

Fleischgenusspraktiken

Hindernisse und Perspektiven nachhaltiger Entwicklung

artec | Kolloqium | 1. Juni 2011

Mag. Florentina Astleithner, Wien

Zentrale Fragestellungen

- Welche sozialen und kulturellen Faktoren bedingen bzw. beeinflussen den Fleischkonsum in Ländern wie Deutschland oder Österreich?
- Welche emotionale Bedeutung wird Fleischprodukten zugemessen, inwieweit erfolgt eine symbolische Aufladung, welche kulturelle Wertigkeit kann identifiziert werden? Gibt es Unterschiede beim Fleisch verschiedener Tierarten?

Überblick

- Studienkontext zu den empirischen Ergebnissen über Fleischgenusspraktiken
- Kriterien für nachhaltigen Fleischkonsum
- Soziale und kulturelle Faktoren, Symbolik, Hierarchisierung in der Literatur
- Empirische Ergebnisse entsprechend der Typen von FleischesserInnen
 - Einkauf von Fleischprodukten
- Hindernisse und Anknüpfungspunkte für nachhaltigen Fleischkonsum

Forschungskontext

- Sozialwissenschaftliches Projekt an der
Wirtschaftsuniversität Wien: Untersuchung der
alltäglichen Ernährungspraktiken von
ÖsterreicherInnen
- Leitung: Prof. Karl-Michael Brunner
- Projektzeitraum: 2003-2005
- FWF gefördert (Österr. Wissenschaftsfonds zur
Förderung der Grundlagenforschung)
- Publikation: Brunner et al. (2007):
Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für
Nachhaltigkeit. Wien, New York: Springer

Zielsetzung der empirischen Forschung

- Alltägliche Ernährungsprozesse untersuchen



Quelle: <http://www.sonnenblick-fraxern.at/speisekarte/steak-gebackenes/>



Quelle: <http://www.artikelmagazin.de/lifestyle/essen-und-trinken/food-trends-wie-essen-wir-in-zukunft.html>



Quelle: http://www.familie-stark-machen.de/files/familie_beim_kochen_2.jpg

- Potenziale für nachhaltige Entwicklung sichtbar zu machen

Fragestellungen

- Wie sind die Ernährungspraktiken strukturiert,
- aus welchen Gründen verändern sie sich,
- wie entwickeln sie sich in den Kontexten von Arbeit, Freizeit, Familie und öffentlichen Diskursen und
- welche Chancen und Restriktionen ergeben sich daraus in Bezug auf Nachhaltigkeit?

Theoretischer Rahmen

- Häufig Unterstellung es gäbe *den* Lebensstil und Lebens- und Ernährungsgewohnheiten ließen sich einfach ändern
 - Lebensstile sind eng mit Identität verbunden und in soziale Zusammenhänge eingebettet
 - Änderungen sind voraussetzungsvoll:
Kontextualisierungsansatz des Ernährungshandelns
- Verantwortung für viele Probleme wird KonsumentInnen zugeschoben
 - geeignete kontextuelle Rahmenbedingungen nötig

Strukturelle Rahmenbedingungen
(Gesellschaftliche Trends, Konsumtrends, Politik, Produktions- und Angebotsstruktur, Umweltbedingungen usw.)

Diskurse (Ernährung, Gesundheit, Risiko,
Nachhaltige Entwicklung)

Soziale Lage

(Einkommen, Bildung, Geschlecht, Alter usw.)
Ressourcen und Restriktionen

Milieuspezifische Orientierungen

(Ernährungsorientierungen, Gesundheitskonzepte, Körperbilder, Ernährungskompetenz, Ernährungsstile usw.)

Biographie

(alimentäre Sozialisation, biographische Verläufe, Statuspassagen, Umbrüche, Ernährungsumstellungen usw.)

Ernährungspraktiken (typische Orientierungen und Handlungen)

Alltägliche Lebensführung

(Kombination der Anforderungen aus unterschiedlichen Lebensbereichen)

Quelle: Soziale
Kontextualisierung des
Ernährungshandelns
Brunner et al. 2007: 37

Methodisches Design der qualitativen Studie

- Forschungsansatz Grounded Theory
- Zugang zu InterviewpartnerInnen anfangs offen nach Bereitschaft und Verfügbarkeit, dann zunehmend systematische Suche nach Vergleichsgruppen
- 60 leitfadengestützte Tiefeninterviews in Wien und Umgebung
- 17 Interviews mit 20 Personen in einer Landgemeinde
- ExpertInneninterviews
- Auswertung: interpretative Portraits von Einzelfällen, Bildung fallspezifischer Hypothesen, Typisierungen
- Zusammenfassungen und Vergleiche nach einzelnen Interpretationsphasen
- Ausarbeitung zentraler Themenbereiche

Schwerpunkte der Studie

- Thematische Schwerpunkte der Studie
 - Ernährungsorientierungen
 - Kochen und Essen im Alltag
 - Gender und Ernährung
 - Gesundheit
 - Ernährungsbiografische Dimensionen
 - Kontrast Stadt – Land
- Dimensionen nachhaltiger Ernährungsforschung
 - Konsum von Bio-Lebensmitteln
 - Frage der Regionalität
 - **Fleischkonsum**
 - Ernährungskompetenz und -verantwortung

Fleischkonsum: zentraler Faktor für nicht-nachhaltigen Trend ges. Entwicklung

- Lebensmittelkette weist neben Bauen und Energieversorgung den höchsten Bedarf an natürlichen Ressourcen auf
 - Erzeugung und Aufbereitung von Fleisch- und Milchprodukten besonders hoher Materialverbrauch; Annahme für Ö.: Verdopplung des Anteils an VegetarierInnen würde den gesamten materiellen Metabolismus um 10-15% reduzieren (Fischer-Kowalski et al. 1997)
 - Lebensmittelkette in Österreich verursacht etwa die Hälfte der gesamten anthropogenen Treibhausgas-Emissionen
 - Hoher Fleischkonsum beeinträchtigt Gesundheit

Kriterien für nachhaltigen Fleischgenuss

- Wöchentlich sollten nicht mehr als zwei Fleischmahlzeiten verzehrt werden
- Fleisch und Fleischprodukte sollten aus biologischer und regionaler Erzeugung unter sozial fairen Bedingungen bezogen werden (Körber et al. 2004)
 - würde Reduktion des gegenwärtigen Fleischkonsums um bis zu 80% erfordern (vgl. Brunner 2001)
 - würde vollständige ökologische Produktionsweise ermöglichen, die mehr Fläche beansprucht

Soziale und kulturelle Faktoren des Fleischgenusses

- Kulturelle Bedeutung von Fleischgenuss zur sozialen Distinktion und Festigung der kulturellen Identität
- Langlebigkeit sozialer Ordnungsmuster
- Ernährungsregeln und –gewohnheiten
trotz
- Veränderungen von Frauen- und Männerrollen
- Reduzierung körperlich anstrengender Berufstätigkeiten
- gesundheitlicher Appelle durch MedizinerInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen

Trends, die Auswirkungen auf Fleischkonsum haben

- Ent-Rhythmisierung

- Ent-Bindung

- Ent-Sinnlichung

(vgl. Lönneker 2003)

- Vorliebe für Fast Food und einfache, schnelle Fleisch- und Wurstgerichte

- Convenience Produkte (industriell und hoch verarbeitet)



Symbolische Aufladung von Fleisch als Nahrungsmittel

- Fleisch ist hoch geschätztes weil lange Zeit rares Lebensmittel
- Soziale Distinktion
 - Sich Fleisch-Essen leisten können
 - Fleischspeisen für Feste und Feierlichkeiten
 - Hierarchisierung verschiedener Fleischarten und Zuschreibungen
- Zusammensetzung von Mahlzeiten: Fleisch im Zentrum, Beilagen untergeordnet
- Tabuisierung von rohem Fleisch und solchem von unkastrierten und Fleisch fressenden Tieren



Quelle:
<http://s316.photobucket.com/albums/mm353/LGN5/?action=view¤t=800px-Tatar-1.jpg&sort=ascending>

Hierarchisierung von Fleisch verschiedener Tierarten

- Rotes, bluthaltiges Fleisch (z.B. Rind)
- weißes Fleisch (Huhn) und Fisch
- Eier, Milchprodukte, Pflanzen
- Einverleibung von Stärke und Aggressivität → Männlichkeit
- Für Kranke, Kinder, schwangere und stillende Frauen → Weiblichkeit

(vgl. Twigg 1979)

Fleisch, das Gemüse der Männer

Jakobs Kühlschrank enthält vor allem eines: gährende Leere. Der 24-Jährige hasst es, Lebensmittel einzukaufen. Kochen kann er nicht, und weil diese Tätigkeit auf seiner Interessenskala knapp über Schuheputzen rangiert, denkt er auch nicht daran, es zu lernen. Wenn Jakob essen will, besucht er seine Mutter oder langt zu, wenn er mit seinen Freunden unterwegs ist. Piz-za oder Dürüm, Burger oder Pommes: Hauptsache deftig, Hauptsache fleischig, Hauptsache nicht sonderlich gesund. „Salat?“, sagt Jakob. „Ich bin doch nicht schwul, Mann.“

Jakob ist ein Klischee. Er ist aber auch eine statistische Größe. Und ein immer dringlicheres Problem, angesichts dessen ein bunter Strauß von Experten derzeit traurig die Köpfe hängen lässt: Der Gesundheitszustand junger (und nicht mehr ganz so junger) Männer wird nämlich mittlerweile als kritisch eingestuft. Das beginnt bei der Ernährung und endet bei Vorsorgeuntersuchungen.

Verschränkt man Geschlecht mit sozialer Schicht, sehen die Dinge besonders düster aus: Ein Drittel der männlichen Lehrlinge in Österreich isst selten



Fleisch ist das männlichste aller Lebensmittel. Schwingt hier noch immer der Mammutjäger seine Keule?

/// fotolia, Montage: „Die Presse“

Quelle: Die Presse am Sonntag, 22. Mai 2011

TrendforscherInnen (z.B. Rützler 2003, 2005) sehen Anzeichen einer Feminisierung der Ernährungsweise, weil jüngere Menschen und vor allem Frauen zunehmend fleischärmer oder fleischlos essen...

**Bestätigt sich dieser Trend
in der Empirie?**

Typen der Befragten in puncto Fleischgenusspraktiken

- Fleisch als zentrales und selbstverständliches Lebensmittel
- Fleisch als Nahrungsmittel unter anderen
- Bewusst geringer Fleischkonsum
- Fleischverzicht

Fleisch als zentrales und selbstverständliches Lebensmittel

Zentrale Charakteristika dieser Befragten:

- Mehr als die Hälfte der Interviewten, davon die Hälfte 50+, etwas mehr Frauen
- Tendenz zu traditionellen, konservativen und bürgerlichen Werten
- Traditionell österreichische Küche: schmeckt gut, meist seit der Kindheit gewohnt, Hang zur Bequemlichkeit (eher Männer und jünger), Statusinszenierung (vorwiegend Männer, gehobene Milieus)
- eher niedriges Formalbildungsniveau
- Lust- und emotionsbetonte, traditionelle sowie altruistische (→ Frauen!) Ernährungsorientierungen

Kulturelle / soziale Dimension

- Fleisch Essen unterstützt Demonstration ethnischer, nationaler / regionaler sowie religiöser Zugehörigkeit, festigt eigene Identität → sich heimisch fühlen
- ist nicht erklärungsbedürftig (Reduktion oder Verzicht schon), sehr selbstverständlich und wenig reflexiv
- Lieblingsspeisen sind klassische Fleischgerichte, pikant, deftig, reichhaltig
- Ablehnung / Bevorzugung verschiedener Fleischsorten: Geschmack, Gewohnheit, Religion, Abgrenzung zur Herkunftsfamilie, Bezug des Fleisches von Familie
- einfache Zubereitungsmöglichkeiten, aufwändigere Gerichte auch von Einkommensschwachen außer Haus konsumiert → kleiner Luxus im Alltag

Symbolik in der Empirie

- kultur-, identitätsstiftend
- Fleisch als Luxusgut: „etwas erreicht haben“
- Ausdruck von Männlichkeit, Dominanz, (soziale / einkommensmäßige) Stärke, Status
 - Aufwändige Gestaltung kulinarischer Höhepunkte (WE, Einladungen, Feste) → Zunge, Rehfilet, Kapaun, Lammherzen
 - Aneignung von außeralltäglichen Koch- und Einkaufskompetenzen zur Distinktion
 - „Schulterscherz!“ - vs. „Tafelspitzfamilie“



Fleischerzeugnisse – eine sensible Produktklasse

- Tiere sind Lebewesen, die zum Verzehr getötet werden – im ländlichen Bereich noch unmittelbar erfahrbar (Hausschlachtungen)
- Industrielle Produktionsweise → billiger, Produktion aus Alltagsbewusstsein verbannt, strenge Gesetze, Regeln und Vorschriften (Hygiene und Sicherheit)
- Lebensmittelskandale schüren Verunsicherung
- Einkaufsstrategien unterscheiden sich nach Typen von FleischkonsumentInnen

Einkaufsstrategien

- **Viel-Fleisch-Esser:** wenig differenzierte Qualitätseinschätzung
 - Regionaler Einkauf, Fachgeschäfte, Ab-Hof-Verkauf
 - hohes Vertrauen in österreichische Lebensmittelproduktion
 - Heimatsujets in der Werbung wird vertraut
 - Hohe Hygienestandards sprechen für Supermarktketten und tw. gegen biologische Lebensmittel in Direktvermarktung
 - Bio häufig als zu teuer bewertet, insbesondere bei Fleisch, auch wenn andere Lebensmittel biologisch bezogen werden
- **Bewusst geringer Fleischkonsum:** Qualität und Herkunft sind zentral
 - häufig Bio, besonders beim Fleisch
 - Regionalität und Saisonalität dominieren, Verzicht, wenn nicht verfügbar
 - Preis wird als Kriterium untergeordnet

Werbung für:

- Niedrigen Preis
- Sicherheit
- Zurückverfolgbare Herkunft
- Verarbeitung durch Fachkräfte
- Frische und Hygiene

Quelle: Merkur, 10.03.2007

MERKUR
 Es ist verdammt hart, der Beste zu sein.
 von Montag, 26. 2.
 Samstag, 10. 3. 2007

**Frischfleisch bei MERKUR:
 Strenge Kontrolle,
 garantierte Sicherheit!**

**QUALITÄT AUS
 Bauernhof-Garantie
 ÖSTERREICH**

Beinfleisch
 Groß-Pkg., ca. 1,5 kg
 per kg
 statt 4.99
Tiefpreislatte
1.99

**QUALITÄT AUS
 Bauernhof-Garantie
 ÖSTERREICH**

Rindsschnitzfleisch
 im Ganzen
 Groß-Pkg., ca. 1,5 kg
 per kg
 statt 9.99
Tiefpreislatte
5.99

2.99 Tiefpreislatte

**QUALITÄT AUS
 Bauernhof-Garantie
 ÖSTERREICH**

statt 5.99

Rindsgulaschfleisch
 im Ganzen od.
 würfelig gesch.
 Groß-Pkg.,
 ca. 1,5 kg
 per kg



Wenn es um Frischfleisch und Hygiene geht, kann nicht einmal ich, Anonymus, streng genug sein:
 Daher müssen bei MERKUR auch **5 Frischfleisch-Kriterien** aufs Genaueste befolgt werden!

Wussten Sie, dass:

1. Die Bauernhofgarantie, erkennbar am Qualitätssiegel, die zurückverfolgbare Herkunft des Frischfleisches vom Kühlregal bis zum österreichischen Bauernhof garantiert?
2. Das Frischfleisch mehrmals wöchentlich direkt von regionalen österreichischen Schlachthöfen in den MERKUR Markt geliefert wird?
3. Das Frischfleisch ausschließlich von gelernten Fleischhuern fachmännisch zerlegt und portioniert wird?
4. Das Frischfleisch sofort nach dem Zerteilen hygienisch verpackt wird, bevor es im Kühlregal präsentiert wird?
5. Das gesamte Frischfleisch Sortiment mindestens 3x täglich frisch portioniert und ausschließlich nachfragegerecht bestückt wird?

Es ist verdammt hart, der Beste zu sein.

Reduktionsstrategien bei FleischgenießerInnen

- Ausschließlich gesundheitliche Gründe, bzw. Krankheitserfahrungen, die Ernährungsumstellung erfordern
- Fast alle Personen zwischen 50 und 74 Jahren
- eher Reduktion von Portionsgrößen und Änderung der Fleischart (mehr Geflügel) oder Umstieg auf Fisch
- Abwechslungsreiche Küche hilft, Qualität vor Quantität, Integration neuer Gerichte (Wok)
- Ernährungsverantwortung hilft, auch bei Männern

Fleisch ein Nahrungsmittel unter anderen

Zentrale Charakteristika dieser Befragten:

- Männer, häufig Singles, eher jünger (20-30-Jährige), relativ hohes durchschnittliches Haushaltsnettoeinkommen
- Postmaterielles Milieu, Tendenz zu modernen PerformerInnen und ExperimentalistInnen
 - Hohe Leistungsbereitschaft, hoher Lebensstandard, Hang zu spontanem Konsum
 - Ich-bezogene Lebensstrategie, Sinn-Suche, wollen möglichst vielfältige Erfahrungen machen
- Situation und Kontexte bestimmen Ernährungsfragen (Beruf vs. WE)
- Ernährungsfragen und Selbst-Kochen als Sinnstiftung, Kritik an industriellen Produktionsformen

Reduktionsschwierigkeiten

- Ambivalenz zw. rational-kognitiven Vorstellungen über gesunde / vernünftige Ernährung und sinnlich-lustvoller Komponente des Essens
- Abstriche von Idealbildern nötig
- Reduktion schwierig durch einfachere Verfügbarkeit, vertrautere Kochpraktiken, Wünsche des Partners, Gewohnheit

Bewusst geringer Fleischkonsum

Zentrale Charakteristika dieser Befragten:

- 1 Mann mit Ernährungsverantwortung, sonst ausschließlich Frauen, leben in Partnerschaft mit und ohne Kinder
- 30-42 Jahre, relativ hohes durchschnittliches Haushaltsnettoeinkommen
- Postmaterielles Milieu, traditionelles Milieu (Tendenz zu bürgerlicher Mitte)
 - offen für alternative Ernährungspraktiken
 - beobachten bewusst Wirkung Ernährung auf körperliches Wohlbefinden
 - wenn traditionell, dann aus geschmacklichen und gesundheitlichen Gründen wenig Fleisch

Faktoren für Fleischverzicht

■ Motive

- Tierschutz (Kritik an Tierhaltung und Schlachtungsmethoden)
- Tendenz zu ökologischen und sozialkritischen Ernährungsorientierungen
- positive gesundheitliche Nebeneffekte und Wohlbefinden willkommen, aber nicht zentral

■ Legitimationszwang

- Völliger Verzicht auf Fleisch wird als abweichendes Verhalten interpretiert
- Potenzial des Vegetarismus als kulturelle Protestbewegung

Hindernisse für nachhaltige Entwicklung

- Gewohnheit, Tradition, vertrauter Geschmack und vertraute Praktiken
- genussvoll-sinnliche Komponente des Essens stark mit fleischhaltiger Kost verknüpft
- Hohes Gewicht symbolischer Aufwertung von Fleisch → Teil des Marketing
 - Kulturelle Identität Österreichs als hervorragendes Fleischproduktionsland
 - Hoher Status von Fleisch als Lebensmittel



Quelle: <http://www.ama-marketing.at/home/user/9/Werbelinien/endversion.mpg>

Positive Anknüpfungspunkte

- Gesundheit und Wohlbefinden
- Biografische Ernährungsgewohnheiten
- Ernährungsverantwortung und bewusste Auseinandersetzung fördern Entscheidung gegen (zu viel) Fleisch oder für Bio und Qualität
 - Erhöht Wissen → kritischerer Umgang mit Essen
 - Verschiedene Ernährungslehren von Bedeutung
 - Vorbilder und Identifikationsfiguren hilfreich
 - Kritische Reflexion des westlichen Lebensstils
- Funktionalisierung gesunder, fleischarmer Ernährung als Ausgleich zu alltäglichen Belastungen

Potenziale für nachhaltige Entwicklung

1. Initiierung eines breiten, gesellschaftlichen Verständigungsprozesses über nachhaltige Ernährung
2. Umweltkommunikation im Handlungsfeld intensivieren
3. Kommunikationsstrategien an unterschiedl. Motiven / Orientierungen von KonsumentInnen ausrichten
4. An biografischen Umbruchsituationen anknüpfen
5. Erwerb/ Ausweitung von Ernährungskompetenzen
6. Alle AkteurInnen im Ernährungssystem einbinden
7. Außer-Haus-Essen nachhaltiger machen
8. Maßnahmen zu mehr Gerechtigkeit, Männer als Zielgruppe
9. Ernährungsforschung fördern

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt:

Mag. Florentina Astleithner

FH Campus Wien
Sozialwirtschaft und Soziale Arbeit
Europäisches Masterstudium
Kompetenzzentrum für Soziale Arbeit GmbH

A - 1100 Wien, Favoritenstraße 226, Raum A.2.13
T: +43 1 606 68 77-8310 | M: +43 650 689 45 75

florentina.astleithner@fh-campuswien.ac.at
www.fh-campuswien.ac.at/kosar