

Fleischerzeugung auf Rekordniveau – Verbrauch gesunken

Die Fleischerzeugung in Deutschland hat 2015 ein neues Rekordniveau erreicht. Demgegenüber ist der Fleischverbrauch trotz der um rund eine Million gewachsenen Bevölkerung gesunken. Zu diesem Ergebnis kommen die vorläufige Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und das Statistische Bundesamt Destatis. Während die Fleischproduktion im letzten Jahr sogar den bisherigen Rekordwert aus 2011 übertraf, pendelte der Inlandsverbrauch an Fleisch zurück auf den Stand vor einem Jahrzehnt.

Die Bruttoeigenerzeugung an Fleisch aller Arten, das entspricht allen im Jahresverlauf im Inland erzeugten Tieren, unabhängig vom Ort ihrer Schlachtung, erreichte im letzten Jahr 8,767 Millionen Tonnen Schlachtgewicht. Der vergleichbare Produktionswert von 2014 wurde damit um 43.000 Tonnen oder 0,5 Prozent leicht übertroffen. Die Zuwächse gehen vor allem auf die expansive Entwicklung des Schweinefleischsektors zurück. Der Geflügelfleischsektor, der in den

Jahren zuvor stetig gewachsen ist, entwickelte sich 2015 leicht zurück. Die Rindfleischproduktion blieb nahezu konstant.

Der Außenhandel mit Vieh und Fleisch verlor weiter an Dynamik, nicht zuletzt wegen des weiterhin bestehenden Einfuhrstopps Russlands von Schweinefleisch aus der EU sowie dem schwächelnden inner-europäischen Handel. Die Einfuhren von lebenden Schweinen und Schweinefleisch nach Deutschland wurden deutlich eingeschränkt. Rinder und deutsches Rindfleisch gingen 2015 weniger in den Export, während sich die Einfuhren stabil entwickelten. Insgesamt wurden die deutschen Einfuhren an lebenden Tieren, Fleisch und Fleisch-erzeugnissen um 98.000 Tonnen eingeschränkt und gleichzeitig die Ausfuhren um 12.000 Tonnen gedrosselt.

Der traditionelle Ausfuhrüberschuss Deutschlands an Lebendvieh, Fleisch und Erzeugnissen erhöhte sich im letzten Jahr um zusammen 86.000 Tonnen auf 1,580 Millionen Tonnen. Insgesamt haben im abgelaufenen Jahr 4,335 Millionen Tonnen Fleisch und Erzeugnisse die Bun-

VERSORGBILANZ FÜR FLEISCH 2015 (einschließlich Abschnitffette, 1.000 t Schlachtgewicht)

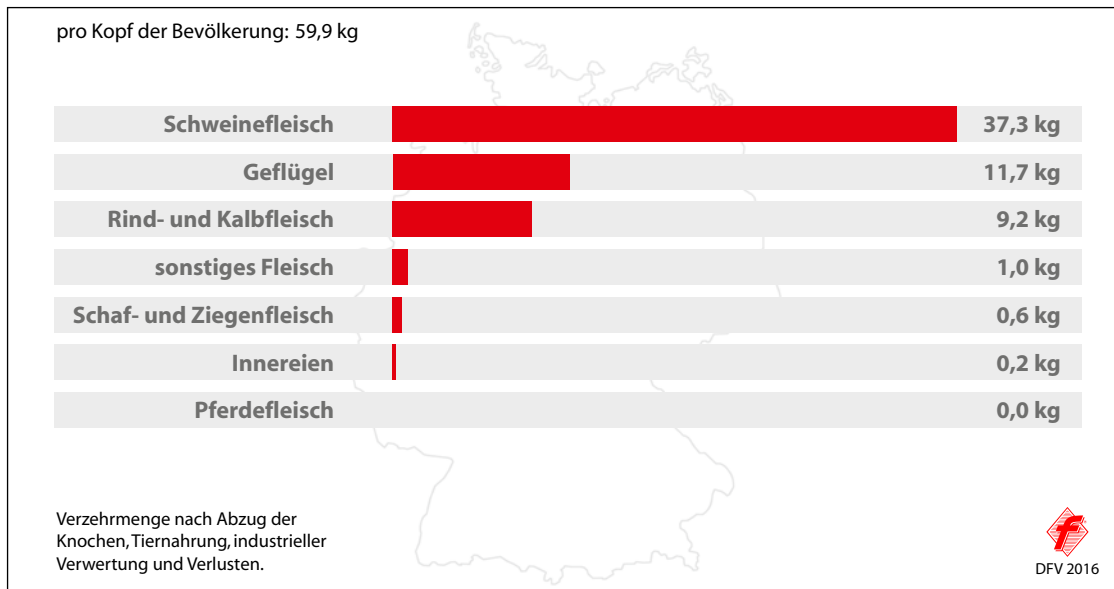
Fleischart	Brutto eigen- erzeugung	Ein- fuhr ¹⁾	Aus- fuhr ¹⁾	Verbrauch		Verzehr ²⁾ je Kopf kg	Selbst- versor- gung in %
				ins- gesamt	je Kopf kg		
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.177	447	525	1.099	13,4	9,2	107
Schweinefleisch	5.091	1.674	2.525	4.240	51,8	37,3	120
Schaf- und Ziegenfleisch	31	48	9	70	0,9	0,6	45
Pferdefleisch	3	1	1	3	0,0	0,0	93
Innereien	613	158	724	47	0,6	0,2	1.291
Geflügelfleisch	1.796	942	1.127	1.611	19,7	11,7	112
Sonstiges Fleisch	55	78	17	116	1,4	1,0	47
Fleisch insgesamt	8.767	3.348	4.928	7.187	87,7	59,9	122

¹⁾ Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

²⁾ Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:

Knochenanteile wurden entsprechend ihrem Anteil bei jeder Fleischart abgezogen. Anschließend wurde für Hauptfleischarten ein Hau- und Schwundverlust von 5% und für alle Fleischarten (einschließlich Innereien, Geflügel und sonstigem Fleisch) ein Haushaltsverlust von 4% berechnet. Der Tiernahrungsanteil wurde bei Innereien auf 60%, bei den übrigen Fleischarten auf 8,5% veranschlagt.

FLEISCHVERZEHR 2015



desrepublik verlassen, mehr als drei Viertel davon gingen allerdings erneut in andere Länder der EU. Nach Berücksichtigung des Außenhandels standen 2015 in Deutschland 7,187 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten entsprach dies 4,909 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare Vorjahresvolumen wurde damit vergleichsweise nur um 36.000 Tonnen oder 0,7 Prozent unterschritten.

Der Selbstversorgungsgrad an Fleisch aller Arten erhöhte sich auf 122 Prozent. Damit wurde in Deutschland 2015 gut ein Fünftel mehr Fleisch erzeugt als verbraucht. Ein bemerkenswerter Anstieg des Selbstversorgungsgrades um drei Prozentpunkte war bei Schweinefleisch zu beobachten.

Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch auf 59,9 Kilogramm gesunken

Der in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischverbrauch ist eine rein statistische Größe, welche die für die Versorgung der Bevölkerung zur Verfügung stehende Fleischmenge, ausgedrückt im Schlachtgewicht, beschreibt.

Tatsächlich zum menschlichen Verzehr gelangen jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten entweder nicht verzehrgeeignet sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus werden erhebliche Teile der auch zum menschlichen Verzehr geeigneten Mengen an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dienen als Rohstoffe für die industrielle Tierfertiernahrungproduktion.

Die effektiv von der Bevölkerung in Deutschland verzehrte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4,909 Millionen Tonnen. Pro Kopf der gewachsenen Gesamtbevölkerung bedeutete dies 59,9 Kilogramm im Durchschnitt und damit ein Kilogramm weniger als 2014.

Schweinefleischkonsum deutlich eingeschränkt

Hinsichtlich des Verzehrs an einzelnen Fleischarten haben sich 2015 Veränderungen gegenüber dem Vorjahr ausschließlich bei den beiden Hauptfleischarten ergeben. Die deutlichste Veränderung war beim Pro-Kopf-Verzehr an Schweinefleisch festzustellen, dessen Konsum um 1,2 Kilogramm deutlich eingeschränkt wurde. Der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch nahm um 100 Gramm auf 9,1 Kilogramm erstmals seit Jahren wieder leicht zu. Seit mehr als einem Jahrzehnt hat Geflügel nach der Höhe des Durchschnittsverzehrs Rind und Kalb den Rang abgelaufen. Die Hauptgründe dafür waren das Preisgefälle zwischen beiden Fleischarten, die stetig gestiegene Angebotsvielfalt von Geflügelfleischartikeln und nicht zuletzt die irriige Annahme, dass Geflügelfleisch magerer und gesünder sei.

Der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch legte 2015 um 100 Gramm auf 600 Gramm zu, ebenso der Verzehr an Geflügelfleisch, der zuletzt 11,7 Kilogramm erreichte. Der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild, hielt sich konstant bei 1 Kilogramm. Der Verzehr an Innereien verharrte bei 200 Gramm auf vergleichsweise niedrigem Niveau. Pferdefleisch lag mit

einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von etwa 25 Gramm auch 2015 unter der Rundungsgrenze.

Trotz des erneut deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 37,3 Kilogramm Durchschnittsverzehr pro Kopf auch im letzten Jahr die mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügelfleisch und Rind- und Kalbfleisch. Gut 62 Prozent des Durchschnittsverzehrs konzentrierten sich erneut auf Schweinefleisch, das auch beim Frischfleischverzehr die dominierende Rolle spielt und zugleich wichtigster Rohstoff der Produktion von Fleischwaren und Wurst ist.

Der Verzehr von Bio-Fleisch blieb 2015 mit einem Anteil von weniger als zwei Prozent am Gesamtverzehr weiterhin gering. Zwar wird jedes Jahr von einem Wachstum dieses Segments berichtet, allerdings ausgehend von einem sehr niedrigen Niveau. Das Angebot an Bio-Schweinen und Bio-Rindfleisch blieb auch im letzten Jahr anhaltend knapp.

Durchschnittlicher Fleischverzehr langfristig leicht gesunken

Im langfristigen Vergleich entspricht die 2015 pro Kopf verzehrte Fleischmenge dem Umfang in der ersten Hälfte des neuen Jahrtausends. Seit 2007 ist der Pro-Kopf-Verzehr mit zwischenzeitlichen Schwankungen langsam aber stetig zurückgegangen. Der höchste Verzehrwert des letzten Jahrzehnts wurde 2011 mit 62,8 Kilogramm ermittelt, auf lange Sicht ist aber seit Mitte der 90er-Jahre ein lang-

FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM

	1950	1975	1985	1995	2005	2010	2014	2015
Rind- und Kalbfleisch	9,0	15,3	15,1	11,4	8,3	8,8	9,1	9,2
Schweinefleisch	13,9	31,9	41,8	39,6	38,9	39,5	38,5	37,3
Schaffleisch	0,4	0,4	0,5	0,7	0,7	0,6	0,5	0,6
Hauptfleischarten	23,3	47,6	57,4	51,7	47,9	48,9	48,1	47,1
Pferdefleisch	0,6	0,1	0,1	–	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	2,1	1,2	0,3	0,2	0,2	0,2
Geflügelfleisch	0,7	5,4	5,6	8,0	10,4	11,1	11,6	11,7
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	1,0	0,9	0,9	1,1	1,0	1,0
Fleisch insgesamt	26,2	55,8	66,1	61,8	59,6	61,3	60,9	59,9

samer aber kontinuierlicher Rückgang zu beobachten.

44

Der Rückgang des Pro-Kopf-Verzehrs an Fleisch in den letzten beiden Jahrzehnten geht auf mehrere, unterschiedliche Faktoren zurück. Hauptursachen sind langfristig veränderte Verzehrsgewohnheiten und die Veränderungen der Bevölkerungsstruktur. Hinzu kommen Verzehrstrends, die zwischenzeitliche Marktströmungen verursachen.

Am Einkaufsverhalten wird deutlich, dass die Konsumenten durchaus preissensibel auf Teuerungen bei Fleisch und Wurst reagieren, dass andererseits aber sinkende Preise kein Mittel sind, die Konsumnachfrage nachhaltig zu beleben. Phasenweise Niedrigpreisstrategien taugen letztlich nur dazu, den Run auf die billigsten Einkaufsstätten zu forcieren und den Verdrängungswettbewerb im Lebensmitteleinzelhandel zu beschleunigen.

2015 haben in Deutschland erneut mehr Einwohner weniger Fleisch gegessen. Das Bevölkerungswachstum geht auf die in den letzten Jahren verstärkte Zuwanderung

vornehmlich aus dem osteuropäischen Raum zurück und 2015 auf den Zustrom an Asylsuchenden. Hinsichtlich der sozialen Struktur sind die meisten davon eher den unteren Einkommensgruppen und schwächeren Konsumschichten zuzurechnen. Ein hoher Anteil der Migranten lehnt den Verzehr von Schweinefleisch aus Glaubensgründen ab.

Die Bevölkerung in Deutschland ohne Migrationshintergrund dagegen schrumpft und überaltert tendenziell. Ältere Menschen haben einen allgemein niedrigeren Lebensmittelkonsum und ernähren sich in den letzten Jahren auch zunehmend gesundheitsbewusst. Aufgrund der medialen Debatten um Gesundheitsrisiken sieht in Deutschland mittlerweile jeder Dritte in Lebensmitteln ein Risiko. Vegetarische oder vegane Ernährung werden dagegen für gesund gehalten. Der von der Lebensmittelindustrie und Teilen der Politik im letzten Jahr inszenierte Veggie-Hype hat das Ernährungsverhalten beeinflusst, ist aber hinsichtlich seiner Bedeutung für den Gesamtmarkt für Fleisch und Fleischerzeugnisse sehr überschaubar geblieben.

Ein nachhaltiger Einfluss geht dagegen von der wachsenden Außer-Haus-Verpflegung aus. Mit der Rekordbeschäftigung der letzten Jahre verbindet sich oft die Verpflegung in Betriebsrestaurants. Daneben nimmt die Teil- und Vollverpflegung in Schulen und Kindertagesstätten stetig zu. Die traditionelle Küche in den Haushalten ist dagegen auf dem Rückzug. Und auch dort wirkt die häufige Verwendung von Fertiggerichten zur schnellen Zubereitung dämpfend auf den Fleischkonsum.

2015 wurden die meisten Fische und Fischereierzeugnisse als Konserven und Marinaden eingekauft, gefolgt von Tiefkühlfischerzeugnissen, Krebs- und Weichtieren, Räucherfisch und Frischfisch.

Pro Kopf 14,1 Kilogramm Fisch

Gegenüber Fleisch hat sich Fisch immer mehr zu einer Abwechslung beim Verzehr entwickelt. Die deutsche See- und Binnenfischerei sowie Aquakulturen trugen 2015 einen Anteil von 13 Prozent zum Gesamtaufkommen in Deutschland bei, das Gros konzentrierte sich traditionell auf Importe. Insgesamt wurden im letzten Jahr 1,153 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, ausgedrückt in Fanggewicht, in Deutschland konsumiert, pro Kopf der Bevölkerung waren dies 14,1 Kilogramm. Für den effektiven Verzehr entspricht dies etwa der Bedeutung von Rind- und Kalbfleisch.

Fast zwei Drittel des gesamten Fischverzehrs konzentrierten sich auf Seefisch, 29,3 Prozent auf Süßwasserfische oder Erzeugnisse daraus und 10,4 Prozent auf Krebs- und Weichtiere sowie Muscheln (Muscheln zählen zu den Weichtieren). Die Renner unter den Fischen waren erneut Lachs, Alaska-Seelachs, Hering und Thunfisch. Bei den Süßwasserfischen dominierte weiterhin die Forelle, mit deutlichem Abstand vor den Welsen, Zander und Karpfen.