

Fleischkonsum - Fakten und Trends

Fleisch steht immer im Zentrum des Publikumsinteresses. Diskutiert werden Preise, Qualität, Produktion und Ernährungsaspekte. Damit ist schon aufgezeigt, wie wichtig das Nahrungsmittel Fleisch für Konsumentinnen und Konsumenten ist. Bemerkenswert ist die historische Entwicklung: Kam Fleisch vor 100 Jahren noch selten auf den Tisch, weil es rar und damit teuer war, ist der Konsum in den letzten 50 Jahren stetig angestiegen. Fleisch und Fleischprodukte fanden Aufnahme in die tägliche Ernährung. Einzig nach dem Auftreten von BSE folgte ein Einbruch. Die ergriffenen Massnahmen brachten das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten jedoch zurück: Der Fleischkonsum ist in den letzten beiden Jahren wieder leicht gestiegen.



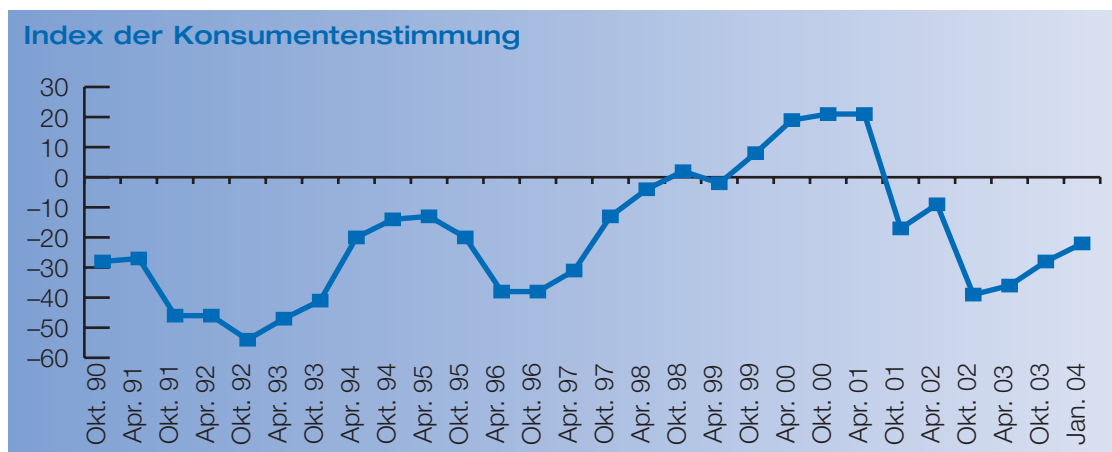
2/2004

K



Die Konsumentenstimmung

Eine ganze Reihe von Faktoren ist für die Konsumentenstimmung verantwortlich. Längerfristige Entwicklungen spielen dabei genauso eine Rolle wie Tagesaktualitäten. Das letzte Jahr brachte zwar eine leichte Verbesserung gegenüber dem Vorjahr (2002), frühere Werte konnten aber noch nicht erreicht werden. In diesem eher gemischten Umfeld ist es umso bemerkenswerter, dass sich der Fleischkonsum positiv entwickelt hat.



Quelle: Staatssekretariat für Wirtschaft (seco)

Die Entwicklung des Fleischkonsums in der Schweiz

Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 393 000 Tonnen Fleisch verkauft. Während damit der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch gegenüber dem Vorjahr um 1,2% sank, konnte das Rindfleisch in den Privathaushalten um fast 4% zulegen.

Nach wie vor bleibt in der Schweiz Schweinefleisch mit 25,2 kg pro Kopf das am meisten konsumierte Fleisch, es folgt Rindfleisch mit 10,2 kg. Ebenfalls gestiegen ist der Konsum von Geflügel (10,1 kg), wobei dieses Fleisch zu 42,7% aus Inlandproduktion stammt. Der Verzehr von Lammfleisch (1,47 kg) hat zwar zugenommen, bleibt aber auf tiefem Niveau. Pferde- und Ziegenfleisch, Wild und Kaninchen erreichen weniger als 1 kg Konsum pro Jahr und Kopf.

Der Fleischkonsum im Jahresvergleich						
	Konsum (verkaufsfertiges Fleisch)					
	Total t			Pro Kopf kg		
	2002	2003	%	2002	2003	%
Rindfleisch	79 263	76 305	-3,7	10,64	10,15	-4,6
Kalbfleisch	28 036	27 584	-1,6	3,76	3,67	-2,4
Fleisch der Rindergattung	107 299	103 889	-3,2	14,40	13,82	-4,0
Schweinefleisch	189 824	189 157	-0,4	25,48	25,15	-1,3
Schaf- und Lammfleisch	10 887	11 043	1,4	1,46	1,47	0,7
Ziegenfleisch	740	770	4,0	0,10	0,10	0,0
Pferdefleisch	4629	4491	-3,0	0,62	0,60	-3,2
Fleisch von Schlachtieren	313 379	309 349	-1,3	42,06	41,14	-2,2
Geflügel	72 325	75 856	4,9	9,71	10,09	3,9
Wild und Kaninchen	8520	7845	-7,9	1,15	1,05	-8,7
Anderes Fleisch	80 845	83 701	3,5	10,86	11,14	2,6
Fleisch aller Arten	394 224	393 050	-0,3	52,92	52,28	-1,2
Fische und Krustentiere	55 659	57 031	2,5	7,47	7,58	1,5

Quelle: Proviande

Der Pro-Kopf-Konsum an gebrauchsfertigem Fleisch lag 2001 noch bei 51,9 kg, stieg 2002 auf 52,9 kg und erreichte 2003 52,28 kg. Dabei handelt es sich zum grössten Teil um Schweizer Fleisch, denn bei deutlichem Rückgang der Importe konnte die Inlandproduktion gesteigert werden: Pro Kilo Rindfleisch stammen 820 g aus einheimischer Produktion.

Schweizer Fleisch – Qualitätsfleisch

Fleisch als Gattungsprodukt hat durch die Bezeichnung «Schweizer Fleisch» eine klare Aufwertung erfahren. Denn mit dieser Bezeichnung verbunden sind wichtige Qualitätsmerkmale. Studien zum Thema belegen, dass zudem die

verschiedenen auf dem Markt erhältlichen Fleischlabels Qualitätsakzente setzen, die von den Konsumentinnen und Konsumenten positiv aufgenommen werden. Fleisch aus Labelproduktion hat seinen festen Abnehmerkreis gefunden.

Eine Umfrage in der Gastronomie hat aufgezeigt, dass rund ein Viertel der Betriebe Fleisch aus solchen Programmen bezieht. Genannt wurden dabei an erster Stelle Swiss Prime Beef/Porc/Veal (49%), es folgen Bio-Fleisch (21%) und Natura (16%).

Generell lässt sich sagen, dass die Konsumenten bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen, wenn sie dafür eine entsprechende Produktqualität erhalten. Bei Schweizer Fleisch stimmt diese Gleichung seit einiger Zeit. Labelprogramme befriedigen zusätzlich die unterschiedlichen Konsumentenwünsche betreffend Aufzucht, Fütterung und Schlachtung.

Konsumgewohnheiten

Am meisten Fleisch wird zum Mittagessen und zum Abendessen konsumiert. Neben diesen traditionellen Essgewohnheiten haben sich aber auch Zwischenverpflegungen etabliert, bei denen Snacks aus dem Regal, aber auch in der traditionellen Gastronomie eine wachsende Bedeutung zukommt.

Über die Hälfte des Fleischkonsums findet ausser Haus statt. Wer auswärts isst, wählt häufig ein Gericht mit Fleisch. Das gilt für die klassische Gastronomie genauso wie für die Gemeinschaftsverpflegung und den Fastfoodkonsum. In der klassischen Gastronomie haben im letzten Jahr die Fleischgerichte noch zugelegt, während sie in den übrigen Bereichen stagnieren.

Eine im Auftrag von «Schweizer Fleisch» laufende Studie zeigt auf, dass der Ausserhauskonsum «Essen und Trinken» letztes Jahr generell leicht zurückgegangen ist. Der Gesamtmarkt «Essen und Trinken ausser Haus» hatte 2002 ein Volumen von 15,255 Milliarden Franken, sank 2003 jedoch auf 14,853 Milliarden Franken. Gut zwei Drittel davon entfallen auf «Essen».

Jugend und Fleisch

Die Ernährungsgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen haben sich verändert. Während ein Viertel kein Frühstück zu sich nimmt, essen praktisch alle ein Znüni und rund 75% ein Zvieri. Fastfood gewinnt mit zunehmendem Alter an Bedeutung. Essen ist für viele Jugendliche verbunden mit den festen Vorstellungen von Körperbild und Idealfigur. Rund ein Drittel der weiblichen Jugendlichen zwischen 15 und 18 Jahren verzichtet auf Fleisch (männliche Jugendliche: 3–4%). Entsprechend ist die Eisenzufuhr zum Teil ungenügend. Da sich das Ernährungsverhalten der Jugendlichen eher an

Weiterführende Informationen

Auf den unten aufgeführten Internetseiten finden

Sie zusätzliche Informationen zum Thema:

www.seco.admin.ch

www.blw.admin.ch

www.schweizerfleisch.ch

www.gastrouisse.ch

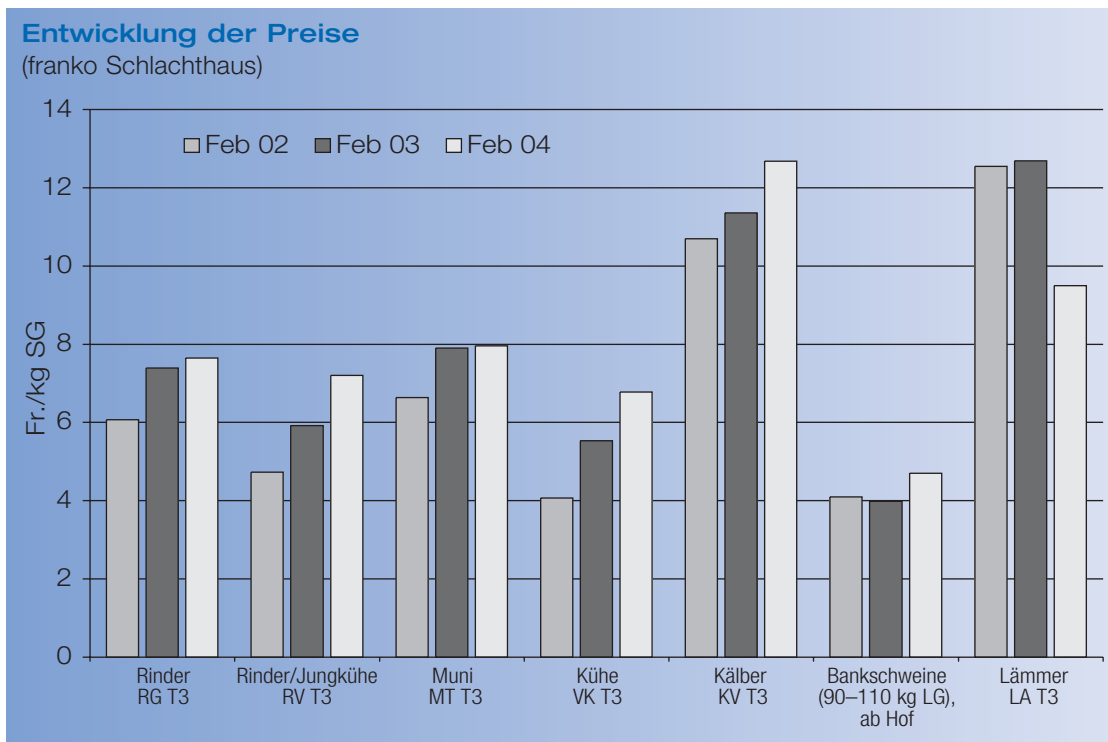
der Gruppe als an der Familie orientiert, wird eine Ernährungserziehung immer wichtiger, damit Gesundheit und Leistungsfähigkeit auch im Erwachsenenalter erhalten bleiben.

Wo wird Fleisch gekauft?

In der Schweiz gibt es rund 1700 Metzgereien mit einem Marktanteil von 25%. Die Grossverteiler Migros und Coop setzen zusammen rund 70% des Fleisches ab. Der kleine Rest wird von verschiedenen anderen Detailhändlern und Direktvermarktern verkauft.

Das Fleisch und sein Preis

Auch die Fleischpreise unterliegen Schwankungen. Wie in jedem Markt sind diese vom Verhältnis zwischen produzierter Menge und Nachfrage abhängig, aber auch saisonale Faktoren spielen eine entscheidende Rolle.



Quelle: Proviande

Patronat:

Schweizer Fleisch

Proviande

Postfach 8162

3001 Bern

Verantwortlich:

Fleisch Information, Frau Dr. Regula Kennel

Telefon 031 309 41 41

E-Mail: regula.kennel@proviande.ch