

Lokale Betäubung gewünscht

Standards für Ferkelerzeugung beim Tierwohl berücksichtigen – Verbraucherstudie der JLU Gießen

Ab 1. April geht es los. Schritt für Schritt führen Aldi, Lidl, Netto, Kaufland und Rewe bei abgepacktem Fleisch die vereinbarte Haltungskennzeichnung ein. Das Aufregerthema Ferkelkastration findet darin allerdings keine Berücksichtigung. Gleichwohl ist es für Konsumenten, je nach persönlicher Einstellung, Haushaltseinkommen und Wissensstand ein entscheidendes Kaufkriterium. Dies belegt eine Studie vom Institut für Agrarpolitik und Marktforschung an der Justus-Liebig Universität Gießen.

Zusammen mit dem Marktforschungsunternehmen ISM Global Dynamics, Bad Homburg, haben die Wissenschaftler 711 Personen ab 18 Jahren zu ihren Einstellungen zu Herkunft, Mast und Schlachtung von Schweinen, der Qualität von Lebensmitteln und zur Ernährung befragt. Ein Viertel der Verbraucher gab an, noch nicht davon gehört zu haben, dass ein gesetzliches Verbot der betäubungslosen Kastration in Deutschland eingeführt werden soll. Nur rund zwei Drittel glauben nach persönlicher Einschätzung, über Aufzucht und Mast von Schweinen in Deutschland gut informiert zu sein. „Aufgrund der Berichterstattung in den Medien Ende November 2018 fühlt sich ein Großteil der Verbraucher für das Thema Ferkelkastration sensibilisiert“, sagt ISM-Senior-Research-Managerin Anke Möser.

In der Studie befürworten 35 Prozent und damit die Mehrheit der Befragten nach einer kurzen Erläuterung der Verfahren die lokale Betäubung der Tiere. Ein Drittel der Befragten spricht sich für die Immunokastration aus. Durch die Impfung mit Antikörpern wird dabei das geruchsbildende Hormon reduziert, so dass das Fleisch seinen starken Eigengeruch verliert. Weniger als ein Fünftel der Befragten gibt Vollnarkose als präferierte Behandlung an. Damit erfährt die von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner favorisierte Art der Betäubung eine breite Ablehnung. Nur Ebermast und der damit verbundene Eigengeruch des Fleisches findet mit 16 Prozent der Nennungen in der nicht repräsentativen Umfrage eine noch geringere Zustimmung.

Unterteilt in vier Konsumententypen wie „ernährungsbewusste Fleischasketen“ oder „preisbewusste Conveniencekäufer“ (siehe Kasten) loteten die Marktforscher individuellere Präferenzen der Befragten aus. Die Ergebnisse untermauern demnach aus Sicht der Studienmacher ganz generell, dass das Thema Ferkelerzeugung auch Eingang in die Tierwohlkennzeichnung haben sollte. Ohnehin muss innerhalb von zwei Jahren eine Lösung gefunden werden. Danach nämlich tritt das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration in Kraft. Die Umstellungsfrist wurde zuletzt im Dezember um zwei Jahre verlängert.

Höchste Zeit, sich schon jetzt mit den unterschiedlichen Präferenzen der Verbraucher zu Verfahren zur Kastration von Ferkeln zu beschäftigen, sagt ISM-Projektleiterin Anke Möser: „Es könnte zukünftig ein Profilierungsinstrument in der Vermarktungskette darstellen.“

Iz 12-19

Wie Ferkel behandelt werden, könnte zukünftig ein Profilierungsinstrument in der Vermarktungskette sein



Grafiktitel: Konsumenten wollen es wissen

Quelle: Lebensmittel Zeitung 12 vom 22.03.2019 Seite 038

Ressort: Journal Sortimente Fleisch- und Wurstwaren

Dokumentnummer: 20190322490524

Dauerhafte Adresse des Dokuments:

https://www.wiso-net.de/document/LMZ_20190322490524%7CLMZA_20190322490524

Alle Rechte vorbehalten: (c) dfv Mediengruppe - Zum Erwerb weitergehender Nutzungsrechte: content-syndication@dfv.de

 © GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH