
PROF. DR. ACHIM SPILLER/MARKETING FÜR LEBENSMITTEL
UNIVERSITÄT GÖTTINGEN

Ernährung der Zukunft– Welche Rolle spielen Fleisch und Milchprodukte und was bedeutet dies für die Tierzucht?

MONTABAUR
7.+8. MÄRZ 2019



AfT

Frühjahrssymposium

„Wohin entwickeln sich
Tierzucht und Tiergenetik?“



GEORG-AUGUST-UNIVERSITÄT
GÖTTINGEN

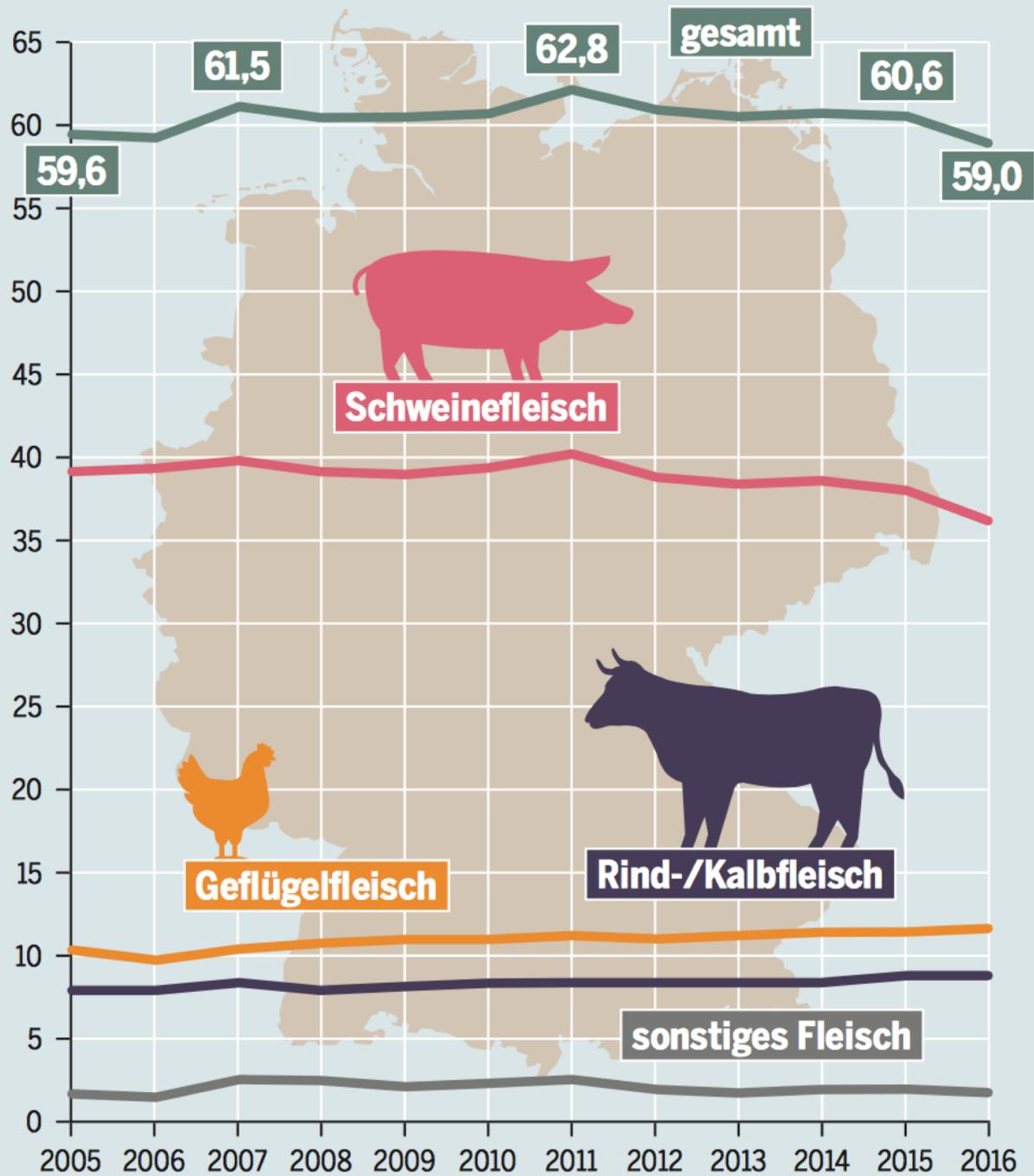
Drei mögliche Stories zur Zukunft des Konsums tierischer Produkte

- 1. Es wird nichts so heiß gegessen wie es gekocht wird: Business as usual**
- 2. Krieg ums Fleisch und seine Folgen**
- 3. Nachhaltigkeitstransformation der Fleischwirtschaft**

Drei Stories

1. Es wird nichts so heiß gegessen wie es gekocht wird: Business as usual

- Konsumentenverhalten ändert sich nur extrem langsam
- Einkommen und Preise als langfristige Treiber
- Gewohnheitsfaktor Ernährung – mind. 200 Ernährungsentscheidungen am Tag (suchtähnlich)
- Sensorische Präferenzen tief kulturell geprägt (z.B. Insektenkonsum)
- Geschlecht und Alter als relativ fixe Determinanten
- Migration und Geflügel
- Wachstum Convenience und Geflügel
- Eiweiß als Sportlernahrung, Atkins-Diät, Low-Carb-Trend
- Fleischkonsum verändert sich nur langsam, Geflügel gewinnt aufgrund der relativen Preiswürdigkeit als Erfolg der Tierzucht und aufgrund soziodemographischer Trends



Drei Stories

2. Krieg ums Fleisch

- Warum eignet sich gerade das Thema Fleisch so gut für einen Distinktionsdiskurs?
- Fleischkonsum ist gut sichtbar
- Moralisch vielfach aufgeladen (Tierwohl/Tötung; Meat Paradoxon)
- Gender-Konnotation (historisch geprägt, Grillen als Männerdomäne; Ausdruck von Gender-Stereotypen)
- Soziale Milieus und Fleischkonsum („Fleisch als Unterschichtenprodukt“?)
- Fleischkonsum und Identität – Gesellschaft der Singularitäten
- Konsumeingriffe in Deutschland besonders strittig (Subsidiarität, Rolle der Familie, Systemwettbewerb mit DDR)

Akzeptanz verschiedener Haltungssysteme

Livestock Science 220 (2019) 196–204

Contents lists available at [ScienceDirect](#)



ELSEVIER

Livestock Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/livsci



Analysing public acceptance of four common husbandry systems for dairy cattle using a picture-based approach



Sarah Kühl^{*,1}, Sarah Gauly, Achim Spiller

Georg-August-University Goettingen, Department of Agricultural Economics and Rural Development, Chair "Marketing for Food and Agricultural Products", Platz der Göttinger Sieben 5, 37073 Göttingen, Germany

Akzeptanz Haltungssysteme



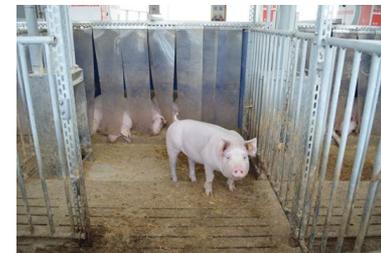
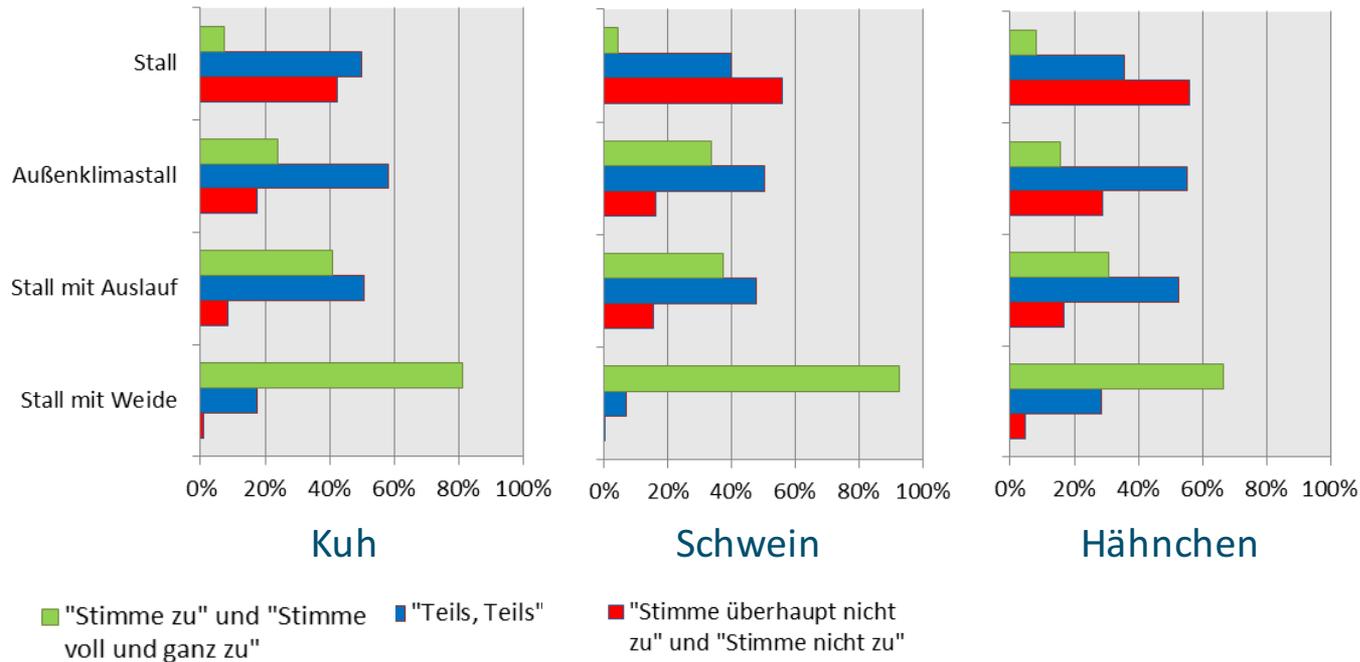
Akzeptanz Haltungssysteme

Milchkuh	Akzeptiere ich gar nicht	Akzeptiere ich eher nicht	Teils/teils	Akzeptiere ich eher	Akzeptiere ich voll und ganz	Akzeptanz
Reine Stallhaltung	45,5%	36,3%	14%	3,1%	1,1%	4,2%
Außenklimastall	15,2%	31,2%	37,1%	14,3%	2,2%	16,5%
Stall mit Auslauf	5,3%	12%	27,7%	42,6%	12,3%	54,9%
Stall mit Weide	1,1%	0%	2,8%	19%	77,1%	96,1%

Kühl et al. 2018



Studie Akzeptanz Haltungssysteme



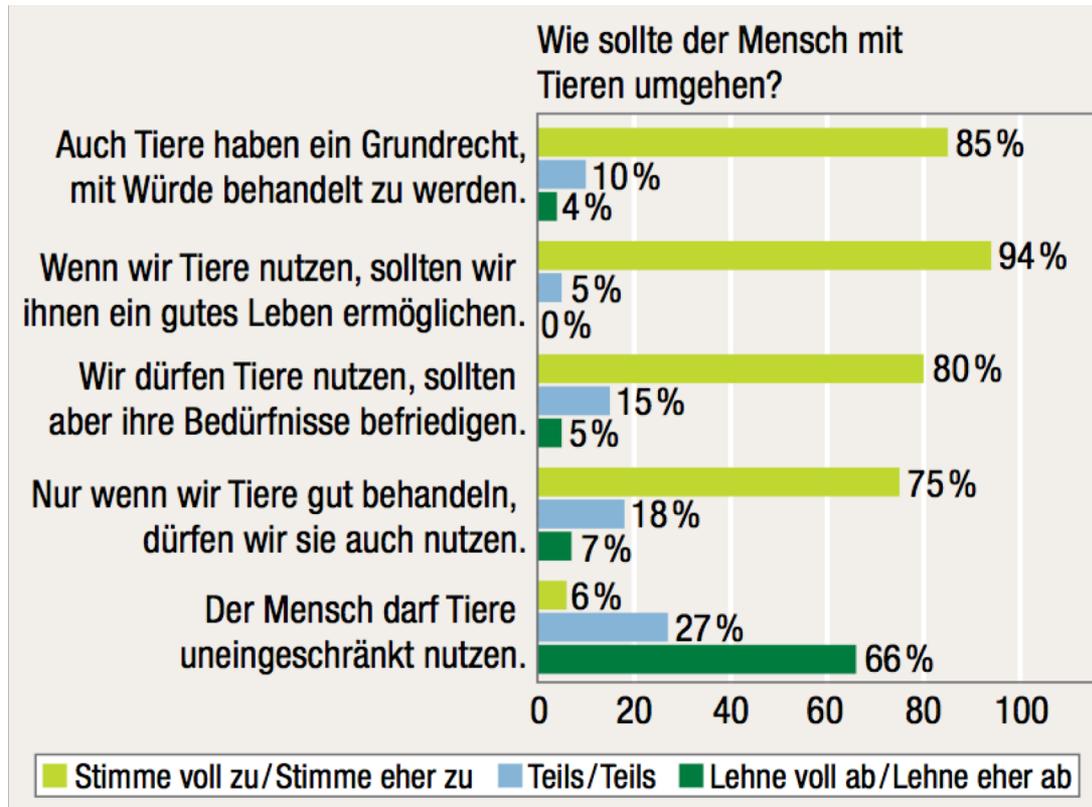
Kühl et al. 2018

Treiber der Erwartungen

- Mensch-Tier-Verhältnis ändert sich
- 61 % der Haushalte in D: Haustierbesitz. Projektion der Haustier-Mensch-Erfahrungen auf die Nutztierhaltung (Vanhonacker und Verbeke, 2014; McKendree et al., 2014)
- Neues Wissen über emotionale, kognitive u. soziale Fähigkeiten von Tieren
- Neues Wissen über die genetische Ähnlichkeit von Mensch und Tier
- In das Verständnis von guten Lebensbedingungen für Nutztiere fließen menschliche Bedürfnisse (Empathie) und intuitive Vorstellungen von Tierwohl ein (u.a. Boogaard et al., 2011)
- Befürchtung, durch Verletzungen des Tierschutzes selbst betroffen zu sein („Antibiotikaresistenz“) (u.a. Busch & Spiller 2018)
- Die sich verändernde Mensch-Tier-Beziehung stellt wohl einen Megatrend und keine vorübergehende Zeiterscheinung dar

ERGEBNISSE EINER REPRÄSENTATIVBEFRAGUNG IN DEUTSCHLAND

Ethische Positionen zur Nutztierhaltung



Hoelker, Spiller, Sonntag 2018

KRIEG UMS FLEISCH

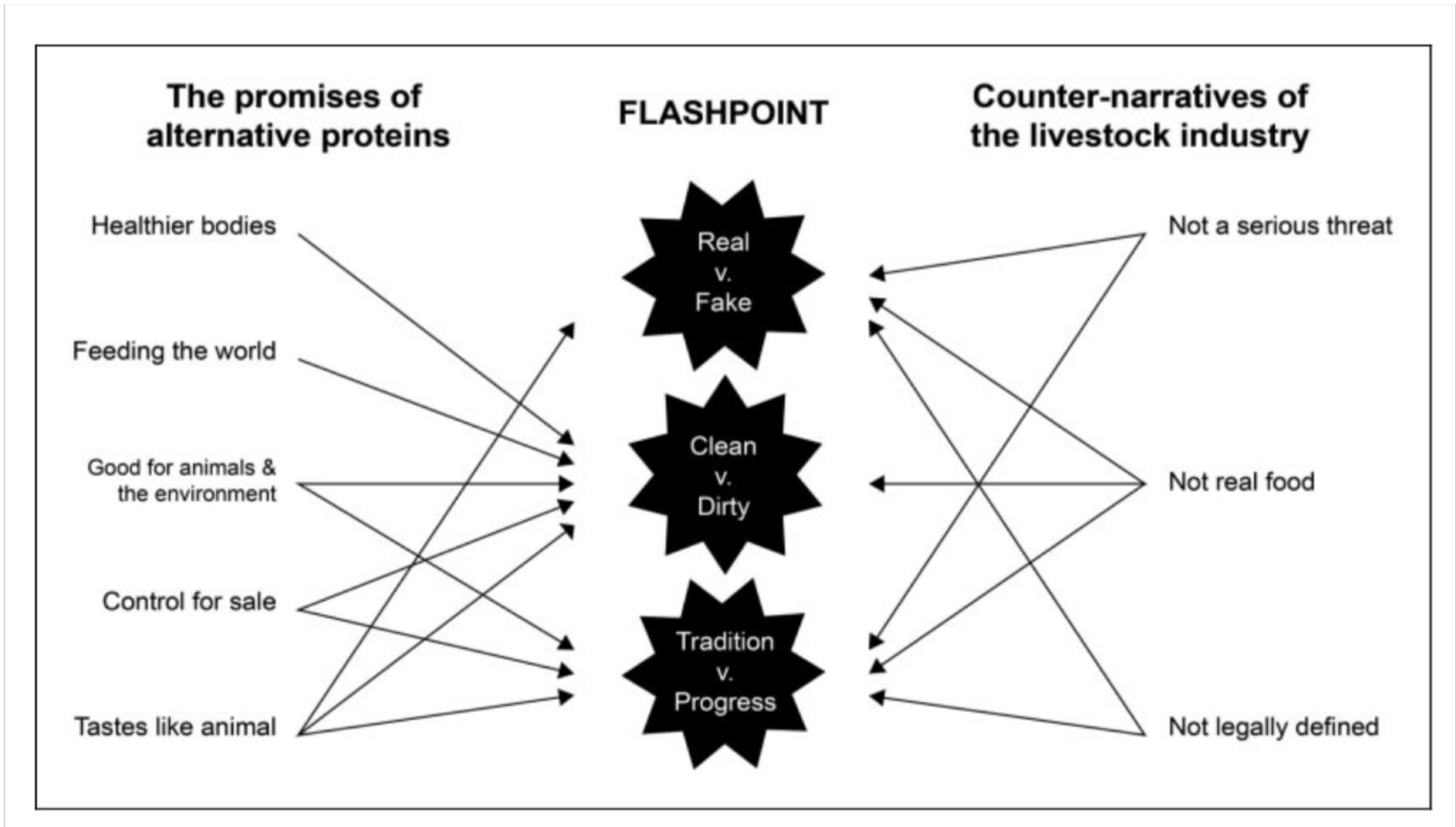
The vegetarian butcher

Krieg um:

- Begriffe
- Frames
- Narrative

Quelle: [www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/](http://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/mock-meat-the-rise-of-the-vegetarian-butcher/)

mock-meat-the- rise-of-the-vegetarian-butcher/ (accessed 13 July 2018)



Sexton et al. 2019

Vegetarier – Veganer - Flexitarier

Studie/Zeitpunkt	Vegetarieranteil in %	Veganeranteil in %	Flexitarieranteil in %
Nationale Verzehrsstudie 2006	1,6 %	Nicht messbar	Nicht gemessen
Uni Göttingen/ Hohenheim 2013	3,7 %	Nicht messbar	12 %
Uni Göttingen 2017	5 %	1 %	26 %

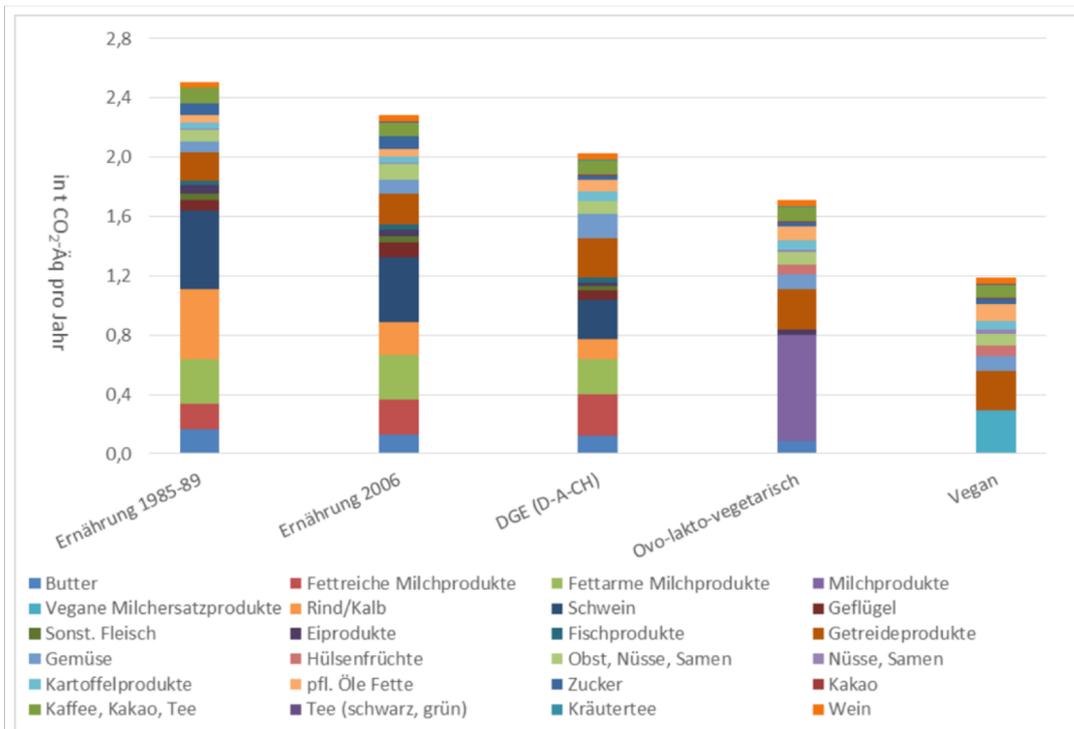
Eigene Darstellung

Drei Stories

1. Es wird nichts so heiß gegessen wie es gekocht wird: Business as usual
2. Krieg ums Fleisch

3. Nachhaltigkeitstransformation der Fleischwirtschaft

Pariser Klimaschutz-Ziel 2050: ca. 2t CO₂-e Person/Jahr



Treibhausgasemissionen
verschiedener Verzehrweisen
(Person/Jahr)

Anm.: Systemgrenzen cradle-to-store, d. h. ohne Emissionen aus Haushalt/Gastronomie.

Quelle: Eigene Berechnung auf Basis von Meier und Christen (2013), Meier (2014a) und Meier et al. (2014).

WBAE 2016

Food Transformation

The Lancet Commissions

Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems



Walter Willett, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, David Tilman, Fabrice DeClerck, Amanda Wood, Malin Jonell, Michael Clark, Line J Gordon, Jessica Fanzo, Corinna Hawkes, Rami Zurayk, Juan A Rivera, Wim De Vries, Lindiwe Majele Sibanda, Ashkan Afshin, Abhishek Chaudhary, Mario Herrero, Rina Agustina, Francesco Branca, Anna Lartey, Shenggen Fan, Beatrice Crona, Elizabeth Fox, Victoria Bignet, Max Troell, Therese Lindahl, Sudhvir Singh, Sarah E Comell, K Srinath Reddy, Sunita Narain, Sania Nishtar, Christopher J L Murray

THE LANCET COMMISSIONS | VOLUME 393, ISSUE 10170, P447-492, FEBRUARY 02, 2019

Healthy reference diet, with possible ranges, for an intake of 2500 kcal/day

Ca. 1/4 des heutigen, durchschnittlichen Fleischkonsums in Deutschland



	Macronutrient intake (possible range), g/day	Caloric intake, kcal/day
Whole grains*		
Rice, wheat, corn, and other†	232 (total grains 0-60% of energy)	811
Tubers or starchy vegetables		
Potatoes and cassava	50 (0-100)	39
Vegetables		
All vegetables	300 (200-600)	-
Dark green vegetables	100	23
Red and orange vegetables	100	30
Other vegetables	100	25
Fruits		
All fruit	200 (100-300)	126
Dairy foods		
Whole milk or derivative equivalents (eg, cheese)	250 (0-500)	153
Protein sources‡		
Beef and lamb	7 (0-14)	15
Pork	7 (0-14)	15
Chicken and other poultry	29 (0-58)	62
Eggs	13 (0-25)	19
Fish§	28 (0-100)	40
Legumes		
Dry beans, lentils, and peas*	50 (0-100)	172
Soy foods	25 (0-50)	112
Peanuts	25 (0-75)	142
Tree nuts	25	149
Added fats		
Palm oil	6-8 (0-6-8)	60
Unsaturated oils¶	40 (20-80)	354
Dairy fats (included in milk)	0	0
Lard or tallow	5 (0-5)	36
Added sugars		
All sweeteners	31 (0-31)	120

Global verallgemeinerungsfähiger Konsum tierischer Produkte (nach Eat Lancet 2019)

- 2,6 kg Rindfleisch/Lamm p.a.
- 2,6 kg Schweinefleisch p.a.
- 10,6 kg Geflügelfleisch p.a.

Gesamt: 15,8 kg Fleisch und Fleischwaren

- 91 Liter Milch bzw. äquivalente Milcherzeugnisse (Käse, Joghurt etc.) p.a.

„Less but better“?

Wie viele und welche tierischen Erzeugnisse werden in 2050 gegessen?

- ✓ Unsicherheit steigt
- ✓ Ungleichzeitigkeit steigt

Strategische Reaktionen auf diese Herausforderungen:

- Flexibilität erhöhen
- Reaktionsgeschwindigkeit steigern
- Diversität ausbauen
- Resilienz ausbauen

Vielen Dank

Prof. Dr. Achim Spiller
Georg-August-Universität Göttingen
Lehrstuhl "Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte"
Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung
Platz der Göttinger Sieben 5, 37073 Göttingen
Tel: 0551/39-26241

a.spiller@agr.uni-goettingen.de
www.agrarmarketing.uni-goettingen.de

