

Quelle: orange7

Datum: 01.07.2024

Seite: 15 und 17



## HIER GEHT'S UM DIE WURST

Der vollmundige, saftige Geschmack von Rind, Schwein oder Huhn wird oft als besonderer Genuss empfunden, der bei keinem Essen fehlen darf. Doch der Verbrauch ist rückläufig.

Täglich verzehrt jeder deutsche Mann im Schnitt 103 Gramm und jede Frau 53 Gramm Fleisch und Wurst, so

Von daher ist es doch logisch, dass nicht mehr die gleichen Mengen gekauft werden.“ Trotzdem ist man nach wie

Leander Bartz: „Wir produzieren rund 8 bis 10 Tonnen Fleisch und Wurstwaren pro Woche, die wir dann in unseren

die Schätzung des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). Doch der Konsum ist rückläufig. Während die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) aus gesundheitlichen Gründen bisher 300 bis 600 Gramm pro Woche für angemessen hielt, empfiehlt sie von nun an nur noch 300 Gramm. Das entspricht etwa einem Schnitzel und fünf Scheiben Wurst - pro Woche wohlgernekt. Schinken, Salami und Steaks liegen also immer weniger auf unseren Tellern? Was sagen die heimischen Metzger dazu? Bemerkten sie überhaupt, dass ihre Kunden weniger Fleisch und Wurst kaufen? „Ja“ sagt Metzgermeister Stephan Juchems aus Stadtkyll, hat aber auch eine plausible Erklärung dafür: „Die Haushalte sind heute von der Personenzahl her gesehen viel kleiner als früher.

### So viel Fleisch essen wir pro Jahr

in Kilogramm Schlachtgewicht pro Kopf

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
	10,7	10,7	10,7	10,2	9,5	8,9
	34,1	31,8	30,4	30,6	28,1	27,5
	15,4	15,2	15,5	15,3	12,2	13,1

Der Fleischverbrauch ist in den letzten Jahren leicht zurückgegangen.

Quelle: Bundesinstitut für Ernährung



Der Betrieb an der Fleischtheke bei der Metzgerei Bartz im Prömer Nettomarkt ist ungetrieben. Vor allem Stammkunden schätzen Beratung und Angebot.

vor mit dem Kaufverhalten der Kunden und auch mit den gekauften Mengen zufrieden, bemerkt Metzgermeister

lange Transportwege bis zum Schlacht- hol.“ Und das zeigt sich dann ganz offensichtlich an der Qualität der

Fleisch- und Wurstprodukte. Auch wenn der Verbraucher bei dem Metzger seines Vertrauens etwas mehr bezahlen muss

als beim Discounter, hält es viele Verbraucher nicht davon ab, sogar einige Kilometer weit zu fahren, wie beispielsweise Hans Meier: „Ich wohne in Lissendorf und fahre jede Woche bis nach Stadtkyll, weil hier die Qualität von Fleisch und Wurst ausgezeichnet ist. Zudem sind die Mitarbeiterinnen hier immer sehr freundlich und beraten mich auch richtig gut.“

Auch Brigitte Mörs, die nur einige Meter von der Metzgerei Juchems entfernt wohnt, fühlt sich hier als Kundin immer sehr wohl: „Hier stimmt einfach die Qualität. Das ist mir wichtig. Fleisch und Wurst, eingepackt beim Discounter, würde ich nie kaufen.“ Und trotzdem wird

heute Fleisch und Wurst zum Großteil beim Discounter gekauft. Dass die Verpackungsaufdrucke dort mit idyllischen Bauernhöfen und grünen Wiesen nicht

ganz der Realität entsprechen, ist mittlerweile bekannt. Discounter-Fleisch stammt zudem auch häufig aus Betrieben, in denen Massentierhaltung und fragwürdige Praktiken die Regel sind. Wer allerdings auf den Preis achten muss, geschmackliche Nachteile und die vielen negativen Begleitumstände wie schlechte Tierhaltung, fehlende Transparenz bei der Herkunft, lange Transportwege etc. akzeptiert, der wird nie den Fuß in eine Metzgerei setzen. Das ist den heimischen Fleischbetrieben bewusst, sagt Leander Bartz, der in seinem Betrieb rund 50

Mitarbeiter beschäftigt. Es ist doch kein Geheimnis, dass Fleisch von einem Metzger in der Regel teurer ist als Fleisch von



Leander Bartz schlägt noch selbst. Rund 50 Mitarbeiter sorgen in seinem Betrieb dafür, dass die Fleisch- und Wurstqualität stimmt.



Brigitte Mörs und Hans Meier (hinten im Bild) bevorzugen Fleisch und Wurst von der Metzgerei Juchems in Stadtkyll.

einem Discounter. Aber unsere Produkte zeichnen sich durch höhere Qualität, Frische, Transparenz, Tierhaltung, Nachhaltigkeit, fachkundige Beratung, sowie



Ein saftiges Steak gehört für viele Fleischliebhaber auch auf den Speiseplan. Und im Sommer sind Fleisch- und Wurstwaren für die Grillparty unersetzlich.



Stephan Juchems setzt auf Qualität. Seine Fleisch- und Wurstwaren sind nicht nur in Stadtkyll beliebt.

einen besseren Geschmack aus. Alle diese Vorteile machen den höheren Preis doch wert.“ Ob Fleisch vom Metzger oder Discounter, auch unser Klima ist

von der Fleischproduktion betroffen. Zur Wahrheit gehört eben auch, dass für Tierhaltung und Futtermittel zu viele

Ressourcen verbraucht werden und auch klimaschädliches Methan ausgestoßen wird. Das wiederum bringt die Industrie auf den Plan, die immer mehr Wurst- und Fleisch ähnliche Produkte auf den Markt bringt. Zum Beispiel vegetarische und vegane Produkte, hergestellt aus pflanzlichen Produkten, ToFu u.v.m. Die Nachfrage boomt: Im Jahr 2021 wurden 62 % mehr Fleischersatzprodukte in Deutschland produziert als noch 2019. Weil traditionelle Bezeichnungen von Fleisch und Wurst zunehmend auch für diese Fleisch ähnlichen Produkte verwendet werden, hat der Deutsche Bauernverband sogar

gefordert, dass fleischlose Produkte nicht mehr wie Fleisch und Wurst heißen dürfen. Und so geht es bei den Metzgereien zunehmend um die Wurst. Gab es früher in fast jedem größeren Ort noch eine Metzgerei, so hat sich die Anzahl der Fleischereien bis heute um ein Vielfaches reduziert. Immer öfter wird der Fleisch- und Wurstverzehr mit Themen wie Gesundheit, Tierwohl und Klima negativ in unser Bewusstsein gebracht. Doch Menschen, die gerne Fleisch essen, tun dies, weil es ihr Wohlbefinden erhöht. Zwingt man ihnen einen Verzicht auf, würde das ihr Wohlbefinden stören, was dann wiederum langfristig der Gesundheit schaden könnte.

Also, am besten jeder entscheidet für sich selbst.