

Understanding & governing the transformation to sustainable meat production & consumption using the Trafo 3.0 heuristic

Dr. Dietlinde Quack
Trafo 3.0 Side-Event
bei NaWiKo-Konferenz "The contribution of a sustainable economy to achieving the SDGs"
Berlin, 25.9.2017



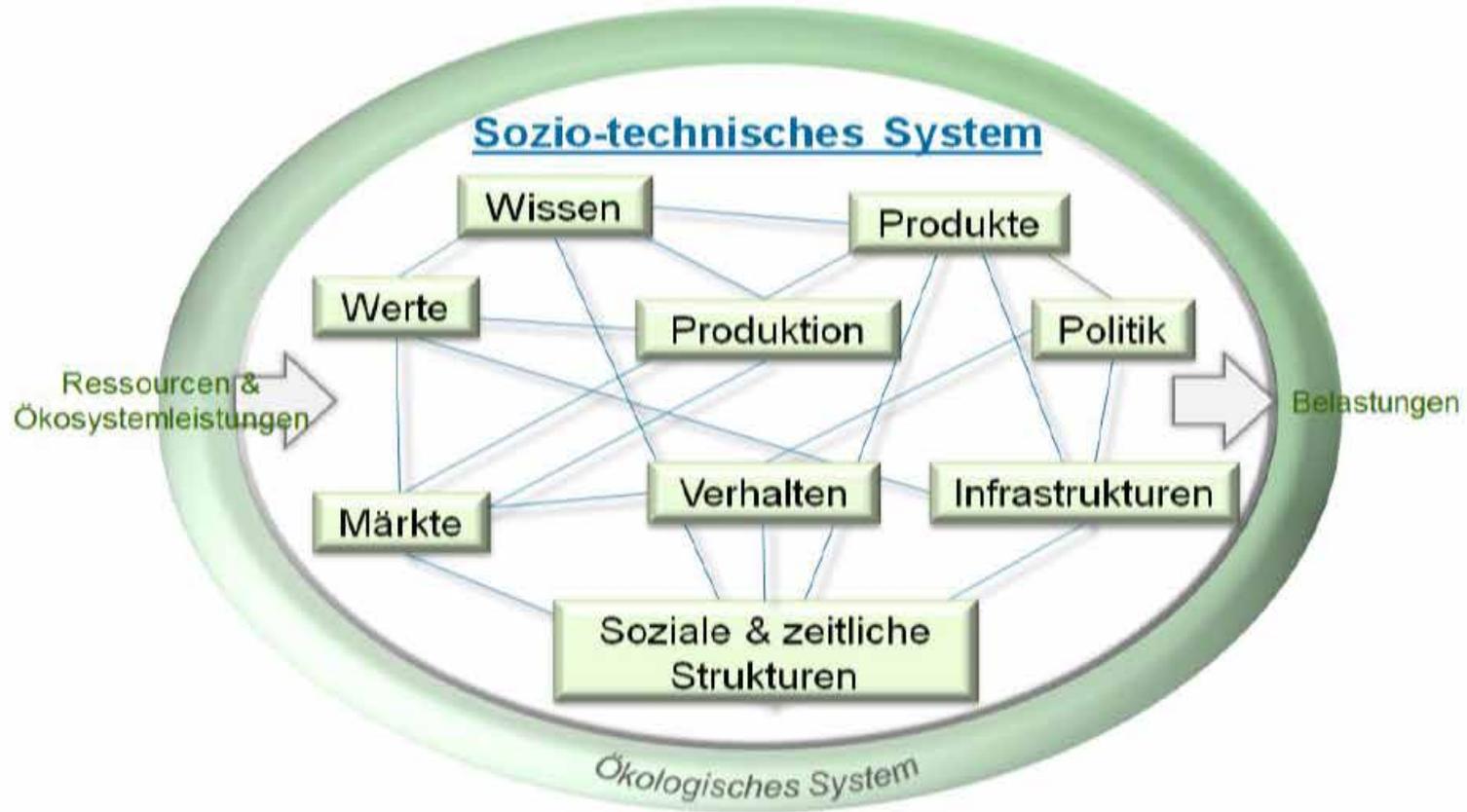
Eckpunkte der Transformation

Eckpunkt 1: Rückgang des Fleischkonsums in Deutschland: **Der pro Kopf Verzehr sinkt insgesamt auf den von der DGE empfohlenen Wert** (15-30 kg/Person und Jahr), dies entspricht etwa der Hälfte des heutigen pro Kopf Verzehrs.

Eckpunkt 3: Verbesserung der Fleischproduktion in Deutschland unter Umwelt- und Tierwohlgesichtspunkten: **der Marktanteil der unter Umwelt- und Tierwohlgesichtspunkten produzierten Fleischprodukte steigt.**

Eckpunkt 3: Rückgang der Fleischproduktion in Deutschland: **Der Selbstversorgungsgrad übersteigt nicht wesentlich 100 Prozent**, d.h. der angestrebte Rückgang des Fleischkonsums in Deutschland wird nicht durch eine Erhöhung des Exports kompensiert.

Elemente soziotechnischer Systeme und ihre Einbettung in die Umwelt



Quelle: eigene Darstellung, basierend auf Jacob et al. i.E.

Die Problemlagen sind (lange) bekannt sowie vielfältig untersucht und beschrieben worden

- Umweltbelastungen durch Intensivtierhaltung
- Defizite in der derzeitigen Nutztierhaltung bezüglich Tierwohl
- Negative Gesundheitseffekte durch zu hohen Fleischkonsum
- Multiresistente Keime im Zusammenhang mit Antibiotikaeinsatz in der Intensivtierhaltung
- ...

Verschiedenste Lösungsansätze werden bereits verfolgt

Beispiel Tierwohl:

- Runde Tische
- Demonstrationsbetriebe
- Verbot Schwänzekupieren und betäubungslose Kastration bei Schweinen, Änderungen Sauenhaltung
- ...

Dennoch bestehen Lücken und Defizite

Konkretisierung der Systemelemente

Systemelement	Konkretisierung
Werte	Tierwohl und Umweltschutz als Wert, Verständnis von gesunder Ernährung, Image von Fleischessen und Fleischessern (z.B. Assoziation mit Status & Männlichkeit)
Wissen	Wissen um die Qualität von Fleisch und dessen Zubereitung, Forschung zu Tierwohl und Umweltschutz, Ernährungsbildung
Verhalten	Kaufverhalten, Koch- und Essverhalten, Wahl des Ernährungsstils
Produkte	Fleisch und Fleischprodukte von verschiedenen Tierarten und aus verschiedenen Haltungsformen. Angebotsformen (z.B. Selbstbedientheke), fleischlose Alternativprodukte
Produktion	Produktionsprozesse in der Landwirtschaft, bei der Schlachtung und in der Verarbeitung, Grad der vertikalen Integration

Konkretisierung der Systemelemente

Systemelement	Konkretisierung
Märkte	(internationaler) Wettbewerb, Machtkonzentration in den Wertschöpfungsketten, Erzeuger- und Verbraucherpreise
Infrastrukturen	Räumliche Cluster von Betrieben der Wertschöpfungskette, Vorhandensein und räumliche Verteilung von Schlachthöfen und Verarbeitern unterschiedlicher Größenordnung (z.B. handwerkliche und industrielle Verarbeiter)
Soziale Strukturen	Haushaltsgröße, Familien- und Arbeits(zeit)modelle
Politik	Tierschutzgesetz, Nutztierhaltungsverordnung, Wasserrahmenrichtlinie, Genehmigungsverfahren Ställe, TA Luft, Steuern & Subventionen (z.B. GAP), Grünbuch, Nutztierhaltungsstrategie, Standards und Normen

Eckpunkt 1 Reduktion Fleischkonsum

DGE-Empfehlung: 300 – 600 Gramm pro Woche

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene individueller Verbraucher

Hintergrund:

- Der Fleischkonsum deutscher Verbraucher geht seit Jahren zwar leicht zurück, ist aber nach wie vor auf hohem Niveau.
- Der aktuelle Konsumlevel ist noch weit entfernt von den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
- Insbesondere Männer konsumieren deutlich mehr als empfohlen.
- Viele Verbraucher empfinden ein Gericht/ ein Essen nur als vollständig, wenn es Fleisch enthält.

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene individueller Verbraucher

Fragestellungen:

- Welches sind die größten Hemmnisse, die bislang verhindert haben, dass der Fleischkonsum substantiell sinkt?
- Wie kann man Verbraucher zu weniger Fleischkonsum bewegen obwohl Essen eigentlich als Privatsache angesehen wird?
- Wie kann man auch einkommensschwächere Bevölkerungsgruppen und Jugendliche erreichen?
- Welches Instrumentenbündel – harte und weiche Maßnahmen - ist geeignet, in Richtung der angestrebten Transformation zu wirken? Welche Akteure braucht es dazu? Sind ggf. Ausgleichsmaßnahmen für einkommensschwächere Bevölkerungsgruppen erforderlich?

Fleischlose Alternativprodukte

Hintergrund:

- Fleischlose Alternativprodukte finden sich in allen gängigen Supermarktketten.
- Inzwischen kaufen mehr als ein Drittel der Verbraucher diese Produkte zumindest gelegentlich.
- Kritische Stimmen weisen darauf hin, dass
 - es sich um hochverarbeitete Lebensmittel unter Verwendung von Zusatzstoffen handelt;
 - sie zwar fleischlos sind aber dennoch teilweise tierische Produkte (z.B. Ei) enthalten;
 - sie geschmacklich noch verbesserungswürdig sind (vgl. Tests z.B. von Stiftung Warentest oder Ökotest).

Fleischlose Alternativprodukte

Fragestellungen:

Welches sind die Haupttrends hinsichtlich Zutaten und insbesondere Eiweißbestandteilen in dem dynamischen Markt der fleischlosen Alternativprodukte?

Wie sieht die Bewertung dieser Produkte hinsichtlich Umweltauswirkungen und ggf. Tierwohl im Vergleich zu anderen Produkten (z.B. Gemüse, Fleisch) aus?

Welches Potential haben sie, zu einer gesunden, umwelt- und tierwohlfreundlichen Ernährung beizutragen? Wie lässt sich dieses Potential realisieren?

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene Gemeinschaftsverpflegung

Hintergrund:

- Aufgrund der allgemeinen gesellschaftlichen Entwicklung nehmen Verbraucher zunehmend mehr Mahlzeiten außer Haus ein.
- Dieser Trend erhöht die Bedeutung, die Gemeinschaftsverpflegung (z.B. in Kitas, Schulen, Mensen, Kantinen aber auch Restaurants und Systemgastronomie) für eine fleischarme Ernährung spielt.

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene Gemeinschaftsverpflegung

Fragestellungen:

- Wie sieht ein attraktives, fleischarmes Speiseangebot aus, dass von Verbrauchern als vollwertige Mahlzeit wahrgenommen wird aus?
- Wie kann man die Ausbildung der Köche hinsichtlich einer fleischarmen Küche verbessern?
- Wie lassen sich die Vorketten optimieren, so dass die Herstellung eines fleischarmen Speiseangebots erleichtert wird (z.B. Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten, größere Einheiten fleischarmer Alternativprodukte)?

Eckpunkt 2: Der Marktanteil von nachhaltig produziertem Fleisch und Fleischprodukten steigt

Etablierung von höherwertigen Angeboten, die nicht notwendigerweise Bio sind

Hintergrund:

- Die von Verbrauchern (an)erkannten Bio-zertifizierten Produkte sind verhältnismäßig viel teurer als konventionelle Ware und der Marktanteil ist und bleibt voraussichtlich auch nur gering. Bsp. Schweinefleisch: 0,4% der Menge!
- Angebote von Fleisch und Fleischprodukten, die aus einer Nutztierproduktion stammen, die höhere Umwelt- und/oder Tierwohlstandards erfüllt als die übliche konventionelle Praxis aber nicht Bio-zertifiziert ist, tun sich derzeit am Markt schwer.
- Verbraucher erkennen die Produkte angesichts der Vielfalt an Marken und (Eigen-)Labeln nicht und/oder halten sie oft nicht für glaubwürdig. Damit kann mit solchen Angeboten dann auch kein höherer Preis erzielt werden.

Etablierung von höherwertigen Angeboten, die nicht notwendigerweise Bio sind

Fragestellungen:

Wie kann man eine für Verbraucher verständliche und glaubwürdige Differenzierung im Handel schaffen?

Wie kann man erreichen, dass Verbraucher die Qualität dieser Produkte sicher erkennen können?

Mit welchen Akteuren aus Landwirtschaft, Handel und Lebensmittelverarbeitung können gemeinsam Lösungsansätze entwickelt werden?

Kaufentscheidung der Verbraucher

Hintergrund:

- Widerspruch zwischen geäußerten Werten und Kaufverhalten bei Verbrauchern.
- Sehr geringer Marktanteil von Biofleisch. Biofleisch ist im Vergleich sehr viel teurer als konventionell erzeugtes Fleisch.
- Mangelnde Transparenz des Angebots, mangelnde Sichtbarkeit von umwelt- und tierwohlfreundlichen Alternativen jenseits von Bio.
- Bei Fleisch sind Haltungsbedingungen für Verbraucher nicht erkennbar, es besteht keine Deklarationspflicht wie bei Eiern.

Kaufentscheidung der Verbraucher

Fragestellungen:

- Mit welchen Maßnahmenbündeln kann Verbrauchern die Kaufentscheidung für umwelt- und tierfreundlich produziertes Fleisch erleichtert und die erklärte Zahlungsbereitschaft für höherwertige Produkte tatsächlich realisiert werden?
- Wie kann man diese Maßnahmenbündel umsetzen?
- Wie kann der Preisabstand zwischen Bio- und konventionellen Produkten verringert werden (z.B. Ganztierverwertung, Skaleneffekte ect.)?
- Wie können der Handel und weitere Akteure gewonnen werden?

Zielkonflikte zwischen Umweltschutz und Tierwohl lösen

Hintergrund:

- Maßnahmen in der Nutztierhaltung, die die Umweltauswirkungen reduzieren, stehen teilweise im Widerspruch zu Vorgaben, die sich tierwohlbedingt ableiten.
- Beispielsweise reduziert eine Haltung in geschlossenen Ställen mit Abluftfilteranlagen die Emissionen gegenüber der tierwohlfreundlicheren Haltung in Außenklimaställen.
- In der Nutztierhaltungsstrategie des BMEL wird dem Tierwohl Vorrang gegenüber dem Umweltschutz eingeräumt. Es bleibt aber unklar, was das konkret bedeutet.

Zielkonflikte zwischen Umweltschutz und Tierwohl lösen

Fragestellungen:

- Welche Zielkonflikte zwischen Umweltschutz und Tierwohl treten bei welcher Nutztierart auf?
- Welche Lösungsstrategien gibt es? Wie kann man die besten auswählen und umsetzen?
- Welche Synergien zwischen Umweltschutz und Tierwohl gibt es und wie können sie sinnvoll genutzt werden?

Finanzierungsmodelle für die Transformation

Hintergrund:

- Wenn Umweltschutz und Tierwohl verbessert werden, dann erhöhen sich die Produktionskosten für die landwirtschaftlichen Betriebe.
- Mit den derzeit erzielten Erzeugerpreisen und Subventionen können diese Kosten nicht gedeckt werden, ist eine Umstellung im notwendigen Umfang nicht möglich.
- Es gibt schon eine Reihe von Vorschlägen, wie diese Mehrkosten erbracht werden könnten,
- Die in der Nutztierhaltungsstrategie des BMEI formulierte Option, die Mehrkosten über „eingesparte Kosten“ zu finanzieren, erscheint zumindest fragwürdig.

Finanzierungsmodelle für die Transformation

Fragestellungen:

- Welche Vor- und Nachteile haben die bislang vorgeschlagenen Instrumente zur Erbringung der für die Verbesserungen notwendigen Finanzmittel?
- Sind weitere Instrumente denkbar, die z.B. in anderen Ländern eingesetzt werden?
- Welche Instrumente eignen sich für einen im Sinne der angestrebten Transformation effektiven und effizienten Mittelfluss an die umstellenden nutztierhaltenden Betriebe?
- Sind andere flankierende Maßnahmen notwendig z.B. für Transferleistungen an einkommensschwache Bevölkerungsgruppen?

Eckpunkt 3: Der Selbstversorgungsgrad der Fleischproduktion übersteigt nicht wesentlich 100 %.

Reduktion der Nutztierbestände

Hintergrund:

- Die Halbierung des Fleischkonsums im Inland wird nicht über eine Exportorientierung ausgeglichen, was zu einem signifikant geringeren Bedarf an Nutztieren führt.
- Damit wird gleichzeitig die Erreichung des vorigen Eckpunktes, die Verbesserung von Umweltschutz und Tierwohl in der Nutztierproduktion, deutlich erleichtert.

Reduktion der Nutztierbestände

Fragestellungen:

- Welche Geschäftsmodelle können für nutztierhaltende Betriebe entwickelt werden, die auf eine geringere aber im Sinne der Nachhaltigkeit qualitativ hochwertige Produktion setzen?
- Wie unterscheiden sich ggf. Modelle für Bio- und für konventionelle Betriebe?
- Wie ist ein sinnvolles Verhältnis von Absatz im Inland und Export?
- Inwiefern kann der nationale Markt vor dem Import von unter geringeren Standards produziertem, billigeren Fleisch geschützt werden?

Die Rolle von Deutschland für die Welternährung

Hintergrund:

- Angesichts des erwarteten Anstiegs der Weltbevölkerung von heute ca. 7,5 Milliarden auf ca. 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050 stellt sich auch die Frage nach der Sicherung der Welternährung.
- Im Grünbuch des BMEL wird die Verantwortung von Deutschland betont, über Wissenstransfer und Technologieentwicklung hinaus mit einer effizienten Produktion konkret zur Welternährung beizutragen.
- Dies würde eine Produktionssteigerung insbesondere auch von tierischen Produkten erfordern und damit im Widerspruch zur angestrebten Transformation liegen.

Die Rolle von Deutschland für die Welternährung

Fragestellungen:

Welche Rolle könnte und sollte Deutschland unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten im Kontext der Welternährung spielen?

Welche Alternativen gibt es zur angestrebten Effizienz- und Produktionssteigerung als Grundlage für den Beitrag zur Welternährung und damit den Export vor allem auch von tierischen Produkten?

Welche Bezüge hat die angestrebte Transformation zum Thema Welternährung (z.B. Reduktion Futtermittelimport, Vorbildfunktion)?

Identifikation wesentlicher Ansatzpunkte für die Transformation - Überblick

Eckpunkt 1

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene individueller Verbraucher

Fleischlose Alternativprodukte

Reduktion des Fleischkonsums auf Ebene Gemeinschaftsverpflegung

Eckpunkt 2

Etablierung von höherwertigen Angeboten, die nicht notwendigerweise Bio sind

Kaufentscheidung der Verbraucher

Zielkonflikte zwischen Umweltschutz und Tierwohl lösen

Finanzierungsmodelle für die Transformation

Eckpunkt 3

Reduktion der Nutztierbestände

Die Rolle von Deutschland für die Welternährung

Ihre Ansprechpartnerin

Dr. Dietlinde Quack
Senior Researcher

Öko-Institut e.V.
Geschäftsstelle Freiburg
Postfach 17 71
79017 Freiburg

Telefon: +49 761 45295-248
E-Mail: d.quack@oeko.de



Leitfragen für die Diskussion: Fokus Wertschöpfungskette Schweinefleisch

- Was sind „Knackpunkte“ erfolgreicher Initiativen im Sinne einer nachhaltigen Transformation?
- Welche (neuen?) Forschungsansätze sind nötig, um die Transformation zu unterstützen?
- Welche politischen Rahmenbedingungen und politischen Instrumente sind erforderlich, um die Transformation zu unterstützen?
- Braucht es eine Exnovationsstrategie für die bisherige Intensivhaltung? Was wären wesentliche Elemente davon?