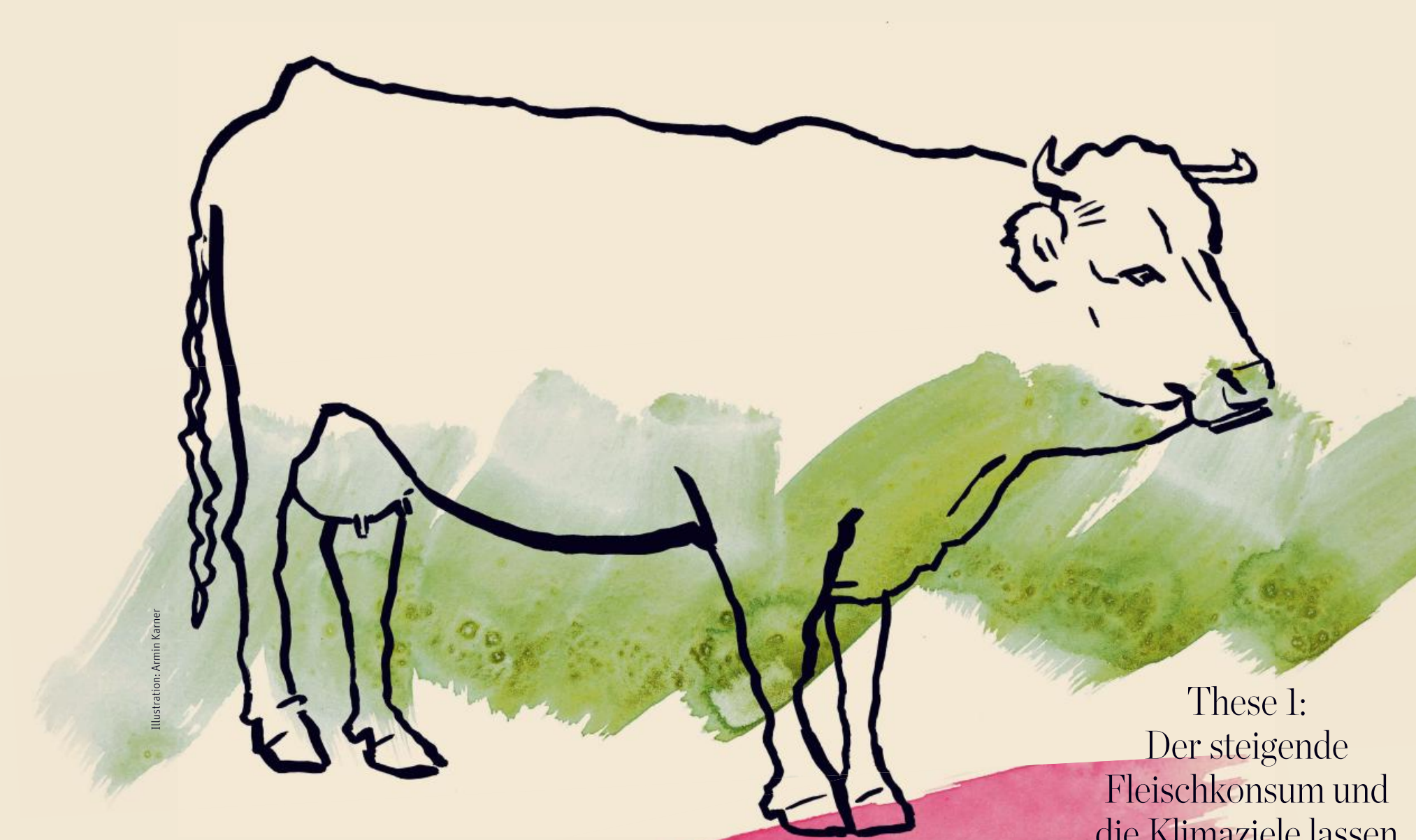




These 1:
Der steigende
Fleischkonsum und
die Klimaziele lassen
sich nicht vereinbaren.

Lust auf Fleisch?

Fleischkonsum gilt in manchen Kreisen beinahe schon als verpönt. Treibhausgase, kaputte Böden, Gammelfleisch, Tierqualen. Über die Frage, was wir essen, werden auch viele andere Probleme in der Gesellschaft verhandelt. Will man Tiere schützen, Klimaziele erreichen und dennoch nicht auf Fleisch verzichten, lautet der goldene Mittelweg: ein wenig Verzicht, dafür mehr Genuss.

ANALYSE: Julia Schilly

Die Nachahmungen werden immer ausgefeilter: Der „impossible burger“ ist vegan, überrascht aber mit fleischähnlicher Konsistenz. Weizenproteine erzeugen das Gefühl von Fleischfasern. Für die Herstellung werden 95 Prozent weniger Agrarfläche und 74 Prozent weniger Wasser verbraucht sowie 87 Prozent weniger Treibhausgase produziert. Es sind keine Antibiotika enthalten.

77%
des weltweiten Agrarlands
wird für die Produktion
tierischer
Lebensmittel genutzt.

17%
der Kalorien der Menschen
werden von tierischen
Produkten abgedeckt.

Laut unterschiedlichen Schätzungen landen 80 bis 95 Prozent der Sojabohnen weltweit in Tiernägen statt direkt auf den Tellern. Jedes Jahr wird die Ackerfläche für den Anbau größer: 1997 lag sie bei 67 Millionen Hektar, diese Zahl hat sich bereits verdoppelt. Die Steigerung durch Dünger und Pestizide endet oft in ausgelaugten Böden, Krankheiten der Landbevölkerung und Wasserknappheit.

Der neue Fleischatlas 2018 präsentiert Zahlen und Fakten rund um Fleischproduktion und -konsum in Deutschland. Unter bund.net/fleischatlas2018 oder boell.de/fleischatlas2018 steht der Bericht kostenlos zum Download zur Verfügung.

Mit „Genussvoll vegetarisch“ brachte Yotam Ottolenghi 2011 ein nicht nur für Vegetarier interessantes Buch auf den Markt. Mit ungewöhnlichen Kombinationen macht der englische Koch Lust auf Experimentieren mit Gemüse und Früchten.

„Pflanzen erlangen eine neue Hauptrolle auf unserem Teller“, analysiert Foodtrendexpertin Hani Rützler im Food Report 2018. Wir werden zwar nicht alle Vegetarier, so Rützler, aber Fleisch muss nicht mehr der Mittelpunkt eines guten Genussummers sein.

257
Millionen Schweine wurden
2016 EU-weit geschlachtet.
Quelle: Eurostat

5,2
Millionen Schweine
wurden 2016 in Österreich
geschlachtet.
Quelle: Eurostat

Die meisten Vegetarier weltweit leben in Indien. Etwa 40 Prozent der rund 1,3 Milliarden Inder essen gar kein Fleisch. Insgesamt werden nur rund fünf Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr vertilgt. Und Fleischesser werden „Nichtvegetarier“ genannt.

In keinem anderen EU-Land wird pro Kopf so viel Schweinefleisch gegessen wie in Österreich, und zwar 38,2 Kilogramm. Schweine aus Standardhaltung werden mit sechs Monaten und rund 120 Kilogramm geschlachtet. Weitere Informationen rund um Haltung, Schlachtung, Konsum und Export rund um das Schwein: www.landschaftleben.at/lebensmittel/schwein

Grusel statt Genuss. Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine und Ballaststoffe – Insekten können dem Menschen all das liefern. Laut Fleischatlas ist der Emissionssausstoß in der Rinderzucht 100-mal höher als in der Insektenzucht. Heuschrecke, Mehlwurm und Grille sind auch besser zu verwerten. Während ein Rind etwa 40 Prozent an essbarem Anteil hat, sind es bei Insekten 80 Prozent.

These 2:
Der Konsument kann
auf die EU-Richtlinien
zum Schutz der
Nutztiere vertrauen.

Nicht nur Klimawandel und Umweltschutz drängen zum Wandel. Das Beispiel Tiertransporte, nur ein Aspekt der Fleischproduktion, zeigt Mängel im Bereich Tierschutz in der EU auf. Pro Jahr werden etwa 360 Millionen Rinder, Schweine, Pferde, Schafe und Ziegen lebend innerhalb der EU transportiert. Dazu kommt eine Milliarde Stück Geflügel.

2007 wurde die erlaubte Transportdauer von Schlachttieren in Österreich auf vierinhalb Stunden begrenzt. Damit ist die Regel im Prinzip strenger als die EU-Vorschriften, die acht Stunden zulassen. Mit Spezialfahrzeugen, durch Pausen und Versorgungsintervalle kann die Transportzeit jedoch verlängert werden. Auch in Österreich gelten Ausnahmen. „Die Ausnahme ist der Regelfall“, kritisiert der grüne EU-Abgeordnete Thomas Waitz. Er setzt sich auf EU-Ebene für eine Überarbeitung, aber vor allem für eine strengere Exekution bereits bestehender Gesetze ein.

In der Steiermark begleitete er im Jänner die Polizei bei einer Schwerpunktkontrolle. Drei Fahrzeuge wurden angehalten, bei zwei wurden Mängel entdeckt. Der Zustand in einem ungarischen Transporter war „verheerend“, sagt Waitz. Rund 40 Rinder seien zum Teil so kurz angebunden gewesen, dass sie sich bei einem Ausrutschen hätten strangulieren können. Einige Tiere seien gar nicht angebunden gewesen. Der Spalt unter den Trennwänden war zu hoch, die Beine der Tiere hätten darunterrutschen und beim Aufstehen brechen können. Der hygienische Zustand sei schlecht gewesen. Es fehlte etwa Einstreu, weshalb nicht nur eine Anzeige nach dem Tierschutz, sondern auch eine nach dem Seuchenschutzgesetz erfolgte. An den Außenwänden seien Exkremente herabgeronnen, erzählt Waitz dem STANDARD. Der Grüne berichtet zudem, dass über Verladestellen ge-

trickst wird. Die Tiere rasten nur kurz und werden dann neu verladen. In den Papieren ist das nicht ersichtlich, die Verladestelle gilt dann als Ursprungsort, und die Stoppuhr springt wieder auf null. „Die Behörden müssen strenger hinschauen“, fordert Waitz.

Auch in Österreich gebe es Nachholbedarf, sagt der Politiker. Kontroll- und Beaufschlagungsdichte von Tiertransporten variierten in den Bundesländern. Als Österreicher nennt Waitz Niederösterreich und das Burgenland, eine höhere Kontrolldichte gebe es in der Steiermark und in Kärnten. Die Vernetzung funktioniere schlecht: „Die zuständigen Behörden haben größtenteils keinen Kontakt untereinander.“

Ein Lösungsansatz wäre, die Marktkonzentration in der Schlachtindustrie aufzubrechen, sagt Waitz: „Europaweit gibt es nur noch knapp über zehn große Schlachtbetriebe, die mehr als ein Drittel der Schweine schlachten.“

These 3:
Essen wird immer
genussfeindlicher.
Fleischverzehr gilt
bald als Obszönität.

Wie kann aber nun der Wandel stattfinden, wie er im Fleischatlas, von einigen Politikern und von Tierschützern gefordert wird? Moralleule und Bevormundung schmecken vielen Menschen gar nicht. Ernährung ist immer auch ein emotionales Thema und bestimmt die Lebensqualität. Das Moment des Genusses hält die österreichische Foodtrendforscherin und Ernährungswissenschaftlerin Hani Rützler auch für den „längeren Hebel“. Veränderungen fruchten mehr, wenn man nicht nur auf Probleme schaue, sondern mit besserem Gewissen genießen kann.

Rützler schreibt in ihrem Food-Report für 2018, dass Gemüse allmählich sein Ende als Beilage erfahre und immer öfter Hauptspeise werde. In den 1960er- und 70er-Jahren sei Fleisch von der Festtags- zur Alltagspeise geworden. Rützler zum STANDARD: „Der

Fleischkonsum wurde demokratisiert. Größere Mengen wurden billiger produzierbar.“

Dass Fleisch in Österreich so billig ist, liegt aber auch am Export. Der Verein „Land schafft Leben“, der Konsumenten zeigen will, wie in Österreich Lebensmittel produziert werden, hat nachgezeichnet, wohin die Teilstücke der Schweine verkauft werden. Die Verwertung des ganzen Tiers – vom Kopf bis zum Huf – gibt es hierzulande schon lange nicht mehr. Die Österreicher wollen nur wenige Stücke essen, der Rest müsste demnach entsorgt werden. Dadurch würde sich der Preis für das beliebte Schweinefleisch aber vervielfachen. Da trifft es sich gut, dass am asiatischen Markt Teile des Schweins gefragt sind, die in Österreich kaum jemand isst. Und das ist dann auch der Ausweg: Die Aorta wandert nach China, der Schwanz nach Singapur, der Bauch nach Japan. Im Nachbarland Ungarn ist wiederum Hirn beliebt.

„Du bist, was du isst“, hieß es früher. Heute gilt eher: „Du bist, was du nicht isst.“ Das liegt nicht nur an Geschmacksvorlieben. Gesundheitstrends und Fleischskandale, das Wissen über Futter, Haltung und Tötung der Tiere motivieren immer mehr Menschen dazu, ihren Konsum zu hinterfragen, zu reduzieren und damit auch Position zu beziehen. Für jede Nuance der Ernährung wird eine Bezeichnung gefunden: Pescegetarier, Freeganer, Paleoaner und das Wort, das nun in aller Munde ist – Flexitarier, Menschen, die zumindest zeitweise auf Fleisch verzichten und auf mehr Qualität achten. Früher hieß das schlicht „ausgewogene Ernährung“.

Für Österreich schätzt Hani Rützler, dass sich die Zahl der Flexitarier schon bei rund einem Drittel bewegt. Aber man dürfe die Nachkriegsgeneration nicht vergessen, sagt die Forscherin: „Sie hatte den Mangel im Nacken.“ Fragen, wie wir unsere Tiere halten und töten wollen, stelle man sich nicht, wenn es ums Überleben geht.

Den großen Popularitätsschub erfuhr auf Pflanzen basierende Ernährung nicht zuletzt durch kulinarische Bücher, in denen spielerisch mit Gemüse, Hülsenfrüchten und Obst umgegangen wird. Ein Beispiel sind die Kochbücher des in Jerusalem aufgewachsenen Küchenchefs Yotam Ottolenghi, der nicht fleischfrei kocht, in dessen Rezepten Gemüse aber oft die Hauptrolle spielt. „Frisch, leicht und trotzdem voller Geschmack. Es geht nicht um Verzicht“, sagt Rützler.

These 4:
Bald essen wir
Stammzellenfleisch
aus der Petrischale.
Mahlzeit!

Auch die Wissenschaft hat Appetit auf Veränderung. „Ich war von der Konsistenz des scharf angebratenen, aber ungewürzten Pattys überrascht. Gewürzt wie ein Hacksteak in herkömmlichen Burgern hätte ich den Unterschied vielleicht kaum gemerkt“, sagt Hani Rützler über ihren Biss in den ersten „In-vitro-Burger“. Der niederländische Forscher Mark Post züchtet Fleisch aus Muskelstammzellen belgischer und französischer Rinder. Rützler gehörte zu den Ersten, die 2013 in London von Medienrummel begleitet den ersten „Stammzellen-Burger“ kosten durften.

Das Interesse ist verständlich: Fleisch produzieren, ohne dass ein Tier dafür leiden oder sterben muss? Das könnte bald keine Utopie mehr sein. Die Entnahme der Muskelzellen bezeichnet Post als „harmlosen Eingriff“. Die Chancen für den Umweltschutz sind groß: Es wird im Vergleich zur Fleischproduktion mit lebenden Tieren nur ein Bruchteil der Ressourcen verbraucht. Der Ausstoß von Methangas und CO₂ wird in großem Rahmen reduziert. Der großflächige Anbau von Futtermitteln fällt weg.

Eine Massenproduktion von Kunstfleisch rentiert sich zwar noch nicht. Aber die Entwicklungen in den vergangenen fünf Jahren deuten an, dass sich das bald ändern könnte. China und die USA forschen intensiv, die Preise fallen. „Ich dürfte damals nur einen Bissen machen, weil die Produktion so teuer war“, so Rützler. Der erste Burger kostete rund 250.000 Euro. Heute steht ein Kilogramm des „Petrischalenfleisches“ bei 60 Euro. Mark Post schätzte jüngst, dass es in drei Jahren marktreif sein könnte.

Für Rützler ist es wichtig, diese Entwicklungen und Trends erst einmal „so stehen lassen“, zu beobachten, sich reinzufühlen: „Man muss nicht allem gleich einen Daumen rauf oder runter geben.“

Reportage Grüne Woche in Berlin Seite 18

Fleisch muss nicht der Mittelpunkt des Genussumiversums sein: Zahlen, Innovationen und Ideen zum Fleischkonsum