THEMA DES TAGES

FLEISCHHUNGER Er ist ungebrochen, nicht nur zur Grillsaison: 60 Kilo Steaks, Koteletts und Würste isst ein Deutscher im Schnitt pro Jahr. Hergestellt werden sie ganz unterschiedlich.

Ein riesiges Angebot an der Fleischtheke Foto: ©fotolia.com

„Öfter einen fleischfreien Tag einlegen“

Die Deutschen essen doppelt so viel Fleisch wie empfohlen. Das kann auf Dauer krank machen, sagt Ernährungswissenschaftler Gerhard Rechkemmer.

ANTJE BERG

Herr Professor Rechkemmer, das Image von Fleisch und Wurst ist nicht das Beste. Woher kommt das?
GERHARD RECHKEMMER: Essen und Trinken haben im Lauf der Jahrzehnte einen wachsenden Stellenwert bekommen. Da schon lange kein Mangel mehr herrscht, sondern es alles im Überfluss gibt, stellen viele Menschen immer höhere Ansprüche. Mitunter drängt sich der Eindruck auf, als sei das Streben nach der richtigen Ernährung fast schon eine Art Religion. Da bleibt es auch nicht ohne Wirkung, dass gerade rund um die Fleisch- und Wurstherstellung immer wieder über Missstände und Skandale berichtet wird – was die Art der Tierhaltung anbelangt, aber auch die industrielle Herstellung.

Noch nie haben sich so viele Leute vegetarisch oder vegan ernährt.
RECHKEMMER: Ja, wenngleich diese Ernährungsformen nicht so weit verbreitet sind, wie es mitunter den Anschein hat. Derzeit gibt es hierzulande etwa 2,4 Millionen Vegetarier, die große Mehrheit der Bevölkerung aber hat nach wie vor einen großen Fleischhunger.

Der Pro-Kopf-Verzehr liegt in Deutschland bei 60 Kilogramm Fleisch im Jahr. Ist das noch gesund?
RECHKEMMER: Das sind gut 160 Gramm pro Tag. Die deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt seit etlichen Jahren 300 bis maximal 600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche, umgerechnet 85 Gramm am Tag, also die Hälfte dessen, was die Deutschen essen. Das sind etwa zwei gut belegte Wurstbrote. Am ehesten nähert man sich diesen Werten, indem man zwischendurch einen fleischfreien Tag einlegt oder Fleisch öfter als Beilage begreift.

Gerhard Rechkemmer: Streben nach richtiger Ernährung fast eine Art Religion. Foto: MRI

Welche Folgen kann übermäßiger Fleisch- und Wurstgenuss haben?
RECHKEMMER: Hier spielen vor allem die tierischen, gesättigten Fettsäuren eine wichtige Rolle. In ihnen steckt besonders viel Energie, im Übermaß machen sie dick. Außerdem erhöhen sie das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zur Warnung der WHO, wonach rotes Fleisch und verarbeitete Wurstwaren Darmkrebs verursachen können, muss man sagen: Das Risiko ist abhängig von der Häufigkeit und dem Ausmaß des Verzehrs. Davon abgesehen hängt es auch stets vom gesamten Lebensstil ab, inwieweit schädliche Wirkungen tatsächlich durchschlagen.

Das heißt?
RECHKEMMER: Entscheidend ist sicher genügend Bewegung und dass die Ernährung insgesamt ausgewogen ist, also möglichst wenig Fett und Zucker enthält, dafür mehr Vollkornprodukte, Milchprodukte, Gemüse und Obst.

Warum ist der Verzehr von Wurst risikoreicher als der von Fleisch?
RECHKEMMER: Das hängt mit der Verarbeitung zusammen – Wurstwaren werden häufig geräuchert oder mit Nitritpökelsalz haltbar gemacht.

Auf Ihrem Grillfest würde es also eher Fleisch als Wurst geben?
RECHKEMMER: Erstens das, und zweitens ist auch hier Vielfalt das Beste. Man kann außer Fleisch auch Fisch grillen und Gemüse. Und wenn jeder der Gäste einen anderen Salat mitbringt, schmeckt es nochmal so gut. Besonders wichtig aber ist: Beim Grillen nichts verkohlen lassen. Denn die dabei entstehenden Stoffe sind tatsächlich hoch krebserregend.

Info Gerhard Rechkemmer ist Präsident des Max-Rubner-Instituts, des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel.

Kaputte Böden, dreckiges Wasser, verschmutzte Luft

Weltweit wächst die Fleischnachfrage seit Jahren. Auch die Massenproduktion nimmt zu. Darunter leiden oft nicht nur die Tiere, sondern auch die Umwelt.

Boden Die Massenproduktion von Fleisch fügt ihm massiven Schäden zu. Die internationale „TEEB-Studie“ unter Schirmherrschaft des Umweltprogramms der Vereinten Nationen kommt zu dem Schluss: Die höchsten Kosten durch Landverbrauch verursacht im weltweiten Vergleich die massenhafte Tierhaltung in Brasilien. Schätzungen, wie viel des kultivierten Landes weltweit allein für den Futtermittelanbau verwendet werden, reichen von 33 bis zu 75 Prozent. Die Felder werden vielerorts oft so bewirtschaftet, dass Bodenerosion gefördert wird. Weitere Belastungen entstehen dadurch, dass Futter- und Fleischproduktion meist räumlich voneinander getrennt ablaufen: Das verursacht nicht nur lange Transportwege und damit Abgase, sondern erhöht auch den Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden im Anbau und fördert die Überdüngung der Böden rund um die Maststandort.

Wasser In der Landwirtschaft werden etwa 70 Prozent des weltweit verfügbaren Süßwassers verbraucht – ein Drittel davon direkt in der Nutztierhaltung, heißt es im „Fleischatlas“. Gesundheitsgefährdende Stoffe aus Gülle und Düngemitteln sowie Antibiotika aus dem verstärkten Arzneimittelverbrauch in der Massentierhaltung verschmutzen mancherorts das Grundwasser bis hin zu ganzen Meeresabschnitten.

Luft Die Landwirtschaft trägt maßgeblich zur Emission klimaschädlicher Gase bei, auch in Deutschland. Dafür verantwortlich seien vor allem Methan-Emissionen aus der Tierhaltung sowie das Ausbringen von Wirtschaftsdünger in Form von Gülle und Festmist, schreibt das Umweltbundesamt. Hinzu kommt: Viele Umweltschäden entstehen außerhalb Deutschlands – etwa in Südamerika. Fleisch, das dort produziert wird, landet am Ende häufig zu Spottpreisen auf hiesigen Tellern. Und: Futtermittel für Tiere in Europa werden im Ausland oft unter besonders umweltschädlichen Bedingungen hergestellt. ac

Klasse statt Masse

Viele Bauern im Land lehnen Tierfabriken ab und setzen auf regionale Stärke

Ein paar hundert Schweine stehen im Stall von Bauer Lauer im Kreis Sigmaringen. Mancher Landwirt in Ostdeutschland hingegen hält zehntausende Tiere.

ANDREAS CLASEN

Die Maisonne strahlt warm vom Himmel. Auf dem Grill brutzeln die ersten Schweine-Koteletts, im Beisein von Freunden und frisch vom Rost schmeckt's besonders gut. Die Gäste wollen wissen: „Kommt das Fleisch von einem Hof aus der Nähe?“ Vor zehn, zwanzig Jahren interessierte das kaum einen. Heute hingegen stellt schon jeder Eierkauf Verbraucher vor die Frage: Was soll's sein? Bio-, Freilauf-, Boden- oder Käfighaltung? Und längst ist bekannt, dass auch fürs Fleisch gilt: Je billiger, desto gravierender die Folgen für Tier und Umwelt.

60 Kilogramm Fleisch und Wurst isst jeder Deutsche im Jahr, da lohnt ein Blick in den aktuellen „Fleischatlas“ der Heinrich-Böll-Stiftung und des BUND zur Fleischproduktion. Denn ganz unterschiedlich wird hierzulande produziert – etwa in Baden-Württemberg und Mecklenburg-Vorpommern.

Der Südwesten zeichnet sich durch professionelle regionale Vermarktung und vergleichsweise kleine Tierbestände pro Hof aus. Die Koteletts auf dem Grill sind dafür ein gutes Beispiel. Sie stammen aus der Region: Buchmann, ein Fleisch- und Wurstproduzent im Landkreis Ravensburg mit eigener Schlachtung, hat mit mehreren Bauern aus Oberschwaben und dem Bodenseekreis Verträge abgeschlossen: Die Landwirte ziehen „Buchmann's Landschwein“ bis zur Schlachtreife groß. Das gentechnikfreie Futter, aber auch die Ferkel müssen aus der Region stammen und die Tiere bessere Lebensbedingungen haben als gesetzlich vorgeschrieben. Dafür nimmt der Metzger die Säue zu einem höheren Preis ab und verkauft sie später in seinen Filialen oder an Gastronomen, die unter dem Label „Landzunge“ bereits seit Jahren für Speisen aus regionalen Zutaten werben.

Das Schwein, von dem die Koteletts stammen, könnte etwa von Bruno Lauer und seinem 27-jährigen Sohn Manuel gemästet worden sein. In Ostrach, im Landkreis Sigmaringen, haben sie einen Stall mit Auslauf für 600 Mastschweine, ihre Ferkel ziehen sie selbst groß.

„1,25 Quadratmeter hat jedes Tier Platz, gesetzlich vorgeschrieben sind 0,75 Quadratmeter, für biologische Haltung sogar mindestens 1,3 Quadratmeter. Das Futter, in diesem Fall Mais, ist zu 80 Prozent von uns“, sagt der 63-jährige Bruno Lauer. Der Rest komme aus der Gegend und Soja vor allem aus Österreich, „weil es hier nicht verfügbar ist“. Stroh ist drinnen ein wenig eingestreut, flächendeckend aber nicht. „Das würde zu viel Arbeit machen, außerdem bekämen wir in diesem Stall Probleme beim Gülleabfluss.“ Jederzeit können die Säue raus in die Auslaufbuchten. Massenproduktion für Discounter oder den Export kam für die Lauers nicht in Frage: „Da würden wir selbst mit 1200 Säuen kaum was verdienen, deshalb ist die Landschwein-Aktion auch eine sehr gute Sache.“

> *In Riesenställen stinkt es bis zum Himmel*

Regionale Bündnisse dieser Art, um am Markt zu bestehen, gibt es vielerorts in Baden-Württemberg – ob im Großen, wie bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit 1500 Bauernhöfen und ihrem Markenzeichen, dem Schwäbisch-Hällischen Schwein; oder im Kleinen, wie im Fall eines Bio-Imbisses auf dem Ravensburger Wochenmarkt, wo sich ökologisch arbeitende Landwirte, ein Metzger, ein Bäcker und ein Koch zusammengetan haben. Und so existieren in Baden-Württemberg noch immer viele kleine landwirtschaftliche Betriebe wie den Lauer-Hof, wenngleich sie auch im Südwesten weniger werden und es mehr Tiere pro Hof gibt.

Für Bauer Bruno Lauer aus Ostrach im Kreis Sigmaringen kommt Massenhaltung nicht in Frage. Foto: Andreas Clasen

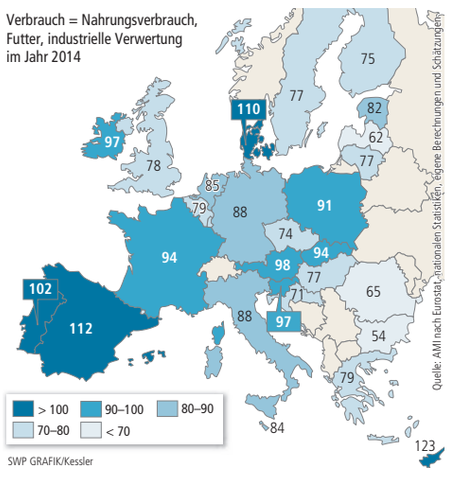
Im krassen Gegensatz dazu steht Mecklenburg-Vorpommern: Hier dominieren Großbetriebe und Massenproduktion. Das hat einerseits historische Gründe, weil schon zu DDR-Zeiten im Nordosten ein Zentrum der industriellen Tierhaltung zu finden war. Andererseits ist dort auch in den vergangenen Jahren der Bau von Mega-Ställen weiter zugelassen worden.

Im Landesdurchschnitt hält im Nordosten jeder Schweinelandwirt 4700 Tiere. „Selbst der Durchschnittswert von 1280 Tieren pro Betrieb im ‚Schweineland' Niedersachsen wird deutlich übertroffen“, heißt es dazu im „Fleischatlas“. In Losten etwa, bei Bad Kleinen, leben mehr als 34 000 Schweine in einer Anlage. Bei voller Auslastung „können hier jährlich bis zu 100 Millionen Liter Gülle anfallen“. Der Nitratgehalt des Grundwassers um die Ortschaft Losten überschreite aktuell den Grenzwert um mehr als das Vierfache.

Im Landkreis Vorpommern-Greifswald wiederum steht eine der größten Schweinezuchtanlagen Europas. Jährlich kommen rund 250 000 Ferkel in Alt Tellin zur Welt. Tierschutzorganisationen und Bürgerinitiativen haben die dortigen Zustände schon häufig kritisiert: stinkende Ställe, zu enge Boxen, kein Auslauf. Gegen den einstigen Inhaber wurde im November 2014 ein bundesweit geltendes Schweinehaltungs- und Betreuungsverbot ausgesprochen. Inzwischen trägt die bundesweit in der Ferkelzucht tätige LFD Holding die Verantwortung für die Alt Telliner und andere Anlagen. „Der vorherige Inhaber hat keinen Einfluss mehr auf das operative Geschäft“, sagt der Pressesprecher. Das Tierwohl habe für die LFD einen hohen Stellenwert.

Betriebe dieser Größe produzieren viel billiger als Lauer. Der Schwabe hat nur eine Chance, wenn Kunden bereit sind, etwas mehr für Fleisch zu zahlen. Allzuoft aber wissen die Verbraucher gar nicht, aus welcher Haltung es stammt. Manche Bundesländer fordern daher, Fleisch wie Eier transparent zu kennzeichnen. Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) prüft zurzeit die Einführung eines staatlichen Tierwohl-Siegels. Aber wann es kommen und welche Informationen es geben soll, sei noch offen, sagt eine Ministeriumsprecherin.

Deutschland im Mittelfeld



Ranking Im Mittelfeld – auf Platz 16 – liegt Deutschland beim Fleischverbrauch in der Europäischen Union. Dazu zählt beispielsweise auch die Verarbeitung von Fleisch zu Tierfutter. Weiter vorne – auf Platz 11 unter 28 EU-Staaten – sind die Bundesbürger beim Verzehr zu finden: Gut 66 Kilogramm Fleisch verspeist ein Deutscher im Schnitt pro Jahr. Davor liegen nur die südeuropäischen Länder sowie Dänemark, Österreich, Frankreich und Irland. Im vergangenen Jahr nahm hierzulande vor allem die Schweinefleischerzeugung noch einmal zu.