

Lehrerinfo zu Fleischproduktion

88 kg Fleischverbrauch pro Kopf pro Jahr in Deutschland!¹ 18,8 Mrd. Euro setzte die Fleischindustrie 2016 allein in Deutschland um.² Deutschland produziert viel Fleisch, vor allem Schweinefleisch.

Der Großteil dieser enormen Massen Fleisch wird in konventioneller Tierhaltung, also in Massentierhaltung, produziert. In den USA und Europa fast 98 %.³ Der Anteil der ökologischen Tierhaltung in der Europäischen Union am gesamten Viehbestand lag 2016 bei Rindern bei 4 % und bei Schweinen bei 1 %.⁴

Es gibt keine gesetzliche Grenze, ab der man von Massentierhaltung spricht. Für jede Tierart gelten unterschiedliche Platzangaben oder Haltungszahlen. So hat z. B. ein 50-110 kg schweres Mastschwein mindestens 0,75 m², aus ökologischer Haltung mindestens 1,3 m² und zusätzlich 1 m² Auslauf im Freien zur Verfügung⁵ (*mehr dazu in den Lehrerinfos „Massentierhaltung“ und „Siegel“*). Bisher ist zumindest das Schaf eines der wenigen Tiere, die sich fabrikmäßiger Nutzung bis heute weitestgehend entzogen haben, da durch eine Intensivierung keine erheblichen Ertragssteigerungen zu erzielen sind.⁶

Im Folgenden verstehen wir unter Massentierhaltung, dass dort Nutztiere gleicher Art und Altersgruppe in großen Beständen auf begrenztem Raum gehalten werden, wobei der Betrieb mehr Tiere hält, als er von seinen eigenen Flächen ernähren kann. Der Import von Futtermitteln ist daher ein Charakteristikum. Kennzeichen der Massentierhaltung sind zudem der geringstmögliche Einsatz von Arbeitskräften zur Versorgung und Fütterung sowie die Verwendung mechanischer Einrichtungen für die Unterbringung und Haltung der Tiere.⁷

Ein Landwirt hat bei dem aktuellen Preiskampf kaum Möglichkeiten, ökologisch und nachhaltig zu produzieren, wenn er weiterhin auf konventionelle Absatzmärkte setzt. Ein schlachtreifes Schwein kann für 140-150 Euro⁸ verkauft werden. Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBA) hält die „derzeitigen Haltungsbedingungen eines Großteils der Nutztiere für nicht zukunftsfähig“.⁹

Problemursachen sind u. a. auch die Subventionen, die in die Landwirtschaft fließen und die Massentierhaltung begünstigen. Auffällig ist dabei, dass derzeit die 20 % flächenmäßig größten Agrarbetriebe 80 % aller Subventionen erhalten.¹⁰ 2016 flossen EU-Subventionen in Höhe von 6,4 Mrd. Euro an 331.000 Begünstigte der deutschen Landwirtschaft.¹¹ Die 80 % der Höfe mit dem geringsten Einkommen bekommen nur 25 % der Direktzahlungen, die 10 % mit dem höchsten Einkommen dagegen 55 %. Damit geht ein Siebtel des gesamten EU-Haushalts an rund 750.000 große Landwirtschaftsbetriebe, da die Zahlungen an die Betriebsfläche gekoppelt sind. Dies führt zu einem weiteren Höfesterben und spornt die Massentierhaltung und Spezialisierung der Höfe weiter an.¹²

Würden alle Subventionen für die Tierhaltung gestrichen und eine angemessene Haltung sowie sämtliche Umweltschäden, die die Massentierhaltung verursacht, eingerechnet, würden die Preise für Fleisch in die Höhe schnellen.



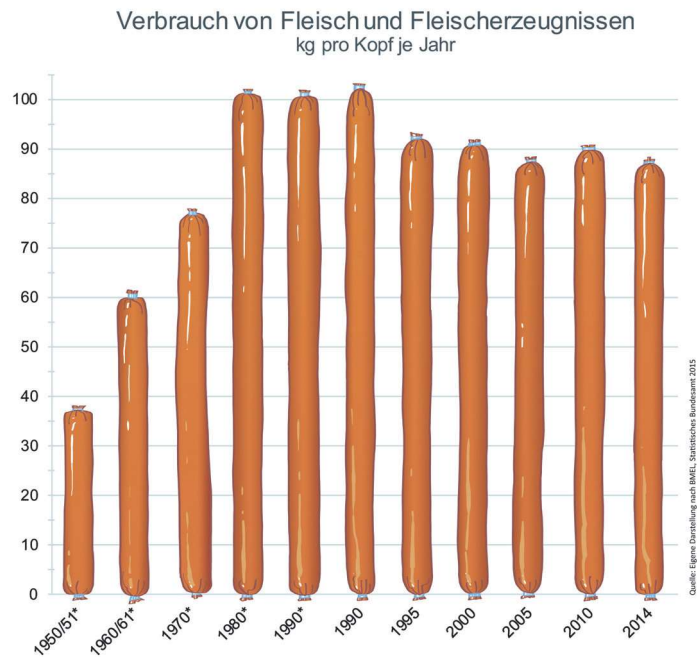
©Pixabay

Trend und Rückblick

In Statistiken werden häufig unterschiedliche Zahlen dargestellt, wenn es um Fleisch geht. Meist wird hier unterschieden zwischen dem Fleischverbrauch und dem Fleischverzehr.

Während beim *Fleischverbrauch* alles berechnet wird, was geschlachtet wird, also auch Knochen, Haut und andere nicht verwertbare Teile des Tiers, bezieht sich der *Fleischkonsum* nur auf das, was tatsächlich auch verzehrt wird. 2016 wurde so viel geschlachtet wie noch nie. Mit 8,25 Mio. t ist die Produktionsmenge von 2015 um 0,1% gestiegen.¹³ Die Zahl der Tiere, die sich hinter dieser Fleischmasse verbergen, ist jedoch um 3,5% auf 753

Mio. Tiere zurückgegangen. Das hat zum einen damit zu tun, dass das Schlachtgewicht der Tiere zugenommen hat, und zum anderen, dass weniger „kleine Tiere“ wie Hühner oder Puten, dafür aber mehr „große Tiere“ wie Rinder geschlachtet wurden.¹⁴



Aber nicht nur die in Deutschland gemästeten Tiere werden hier geschlachtet. So wurden z. B. 4,7 Mio. Schweine aus dem Ausland importiert, um in deutschen Schlachthäusern billig geschlachtet zu werden. Im Vergleich: Die Zahl der Schweine inländischer Herkunft lag 2016 bei 54,6 Mio. Tieren.¹⁵ Diese Massen an Fleisch werden in über 5.000 Schlachthöfen in Deutschland produziert, meist von Arbeitern, die unter hohem Druck (4 Sekunden pro Schwein, 7 Hühner pro Sekunde) und für geringe Löhne arbeiten.¹⁶

Würden wir unseren Fleischkonsum z. B. um 80% reduzieren, könnten dadurch 896 Mio. Tiere vor dem Schlachthaus gerettet werden.¹⁷ Seitdem Fleisch als Massenware in den Supermarktregalen liegt, nicht mehr als Tier zu identifizieren ist und die industrielle Tierhaltung die Kosten der Produktion gesenkt hat, sind früher teure Stücke zu den jederzeit vorhandenen Lieblingsstücken aufgestiegen. Die Vorstellung, dass dabei ein Tier verspeist wird, ist bei Wurst in Bärchenform verloren gegangen.¹⁸ Der Fleischproduktionsmarkt wird mit großem Abstand von einer Firma angeführt: Tönnies (6,35 Mrd. Euro Umsatz in 2016). Mit Abstand gefolgt von Vion Food Germany (2,97 Mrd.), Westfleisch (2,46 Mrd.) und der PHW-Gruppe, von der die bekannteste Marke Wiesenhof ist (2,46 Mrd.). Erst weiter abgeschlagen folgen andere Firmen.¹⁹ Mit dieser Marktmacht können Firmen auch Preispolitik betreiben. Und so geht der Trend z. B. in der deutschen Schweinehaltung zu immer größeren Betrieben, um Ertrag zu erwirtschaften. Im Mai 2017 stieg die durchschnittlich gehaltene Schweinezahl auf nun 1.139 Schweine je Halter. Damit hat sich innerhalb von zehn Jahren der Schweinebestand je Halter mehr als verdreifacht.²⁰

Der Hauptgrund für dieses enorme Wachstum der europäischen und deutschen Fleischindustrie ist der massenhafte Import des eiweißreichen Sojaschrots²¹ und die Nachfrage aus dem Ausland.

Fast die gesamte Menge der Sojaimporte wird von der europäischen Tierfuttermittelindustrie eingesetzt; im Erntejahr 2013/2014 waren es 31 Mio. t von insgesamt 31,6 Mio. t importiertem Soja.²² Ohne diese Sojaimporte wäre die Produktion einer derartigen Fleischmenge gar nicht möglich. Die sogenannte „Eiweißlücke“, also der nationale Bedarf an eiweißhaltigen Produkten im Vergleich zum nationalen Anbau, liegt in Deutschland bei 65%.²³

Rotes und weißes Fleisch

Es wird oft zwischen rotem und weißem Fleisch und Fleischwaren differenziert. Aber was steckt dahinter? Als rotes Fleisch werden alle Muskeln von Säugetieren wie Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Hammel gezählt. Weißes Fleisch dagegen stammt von Geflügel wie Huhn, Pute, Ente oder Gans. Unter Fleischwaren werden Produkte verstanden, die durch Salzen, Pökeln, Fermentieren, Räuchern oder andere Verarbeitungsschritte haltbar gemacht oder im Geschmack verfeinert werden, z. B. Würste, Schinken, Wurst, luftgetrocknetes Rindfleisch oder Dörrfleisch sowie Fleischkonserven und Fleischzubereitungen.²⁴



Exkurs: Spezielles Produktionsverfahren – Separatorenfleisch

Separatorenfleisch ist laut einer EU-Verordnung „ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird“.²⁵

Generell ist es sinnvoll, wenn ein Tier geschlachtet wird, es auch so vollständig wie möglich zu nutzen. Problematisch ist es jedoch, wenn diese Verarbeitungsschritte dem Verbraucher nicht transparent gemacht werden. So werden z. B. rein rechnerisch gesehen 70.000 t Separatorenfleisch in Deutschland verarbeitet. Obwohl Separatorenfleisch, wenn es in verpackter Ware verarbeitet wird, einer Kennzeichnungspflicht unterliegt, finden sich im Handel nur sehr wenige Produkte, die diese Zutat aufweisen.²⁶

Die Verwendung von Rinder-, Schaf- und Ziegenknochen zur Gewinnung von Separatorenfleisch ist seit der BSE-Krise gesetzlich verboten.²⁷ Dennoch kann durch die maschinelle Entfernung von Restfleisch nicht ausgeschlossen werden, dass sich in dem Fleischbrei Knochensplinter befinden.²⁸

Produktion weltweit

Die Industrieländer haben einen extrem hohen Fleischkonsum. 20 % der Weltbevölkerung konsumieren hier etwa 40 % der Fleischproduktion.²⁹

Globale Fleischerzeugung

	1990	2000	2014	Prozentuale Veränderung 1990–2014
	Millionen Tonnen			%
Schwein	69,7	85,9	115,3	+ 65
Huhn	35,4	58,7	100,4	+ 183
Rind	53,0	56,1	64,7	+ 22
Schaf	7,0	7,8	9,0	+ 27

Quelle: FAO

Aus Statistisches Bundesamt ³⁰

Viehbestand weltweit

	1990	2000	2014	Prozentuale Veränderung 1990–2014
	Milliarden			%
Hühner	10,6	14,4	21,4	+ 102
Rinder	1,3	1,3	1,5	+ 14
Schafe	1,2	1,1	1,2	- 1
Enten	0,6	1,0	1,1	+ 102
Ziegen	0,6	0,8	1,0	+ 72
Schweine	0,8	0,9	1,0	+ 16

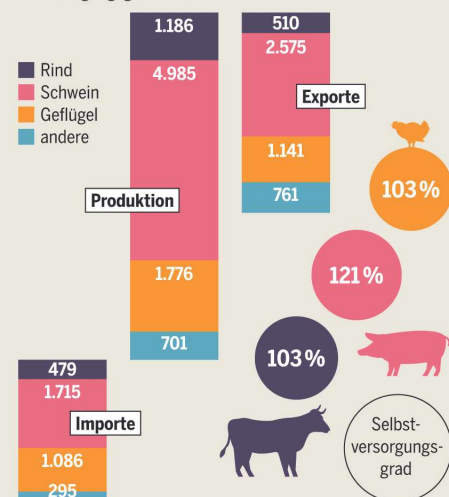
Quelle: FAO

2016 wurden in Deutschland 8,25 Mio. t Fleisch produziert – das ist mehr als je zuvor. Rein rechnerisch geht jedes fünfte Schwein und jedes dritte Huhn in den Export.³¹ Mit einem Selbstversorgungsgrad bei Fleisch von fast 120 %³², einem langsamen, aber kontinuierlichen Rückgang des Fleischkonsums in Deutschland, aber dennoch steigenden Schlachtzahlen ist der Export der einzige Wachstumsmarkt der Fleischindustrie.³³ Deutschland steht nach den USA, Brasilien und den Niederlanden auf Platz vier der weltweit größten Fleischexporteure.³⁴

Die gesamte deutsche und europäische Agrarindustrie ist auf Export getrimmt. Die EU ist einer der größten Exporteure für (Schweine-)Fleisch und Molkereiprodukte.³⁵ Ein Drittel der deutschen Agrarindustrieprodukte (vor allem Fleisch und Süßwaren) werden in die ganze Welt exportiert – 2016 über 70 Mrd. Euro Warenwert.³⁶ Die Hauptexportländer für Schweinefleisch aus Deutschland sind Italien, China, die Niederlande, Polen und Großbritannien.³⁷

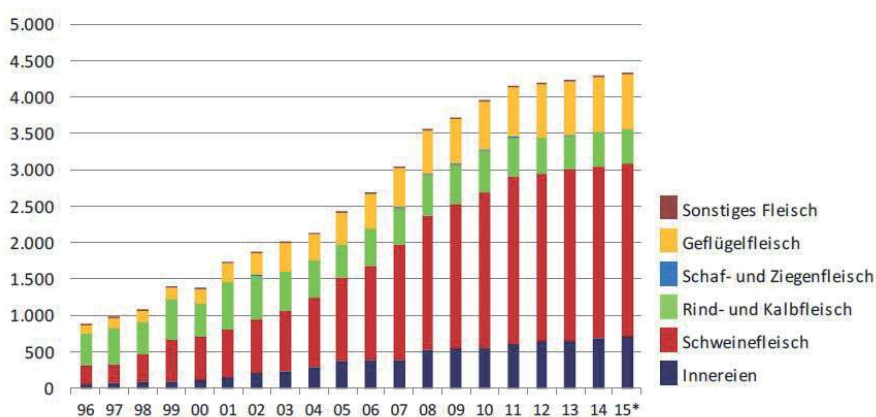
ZU VIEL SCHWEIN IN DER BILANZ

Eigenerzeugung, Importe und Exporte von Fleisch in Deutschland in 1.000 Tonnen Schlachtgewicht, und Deutschlands Selbstversorgungsgrad 2016



Fleischatlas 2018, CC-BY 4.0

Ausfuhr von Fleisch aus Deutschland nach Fleischarten (1 000 Tonnen)



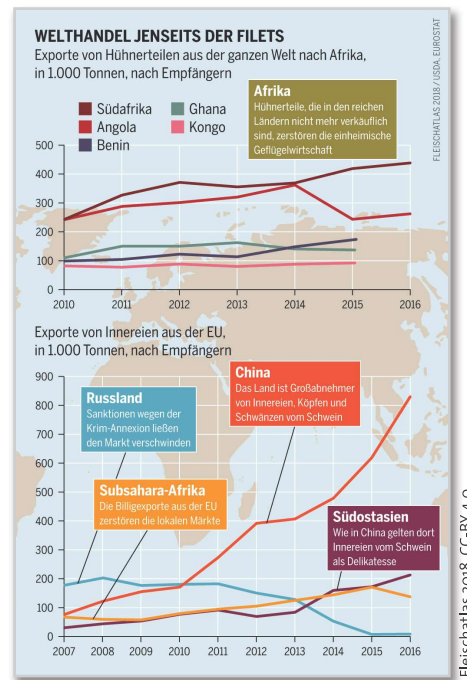
* = vorläufig

Quelle: Statistisches Bundesamt (verschiedene Jahrgänge), BLE, Thünen-Institut für Marktanalyse © Thünen-Institut

Laut dem Agrarexportbericht 2017 hatten z. B. Milch und Fleisch 2016 einen Anteil von 65 % bei den Exporten nach China – 30-mal mehr als noch im Jahr 2000.³⁸

Auswirkungen auf andere Märkte

Die industrialisierte Tierhaltung und der damit verbundene globale Handel zerstören in vielen Teilen der Erde kleinbäuerliche Strukturen und deren Lebensgrundlage.³⁹ Je nach Art werden nur 40-55 % eines Nutztiers verwendet und nur ein Drittel davon sind sogenannte „edle“ Teile wie das Muskelfleisch,⁴⁰ das hier gerne gegessen wird. So exportiert Deutschland z. B. auch nach Afrika von der EU finanziertes Hähnchenfleisch – alles, was nicht Hähnchenbrust ist. In Europa wird am liebsten Hähnchenbrust gegessen, die übrigen Hühnerenteile werden tiefgekühlt nach Osteuropa und in afrikanische Länder verschifft und zu Billigstpreisen angeboten. Die lokalen Märkte leiden enorm darunter, kleine Viehbauern können nicht mehr von ihrer Arbeit leben,⁴¹ Arbeitsplätze gehen verloren und durch unterbrochene Kühlketten erkranken Menschen an dem minderwertigen Fleisch.⁴² Seit den 90er Jahren werden tiefgefrorene Hühnerreste nach Afrika verschifft und ist bis 2010 bereits um das 10-fache angestiegen. Davon schätzungsweise 90.000 t alleine nach Ghana, davon wiederum alleine 40.000 t aus Europa.⁴³ Einige Länder wehren sich bereits gegen diese Billigimporte. Ghana erhöhte die Zölle auf Geflügelfleisch auf 35 %. Kamerun, Nigeria und Senegal haben komplette Importverbote für tiefgekühltes Hühnerfleisch verhängt.⁴⁴



Ökologische Folgen – enormer Wasserverbrauch für die Fleischproduktion

Bis zu 99 % des gesamten, für die Viehhaltung aufgewendeten Wassers entfallen auf die Futtermittelerzeugung.⁴⁵

So verbraucht nach dem „Global Water Footprint Standard“ die Produktion von 1 kg Rindfleisch 15.000 l Wasser.⁴⁶ Für 1 kg Mais oder Weizen werden dagegen nur 1.250 l Wasser benötigt.

Der Wasserbedarf der Nahrungsmittelproduktion übersteigt unseren privaten Bedarf bis zu 10 Mal. Hier eingerechnet werden alle Wasserressourcen der gesamten Herstellungskette bis zum Verbraucher: Bewässerung der Äcker, Wasser in Tiertränken, Reinigung der Ställe, Tiertransporte und Schlachthäuser.⁴⁷

Zudem braucht es neben Wasser auch viel mehr Futter und Land für die Produktion von einem Pfund Fleisch im Vergleich zu derselben Anzahl an Kalorien in Getreide. Auch ist das Verhältnis von Fleischproduktion und Futter schlecht: Für 1 kg Hühnerfleisch werden z. B. 2 kg Futter benötigt. Bei Lammfleisch sogar 4- bis 6-mal so viel und Rindfleisch benötigt 5- bis 20-mal (je nach Haltungsform) so viel Futter.⁴⁸

(Weitere Infos zu den Auswirkungen der Massentierhaltung auf unsere Umwelt hier bei uns finden Sie in der Lehrerinfo „Massentierhaltung“.)

Wasserverbrauch pro kg⁴⁹

Rindfleisch	15000 l
Schaffleisch	10400 l
Schweinfleisch	6000 l
Ziegenfleisch	5500 l
Hühnerfleisch	4300 l
Kuhmilch	940 l
Käse aus Vollmilch	5060 l

Milchproduktion und Milchprodukte

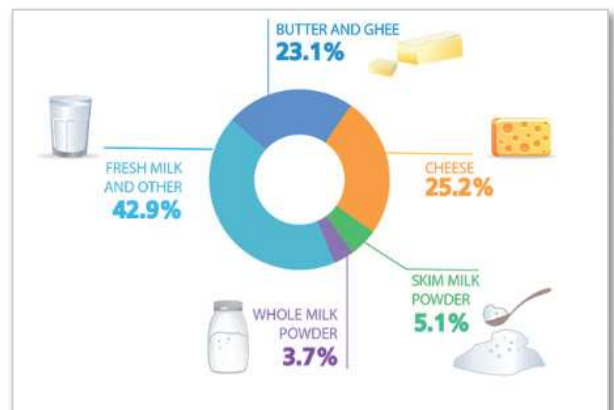
Was vielen – auch Vegetariern – nicht ganz bewusst ist, ist die Tatsache, dass auch für Milchprodukte Tiere genutzt werden.

Vermutlich wurden Ziegen als erste milchgebende Tiere im heutigen Gebiet des Iran und Irak schon 8.000-9.000 v. u. Z. domestiziert und gezüchtet. Ein Vorteil von Wiederkäuern wie Ziegen, Schafen und Kühen ist, dass sie mit ihren Haltern nicht um Nahrungsmittel konkurrieren. Sie verwandeln über viele Jahre die Nahrung, die für den Menschen ungenießbar ist (Gras), in etwas Nahrhaftes wie Milch. Sie zu schlachten würde nur eine kurze Proteinquelle darstellen, die Milch jedoch ernährt langfristig.

Kühe stammen vom wilden Auerochsen ab und wurden vermutlich zur ähnlichen Zeit und am ähnlichen Ort wie die Ziegen domestiziert. Seit mindestens 3.000 v. u. Z. wurden die Kühe ihrer Milch wegen gezüchtet, da sie fetter und aufgrund der Größe des Tieres reichhaltiger ist. Als einzige Milch von Nicht-Wiederkäuern gilt Kamelmilch als Nahrungsgrundlage schon seit 2.500 v. u. Z. in Teilen Afrikas. Käse wurde 2.000 v. u. Z. als Luxusgut in Ägypten gepriesen und in Griechenland war es die Nahrung der Athleten. Auch die Römer gaben ihren Soldaten eine tägliche Käseration.

In Arabien und Syrien konnte nachgewiesen werden, dass 2.000 v. u. Z. Butter mithilfe von leeren Ziegenknochen hergestellt wurde, und in China wurde 1.300 v. u. Z. der Tee mit Milch gewürzt.

Eine Schrift aus dem Jahr 633 bezeichnet Joghurt als therapeutisch. Er wurde im 16. Jahrhundert von einem türkischen Arzt in Europa eingeführt.⁵⁰



Heutige Verwendung von Milch für Milchprodukte⁵⁶

Seit der ersten Domestizierung von milchgebenden Nutztieren und der Weiterverarbeitung der Milch zu Käse und Butter hat sich einiges getan. Die natürliche Milchmenge einer Kuh beträgt etwa 8 l. Das ist ausreichend, um ihr Kalb zu ernähren. Durch die gezüchteten Hochleistungsrasen, die speziell für die Milchproduktion „optimiert“ wurden, erreicht die Milchproduktion pro Kuh heute bis zu 50 l am Tag.

Um Milch zu produzieren, muss eine Kuh ein Kalb zur Welt bringen. Circa einmal im Jahr wird die Milchkuh künstlich besamt und während ihrer 9-monatigen Schwangerschaft bis zum 7. Monat weiter gemolken (sofern es nicht die erste Schwangerschaft ist). Kurz nach der Geburt werden die Kälber von den Muttertieren getrennt und mit einem Ersatzprodukt aus Milchpulver und Wasser ernährt.⁵¹ Circa 60 Tage nach dem Abkalben wird die Kuh erneut besamt.⁵²

Sobald die Milchleistung nachlässt, die Besamung mehrfach fehlschlägt oder vermehrt Krankheiten auftreten, wird die Milchkuh mit ca. 4,5 Jahren geschlachtet. Eine Jungkuh, die nicht direkt schwanger wird oder zu wenig Milch liefert, wird ebenfalls dem Schlachter übergeben. Die natürliche Lebenserwartung einer Kuh liegt jedoch bei 18-25 Jahren.

Aber auch die vielen Jungtiere müssen irgendwo hin. In Deutschland werden jährlich 4 Mio. Kälber geboren. Die meisten weiblichen Kälber werden als Milchkuh ihr Leben verbringen, die männlichen oder überzähligen weiblichen Kälber werden in der Regel direkt an Mastbetriebe verkauft und enden als Kalbfleisch, da sie (zuchtbedingt) nicht genug Fleisch ansetzen, um lange gemästet zu werden. Zwei Drittel des Kalbfleisches in Europa stammen von Milchviehassen.

Unabhängig von der Nutzung der Milchkühe unterliegt die Haltung in Deutschland den allgemeinen Bestimmungen des Tierschutzgesetzes und der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung, wobei es keine spezifischen Vorgaben für die Haltung von Milchvieh gibt. Der größte Anteil der Milchkühe (72 %) lebt in Laufstallhaltung, in der ihnen einzelne Bereiche für Fressen, Liegen, Laufen und Melken zur Verfügung stehen – meist jedoch mit Spaltenboden ausgestattet. Jeder Kuh wird hier etwa 3,5-4,0 m² Fläche zugerechnet. Ein Teil der Milchkühe in Deutschland erhält für durchschnittlich 5 Monate im Jahr Zugang zu Weideflächen.⁵³ Auf einem deutschen Milchviehbetrieb stehen durchschnittlich 62 Kühe. Die Spannweite ist jedoch groß und reicht von weniger als 10 bis zu mehr als 1.000 Kühen pro Betrieb.⁵⁴ Aktuell stammen nur rund 3 % der in Deutschland produzierten Milch von Biobetrieben.⁵⁵

Tierwohl

Dieses Thema ist ein weites Feld und vor allem für Schüler sehr spannend, aber auch emotionsgeladen. Die Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft in NRW, Ophelia Nick, betont ebenfalls, dass 98 % der Schweine in Deutschland nicht artgerecht gehalten werden.⁵⁷

Gesetzlich ist geregelt, dass Tiere verhaltensgerecht untergebracht werden müssen, sie keine Schmerzen haben, leiden oder sonst wie zu Schaden kommen dürfen. Selbst in der deutschen Verfassung steht der Tierschutz als Staatsziel verankert. Auch durch eine EU-Richtlinie wird geregelt, wie viel Platz, Licht und Wärme den einzelnen Nutztieren zur Verfügung stehen müssen. Dennoch sind Berichte über verletzte oder kranke Tiere in den Massenställen Alltag. 80 % der Mast Schweine leiden an Atemwegserkrankungen, 38 % der Milchkühe haben Euterentzündungen, zwei Drittel der Masthühner haben veränderte Fußballen und über die Hälfte Knochenbrüche. Hier wird deutlich, dass sowohl die EU-Verordnungen als auch das deutsche Tierschutzgesetz viel zu kurz greifen.⁵⁸

Um das weitreichende Thema „Tierwohl“ hier nur kurz anzureißen, wird der Lebensalltag an zwei Beispielen dargestellt.



Beispiel Masthuhn:

Hühner werden heutzutage in der Regel so produziert: In der Brüterei schlüpfen einige zehntausend Küken am Tag (bei Legehennen werden die Bruderküken getötet).⁵⁹ Sie kommen auf sogenanntes Kükenpapier, das Wärme isoliert und worauf das Futter besser zu finden ist. In der Mastphase leben die meisten Masthühner in Bodenhaltung mit etwa 40.000 anderen Tieren⁶⁰ (pro Quadratmeter laut EU-Richtlinie 39 kg Huhn)⁶¹ und werden auf ihr Schlachtgewicht von 1,5-2,5 kg gebracht.⁶² Das deutsche Masthuhn benötigt nur 1,63 kg Futter, um 1 kg Fleisch anzusetzen.⁶³ Nach 32-42 Tagen werden die Tiere „ausgestallt“. 24 Stunden davor bekommen sie kein Futter mehr, um Verunreinigungen beim Schlachten zu vermeiden. Ein Fangtrupp oder teilweise auch eine Fangmaschine fängt die Tiere bei abgedunkeltem Licht ein, verstaut sie in Transportboxen und transportiert sie zum Schlachter. Der Stall wird von der alten Einstreu von mittlerweile ca. 6 cm gesäubert, desinfiziert und ist somit für den nächsten Durchgang bereit. 7-8 Mastdurchgänge sind so pro Jahr in einem Betrieb möglich.⁶⁴

VOLLKOMMEN RAMPONIERTER RUF

90 Prozent der Befragten für eine Untersuchung* vermuten „Massentierhaltung“ von Geflügel bei einer Tierzahl von:

5.000

14.900

tatsächliche durchschnittliche Bestandsgröße in Deutschland

tatsächliche durchschnittliche Bestandsgröße in Niedersachsen

35.100

* 287 Personen, nach soziodemografischen Quoten ausgesucht

FLEISCHATLAS 2018 / KAYSER ET AL.

Fleischatlas 2018, CC-BY 4.0

	Kurzmast	Mittellangmast	Langmast
Mastdauer	28-30 Tage	23-35 Tage	38-42 Tage
Besatzdichte	22-23 Tiere/m ²	18-19,5 Tiere/m ²	14,5-16 Tiere/m ²
Durchgänge	8 pro Jahr	7 pro Jahr	7 pro Jahr
Mastendgewicht	ca. 1,5-1,6 kg	ca. 2-2,2 kg	ca. 2,5-2,7 kg

Tabelle nach Thünen Institut⁶⁵

Beispiel Schwein:

Schweine sind die sensibelsten und pfiffigsten aller wirtschaftlichen Nutztiere. Sie gelten als mindestens so klug wie dreijährige Kinder. Sie können sich im Spiegel erkennen, behalten Gelerntes über Jahre, können im Team arbeiten und empfinden Mitgefühl. Auch biologisch steht das Schwein dem Menschen nahe. Es ist unser nächster Verwandter nach dem Affen. Wegen dieser Nähe können dem Menschen Schweinehaut oder Schweineherzen transplantiert und Insulin kann aus Schweinebauchspeicheldrüsen gespritzt werden. Auch ihre Gehirne sehen ähnlich aus wie unsere.

Schweinealltag:

Die Gruppenhaltung von Sauen im Wartestall (bis zwei Wochen vor dem Abferkeln) ist seit 2013 EU-weit Pflicht.⁶⁶ 12-14 Ferkel wirft eine Sau nach 3 Monaten, 3 Wochen und 3 Tagen, indem sie in einem sogenannten „Kastenstand“ eingezwängt ist, damit sie die Ferkel nicht zerdrückt. 28 Tage bleibt sie hier, ohne sich richtig bewegen zu können. 5-6 Tage nach dem Absetzen der Ferkel (wenn die Ferkel nach etwa 3 Wochen von der Mutter getrennt werden⁶⁷) wird sie schon wieder künstlich besamt. 2- bis 3-mal wirft eine Sau im Jahr. 99,3 % des Schweinefleisches in Deutschland entstehen auf diese Art.⁶⁸

Direkt nach der Geburt werden den Ferkeln die Milchzähne ohne Betäubung abgeknipst und die Schwänze kupiert.⁶⁹ Die männlichen Ferkel werden in der Intensivhaltung ein paar Tage nach der Geburt oft ohne Betäubung kastriert, was in vielen europäischen Ländern verboten ist, in Deutschland jedoch erst ab 2019. Die gemästeten Ferkel erreichen nach maximal 7 Monaten ihr Schlachtgewicht von 100-110 kg – ihnen stehen 0,75 m² Stallfläche zu. Bis etwa 1850 brauchte ein Schwein 3 Jahre, um 50 kg zu wiegen, 1900 nur noch 2 Jahre, um auf 70 kg zu kommen und nach 1900 wuchsen Schweine innerhalb eines Jahres auf 100 kg. Heute brauchen sie dafür 6,5 Monate – natürlich auch, weil sie sich kaum noch bewegen.

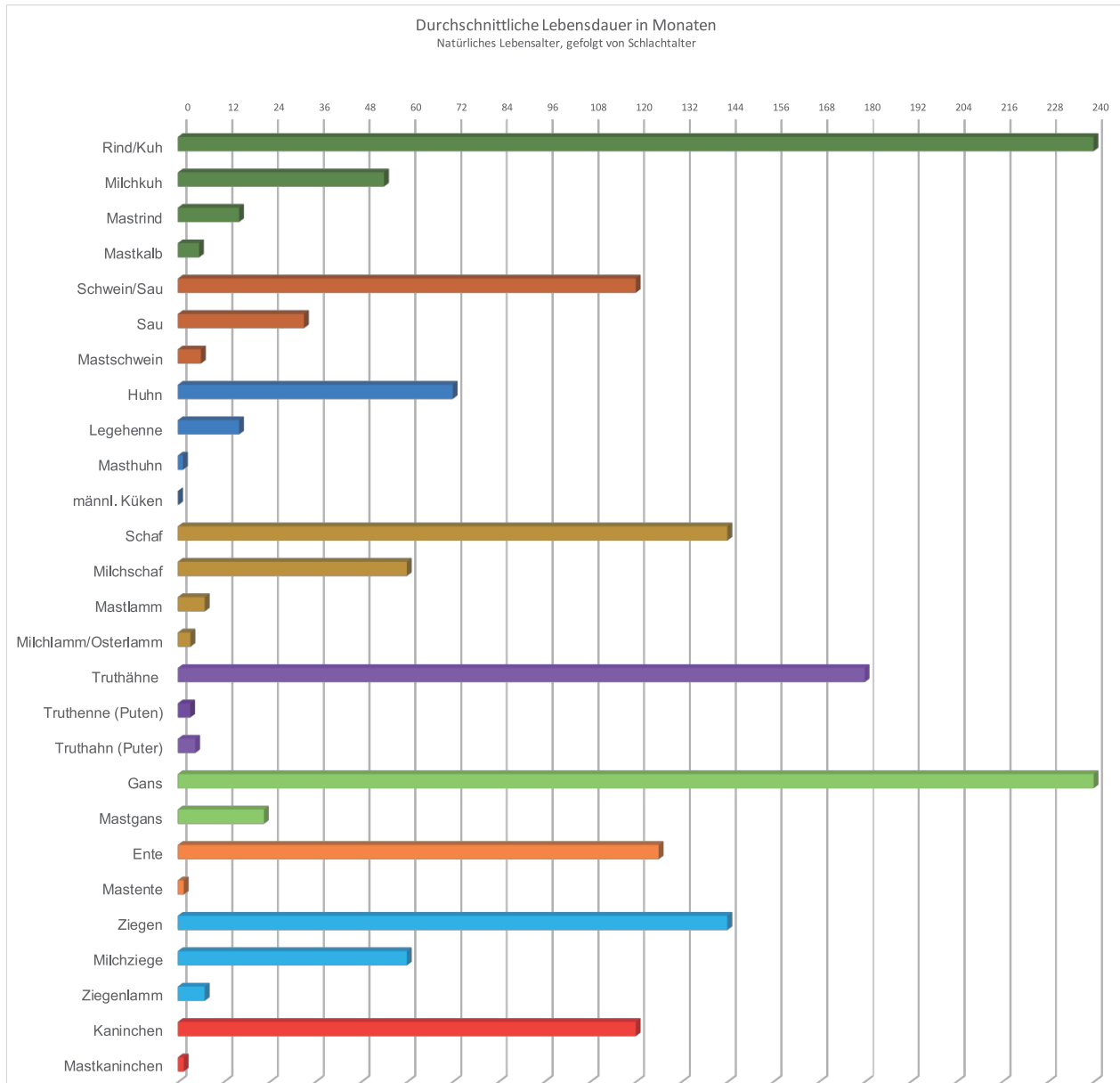
Die Ställe sind oft mit Spaltenböden ausgestattet, durch die Kot und Urin abfließen können. 90 % aller Mastschweine weisen Gelenkentzündungen auf, die durch Dauerreizungen von den harten Böden entstehen, zum Teil blutend und begleitet von schweren Hautveränderungen. Zudem sind Schweine reinliche Tiere und trennen, wenn möglich, Schlaf- und Kotplatz strikt voneinander. In den Massenställen ist das nicht möglich. 30-50 % aller Schlachtschweine zeigen Atemwegsveränderungen auf.

90 % aller Schweine sind heute Hybridschweine, die für wenig, aber sehr stark eiweißhaltiges Futter wie Soja gezüchtet wurden, mit dem sie rasant wachsen. Zudem sind die Körper länger gezüchtet, mit einer Rippenreihe mehr für die Schlachtschweine und zwei Zitzen mehr für die Zuchtsäue: mehr Koteletts, mehr Ferkel.⁷⁰



Gegenüberstellung des natürlichen Alters und des Schlachalters

Die meisten konventionellen Masttiere erreichen nur 6 % ihres natürlichen Alters, in ökologischen Betrieben etwas mehr. Nur Zuchttiere wie bei der Milch- und Eiproduktion erreichen ca. 20-40 % ihres natürlich möglichen Alters.⁷¹



Natürliche Lebenserwartung gegenüber Schlachalter der häufigsten Schlachttierarten. Dargestellt sind Durchschnittswerte. Eigene Darstellung nach „Kein Fleisch macht glücklich“ von Andreas Grabolle.



Quellen

- ¹ Statistisches Jahrbuch 2017, S. 183
- ² Oktober 2017, <https://www.agrarheute.com/tier/top-7-unternehmen-fleischwirtschaft-539122>, Zugriff: 31.1.2018
- ³ <https://www.economist.com/blogs/feastandfamine/2013/12/livestock>, Zugriff: 29.1.2018
- ⁴ Statistisches Bundesamt, Tierhaltung weltweit, 2018, S. 4
- ⁵ http://www.bmel.de/DE/Tier/Nutztierhaltung/Schweine/schweine_node.html, Zugriff: 29.1.2018
- ⁶ Mai 2017, <https://www.taz.de/Archiv-Suche/!5405773&s=%252523fleisch/>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁷ OroVerde, Verbrauchertipps Fleisch & Soja, 2017
- ⁸ 2017, <http://gpn.greenpeace.de/ausgabe/0217/weniger-ist-mehr/>, Zugriff: 31.1.2018
- ⁹ BMEL (2015): Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung – Zusammenfassung, S. 1
- ¹⁰ Juni 2017, <https://www.taz.de/!5421150/>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹¹ Juni 2017, <https://www.euractiv.de/section/landwirtschaft-und-ernaehrung/news/agrarsubventionen-liste-deutscher-empfaenger-2016/>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹² Juni 2017, <http://www.spiegel.de/wirtschaft/soziales/eu-agrarpolitik-kritik-an-foerderung-fuer-landwirtschaft-a-1157016.html>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹³ Februar 2017, Statistisches Bundesamt, Pressemitteilung Nr. 042, https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2017/02/PD17_042_413.html, Zugriff: 31.1.2018
- ¹⁴ März 2017, <https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/schlachtzahlen-2016>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹⁵ Februar 2017, Statistisches Bundesamt, Pressemitteilung Nr. 042, https://www.destatis.de/DE/PresseService/Presse/Pressemitteilungen/2017/02/PD17_042_413.html, Zugriff: 31.1.2018
- ¹⁶ Januar 2015, 3sat nano: Ein hoher Preis, <http://www.3sat.de/mediathek/?mode=play&obj=45494>, Zugriff: 31.1.2018
- ¹⁷ 2014, 3sat nano, <http://www.3sat.de/mediathek/?mode=play&obj=42933>, Zugriff: 29.1.2018
- ¹⁸ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 18
- ¹⁹ Oktober 2017, <https://www.agrarheute.com/tier/top-7-unternehmen-fleischwirtschaft-539122>, Zugriff: 31.1.2018
- ²⁰ August 2017, <https://www.topagrar.com/news/Markt-Marktnews-Strukturwandel-in-der-Schweinehaltung-haelt-an-8433872.html>, Zugriff: 31.1.2018
- ²¹ OroVerde Positionspapier „Soja“, S. 5
- ²² OroVerde Positionspapier „Soja“, S. 4 Absatz 2
- ²³ OVID (2016a): Ohne Gentechnik im Tierfutter: Internationaler Handel, heimischer Anbau und Verfügbarkeiten von Proteinfuttermitteln, S. 4
- ²⁴ Oktober 2015, <https://www.aerzteblatt.de/nachrichten/64572/WHO-Behoerde-stuft-rotes-Fleisch-und-Wurst-als-krebserregend-ein>, Zugriff: 31.1.2018
- ²⁵ EG- VERORDNUNG Nr. 853/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES, 29. April 2004, Anhang I, 1.14
- ²⁶ April 2014, <https://www.foodwatch.org/de/informieren/separatorenfleisch/mehr-zum-thema/foodwatch-recherche/>, Zugriff: 25.2.2018
- ²⁷ Januar 2014, <https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/wo-gibts-noch-separatorenfleisch>, Zugriff: 31.1.2018
- ²⁸ Fleischatlas 2013, S. 26
- ²⁹ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 28
- ³⁰ Statistisches Bundesamt, Tierhaltung weltweit, 2018, S. 4
- ³¹ November 2016, <http://www.bzfe.de/inhalt/klimafreundlich-essen-29057.html>, Zugriff: 25.2.2018
- ³² August 2017, <https://www.bund.net/aktuelles/detail-aktuelles/news/landwirtschaft-abkehr-von-exportstrategie-notwendig/>, Zugriff: 31.1.2018
- ³³ November 2016, <http://www.bzfe.de/inhalt/klimafreundlich-essen-29057.html>, Zugriff: 25.2.2018
- ³⁴ Statistisches Bundesamt, Tierhaltung weltweit, 2018, S. 4
- ³⁵ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 38
- ³⁶ August 2017, <https://www.bund.net/aktuelles/detail-aktuelles/news/landwirtschaft-abkehr-von-exportstrategie-notwendig/>, Zugriff: 25.2.2018
- ³⁷ April 2016, <https://www.agrarheute.com/tier/schwein/top-8-export-laender-fuer-deutsches-schweinefleisch-522050>, Zugriff: 31.1.2018
- ³⁸ August 2017, <https://www.bund.net/aktuelles/detail-aktuelles/news/landwirtschaft-abkehr-von-exportstrategie-notwendig/>, Zugriff: 25.2.2018
- ³⁹ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 11
- ⁴⁰ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 18
- ⁴¹ April 2014, BUND, <https://youtu.be/egPdAbGz8KQ>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁴² Januar 2010, <http://www.daserste.de/information/wissen-kultur/w-wie-wissen/sendung/2010/das-globale-huhn-100.html>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁴³ ebd.

- ⁴⁴ Januar 2017, <http://blog.zeit.de/ladurnerulrich/2017/01/13/fluechtlinge-westafrika-fluchtursachen-migration-eu-huehnchen/>, Zugriff: 31.1.2018
- ⁴⁵ BMEL, Forschungsfelder 4/1016, S. 13
- ⁴⁶ BMEL, Forschungsfelder 4/1016, S. 13/14
- ⁴⁷ März 2017, <https://vebu.de/pressemitteilung/2017-03-weltwassertag-2017-tierische-lebensmittel-verbrauchen-das-meiste-wasser/>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁴⁸ Dezember 2013, <https://www.economist.com/blogs/feastandfamine/2013/12/livestock>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁴⁹ Homepage Water Footprint Network, Interactive Gallery, <http://waterfootprint.org/en/resources/interactive-tools/product-gallery/>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁵⁰ Mental floss „in the Beginning“, S.72/73, und März 2011, <http://www.neatorama.com/2011/03/31/the-history-of-dairy-products/>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁵¹ Homepage VEBU, <https://vebu.de/tiere-umwelt/massentierhaltung-ausbeutung-von-tieren/kuehe-kuhhaltung-in-der-milchproduktion/>, Zugriff: 20.3.2018
- ⁵² 2017, Thünen Institut, Steckbriefe zur Nutztierhaltung: Milchkühe, https://www.thuenen.de/media/ti-themenfelder/Nutztierhaltung_und_Aquakultur/Nutztierhaltung_und_Fleischproduktion/Milchviehhaltung/Milchkuehe_2017.pdf, Zugriff: 21.3.2018
- ⁵³ Homepage VEBU, <https://vebu.de/tiere-umwelt/massentierhaltung-ausbeutung-von-tieren/kuehe-kuhhaltung-in-der-milchproduktion/>, Zugriff: 20.3.2018
- ⁵⁴ 2017, Thünen Institut, Steckbriefe zur Nutztierhaltung: Milchkühe, https://www.thuenen.de/media/ti-themenfelder/Nutztierhaltung_und_Aquakultur/Nutztierhaltung_und_Fleischproduktion/Milchviehhaltung/Milchkuehe_2017.pdf, Zugriff: 21.3.2018
- ⁵⁵ Homepage VEBU, <https://vebu.de/tiere-umwelt/massentierhaltung-ausbeutung-von-tieren/kuehe-kuhhaltung-in-der-milchproduktion/>, Zugriff: 20.3.2018
- ⁵⁶ FAO Infografik; <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/273893/>; Zugriff: 20.3.2018
- ⁵⁷ Juli 2017, <https://www.taz.de/Massentierhaltung-in-NRW/!5430897/>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁵⁸ Heinrich-Böll-Stiftung, Fleischatlas 2018, S. 24/25
- ⁵⁹ August 2017, <http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/studie-behauptet-huehner-massenhaltung-schuetzt-den-regenwald-15161582.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁶⁰ „Planet der Hühner“, Mensch, M., Olschewsky, A., Brandes & Apsel Verlag GmbH, Frankfurt a.M., 2017, S. 66
- ⁶¹ August 2017, <http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/studie-behauptet-huehner-massenhaltung-schuetzt-den-regenwald-15161582.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁶² „Planet der Hühner“, Mensch, M., Olschewsky, A., Brandes & Apsel Verlag GmbH, Frankfurt a.M., 2017, S. 66
- ⁶³ August 2017, <http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/studie-behauptet-huehner-massenhaltung-schuetzt-den-regenwald-15161582.html>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁶⁴ „Planet der Hühner“, Mensch, M., Olschewsky, A., Brandes & Apsel Verlag GmbH, Frankfurt a.M., 2017, S. 66
- ⁶⁵ Grafik Thünen Institut; <https://www.thuenen.de/de/thema/nutztiershyhaltung-und-aquakultur/nutztierhaltung-und-fleischproduktion-in-deutschland/systeme-der-haehnchenmast/>; Zugriff: 20.3.2018
- ⁶⁶ August 2017, <https://www.topagrar.com/news/Schwein-News-Schwein-Einfluss-der-Gruppenhaltung-auf-die-Sauen-8435385.html>, Zugriff: 25.2.2018
- ⁶⁷ 2017, Thünen Institut, Steckbriefe zur Tierhaltung in Deutschland: Mastschweine, https://www.thuenen.de/media/ti-themenfelder/Nutztierhaltung_und_Aquakultur/Nutztierhaltung_und_Fleischproduktion/Schweinehaltung/Mastschweine_2017.pdf, Zugriff: 21.3.2018
- ⁶⁸ Juni 2015, <http://reportagen.sueddeutsche.de/zurueck-zur-natur>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁶⁹ April 2017, Greenpeace: Rechtsgutachten zur Frage der Vereinbarkeit der Haltungsvorgaben für Mastschweine mit dem Tierschutzgesetz sowie zur Zulässigkeit einer Verschärfung der Haltungsvorgaben; https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/gutachten-schweine-tierhaltung_o.pdf, Zugriff: 21.3.2018, auch in: <https://vebu.de/tiere-umwelt/massentierhaltung-ausbeutung-von-tieren/schweinemast-schweine-in-schweinehaltung/>, Zugriff: 21.3.2018
- ⁷⁰ Juni 2015, <http://reportagen.sueddeutsche.de/zurueck-zur-natur>, Zugriff: 2.3.2018
- ⁷¹ Grabolle, Andreas: „Kein Fleisch macht glücklich“, Goldmann Verlag, München, 2012