



## Vegetarische Legenden

Von Georg Keckl



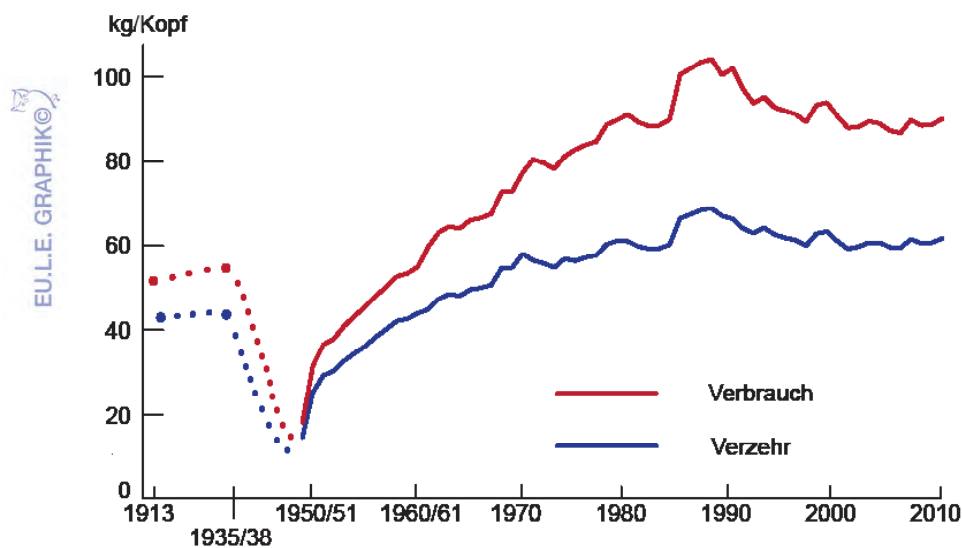
### Früher gab es nur sonntags Fleisch - den „Sonntagsbraten“

Seit Jahrhunderten gilt für Katholiken das Gebot: „Freitags kein Fleisch!“. Wenn die Legende vom Sonntagsbraten, also von der Beschränkung des Fleischgenusses auf Feiertage, stimmen würde, wäre das Freitagsgebot sinnlos gewesen. Die Mär vom „Sonntagsbraten“ idealisiert schlimme Zeiten zu Beginn der Industrialisierung und nach den Kriegen. Später bezog sich das Wort „Sonntagsbraten“ auf einen besonders sorgfältig zubereiteten Braten, auf den sich die ganze Familie freute, während unter der Woche Wurst, Schmalz, Geselchtes und Geräucher-tes, Käse und Eier genügen mussten. Inzwischen hat der zeitraubende Braten mit Soße an Terrain eingebüßt, heute ist eine schnelle Küche mit Kurzgebratenem gefragt.

Um historischen Idealisierungen vorzubeugen, seien hier die Verzehrdaten genannt: Um 1910 wurden ca. 40 bis 50 Kilo Fleisch und Wurst pro Kopf konsumiert,<sup>4</sup> 1938 mussten dank des schnellen Wachstums der Bevölkerung 42 Kilo reichen. 1950, also wenige Jahre nach dem verlorenen Krieg, lag der pro-Kopf-Konsum bereits wieder bei 30 Kilo.<sup>5</sup> Nach dem Spitzenwert von 66 Kilo um 1990 liegt er derzeit wieder bei durchschnittlich 61 Kilo.<sup>6</sup> Dabei ist zu bedenken, dass früher der Anteil der Kinder an der Gesamtbevölkerung wesentlich höher war, diese aber noch keine Bratenstücke gereicht bekamen.

Woher stammen dann die Behauptungen, der Fleischkonsum läge bei 80 oder gar 100 Kilo pro Kopf? Ganz einfach: Früher galt Fleisch als beson-

### Verzehr & Verbrauch von Fleisch in Deutschland



Daten von 1948 bis 1989 nur BRD. Verzehr vor 1988 geschätzt (Schlachtkörperverwertung).

ders gesund, und da erfüllte ein vermeintlich hoher Konsum die Bürger mit Stolz. Politiker rühmten den hohen Fleischkonsum, den ihre Regierung ermöglicht hatte, oder beklagten eine soziale Benachteiligung durch hohe Fleischpreise.<sup>4</sup> Für die Propaganda wurde dann das Schlachtgewicht auf die Bevölkerung umgerechnet. Doch auch früher haben die Bürger manche Teile des Tieres nicht gegessen: Die Suppenknochen wurden nur ausgekocht und dann weggeworfen; nicht zu vergessen die abgenagten Brathähnchenreste, die auf dem Kompost landeten oder der Pansen, der den Hund beglückte. All das wurde in der Statistik als „Fleisch“ subsumiert.

Erst als in den 1980er Jahren das Image des Fleisches sank, begann die Fleischbranche mit den statistisch korrekten Verzehrzahlen zu arbeiten. Daraufhin haben die NGOs und die ErnährungsberaterInnen den Spieß umgedreht: Nun täuschen sie ihrerseits die Öffentlichkeit mit dem „Fleischverbrauch“, den sie – z.B. in Wikipedia –

wahrheitswidrig als Verzehr titulieren, sofern sie die Daten nicht nach Gusto erfinden. Der Fleischverbrauch – also Nahrung, Futter für Nutz- und Heimtiere, Knochen, Verluste und industrielle Nutzung (z.B. Häute für Leder und Fette für Schmierstoffe oder Biodiesel, Dünger aus Horn) – liegt in Deutschland bei 88 Kilo, davon kamen aber nur 60,5 kg auf den Teller.<sup>6</sup>

Damit wir die Maßstäbe nicht verlieren, genügt ein Blick auf andere Länder: Im kinderreichen Spanien werden vom Säugling bis zur Greisin satte 82 Kilo (entspricht ca. 120 kg Schlachtgewicht) pro Kopf verspeist – ein Vorbild für alle Freunde der „gesunden Mittelmeerkost“; fast gleichauf liegt Dänemark. Einen vergleichsweise niedrigen Verzehr – aber immer noch mehr als die Deutschen – pflegen die Franzosen mit 70 und die Österreicher mit 66 Kilo. Zu den Ländern mit dem höchsten Fleischkonsum zählen Uruguay und Argentinien, die manchmal der Dritten Welt zugerechnet werden.<sup>7,8,9</sup>



© Miredi / www.fotolia.de

## Literatur

4. Reichstag, Protokoll der Sitzung vom 20.3.1912, S. 849
5. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg): Statistisches Handbuch über Landwirtschaft und Ernährung der Bundesrepublik Deutschland. Parey, Hamburg 1956
6. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg): Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten der Bundesrepublik Deutschland 2010. Wirtschaftsverlag NW, Bremerhaven 2010
7. BVDF (Bonn): Fleischverzehr in Europa. Pressemeldung v. 14.11.2011
8. Stückler R: Alles über Fleisch. AMA, Wien 2010
9. Nielsen O: Human consumption of food by type and time. Human consumption per inhabitant (kg). Danmarks Statistik, 2010

# Lieber Leser,

dies ist nur eine der vielen Vegetarischen Legenden,  
die in der EU.L.E.N-SPIEGEL - Ausgabe 4-6 / 2012  
„Vegetarier und Tierrechtler“ besprochen werden.

Diese Ausgabe können Sie für 45,- Euro + MwSt  
und Versand (Inland 3,-, Ausland 5,- Euro) bei uns  
bestellen:

E-Mail: [JMuth@das-eule.de](mailto:JMuth@das-eule.de)

## Impressum

### Herausgeber

Europäisches Institut für Lebensmittel- und  
Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.  
Dr. med. vet. Manfred Stein, Am Kiebitzberg 10, D-27404 Gyhum  
Internet: <http://www.das-eule.de>  
Vorstand und V.i.S.d.P.: Dr. med. vet. Manfred Stein, Gyhum

### Bezug

Bezug des EU.L.E.N-SPIEGELS ist durch Fördermitgliedschaft  
oder Abonnement möglich. Beides kostet 92,- Euro für Privatpersonen  
und 499,- Euro für Firmen (institutional subscription).  
Bestellformular unter <http://www.das-eule.de>  
oder bei der Mitgliederverwaltung:  
Jutta Muth, Heinrich-Hesse-Straße 9, 35108 Rennertehausen,  
Fon ++49/ (0) 6452 / 7624, E-Mail: [JMuth@das-eule.de](mailto:JMuth@das-eule.de)

### Spenden

EU.L.E. e.V. ist als gemeinnützig und besonders  
förderungswürdig anerkannt. Spenden sind steuerabzugsfähig.  
Hamburger Sparkasse, Konto 1261 175978, BLZ 200 505 50.

### Abdrucke

Der Abdruck einzelner Beiträge ist nur mit  
Genehmigung durch das EU.L.E. und bei  
entsprechender Quellenangabe gestattet.  
Erbeten werden zwei Belegexemplare.  
Der EU.L.E.N-SPIEGEL oder Teile daraus dürfen  
nicht zu Werbezwecken eingesetzt werden.

### Wissenschaftlicher Beirat

Prof. Dr. Michael Böttger, Hamburg  
Dr. Hans F. Hübner, MD, Berlin  
Prof. Dr. Dr. Heinrich P. Koch, Wien  
Prof. Dr. Egon P. Köster, Dijon

### Redaktion

Lebensmittelchemiker Udo Pollmer (Chefredaktion)  
[Upollmer@das-eule.de](mailto:Upollmer@das-eule.de)  
Dipl. Sozialwissenschaftler Landwirt Klaus Alfs  
Dipl. Designer Thomas Becker  
Dipl.-Biol. Andrea Fock  
Dr. med. Gunter Frank  
Dipl.-Agrarstatistiker Georg Keckl  
Dipl. oec. troph. Jutta Muth  
Dr. rer. nat. Monika Nierhaus  
Dipl.-Übersetzerin Kirsten Nutto  
Dipl.-Ing. Jürgen Pfuhl  
Marianne Polzin (Lehrerin)  
Dr. med. Dipl.-Ing. Peter Porz (Internist)  
Frank D. Schipper (Mediengestalter Bild & Ton)  
Dr. med. vet. Manfred Stein

### Grafische Gestaltung

Grafikdesigner Karl-Ludwig Leiter  
Bauzeichnerin Ute Düll  
Ismail Dillenburg