

## Fleischverzehr 2009 leicht gesunken

Der Fleischverzehr in Deutschland ist trotz der Fleischerzeugung auf Rekordniveau 2009 leicht gesunken. Die Bruttoeigenerzeugung von Fleisch aller Arten, das entspricht allen im Inland erzeugten Tiere unabhängig vom Ort ihrer Schlachtung, erreichte mit 7,995 Millionen Tonnen im vierten Jahr in Folge ein neues Rekordniveau. Der Produktionsumfang übertraf das Vorjahresniveau um weitere 212.00 Tonnen oder 2,7 Prozent.

Im zurückliegenden Jahr sind erneut mehr lebende Tiere nach Deutschland eingeführt worden. Im Gegenzug übertrafen auch die deutschen Lebensviehausfuhren den Umfang des Vorjahres deutlich. Der Einfuhrüberschuss verringerte sich jedoch gegenüber 2008 um 6.000 Tonnen auf 407.000 Tonnen. Die Nettoerzeugung mit Fleisch aller Arten erhöhte sich auf 8,402 Millionen Tonnen, das waren 2,5 Prozent mehr als im Jahr zuvor. Die Einfuhren von Fleisch, Fleischwaren und Konserven stiegen im letzten Jahr um 38.000 Tonnen auf

2,663 Millionen Tonnen an. Zuwächse waren sowohl bei den Hauptfleischarten wie auch bei Geflügelfleisch zu verzeichnen. Auch die Ausfuhren haben sich deutlich belebt. Aus der EU wurden 2009 zusammen 2,206 Millionen Tonnen an Fleisch, Fleischwaren und Konserven eingeführt, 3,803 Millionen Tonnen Lieferungen in andere EU-Länder haben Deutschland verlassen. Allein Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse machten mehr als die Hälfte der exportierten Mengen aus. Das Ausfuhrvolumen bei Schweinefleisch hat sich 2009 um mehr als zehn Prozent erhöht.

Der Inlandsverbrauch von Fleisch pendelte um 0,3 Prozent auf 7,236 Millionen Tonnen leicht zurück. Ausgedrückt in Schlachtgewicht entsprach dies 88,2 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung, im Vorjahr waren es noch 88,5 Kilogramm gewesen.

Der Selbstversorgungsgrad der Bundesrepublik an Fleisch aller Arten stieg von 107 Prozent 2008 auf 110 Prozent im zurückliegenden Jahr weiter an. Verant-

## VERSORGBILANZ FÜR FLEISCH 2009 (einschließlich Abschnittfette, 1000 t Schlachtgewicht)

Fleischart	Bruttoeigen- erzeugung	Ein- fuhr <sup>1)</sup>	Aus- fuhr <sup>1)</sup>	Verbrauch		Verzehr <sup>2)</sup> je Kopf kg	Selbst- versor- gung in %
				ins- gesamt	je Kopf kg		
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.211	437	631	1.017	12,4	8,5	119
Schweinefleisch	4.777	1.847	2.187	4.437	54,1	39,0	108
Schaf- und Ziegenfleisch	38	51	14	75	0,9	0,6	51
Pferdefleisch	4	3	3	3	–	–	106
Innereien	456	146	562	40	0,5	0,1	> 1.000
Geflügelfleisch	1.424	932	835	1.521	18,6	11,0	94
Sonstiges Fleisch	85	72	14	143	1,7	1,2	58
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>7.995</b>	<b>3.489</b>	<b>4.247</b>	<b>7.236</b>	<b>88,2</b>	<b>60,5</b>	<b>110</b>

<sup>1)</sup> Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

<sup>2)</sup> Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:

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

wortlich dafür war vor allem der deutliche Anstieg des Selbstversorgungsgrades an Schweinefleisch von 103 auf 108 Prozent. Aber auch der Selbstversorgungsgrad an Geflügelfleisch hat sich weiter leicht erhöht.

Insgesamt wurde in Deutschland im letzten Jahr 10 Prozent mehr Fleisch produziert als verbraucht.

## Pro-Kopf-Verzehr auf 60,5 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.

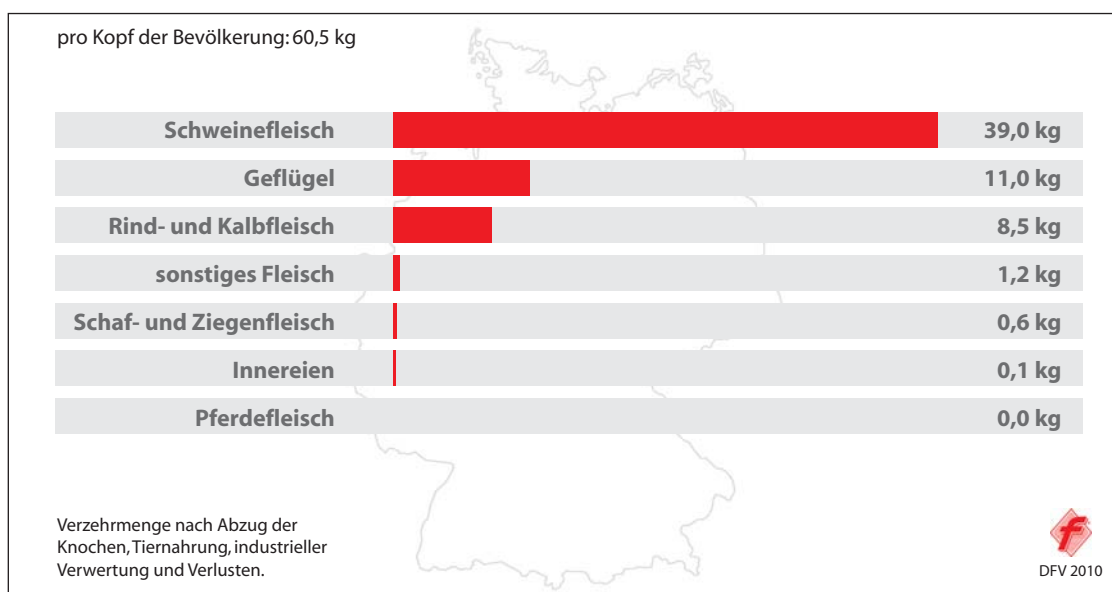
Tatsächlich zum menschlichen Verzehr gelangen jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen

oder Schwarten entweder nicht verzehrfähig sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gelangen. Darüber hinaus werden erhebliche Teile der verzehrfähigen Menge an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder gehen in die industrielle Tierfertigstellungsproduktion.

Die effektiv in Deutschland verzehrte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4.961 Millionen Tonnen. Pro Kopf der Bevölkerung bedeutete dies 60,5 Kilogramm im Durchschnitt und damit 100 Gramm weniger als 2008. Ein überschaubarer Rückgang war beim Verzehr an Schweinefleisch mit 200 Gramm zu beobachten. Dem gegenüber wurde der Verzehr an Rind- und Kalbfleisch und an Geflügelfleisch um jeweils 100 Gramm auf 8,5 beziehungsweise auf 11,0 Kilogramm gesteigert.

Insgesamt bleibt Schweinefleisch auch im letzten Jahr die beim Verzehr mit Abstand

### FLEISCHVERZEHR 2009



dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügelfleisch und Rind- und Kalbfleisch. Seit mehr als einem Jahrzehnt hat Geflügel Rind und Kalb nach der Höhe des Durchschnittsverzehrs den Rang abgelassen. Hauptgründe dafür sind das Preisgefälle zwischen den beiden Fleischarten sowie die im Zeitablauf erheblich größer gewordene Angebotsvielfalt an Geflügelfleischartikeln.

Neben diesem Generaltrend waren Schwankungen in der Vergangenheit zwischen einzelnen Fleischarten fast ausschließlich durch Krisen wie BSE oder Vogelgrippe verursacht. Seit Jahren aber entwickelt sich der Pro-Kopf-Verzehr insgesamt, wie auch der Durchschnittsverzehr von einzelnen Fleischarten, relativ stabil. Pferdefleisch blieb mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von 24 Gramm auch 2009 unter der Rundungsgrenze.

Gegenüber Fleisch entwickelt sich Fisch im Zeitablauf immer mehr zu einer Verzehrsalternative. Der Fischverbrauch, ausgedrückt in Fanggewicht, stieg 2009 weiter leicht um 200 Gramm auf 15,7 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung. Für den effektiven Verzehr entspricht dies in etwa der Bedeutung des Verzehrs an Rind- und Kalbfleisch.

64,5 Prozent des gesamten Fischverzehrs konzentrierte sich auf Seefisch und 10,9 Prozent der Menge auf Krebs- und Weichtiere sowie Muscheln. Der Anteil von Süßwasserfischen erreicht zuletzt 24,6 Prozent. 2009 wurde der Pro-Kopf-Verzehr von Seefisch leicht eingeschränkt, während der Verzehr von Süßwasserfischen und Krebstieren leicht gesteigert wurde.

**FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM**

	1950	1975	1985	1995	2005	2008	2009
Rind- und Kalbfleisch	9,0	15,3	15,1	11,4	8,3	8,4	8,5
Schweinefleisch	13,9	31,9	41,8	39,6	38,9	39,2	39,0
Schaffleisch	0,4	0,4	0,5	0,7	0,7	0,7	0,6
<b>Hauptfleischarten</b>	<b>23,3</b>	<b>47,6</b>	<b>57,4</b>	<b>51,7</b>	<b>47,9</b>	<b>48,3</b>	<b>48,1</b>
Pferdefleisch	0,6	0,1	0,1	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	2,1	1,2	0,3	0,1	0,1
Geflügelfleisch	0,7	5,4	5,6	8,0	10,4	10,9	11,0
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	1,0	0,9	0,9	1,3	1,2
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>26,2</b>	<b>55,8</b>	<b>66,1</b>	<b>61,8</b>	<b>59,5</b>	<b>60,6</b>	<b>60,5</b>