau e.V.. <http://www.naturland.de> Stand 18.02.2013.

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. (2012). Naturland Richtlinien Erzeugung. Gräfelfing: Naturland- Verband für ökologischen Landbau e.V..

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. (2011). Wie viel Öko hätten Sie denn gerne? EU Bio und Naturland Öko im Vergleich. Gräfelfing: Naturland- Verband für ökologischen Landbau e.V..

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. (2012). Naturland Richtlinien – Verarbeitung. Gräfelfing: Naturland- Verband für ökologischen Landbau e.V..

NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V. (2009). NEULAND – Qualitätsfleisch ohne Gentechnik. NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.. http://www.neuland-fleisch.de/presse-aktuelles/presse/2009/NEULAND__Qualitaetsfleisch_ohne_Gentechnik.html Stand 03.01.2013.

NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e. V. (o. J.). Die Geschichte des NEULAND-Vereins. NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e. V.. <http://www.neuland-fleisch.de/verein/geschichte.html> Stand 03.01.2013.

Oltersdorf, Dr. Ulrich, -Ernährungsdenkwerkstatt- (2008). Die Entwicklung der Nachfrage nach Fleisch. Oltersdorf, Dr. Ulrich, -Ernährungsdenkwerkstatt-. http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/fileadmin/user_upload/EDWText/TextElemente/Pub218TAB/OLT_218_1411_Fleisch.pdf Stand 03.02.2013.

Omlor, M. (2010). Zusatzstoffe bei der ökologischen Wurstherstellung - B4 Zusatzstoffe. BMELV- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. http://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/oeko_lehrmittel/Ernaehrungswirtschaft/Fleischerhandwerk/fl_modul_b/fl_b_04/flmb04_02_2010.pdf Stand 13.02.2013.

Schrefler, Harald (2003). Sozialgeschichte der Ernährung - ein Protokoll. Wien: Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte- Universität Wien.

Schrot und Korn (2011). Schmecken, was drin ist. Bio Verlag GmbH. <http://www.schrotundkorn.de/2011/201104b02.php> Stand 08.01.2013.

Schuler, Christiane, Benning, Reinhild (2006). Fleischfabriken boomen - Umweltstandards sinken - Der Boom der Massentierhaltung in Deutschland und seine Folgen für die Umwelt. Berlin: BUND- Bund für Umwelt und Naturschutz.

Schumann, Anton (2009). Einsatz und Zusammensetzung von industriellem Geflügelfutter - Anforderungen an Mischfutterhersteller und an Mischfutter, in: Geflügelzeitschrift 2009/08, S. 8-9.

Schwartau, Silke, Alfeld, Ralf, Michehl, Claudia (2009). Was bedeuten die E-Nummern? Lebensmittelzusatzstoffliste. Hamburg: Verbraucherzentrale Hamburg e.V..

Statista GmbH. Daten & Fakten zur Fleischindustrie. Statista GmbH. <http://de.statista.com/statistik/faktenbuch/294/a/branche-industrie-markt/lebensmittelindustrie/fleischindustrie>. Stand 08.01.2013.

Statistisches Bundesamt (2013). 2012 erstmals seit 1997 weniger Fleisch produziert als im Vorjahr. Statistisches Bundesamt.

https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2013/02/PD13_056_413pdf.pdf?__blob=publicationFile Stand 16.02.2013.

Süddeutsche Zeitung (2011). McDonald's in China – Burger gegen Hähnchenschenkel. Süddeutsche Zeitung. <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/mcdonalds-in-china-burger-gegen-haehnchenschenkel-1.1125968> Stand 01.02.2013.

Süddeutsche Zeitung (2011). Größter Fleischproduzent der Welt – Das große Schlachten. Süddeutsche Zeitung. <http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/groesster-fleischproduzent-der-welt-taeglich-zehn-million-tiere-1.1100208> Stand 08.02.2012.

SVV- Schweizerischer Verein für Vegetarismus (2011). Ökologische Folgen des Fleischkonsums. Winterthur: Schweizerischer Verein für Vegetarismus.

TVT- Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V. (2007). Mastrinderhaltung- Merkblatt Nr. 112. Bramsche: TVT- Tierärztliche Vereinigung für Tierschutz e.V..

VzFdbdWw- Verein zur Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise e.V. (o. J.). Unterschiede EG-Bio-Verordnung, Bioland, Demeter-Richtlinien. VzFdbdWw. <http://www.vzfbdww.de/informationen/VergleichEGBiolandDemeter.pdf> Stand 09.01.2013.

Wakamiya, Atsuko (2011). Biologische Ernährung- Wie viel Fläche braucht der Mensch? in: Ökologie & Landbau 2011/159/3, S. 40-42.

Weideverein TAURUS e.V.(o. J.). Flächengröße und Besatzstärke in Beweidungsprojekten. Weideverein TAURUS e.V.. <http://www.weideprojekte-hessen.de/grundlagen/projektplanung/flaechengroesse-besatzstaerke/> Stand 14.01.2013.

Wilke, Andrea (2010). Richtlinien für artgerechte Mastgeflügelhaltung. Bonn: NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V..

Wilke, Andrea (2010). Richtlinien für artgerechte Mastschweinehaltung. Bonn: NEULAND- Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V..

Wilke, Andrea (2010). Richtlinien für artgerechte Rinderhaltung. Bonn: NEULAND-Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V..

Wittig, Friederike, Eisinger-Watzl, Marianne, Heuer, Thorsten, Claupein, Erika, Pfau, Cornelia, Hoffmann, Ingrid, Cordts, Anette, Schulze, Birgit, Padilla Bravo, Carlos Antonio, Spiller, Achim (2010). Auswertung der Daten der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II): eine integrierte Verhaltens- und lebensstilbasierte Analyse des Bio-Konsums, Karlsruhe/ Göttingen: Max -Rubner Institut Göttingen und Georg-Augustin-Universität Karlsruhe.

Von Witzke, Harald, Noleppa, Steffen, Zhirkova, Inga (2011): Fleisch frisst Land, Ernährungsweisen, Fleischkonsum, Flächenverbrauch. Berlin: WWF Deutschland.

Wolf, Winfried (2010). EU-Geflügelimporte zerstören landwirtschaftliche Infrastruktur in Afrika, in: Lunapark 21/2010/12, Seite 50.

WWF (World Wildlife Fund) Deutschland (2011). Wie viel Fleisch essen wir und woher kommt das Fleisch? Berlin: WWF (World Wildlife Fund) Deutschland.

Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbstständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 28.02.2013

Claudia Abshagen:_____

Anhang

Fragebogen

II

Auswertung der Empirischen Erhebung mithilfe von SPSS:

konventionelle Einkäufer

V

Bioeinkäufer

XVIII

Fragebogen zum Thema Fleischkonsum

Gibt es eine Relation zwischen dem Fleischkonsum und der Wahl bestimmter
Lebensmitteleinkaufsstätten?

Allgemeine Angaben

Alter: _____ Geschlecht: _____
Beziehungsstatus: _____ Kinder: _____
Beruf: _____ Religion: _____
Haustiere: _____

Fragen zum Fleischkonsum

1. Was haben Sie gestern gegessen?

Frühstück:

Zwischenmahlzeit:

Mittag:

Zwischenmahlzeit:

Abendbrot:

Spätsnack:

2. Spiegelt dies einen gewöhnlichen Tag wider (kein Geburtstag o.ä. Ausnahme)?

ja

nein

3. Wie häufig essen Sie Fleisch?

Fleischverzehr pro Woche	1mal	2mal	3mal	4mal	5mal	6mal	7mal

Fleischverzehr pro Tag	1mal	2mal	3mal	>3mal

mehrmals
im Monat

sehr selten
(zu besonderen Anlässen)

nie

4. Aus welchem Grund/ welchen Gründen essen Sie kein bzw. nicht jeden Tag Fleisch- und Wurstwaren?

	1 trifft nicht zu	2 trifft etwas zu	3 trifft häufig zu	4 trifft überwiegend zu	5 trifft zu
Gesundheit					
Geschmack					
Tierschutz (schlechte Tierhaltung)					
Umweltschutz (Waldabholzung für Anbau von Futtermittel)					
Preis (nachhaltiges Fleisch ist teuer)					
krankheitsbedingte Ursachen, man verträgt kein Fleisch					
fehlendes Vertrauen in die Fleischqualität (durch Fleischskandale wie BSE)					
Religion					

5. Aus welchen Gründen essen Sie Fleisch- und Wurstwaren?

	1 trifft nicht zu	2 trifft etwas zu	3 trifft häufig zu	4 trifft überwiegend zu	5 trifft zu
Tradition					
soziale Erwünschtheit					
Preis					
Gewohnheit					
Fleisch vervollständigt die Mahlzeit					
Fleisch ist meistens Bestandteil von Fertigprodukten/Fastfood					
Geschmack					
Gesundheit					

6. Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?

	1 nie/selten	2 gelegentlich	3 häufig	4 überwiegend	5 ausschließlich
Discounter					
Supermarkt					
Bioladen/ Bio-Supermarkt					
Reformhaus					
Wochenmarkt					
Bio- Wochenmarkt					
Erzeuger					

7. Wo kaufen Sie Ihre Fleisch- und Wurstwaren ein?

	1 nie/selten	2 gelegentlich	3 häufig	4 überwiegend	5 ausschließlich
Discounter					
Supermarkt					
Fleischer					
Bioladen/ Bio-Supermarkt					
Wochenmarkt					
Öko- Wochenmarkt					
Erzeuger					

8. Wie wichtig sind Ihnen folgende Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf?

	1 nicht wichtig	2 etwas wichtig	3 wichtig	4 sehr wichtig	5 höchste Priorität
Angebote					
Preise					
Frische					
Qualität					
Bio-Qualität					
Geschmack					
Vertrauen					
Regionalität					

9. Wie viel Prozent Ihrer gekauften Fleisch- und Wurstprodukte sind bio?

%

Auswertung der empirischen Erhebung

Konventionelle Einkäufer

Auswertung der allgemeinen Daten			
	Häufigkeit	Prozent	kumulierte Prozente
Alter			
≤ 20	13	13	13
21-25	17	17	30
26-30	21	21	51
31-35	15	15	66
36-40	6	6	72
41-45	5	5	77
46-50	8	8	85
51-55	3	3	88
56-60	5	5	93
61-65	2	2	95
66-70	2	2	97
71-75	0	0	97
76-80	1	1	98
81-85	2	2	100
Minimum		12	
Maximum		84	
Mittelwert		34,7	
Standardabweichung		15,1	
Geschlecht			
männlich	49	49	49
weiblich	51	51	100
Beziehungsstatus			
ledig	48	48	48
liert	33	33	81
verlobt	1	1	82
verheiratet	11	11	93
geschieden	3	3	96
verwitwet	4	4	100
gesamt	100	100	100
Anzahl der Kinder			
0	69	69	69
1	14	14	83
2	12	12	95
3	4	4	99
4	1	1	100
		100	100
Minimum		0	
Maximum		4,0	
Mittelwert		0,5	
Standardabweichung		0,9	

	Häufigkeit	Prozent
Berufsstatus		
in Ausbildung/Schüler	8	8
Studium	11	11
kaufmännische Dienstleistung	20	20
Handwerk	14	14
leitende Position	5	5
Sozialwesen	2	2
Pädagogik	4	4
Verwaltung/Buchhaltung	25	25
Hausfrau/erwerbslos	3	3
Gesundheitswesen	3	3
Rentner	5	5
gesamt	100	100
Religion		
ohne Glauben	87	87
Christentum	13	13
gesamt	100	100
Haustiere		
keine Haustiere	63	63
Hund/e	14	14
Katze/n	16	16
Nager	3	3
Fische	2	2
Vogel/Vögel	2	2
gesamt	100	100

Auswertung der Fragen zum Fleischkonsum: 1. Was haben Sie gestern gegessen?		
Frühstück		
	Häufigkeit	Prozent
kein Frühstück	20	20
Cerealien/Müsli	18	18
Milch/ -produkte	20	20
Obst	8	8
Gemüse	7	7
Wurst	35	35
Käse	21	21
Backwaren	56	56
süßer Aufstrich	10	10
Schwein	1	1
Süßigkeit	1	1
Gebäck süß	8	8
Fisch	1	1
Ei	7	7
Nüsse	2	2
Sojamilch/ -joghurt	3	3
gesamt	218	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		36
gültige Prozente (N=80)		45
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 2,2
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück hatten)		≈ 2,7

Erste Zwischenmahlzeit		
	Häufigkeit	Prozent
keine Zwischenmahlzeit	50	50
Cerealien/Müsli	1	1
Milch/ -produkte	5	5
Obst	14	14
Gemüse	2	2
Wurst	3	3
Käse	2	2
Backwaren	10	10
Rind	1	1
Milchreis, Grießbrei, Pudding	1	1
Süßigkeit	5	5
Gebäck süß	12	12
Gebäck salzig	3	3
Fastfood und Suppen mit Fleisch	2	2
Fisch	1	1
Ei	3	3
Nüsse	1	1
gesamt	116	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		6
gültige Prozente (N=50)		12
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 1,2
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die keine Zwischenmahlzeit hatten)		≈ 2,3

Mittag		
	Häufigkeit	Prozent
kein Mittag	18	18
Cerealien/Müsli	1	1
Milch/ -produkte	6	6
Obst	6	6
Gemüse	22	22
Wurst	6	6
Käse	16	16
Backwaren	24	24
Süßer Aufstrich	1	1
veganer Aufstrich	1	1
Kartoffeln/Knödel	19	19
Reis, Bulgur, Couscous	3	3
Nudeln	11	11
Geflügel	5	5
Schwein	17	17
Rind	2	2
Rind/Schwein	4	4
Tofu/Seitan	1	1
Soße	13	13
Milchreis, Grießbrei, Pudding	1	1
Gebäck süß	1	1
Salat	9	9
Kartoffel-/Nudelsalat	2	2
Fastfood und Suppen mit Fleisch	18	18
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	7	7
Fisch	4	4
Ei	3	3
gesamt	221	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		52,0
gültige Prozente (N=82)		63,4
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 2,2
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Mittag hatten)		≈ 2,7

Zweite Zwischenmahlzeit		
	Häufigkeit	Prozent
keine Zwischenmahlzeit	51	51
Milch/ -produkte	1	1
Obst	6	6
Gemüse	1	1
Wurst	1	1
Käse	3	3
Backwaren	9	9
Kartoffeln/Knödel	1	1
Schwein	1	1
Milchreis, Grießbrei, Pudding	2	2
Süßigkeiten	6	6
Gebäck süß	18	18
Fastfood und Suppen mit Fleisch	9	9
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	1	1
Ei	1	1

Gesamt	111	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		11,0
gültige Prozente (N=49)		22,5
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 1,0
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die keine Zwischenmahlzeit hatten)		≈ 2,3

Abendbrot		
	Häufigkeit	Prozente
kein Abendbrot	10	10
Milch/ -produkte	10	10
Obst	2	2
Gemüse	20	20
Wurst	19	19
Käse	17	17
Backwaren	34	34
Kartoffeln/Knödel	8	8
Reis, Bulgur, Couscous	4	4
Nudeln	7	7
Geflügel	8	8
Schwein	9	9
Rind	2	2
Rind und Schwein	3	3
Tofu/ Seitan	1	1
Soße	5	5
Süßigkeiten	1	1
Gebäck süß	1	1
Salat	5	5
Nudel-/Kartoffelsalat	3	3
Fastfood und Suppen mit Fleisch	19	19
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	9	9
Dip	2	2
Fisch	7	7
Ei	1	1
Gesamt	207	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		60,0
gültige Prozente (N=90)		66,7
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 2,0
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Abendbrot hatten)		≈ 2,3

Spätsnack		
	Häufigkeit	Prozente
kein Spätsnack	61	61
Cerealien/Müsli	1	1
Milch/ -produkte	2	2
Obst	3	3
Gemüse	3	3
Wurst	3	3
Backwaren	7	7
Nudeln	1	1
Soße	1	1

Milchreis, Grießbrei, Pudding	1	1
Süßigkeiten	11	11
Gebäck süß	6	6
Gebäck salzig	8	8
Fastfood und Suppen mit Fleisch	1	1
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	1	1
Dip	4	4
Nüsse	2	2
gesamt	116	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		4,0
gültige Prozente (N=39)		10,3
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 1
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Abendbrot hatten)		≈ 3

2. Spiegelt dies einen gewöhnlichen Tag wider?		
	Häufigkeit	Prozente
ja	84	84
nein	16	16
gesamt	100	100

3. Wie häufig essen Sie Fleisch?					
	Tage in der Woche	Häufigkeit	Prozente	gültige Prozente	kumulierte Prozente
gültig	1	2	2	2,1	2,1
	2	4	4	4,2	6,3
	3	12	12	12,6	18,9
	4	10	10	10,5	29,5
	5	18	18	18,9	48,4
	6	9	9	9,5	57,9
	7	40	40	42,1	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5	-	
gesamt		100	100		
	Minimum	1			
	Maximum	7			
	Mittelwert	5,4			
	Standardabweichung	1,7			

	Portionen am Tag	Häufigkeit	Prozente	gültige Prozente	kumulierte Prozente
gültig	1	34	34	36,2	36,2
	2	47	47	50,0	86,2
	3	12	12	12,8	98,9
	>3	2	2	1,1	100,0
	gesamt		95	95	100,0
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		

	Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
gültig	nie	5	5	100,0
fehlend	keine Angabe	95	95	100,0
gesamt		100	100	

4. Aus welchen Gründen essen Sie kein/nicht jeden Tag Fleisch?					
	Häufigkeit	Prozente	gültige Prozente	kumulierte Prozente	
Gesundheit					
gültig	trifft nicht zu	17	17	28,3	28,3
	trifft etwas zu	17	17	28,3	56,6
	trifft hälftig zu	16	16	26,7	83,3
	trifft überwiegend zu	8	8	13,3	96,6
	trifft zu	2	2	3,4	100
	gesamt	60	60	100	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	trifft nicht zu	26	26	43,3	43,3
	trifft etwas zu	19	19	31,7	75,0
	trifft hälftig zu	5	5	8,3	83,3
	trifft überwiegend zu	8	8	13,3	96,6
	trifft zu	2	2	3,4	100
	gesamt	60	60	100	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Tierschutz					
gültig	trifft nicht zu	23	23	38,3	38,3
	trifft etwas zu	20	20	33,3	71,6
	trifft hälftig zu	9	9	15,0	86,6
	trifft überwiegend zu	7	7	11,7	98,3
	trifft zu	1	1	1,7	100,0
	gesamt	60	60		
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Umwelt					
gültig	trifft nicht zu	26	26	43,3	43,3
	trifft etwas zu	21	21	35,0	78,3
	trifft hälftig zu	7	7	11,7	90,0
	trifft überwiegend zu	5	5	8,3	98,3
	trifft zu	1	1	1,7	100,0
	gesamt	60	60	100,0	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Preis					
gültig	trifft nicht zu	27	27	45,0	45,0
	trifft etwas zu	17	17	28,3	73,3
	trifft hälftig zu	8	8	13,3	86,6

	trifft überwiegend zu	6	6	10,0	96,6
		2	2	3,4	100,0
	trifft zu	60	60	100,0	
fehlend	gesamt	40	40		
	keine Angabe				
gesamt		100	100		
Krankheitsbedingte Ursachen					
gültig	trifft nicht zu	50	50	83,3	83,3
	trifft etwas zu	4	4	6,7	90,0
	trifft hälftig zu	2	2	3,3	93,3
	trifft überwiegend zu	4	4	6,7	100,0
	gesamt	60	60	100,0	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie					
gültig	trifft nicht zu	29	29	48,3	48,3
	trifft etwas zu	18	18	30,0	78,3
	trifft hälftig zu	10	10	16,7	95,0
	trifft überwiegend zu	3	3	5,0	100,0
	gesamt	60	60	100,0	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		
Religiöse Gründe					
gültig	trifft nicht zu	60	60	100,0	100,0
	gesamt	60	60	100,0	
fehlend	keine Angabe	40	40		
gesamt		100	100		

5. Aus welchen Gründen essen Sie Fleisch?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Tradition					
gültig	trifft nicht zu	64	64	67,4	67,4
	trifft etwas zu	13	13	13,7	81,1
	trifft hälftig zu	12	12	12,6	93,7
	trifft überwiegend zu	6	6	6,3	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Soziale Erwünschtheit					
gültig	trifft nicht zu	77	77	81,1	81,1
	trifft etwas zu	9	9	9,5	90,5
	trifft hälftig zu	9	9	9,5	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Preis					
gültig	trifft nicht zu	65	65	68,4	68,4
	trifft etwas zu	19	19	20,0	88,4
	Trifft hälftig zu	11	11	11,6	100,0
	gesamt	95	95	100,0	

fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Gewohnheit					
gültig	trifft nicht zu	21	21	22,1	22,1
	trifft etwas zu	15	15	15,8	37,9
	trifft hälftig zu	39	39	41,1	79
	trifft überwiegend zu	16	16	16,8	95,8
	trifft zu	4	4	4,2	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Fleisch vervollständigt die Mahlzeit					
gültig	trifft nicht zu	11	11	11,6	11,6
	trifft etwas zu	12	12	12,6	24,2
	trifft hälftig zu	38	38	40,0	64,2
	trifft überwiegend zu	24	24	25,3	89,5
	trifft zu	10	10	10,5	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Fleisch ist meistens Bestandteil von Fertigprodukten oder Fastfood					
gültig	trifft nicht zu	24	24	25,3	25,3
	trifft etwas zu	27	27	28,4	53,7
	trifft hälftig zu	31	31	32,6	86,3
	trifft überwiegend zu	11	11	11,6	97,9
	trifft zu	2	2	2,1	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	trifft etwas zu	4	4	4,2	4,2
	trifft hälftig zu	26	26	27,4	31,6
	trifft überwiegend zu	36	36	37,9	69,5
	trifft zu	29	29	30,5	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Gesundheit					
gültig	trifft nicht zu	22	22	23,2	23,2
	trifft etwas zu	32	32	33,7	33,7
	trifft hälftig zu	23	23	24,2	24,2
	trifft überwiegend zu	15	15	15,8	15,8
	trifft zu	3	3	3,2	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100,0	100,0		

6. Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Discounter					
	nie/sehr selten	8	8	8	8
	gelegentlich	18	18	18	26
	häufig	29	29	29	55

	überwiegend	44	44	44	99
	ausschließlich	1	1	1	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Supermarkt					
	nie/sehr selten	3	3	3	3
	gelegentlich	13	13	13	16
	häufig	46	46	46	62
	überwiegend	37	37	37	99
	ausschließlich	1	1	1	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Bioladen/Biosupermarkt					
	nie/sehr selten	66	66	66	66
	gelegentlich	32	32	32	98
	häufig	2	2	2	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Reformhaus					
	nie/sehr selten	89	89	89	89
	gelegentlich	11	11	11	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Wochenmarkt					
	nie/sehr selten	59	59	59	59
	gelegentlich	34	34	34	93
	häufig	7	7	7	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Biowochenmarkt					
	nie/sehr selten	88	88	88	88
	gelegentlich	10	10	10	98
	häufig	2	2	2	100
gültig	gesamt	100	100	100	
Erzeuger					
	nie/sehr selten	87	87	87	87
	gelegentlich	11	11	11	98
	häufig	2	2	2	100
gültig	gesamt	100	100	100	

7. Wo kaufen Sie Ihre Fleisch- und Wurstwaren ein?						
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente	
Discounter						
gültig	nie/sehr selten	15	15	15,8	15,8	
	gelegentlich	18	18	18,9	34,7	
	häufig	24	24	25,3	60,0	
	überwiegend	38	38	40,0	100,0	
	gesamt	95	95	100,0		
fehlend	keine Angabe	5	5			
gesamt		100	100			
Supermarkt						
gültig	nie/sehr selten	2	2	2,1	2,1	
	gelegentlich	25	25	26,3	28,4	
	häufig	30	30	31,6	60,0	
	überwiegend	38	38	40,0	100,0	
	gesamt	95	95	100,0		
fehlend	keine Angabe	5	5			

gesamt		100	100		
Fleischer					
gültig	nie/sehr selten	20	20	21,1	21,1
	gelegentlich	54	54	56,8	77,9
	häufig	17	17	17,9	95,8
	überwiegend	4	4	4,2	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Bioladen/Biosupermarkt					
gültig	nie/sehr selten	80	80	84,2	84,2
	gelegentlich	13	13	13,7	97,9
	häufig	2	2	2,1	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
	fehlend	keine Angabe	5	5	
gesamt		100	100		
Wochenmarkt					
gültig	nie/sehr selten	66	66	69,5	69,5
	gelegentlich	25	25	26,3	95,8
	häufig	4	4	4,2	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
	fehlend	keine Angabe	5	5	
gesamt		100	100		
Biowochenmarkt					
gültig	nie/sehr selten	86	86	90,5	90,5
	gelegentlich	8	8	8,4	98,9
	häufig	1	1	1,1	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
	fehlend	keine Angabe	5	5	
gesamt		100	100		
Erzeuger					
gültig	nie/sehr selten	83	83	87,4	87,4
	gelegentlich	8	8	8,4	95,8
	häufig	4	4	4,2	100,0
	gesamt	95	95	100	
	fehlend	keine Angabe	5	5	
gesamt		100	100		

8. Wie wichtig sind Ihnen folgende Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Angebote					
gültig	nicht wichtig	10	10	10,5	10,5
	etwas wichtig	39	39	41,1	51,6
	Wichtig	24	24	25,3	76,8
	sehr wichtig	21	21	22,1	98,9
	höchste Priorität	1	1	1,1	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Preise					
gültig	nicht wichtig	9	9	9,5	9,5
	etwas wichtig	33	33	34,7	44,2

	wichtig	29	29	30,5	74,7
	sehr wichtig	22	22	23,2	97,9
	höchste Priorität	2	2	2,1	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Frische					
gültig	etwas wichtig	4	4	4,2	4,2
	wichtig	32	32	33,7	37,9
	sehr wichtig	42	42	44,2	82,1
	höchste Priorität	17	17	17,9	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Qualität					
gültig	etwas wichtig	3	3	3,2	3,2
	wichtig	31	31	32,6	35,8
	sehr wichtig	42	42	44,2	80,0
	höchste Priorität	19	19	20	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Bioqualität					
gültig	nicht wichtig	56	56	58,9	58,9
	etwas wichtig	29	29	30,5	89,5
	wichtig	8	8	8,4	97,9
	sehr wichtig	2	2	2,1	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	etwas wichtig	4	4	4,2	4,2
	wichtig	14	14	14,7	18,9
	sehr wichtig	49	49	51,6	70,5
	höchste Priorität	28	28	29,5	100
	gesamt	95	95	100	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Vertrauen					
gültig	nicht wichtig	18	18	18,9	18,9
	etwas wichtig	29	29	30,5	49,5
	wichtig	25	25	26,3	75,8
	sehr wichtig	17	17	17,9	93,7
	höchste Priorität	6	6	6,3	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		
Regionalität					
gültig	nicht wichtig	40	40	42,1	42,1
	etwas wichtig	33	33	34,7	76,8
	wichtig	14	14	14,7	91,6
	sehr wichtig	6	6	6,3	97,9
	höchste Priorität	2	2	2,1	100,0
	gesamt	95	95	100,0	

fehlend	keine Angabe	5	5		
gesamt		100	100		

9. Wie viel Prozent Ihrer gekauften Fleisch- und Wurstwaren sind bio?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
gültig	0	37	37	38,9	38,9
	1-5	19	19	20,0	58,9
	6-10	8	8	8,4	67,3
	11-15	3	3	3,2	70,5
	16-20	8	8	8,4	78,9
	21-25	2	2	2,1	81,0
	26-30	5	5	5,3	86,3
	31-35	2	2	2,1	88,4
	36-40	4	4	4,2	92,6
	41-45	0	0	0	92,6
	46-50	5	5	5,3	97,9
	51-55	0	0	0	97,9
	56-60	2	2	2,1	100,0
	gesamt	95	95	100,0	
	fehlend	keine Angabe	5	5	
		100	100		
		Minimum	0		
		Maximum	60		
		Mittelwert	12,1		
		Standardabweichung	16,4		

Bioeinkäufer

Auswertung der allgemeinen Angaben			
	Häufigkeit	Prozent	kumulierte Prozente
Alter			
≤ 20	3	3	3
21-25	8	8	11
26-30	12	12	23
31-35	12	12	35
36-40	14	14	49
41-45	9	9	58
46-50	9	9	67
51-55	11	11	78
56-60	8	8	86
61-65	5	5	91
66-70	4	4	95
71-75	2	2	97
76-80	2	2	99
81-85	0	0	99
86-90	1	1	100
gesamt	100	100	
Minimum		12	
Maximum		89	
Mittelwert		43,51	
Standardabweichung		15,25	
Geschlecht			
männlich	34	34	34
weiblich	66	66	100
gesamt	100	100	
Beziehungsstatus			
ledig	30	30	30
liert	23	23	53
verheiratet	40	40	93
geschieden	4	4	97
verwitwet	3	3	100
gesamt	100	100	
Anzahl der Kinder			
0	45	45	45
1	23	23	68
2	19	19	87
3	10	10	97
4	3	3	100
gesamt	100	100	
Minimum		0	
Maximum		4	
Mittelwert		1,03	
Standardabweichung		1,15	

	Häufigkeit	Prozent
Berufsstatus		
in Ausbildung/Schüler	3	3
Studium	9	9
kaufmännische Dienstleistung	25	25
Handwerk	5	5
leitende Position	3	3
Sozialwesen	1	1
Pädagogik	4	4
Verwaltung/Buchhaltung	17	17
Hausfrau	10	10
Gesundheitswesen	9	9
Rentner	14	14
gesamt	100	100
Religion		
ohne Glauben	85	85
Christentum	15	15
gesamt	100	100
Haustiere		
keine Haustiere	57	57
Hund/e	14	14
Katze/n	15	15
Nager	8	8
Fische	3	3
Vogel/Vögel	3	3
gesamt	100	100

Auswertung der Fragen zum Fleischkonsum: 1. Was haben Sie gestern gegessen?		
Frühstück		
	Häufigkeit	Prozent
kein Frühstück	11	11
Cerealien/Müsli	24	24
Milch/ -produkte	37	37
Obst	26	26
Gemüse/Hülsenfrüchte	9	9
Wurst	7	7
Käse	24	24
Backwaren	52	52
süßer Aufstrich	16	16
veganer Aufstrich	6	6
Süßigkeit	5	5
Gebäck süß	6	6
Salat	1	1
Ei	11	11
Nüsse	3	3
Sojamilch/ -joghurt	6	6
gesamt	244	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent gültige Prozente (N=89)		7,0 7,9
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 2,4
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		≈ 2,7

Erste Zwischenmahlzeit		
	Häufigkeit	Prozent
keine Zwischenmahlzeit	26	26
Cerealien/Müsli	3	3
Milch/ -produkte (Joghurt, Quark...)	22	22
Obst	22	22
Gemüse	8	8
Wurst	2	2
Käse	3	3
Backwaren (auch Brezeln und Croissants)	12	12
veganer Aufstrich	1	1
Reis, Bulgur, Couscous	1	1
Schwein	1	1
Süßigkeit	2	2
Gebäck süß	16	16
Gebäck salzig	5	5
Salat	1	1
Fastfood und Suppen mit Fleisch	1	1
Sojamilch/-joghurt	2	2
Dip	1	1
gesamt	129	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent gültige Prozente (N=74)		4 5,4
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 1,3
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 1,7

(ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		
Mittag		
	Häufigkeit	Prozent
kein Mittag	7	7
Cerealien/Müsli	2	2
Milch/ -produkte (Joghurt, Quark...)	9	9
Obst	5	5
Gemüse	39	39
Wurst	1	1
Käse	15	15
Backwaren (auch Brezeln und Croissants)	23	23
veganer Aufstrich	2	2
Kartoffeln/Knödel	19	19
Reis, Couscous, Bulgur	13	13
Nudeln	8	8
Geflügel	1	1
Schwein	4	4
Rind	2	2
Rind und Schwein	1	1
Tofu / Seitan / Gemüsebratling	11	11
Soße	9	9
Milchreis, Grießbrei, Pudding	3	3
Gebäck süß	5	5
Gebäck salzig	1	1
Pizza vegetarisch	1	1
Salat	15	15
Kartoffel-/ Nudelsalat	1	1
Fastfood und Suppen mit Fleisch	6	6
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	18	18
Dip	1	1
Fisch	4	4
Ei	2	2
gesamt	228	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent		15,0
gültige Prozente (N=93)		16,1
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈ 2,3
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		≈ 2,5

Zweite Zwischenmahlzeit		
	Häufigkeit	Prozent
keine Zwischenmahlzeit	40	40
Milch/ -produkte (Joghurt, Quark...)	4	4
Obst	17	17
Gemüse	2	2
Backwaren (auch Brezeln und Croissants)	3	3
Schwein	1	1
Milchreis, Grießbrei, Pudding	1	1
Süßigkeiten	4	4
Gebäck süß	31	31
Gebäck salzig	3	3
Kartoffel-/ Nudelsalat	1	1
Fastfood und Suppen mit Fleisch	1	1

Nüsse	2	2
Sojamilch/ -joghurt	1	1
gesamt	111	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent gültige Prozente (N=60)		2 3,3
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈1,1
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		≈1,9

Abendbrot		
	Häufigkeit	Prozente
kein Abendbrot	3	3
Cerealien / Müsli	1	1
Milch/ -produkte (Joghurt, Quark...)	10	10
Obst	1	1
Gemüse	37	37
Wurst	9	9
Käse	31	31
Backwaren (auch Brezeln und Croissants)	27	27
veganer Aufstrich	1	1
Kartoffeln / Knödel	15	15
Reis, Bulgur, Couscous	10	10
Nudeln	7	7
Geflügel	3	3
Schwein	1	1
Rind	2	2
Rind und Schwein	5	5
Tofu / Seitan	5	5
Soße	12	12
Gebäck salzig	3	3
Salat	7	7
Nudel-/ Kartoffelsalat	1	1
Fastfood und Suppen mit Fleisch	3	3
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	16	16
Dip	2	2
Fisch	15	15
Ei	4	4
Nüsse	1	1
Gesamt	232	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent gültige Prozente (N=97)		23 23,7
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈2,3
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		≈2,4

Spätsnack		
	Häufigkeit	Prozente
kein Spätsnack	72	72
Gemüse	5	5
Käse	1	1
Backwaren (auch Brezeln und Croissants)	1	1
Milchreis, Grießbrei, Pudding	2	2
Süßigkeiten	11	11

Gebäck salzig	7	7
Fastfood und Suppen ohne Fleisch	1	1
Nüsse	2	2
gesamt	30	-
Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in Prozent gültige Procente (N=28)		-
durchschnittlich Anzahl der Mahlzeitkomponenten		≈0,3
durchschnittliche Anzahl der Mahlzeitkomponenten (ausgenommen derer, die kein Frühstück essen)		≈1,1

2. Spiegelt dies einen gewöhnlichen Tag wider?		
	Häufigkeit	Prozente
ja	93	93
nein	7	7
gesamt	100	100

3. Wie häufig essen Sie Fleisch?					
	Tage in der Woche	Häufigkeit	Prozente	gültige Procente	kumulierte Procente
gültig	1	11	11	15,3	15,3
	2	25	25	34,7	50,0
	3	18	18	25,0	75,0
	4	10	10	13,9	88,9
	5	4	4	5,6	94,4
	6	3	3	4,2	98,6
	7	1	1	1,4	100
	gesamt	72	72	100	
fehlend	keine Angabe	28	28		
gesamt		100	100		
		Minimum	1		
		Maximum	7		
		Mittelwert	2,78		
		Standardabweichung	1,38		

	Portionen am Tag (maximal)	Häufigkeit	Prozente	gültige Procente	kumulierte Procente
	1	55	55	76,4	76,4
	2	16	16	22,2	98,6
	3	1	1	1,4	100,0
	gesamt	72	72	100,0	
fehlend	keine Angabe	28	28		
gesamt		100	100		

		Häufigkeit	Prozent	gültige Procente	kumulierte Procente
gültig	mehrmals im Monat	14	14	50	50,0
	zu besonderen Anlässen	8	8	28,6	78,6
	nie	6	6	21,4	100,0
	gesamt	28	28	100,0	

	gesamt keine Angabe	72	72		
gesamt		100	100		
4. Aus welchen Gründen essen Sie kein/ nicht jeden Tag Fleisch?					
		Häufigkeit	Prozente	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Gesundheit					
gültig	trifft nicht zu	14	14	14,1	14,1
	trifft etwas zu	24	24	24,2	38,4
	trifft hälftig zu	33	33	33,3	71,7
	trifft überwiegend zu	22	22	22,2	93,9
	trifft zu	6	6	6,1	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	trifft nicht zu	45	45	45,5	45,5
	trifft etwas zu	28	28	28,3	73,7
	trifft hälftig zu	19	19	19,2	92,9
	trifft überwiegend zu	6	6	6,1	99,0
	trifft zu	1	1	1,0	100,0
	gesamt	99	99		
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
Tierschutz					
gültig	trifft etwas zu	9	9	9,1	9,1
	trifft hälftig zu	39	39	39,4	48,5
	trifft überwiegend zu	36	36	36,4	84,9
	trifft zu	15	15	15,1	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
Umwelt					
gültig	trifft nicht zu	2	2	2,0	2,0
	trifft etwas zu	14	14	14,1	16,1
	trifft hälftig zu	18	18	18,2	34,3
	trifft überwiegend zu	29	29	29,3	63,6
	trifft zu	36	36	36,4	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
Preis					
gültig	trifft nicht zu	31	31	31,3	31,3
	trifft etwas zu	40	40	40,4	71,7
	trifft hälftig zu	19	19	19,2	90,9
	trifft überwiegend zu	6	6	6,1	97,0
	trifft zu	3	3	3,0	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
krankheitsbedingte Ursachen					
gültig	trifft nicht zu	83	83	83,8	83,8
	trifft etwas zu	5	5	5,1	88,9
	trifft hälftig zu	8	8	8,1	97,0

	trifft überwiegend zu	3	3	3,0	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
fehlendes Vertrauen in die Fleischindustrie					
gültig	trifft nicht zu	5	5	5,1	5,1
	trifft etwas zu	34	34	34,3	39,4
	trifft hälftig zu	38	38	38,4	77,8
	trifft überwiegend zu	18	18	18,2	96
	trifft zu	4	4	4,0	100,0
	gesamt	99	99	100	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		
religiöse Gründe					
gültig	trifft nicht zu	99	99	99,0	100,0
	gesamt	99	99	100,0	
fehlend	keine Angabe	1	1		
gesamt		100	100		

5. Aus welchen Gründen essen Sie Fleisch?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Tradition					
gültig	trifft nicht zu	32	32	34,0	34,0
	trifft etwas zu	44	44	46,8	80,9
	trifft hälftig zu	13	13	13,8	94,7
	trifft überwiegend zu	3	3	3,2	97,9
	trifft zu	2	2	2,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
soziale Erwünschtheit					
gültig	trifft nicht zu	53	53	56,4	56,4
	trifft etwas zu	26	26	27,7	84,0
	trifft hälftig zu	13	13	13,8	97,9
	trifft zu	2	2	2,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Preis					
gültig	trifft nicht zu	82	82	87,2	87,2
	trifft etwas zu	10	10	10,6	97,8
	trifft hälftig zu	1	1	1,1	98,9
	trifft zu	1	1	1,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Gewohnheit					
gültig	trifft nicht zu	50	50	53,2	53,2
	trifft etwas zu	27	27	28,7	81,9

	trifft häufig zu	9	9	9,6	91,5
	trifft überwiegend zu	8	8	8,5	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Fleisch vervollständigt die Mahlzeit					
gültig	trifft nicht zu	27	27	28,7	28,7
	trifft etwas zu	45	45	47,9	76,6
	trifft häufig zu	14	14	14,9	91,5
	trifft überwiegend zu	8	8	8,5	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Fleisch ist meistens Bestandteil von Fertigprodukten oder Fastfood					
gültig	trifft nicht zu	71	71	75,5	75,5
	trifft etwas zu	18	18	19,1	94,7
	trifft häufig zu	5	5	5,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	trifft nicht zu	1	1	1,1	1,1
	trifft etwas zu	17	17	18,1	19,2
	trifft häufig zu	18	18	19,1	38,3
	trifft überwiegend zu	46	46	48,9	87,2
	trifft zu	12	12	12,8	100,0
	gesamt	94	94	100	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Gesundheit					
gültig	trifft nicht zu	35	35,0	37,2	37,2
	trifft etwas zu	41	41,1	43,6	80,9
	trifft häufig zu	14	14,0	14,9	95,7
	trifft überwiegend zu	4	4,0	4,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100,0	100,0		

6. Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Discounter					
gültig	nie/sehr selten	43	43	43	43
	gelegentlich	52	52	52	95
	häufig	5	5	5	100
	gesamt	100	100	100	
Supermarkt					
gültig	nie/sehr selten	14	14	14	14

	gelegentlich	67	67	67	81
	häufig	18	18	18	99
	überwiegend	1	1	1	100
	gesamt	100	100	100	
Bioladen/Biosupermarkt					
gültig	nie/sehr selten	6	6	6	6
	gelegentlich	14	14	14	20
	häufig	44	44	44	64
	überwiegend	32	32	32	96
	ausschließlich	4	4	4	100
	gesamt	100	100	100	
Reformhaus					
gültig	nie/sehr selten	29	29	29	29
	gelegentlich	48	48	48	77
	häufig	16	16	16	93
	überwiegend	6	6	6	99
	gesamt	1	1	1	100
Wochenmarkt					
gültig	nie/sehr selten	13	13	13	13
	gelegentlich	32	32	32	45
	häufig	45	45	45	90
	überwiegend	10	10	10	100
	gesamt	100	100	100	
Biowoche nmarkt					
gültig	nie/sehr selten	17	17	17	17
	gelegentlich	30	30	30	47
	häufig	38	38	38	85
	überwiegend	15	15	15	100
	gesamt	100	100	100	
Erzeuger					
gültig	nie/sehr selten	52	52	52	52
	gelegentlich	25	25	25	77
	häufig	19	19	19	96
	überwiegend	4	4	4	100
	gesamt	100	100	100	

7. Wo kaufen Sie Ihre Fleisch- und Wurstwaren ein?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Discounter					
gültig	nie/sehr selten	81	81	86,2	86,2
	gelegentlich	13	13	13,8	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Supermarkt					
gültig	nie/sehr selten	53	53	56,4	56,4
	gelegentlich	40	40	42,6	98,9
	häufig	1	1	1,1	100,0
	gesamt	94	94	100	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		

Fleischer					
gültig	nie/sehr selten	12	12	12,8	12,8
	gelegentlich	64	64	68,1	80,9
	häufig	13	13	13,8	94,7
	überwiegend	5	5	5,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Bioladen/Biosupermarkt					
gültig	nie/sehr selten	11	11	11,7	11,7
	gelegentlich	25	25	26,6	38,3
	häufig	32	32	34,0	72,3
	überwiegend	23	23	24,5	96,8
	ausschließlich	5	5	3,2	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Wochenmarkt					
gültig	nie/sehr selten	19	19	20,2	20,2
	gelegentlich	30	30	31,9	52,1
	häufig	35	35	37,2	89,4
	überwiegend	9	9	9,6	98,9
	ausschließlich	1	1	1,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Biowochenmarkt					
gültig	nie/sehr selten	20	20	21,3	21,3
	gelegentlich	28	28	29,8	51,1
	häufig	29	29	30,9	81,9
	überwiegend	15	15	16,0	97,9
	ausschließlich	2	2	2,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Erzeuger					
gültig	nie/sehr selten	55	55	58,5	58,5
	gelegentlich	20	20	21,3	79,8
	häufig	11	11	11,7	91,5
	überwiegend	6	6	6,4	97,9
	ausschließlich	2	2	2,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		

8. Wie wichtig sind Ihnen folgende Aspekte beim Fleisch- und Wurstkauf?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
Angebote					
gültig	nicht wichtig	34	34	36,2	36,2
	etwas wichtig	53	53	56,4	92,6
	wichtig	7	7	7,4	100,0

fehlend	gesamt	94	94	100	
	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Preise					
gültig	nicht wichtig	30	30	31,9	31,9
	etwas wichtig	49	49	52,1	84,0
	wichtig	12	12	12,8	96,8
	sehr wichtig	3	3	3,2	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Frische					
gültig	etwas wichtig	9	9	3,2	3,2
	wichtig	11	11	11,7	14,9
	sehr wichtig	32	32	34,0	48,9
	höchste Priorität	48	48	51,1	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Qualität					
gültig	etwas wichtig	1	1	1,1	1,1
	wichtig	10	10	10,6	11,7
	sehr wichtig	31	31	33,0	44,7
	höchste Priorität	52	52	55,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Bioqualität					
gültig	etwas wichtig	1	1	1,1	1,1
	wichtig	10	10	10,6	11,7
	sehr wichtig	41	41	43,6	55,3
	höchste Priorität	42	42	44,7	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Geschmack					
gültig	wichtig	19	19	20,2	20,2
	sehr wichtig	23	23	24,5	44,7
	höchste Priorität	52	52	55,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Vertrauen					
gültig	etwas wichtig	3	3	3,2	3,2
	wichtig	20	20	21,3	24,5
	sehr wichtig	33	33	35,1	59,6
	höchste Priorität	38	38	40,4	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
Regionalität					
gültig	etwas wichtig	6	6	6,4	6,4
	wichtig	22	22	23,4	29,8
	sehr wichtig	35	35	37,2	67,0

	höchste Priorität	31	31	33,0	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		

9. Wie viel Prozent Ihrer gekauften Fleisch- und Wurstwaren sind bio?					
		Häufigkeit	Prozent	gültige Prozente	kumulierte Prozente
gültig	60-65	1	1	1,1	1,1
	66-70	3	3	3,2	4,3
	71-75	5	5	5,3	9,6
	76-80	8	8	8,5	18,1
	81-85	9	9	9,6	27,7
	86-90	15	15	16,0	43,7
	91-95	16	16	17,0	60,7
	96-100	37	37	39,3	100,0
	gesamt	94	94	100,0	
fehlend	keine Angabe	6	6		
gesamt		100	100		
	Minimum		65		
	Maximum		100		
	Mittelwert		91,4		
	Standardabweichung		9,1		