



Berichte über Landwirtschaft

Zeitschrift für Agrarpolitik und Landwirtschaft

BAND 95 | Ausgabe 2

August 2017

AGRARWISSENSCHAFT

FORSCHUNG

—
PRAXIS

Eine empirische Analyse zum Angebot von Tierwohl-Fleisch in Fleischerfachgeschäften

Von Wiebke Pirsich, Louisa von Hardenberg und Ludwig Theuvsen

Einleitung

Die deutsche Fleischwirtschaft ist bereits seit einigen Jahren mit einem bedeutenden Imageverlust konfrontiert, welcher zu großen Teilen auf die überwiegend negative Berichterstattung über die landwirtschaftliche Nutztierhaltung in den Medien zurückzuführen ist. Bedingt durch den gravierenden Strukturwandel in der Landwirtschaft prägen heute vielfach moderne Großbetriebe mit hohem Spezialisierungsgrad und betriebswirtschaftlich optimierten Haltungssystemen das Bild der Nutztierhaltung (5; 31). Bei Verbrauchern finden diese veränderten Produktionsbedingungen jedoch nur wenig Akzeptanz, da sie nicht mit verbreiteten Vorstellungen von einer artgerechten Tierhaltung übereinstimmen. So werden insbesondere die Geflügel- und die Schweinehaltung auf Grund der großen Tierzahl pro Betrieb, der hohen Besatzdichten und der Haltung in geschlossenen Ställen ohne Auslauf ins Freie stark bemängelt (32; 67; 12). Um auf die Kritik der Verbraucher zu reagieren und die Reputation der Fleischbranche nicht weiter zu gefährden, drängen verschiedene Stakeholder vermehrt auf eine Verbesserung der Tierwohl-Standards in der Nutztierhaltung. Die Erweiterung des Fleischmarktes um ein Segment für Fleisch- und Wurstwaren aus besonders tiergerechter Haltung, auch als sogenanntes Tierwohl-Fleisch bezeichnet, stellt dabei einen vielversprechenden Ansatz dar. Entsprechende Produkte füllen sowohl im Hinblick auf die Tierwohlstandards als auch mit Blick auf das Preisniveau eine Marktlücke zwischen konventionell erzeugten Fleisch- und Wurstwaren und den auch aufgrund von hohen Futtermittelkosten deutlich teureren Bioprodukten (39; 61).

Obwohl verschiedene Verbraucherstudien ein bedeutendes Marktpotenzial für Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung nachweisen konnten (54; 37), ist ein Blick auf die Realität des deutschen Fleischmarktes ernüchternd: So verweisen verschiedene Studien auf die bislang nur marginalen Marktanteile entsprechender Produkte (64; 13; 22; 11; 45; 53; 55). Angaben von SPILLER et al. (58) zufolge belief sich der Anteil von Tierwohl-Produkten am deutschen Fleischmarkt selbst unter Einbeziehung von Bio-Fleisch im Jahr 2010 auf nur 2%. Jedoch fällt bei einer genaueren Auseinandersetzung mit dem Angebot von Tierwohl-Fleisch auf, dass die Angaben in der Literatur weder aktuell noch vollständig sind. So gibt es neben den Bio- und Tierwohl-Labels weitere Initiativen und Anbieter, deren Produkte aufgrund höherer Tierwohlstandards in der Produktion der Kategorie Tierwohl-Fleisch zugeordnet werden können. Zudem vernachlässigen die bisherigen Angaben oft das

Angebot des Fleischerhandwerks und der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe mit Direktvermarktung. Dieser Beitrag führt daher in Kapitel 2 zunächst in verschiedene Ansätze zur Definition von Tierwohl ein und systematisiert das aktuelle Angebot an Tierwohl-Fleisch im deutschen Fleischmarkt. Im anschließenden dritten Kapitel wird eine empirische Untersuchung zum Angebot von Tierwohl-Fleisch speziell in Fleischerfachgeschäften vorgestellt. Die folgenden Fragestellungen bildet dabei die Grundlage der quantitativen Befragung selbständiger Fleischer:

- Was verstehen Fleischer unter Tierwohl?
- Wie viele Fleischer bieten bereits Tierwohl-Fleisch an?
- Welchen Anteil macht Tierwohl-Fleisch am Gesamtsortiment aus?
- Welche Anforderungen an das Tierwohl erfüllt das Angebot der Fleischerfachgeschäfte?

Auf diese Weise sollen die Relevanz von Fleischerfachgeschäften als Vertriebskanal für Tierwohl-Fleisch verdeutlicht und Ansatzpunkte für das Betriebsmanagement und politische Entscheidungen aufgezeigt werden.

2 Tierwohl und Tierwohl-Fleisch

2.1 Ansätze zur Definition von Tierwohl

Um einen Überblick über das Angebot von Tierwohl-Fleisch geben zu können, ist es notwendig, das diesem Beitrag zugrundeliegende Verständnis von Tierwohl vorab anhand der verschiedenen wissenschaftlichen Definitionsansätze zu verdeutlichen. Zunächst ist darauf hinzuweisen, dass im deutschen Sprachgebrauch eine eindeutige Differenzierung von Tierwohl und Tierschutz schwierig ist, sodass die Begriffe teilweise synonym verwendet werden. PETERS (46) dagegen unterscheidet beide Begriffe aus juristischer Sicht folgendermaßen: *„Tierschutz ist das, was Menschen mit Tieren machen, wohingegen Tierwohl das ist, was Tiere brauchen.“* Ausgehend von dem im englischsprachigen Schrifttum verbreiteten Begriff des Animal Welfare setzt sich mehr und mehr der Terminus Tierwohl durch; ihm wird auch in diesem Beitrag der Vorzug gegeben.

Da das Tierwohl in verschiedensten Wissenschaftsdisziplinen (z. B. Veterinärmedizin, Nutztierwissenschaften, Agrarökonomie, Ethologie, Rechtswissenschaften und Theologie) thematisiert wird, haben sich verschiedene Definitionsmöglichkeiten und Bewertungsansätze für Tierwohl entwickelt (29). FRASER (23) und FRASER et al. (24) unterscheiden in ihren Studien generell zwischen drei verschiedenen Ansätzen zur Definition des Tierwohls landwirtschaftlicher Nutztiere. Der „Biological Functioning“-Ansatz basiert auf dem Ziel, dass die Tiere in ihrer physiologischen Funktionsweise nicht eingeschränkt werden und somit ein größtmögliches Maß an Gesundheit, Wachstum, Fruchtbarkeit und Leistung erreichen können. Ein zweiter Ansatz betont die gefühlsmäßigen Zustände von Tieren, wobei die Vermeidung von Ängsten, Schmerzen, Leiden und

weiteren negativen Zuständen im Mittelpunkt steht. Diese Herangehensweise wird als „Affective States“-Ansatz bezeichnet. Des Weiteren wird von Fraser (23) der „Natural Living“-Ansatz beschrieben, der darauf abzielt, Nutztieren eine Haltungsumwelt zu bieten, die es ihnen ermöglicht, ihre natürlichen Verhaltensweisen uneingeschränkt auszuleben. Unter Berücksichtigung dieser Ansätze wird offensichtlich, dass Tierwohl ein komplexes Konzept darstellt, dessen Dimensionen von keinem der beschriebenen Ansätze vollständig abgedeckt werden (10; 29). In wissenschaftlichen Betrachtungen zum Tierwohl hat sich in den letzten Jahren daher vermehrt eine Kombination der verschiedenen Ansätze durchgesetzt. Bei dieser integrativen Herangehensweise bilden die Bewertungskategorien Haltungssystem, Managementpraxis, Tiergesundheit und Tierverhalten die Grundlage für die Beurteilung des Tierwohls. Dabei haben die ressourcenbasierten Bewertungskategorien Haltungssystem und Managementpraxis einen zentralen Einfluss auf die tierbezogenen Bewertungskategorien Tiergesundheit und Tierverhalten, welche das Tierwohl unmittelbar widerspiegeln (23; 10; 13; 33; 29; 62). In Abbildung 1 wird das Zusammenspiel dieser Kategorien grafisch veranschaulicht.

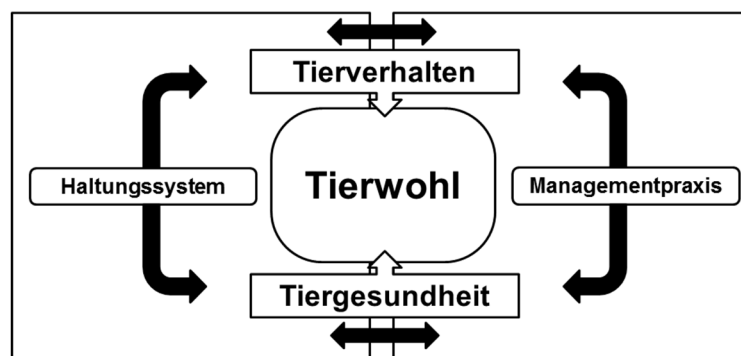


Abbildung 1: Bewertungskategorien von Tierwohl;
Quelle: Eigene Darstellung nach DEIMEL et al., 2010 (13)

In der gesellschaftlichen Diskussion über das Tierwohl in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung werden mit Blick auf die Kategorie Haltungssystem insbesondere die hohen Besatzdichten, die großen Tierzahlen pro Betrieb, die Haltung auf Spaltenböden ohne Einstreu und der vor allem in der Schweine- und Geflügelhaltung regelmäßig fehlende Auslauf ins Freie kritisiert (55; 32). Hinsichtlich der Managementpraxis werden beispielsweise routinemäßige, nicht kurative Eingriffe an den Tieren (z.B. Kastration, Kupieren von Schwänzen bei Schweinen, Kürzen der Schnäbel bei Legehennen und Puten etc.), das Töten männlicher Küken in der Eierproduktion und das frühe Absetzen der Ferkel in der Schweinehaltung kritisiert. Bei den direkten Bewertungskategorien Tierverhalten und Tiergesundheit stehen vor allem der hohe Medikamenteneinsatz (namentlich Antibiotika), fehlende oder ungeeignete Beschäftigungsmaterialien, nicht vorhandene Möglichkeiten zum Ausüben tierartspezifischer Verhaltensweisen (z.B. Nestbauverhalten tragender Sauen, Sitzstangen für Masthühner, Pickverhalten von Geflügel etc.) und das häufige Auftreten von Verhaltensanomalien (Kannibalismus, Stereotypen, Federpicken etc.) im Fokus der Kritik (3; 2; 1; 67; 32; 9; 62; 12).

Zahlreiche Studien haben sich mit den Vorbehalten von Verbrauchern gegenüber den Produktionsstandards in der modernen Intensivtierhaltung auseinandergesetzt (12; 45; 53; 62). Im Jahr 2007 ergab eine umfangreiche Verbraucherstudie im Auftrag der Europäischen Kommission, dass die Mehrheit der europäischen Verbraucher großen Wert auf das Wohlergehen landwirtschaftlicher Nutztiere legt (19). DE JONGE und VAN TRIJP (12) konnten in ihren Untersuchungen in den Niederlanden ein Kundensegment identifizieren, das Interesse an Fleischprodukten aus besonders tierfreundlichen Haltungsbedingungen aufweist, aber nicht bereit ist, den hohen Preis für biologisch erzeugtes Fleisch zu zahlen. Für den deutschen Fleischmarkt sind insbesondere die Ergebnisse von SCHULZE et al. (55) von Bedeutung, die die Zielgruppe für Produkte aus besonders tiergerechten Haltungssystemen auf rund 20 % der Bevölkerung beziffern. Zu ähnlichen Ergebnissen kommen ZANDER et al. (67), die in ihren Untersuchungen zu den Erwartungen der Gesellschaft an die Landwirtschaft in Deutschland eine Gruppe analysierten, die sie als „Gegner der modernen Schweinehaltung“ bezeichnen und die mit 28 % sogar mehr als ein Viertel der Befragungsteilnehmer umfasst. Aus diesen Ergebnissen kann grundsätzlich ein beachtliches Marktpotential für Produkte aus tierfreundlicheren Haltungssystemen abgeleitet werden. Diese Fleischkategorie, für die sich im deutschen Sprachgebrauch in Anlehnung an den Begriff „Bio-Fleisch“ zunehmend die Bezeichnung „Tierwohl-Fleisch“ durchsetzt (47), kann preislich zwischen konventionell und biologisch erzeugten Fleischprodukten platziert werden, da zwar Mehrkosten durch höhere Tierwohlstandards entstehen, aber die erheblich höheren, nicht tierwohlrelevanten Futterkosten der ökologischen Tierhaltung vermieden werden (12).

2.2 Zur Definition von Tierwohl-Fleisch

In Deutschland wie auch einigen anderen Ländern innerhalb und außerhalb der EU existieren bereits einige private Tierwohl-Zertifizierungssysteme. Dagegen gibt es bisher keine gesetzliche Regelung zur einheitlichen Verwendung des Begriffs „Tierwohl“, so dass die Bewerbung von tierischen Produkten unter Verwendung des Begriffs „Tierwohl“ im Gegensatz zu den Bezeichnungen „Bio“ und „Öko“ nicht strikt an die Einhaltung gesetzlich vorgeschriebener Mindeststandards gebunden ist (28). Allgemein wird jedoch unter Tierwohl-Fleisch eine Kategorie von Fleisch- und Wurstwaren verstanden, bei deren Erzeugung höhere Tierwohlstandards eingehalten werden als für die konventionelle Tierhaltung gesetzlich vorgeschrieben sind. Im Vergleich zu Bio-Fleisch kann bei Tierwohl-Fleisch dagegen auf den Einsatz von biologisch erzeugten Futtermitteln verzichtet werden. (45; 28; 48). Aufgrund der fehlenden Legaldefinition von Tierwohl-Fleisch ist es äußerst schwierig, vollständige Angaben zum entsprechenden Angebot auf dem Fleischmarkt zu machen. Soll ein möglichst umfassender Überblick über das Angebot von Tierwohl-Fleisch gegeben werden, müssen zunächst dessen verschiedene Angebotsformen unterschieden werden. Wird generell vorausgesetzt, dass die Tierwohlstandards in der Produktion mindestens in einem Bereich mehr oder minder deutlich oberhalb der gesetzlichen Mindestanforderungen liegen müssen, so lassen sich drei verschiedene Kategorien von Tierwohl-Fleisch unterscheiden (49):

- Tierwohl-Fleisch aus Zertifizierungssystemen
- Tierwohl-Fleisch aus Markenfleischprogrammen
- Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen

In Bezug auf Tierwohl-Fleisch aus Zertifizierungssystemen kann im Wesentlichen weiter zwischen zwei Formen differenziert werden: Fleisch aus Tierwohl-Zertifizierungssystemen und solches aus Zertifizierungssystemen mit Tierwohl-Bezug. Bei Tierwohl-Zertifizierungssystemen steht die Verbesserung des Tierwohls landwirtschaftlicher Nutztiere durch die Anhebung der Standards in den Bereichen Haltungssystem, Managementpraxis, Tierverhalten oder Tiergesundheit im Mittelpunkt. Die Produktion erfolgt in diesem Fall nach den verbindlichen Vorgaben des jeweiligen Standardgebers bzw. -setzers. Im Gegensatz zu Tierwohl-Zertifizierungssystemen ist dagegen die Verbesserung des Tierwohls bei Zertifizierungssystemen mit Tierwohlbezug nur ein Nebeneffekt, während andere intrinsische oder extrinsische Qualitätsmerkmale (38) der Produkte, etwa die besonders nachhaltige Produktion, die Genussqualität oder die regionale Herkunft, im Vordergrund stehen. Charakteristisch für beide Zertifizierungssysteme ist, dass die Kontrolle der Betriebe im Wege unabhängiger Dritt-Parteien-Audits durch akkreditierte Zertifizierungseinrichtungen erfolgt (57; 60). In der Regel kann sich jeder interessierte Landwirt zertifizieren lassen und die Produkte werden für gewöhnlich zwecks Information interessierter Verbraucher durch das entsprechende Label des Zertifizierungssystems gekennzeichnet. Auf diesem Weg kann eine Mehrzahlungsbereitschaft auf Seiten der Konsumenten mobilisiert werden, die von zentraler Bedeutung für die Deckung der Mehrkosten durch höhere Tierwohlstandards ist.

Bei Markenfleischprogrammen mit Tierwohl-Bezug handelt es sich dagegen um Konzepte privatwirtschaftlicher Organisationen, die das Ziel der Vermarktung einer besonderen Fleischqualität verfolgen und dafür vorrangig oder ergänzend auf höhere Tierwohlstandards in der Produktion setzen (beispielsweise extensive Weidehaltung). Die Kontrolle der Einhaltung der Standards ist dabei nicht notwendigerweise einem unabhängigen Zertifizierer übertragen; die Teilnahmemöglichkeiten für Landwirte hängen vom Interesse der den Standard setzenden Organisation ab und sind daher eingeschränkt. Die Kennzeichnung der Produkte erfolgt häufig mit einem Markenzeichen (21).

Die dritte Angebotsform bildet Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen. Dieser Kategorie liegt die freiwillige Erfüllung höherer Tierwohlstandards auf den Erzeugerbetrieben zugrunde, ohne dass bestimmte Richtlinien oder Standards eingehalten oder unabhängige Kontrollen durchgeführt werden. Die Vermarktung erfolgt in der Regel ohne spezielle Kennzeichnung im Wege der Direktvermarktung oder durch selbstschlachtende Fleischerfachgeschäfte. Durch Beratung und Information der Kunden wird die Akzeptanz der entstehenden Mehrkosten erreicht. Abbildung 2 gibt einen schematischen Überblick über die unterschiedlichen Angebotsformen von Tierwohl-Fleisch.



Abbildung 2: Angebotsformen von Tierwohl-Fleisch in Deutschland
 Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Fink-Keßler, 2008

3 Das Angebot von Tierwohl-Fleisch in Deutschland

3.1 Tierwohl-Fleisch aus Zertifizierungssystemen

3.1.1 Tierwohl-Zertifizierungssysteme

Neuland

Das älteste deutsche Tierwohl-Label „Neuland“ gibt es bereits seit 1988. Als Standarsetzer fungiert der gleichnamige Verein, der das Ziel einer besonders tiergerechten Nutztierhaltung verfolgt. Nach gravierenden Betrugsfällen im Bereich der Geflügelmast im Jahr 2014, wurden das einstufige Label intern umstrukturiert und die Richtlinien und Kontrollverfahren überarbeitet. Nach Angaben des Neuland Vereins waren 2016 124 landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe zertifiziert, die wöchentlich ca. 300 Schweine und 50 Rinder für die Schlachtung produzierten. Da sich die Geflügelvermarktung noch im Wiederaufbau befindet, gibt es bisher keine aktuellen Zahlen zu den Geflügelschlachtungen (43; 44). Eine Hochrechnung der Angaben zu den wöchentlichen Schlachtungen führt zu einem Anteil von ca. 0,026 % an den gesamten Schweineschlachtungen und 0,074 % an den gesamten Rinderschlachtungen in Deutschland im Jahr 2016.

Für mehr Tierschutz

Im Jahr 2012 wurde der Markt für Tierwohl-Fleisch um Produkte mit dem Label „Für mehr Tierschutz“ des Deutschen Tierschutzbundes erweitert. Der Deutsche Tierschutzbund hat in Zusammenarbeit mit Vertretern aus Wissenschaft, Landwirtschaft, Verarbeitung und Einzelhandel Richtlinien entwickelt, die besondere Anforderungen an die Tierhaltung, den Tiertransport und die Schlachtung stellen. Die Überprüfung der Einhaltung der Tierwohlstandards erfolgt durch externe, unabhängige Kontrollstellen. Es handelt sich um ein zweistufiges Labelsystem, welches eine Einstiegsstufe und eine Premiumstufe umfasst. Bisher werden nur Geflügel- und Schweinefleisch unter dem Label vermarktet, eine Ausweitung auf weitere Tierarten ist geplant. Im Jahr 2017 soll das Label zudem für Milch und Eier eingeführt werden. Nach Angaben des Deutschen Tierschutzbundes waren im Januar 2017 insgesamt 68 fleischerzeugende Betriebe zertifiziert und aktiv, davon sieben Betriebe der Einstiegsstufe Schwein, 32 Betriebe der Premiumstufe Schwein und 29 Betriebe der Einstiegsstufe Masthuhn. Angaben zur Anzahl der pro Jahr geschlachteten Tiere liegen bisher noch nicht vor (16; 17). Auch wenn eine Angabe von Marktanteilen daher nicht möglich ist, wird doch schon aufgrund der geringen Zahl zertifizierter Betriebe offensichtlich, dass die Bedeutung des Labels bislang ähnlich marginal zu sein scheint wie die des Labels Neuland.

Tierschutz-kontrolliert

Dem Label „Tierschutz-kontrolliert“ liegt grundsätzlich ein ähnliches Konzept zugrunde wie dem Label des Deutschen Tierschutzbundes. Als Standardgeber fungiert hier jedoch die Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Auch für dieses Label gibt es eine Einstiegs- und eine Premiumstufe, wobei Kriterien für die Haltung von Masthähnchen, Schweinen und Rindern erarbeitet wurden. Bisher werden nach Auskunft von Vier Pfoten aber nur Masthühner nach den Richtlinien der Einstiegsstufe in den Niederlanden produziert und auf dem deutschen Markt vertrieben. Auch für dieses Label sind keine genaueren Angaben verfügbar, die auf den Marktanteil des Labels in Deutschland schließen lassen, doch kann aus den vorliegenden Informationen auf eine nur sehr geringe Bedeutung im Markt geschlossen werden (63; 20).

3.1.2 Zertifizierungssysteme mit Tierwohlbezug

In Bezug auf Zertifizierungssysteme mit Tierwohlbezug besitzen die Richtlinien der EU-Verordnung für den ökologischen Landbau die größte Bedeutung. Neben dem Umwelt-, Boden-, Gewässer- und Artenschutz ist die besonders artgerechte Tierhaltung ein wichtiges, aber im Unterschied zu den im vorherigen Absatz skizzierten Labelssystemen nicht das einzige Ziel der ökologischen Landwirtschaft. Standardgeber ist die EU, Zertifizierung und Kontrolle erfolgen in Deutschland durch ein staatlich überwachttes privates Kontrollsystem. Grundsätzlich kann jeder Betrieb nach erfolgreicher Zertifizierung seine Produkte mit dem EU-Öko-Siegel kennzeichnen (7). Darüber hinaus gibt es in

Deutschland privat organisierte ökologische Anbauverbände (beispielsweise Demeter, Bioland, Naturland), die auch auf Grundlage der Richtlinien der EU-Öko-Verordnung produzieren, diese zum Teil aber um eigene, höhere Standards ergänzt haben und zusätzlich oder alternativ zum EU-Öko-Siegel ein eigenes Label verwenden. Der Anteil von Bio-Fleisch (ohne Geflügel) an der gesamten Fleisch-Nachfrage der privaten Haushalte lag 2015 bei 1,63 % und der Anteil von Bio-Geflügelfleisch bei 1,16 %. Bio-Wurstwaren hatten 2015 einen Marktanteil von 1,22 %. Auch Bio-Fleisch ist demnach nur von sehr geringer Bedeutung im deutschen Fleischmarkt (4).

3.1.3 Branchenbündnis Initiative Tierwohl

Einen Sonderfall im Bereich der Zertifizierungssysteme bildet das Branchenbündnis „Initiative Tierwohl“ (ITW). Bei der ITW handelt es sich um eine im Jahr 2015 ins Leben gerufene Brancheninitiative der Fleischwirtschaft, die sich das Ziel gesetzt hat, das Tierwohlniveau in der Schweine- und der Geflügelhaltung deutlich zu verbessern. Standardgeber ist die zu diesem Zweck gegründete Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung. Zertifizierung und Kontrollen erfolgen zwar durch unabhängige Zertifizierungsstellen nach Maßstab eines Dritt-Parteien-Audits, jedoch liegen der Zertifizierung keine einheitlichen Anforderungen zugrunde, da die Produktionsstandards flexibel gestaltbar sind. Neben einigen wenigen verbindlichen Mindeststandards, die alle teilnehmenden Betriebe erfüllen müssen, werden weitere Tierwohlmaßnahmen aus einer Art Baukastensystem mehr oder weniger beliebig durch den jeweiligen Betrieb zusammengestellt. Wie weit die Produktionsstandards oberhalb der gesetzlichen Mindestbedingungen für die konventionelle Haltung liegen, kann daher nicht pauschal beurteilt werden. Zudem erfolgt keine Warenstromtrennung der Produkte; eine Kennzeichnung von Fleisch- und Wurstwaren, die aus Betrieben stammen, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen, ist dementsprechend nicht möglich. Die teilnehmenden Einzelhandelsketten haben sich dazu verpflichtet, für jedes verkaufte Kilogramm Schweine-, Hühner- oder Putenfleisch vier Cent auf ein Tierwohlkonto abzuführen. Aus dem so entstehenden Betrag werden dann wiederum die in der Produktion entstehenden Mehrkosten gedeckt. Die Teilnahme ist grundsätzlich für jeden Landwirt möglich, jedoch liegt de facto eine Beschränkung der Teilnehmerzahl aufgrund der nur begrenzt zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel zur Honorierung von Tierwohlmaßnahmen vor (255 Mio. Euro für 2015 bis 2017). Nach Angaben der Initiative Tierwohl (30) stammten im Januar 2017 11,6 % der in Deutschland geschlachteten Schweine aus teilnehmenden Betrieben der Initiative Tierwohl. Im Bereich der Masthühner waren es 31 % der insgesamt geschlachteten Tiere und im Bereich der Puten 23 %.

3.2 Tierwohl-Fleisch aus Markenfleischprogrammen

In Deutschland gibt es zahlreiche, sehr verschieden ausgestaltete Markenfleischprogramme mit Tierwohlbezug. FINK-KEBLER (21) untergliedert in ihrer Erhebung zum allgemeinen

Markenfleischangebot in Deutschland die privatwirtschaftlichen Organisationen von Markenfleischprogrammen in vier Gruppen. Die erste Gruppe wird von Erzeugergemeinschaften oder -genossenschaften ohne eigene Schlachtung gebildet. Die Schlachtung und Verarbeitung wird daher an Dienstleister abgegeben und die Distribution erfolgt über das Fleischerhandwerk. Die zweite Gruppe stellen Verbundorganisation dar, die mehrere Produktionsstufen vereinen. Die Eigenmarke wird über den Einzelhandel vermarktet, teilweise bieten diese Unternehmen ihre Produkte aber auch unter einer Handelsmarke an, um mehrere Handelspartner beliefern zu können. Die dritte Gruppe der Handelsorganisationen verfolgt ein ähnliches Konzept wie die Verbundorganisationen, integrieren jedoch auch die Stufe des Einzelhandels. Die eine vierte Gruppe bildenden regionalen Vermarktungsorganisationen mit Dachmarke verfolgen das Ziel, die regionalen Produzenten bei der Vermarktung zu unterstützen. Die Verarbeitung und Distribution der Produkte erfolgt über das regionale Fleischerhandwerk.

Da die beschriebenen Markenfleischprogramme mit Tierwohlbezug nicht in einem zentralen Zusammenschluss organisiert sind und die Programme vielfach nur sehr geringe Bekanntheitsgrade aufweisen, ist eine vollständige Aufzählung nicht möglich. Daher sollen an dieser Stelle nur einige Beispiele genannt werden. Ein Beispiel für Erzeugergemeinschaft, die Tierwohl-Fleisch anbietet, ist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Bekannt ist das Unternehmen in erster Linie für seine Fleischprodukte der alten Rasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein, welche besonders tiergerecht gehalten wird (teilweise in Weidehaltung mit Eichelmast) und deren Fleisch als Delikatesse gilt. Darüber hinaus werden Rinder-, Lamm und Gänsefleischprodukte aus Weidehaltung angeboten (6). Die Marke „Kikok-Hähnchen“ des Unternehmens Borgmeier ist ein Beispiel für Tierwohl-Fleisch aus einer Verbundorganisation. Die Fütterung einer energiereduzierten und auf Mais basierten Ration führt bei den Jungmastühnern zu einem langsameren Wachstum, wodurch sich eine besondere Fleischqualität ausbildet. Zusätzlich sind die Besatzdichten reduziert, es werden Beschäftigungsmaterialien zur Verfügung gestellt und der Einsatz von Antibiotika ist ausgeschlossen. (34). Ein weiteres Beispiel ist der Naturverbund, der unter der Marke „Thönes Natur“ Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch aus besonders tiergerechter Haltung vertreibt (42). Darüber hinaus können dieser Kategorie die Marken „ProEthika“ des Unternehmens Albers Food sowie „nature & respect“ des französischen Unternehmens LDC zugeordnet werden, die beide Premium-Geflügelfleisch aus Freilandhaltung anbieten (50; 41). Auch die Marken „Privathofgeflügel“ des Unternehmens Wiesenhof sowie „FairMast“ des Unternehmens Plukon konnten ursprünglich den Verbundorganisationen zugeordnet werden. Mittlerweile ist „Privathofgeflügel“ aber für das Label „Für mehr Tierschutz“ und „FairMast“ für das Label „Tierschutz-kontrolliert“ zertifiziert, so dass sie dem Angebot aus Tierwohl-Zertifizierungssystemen zuzurechnen sind (65; 20). Die Möglichkeiten für Verbraucher, Markenfleisch aus tiergerechter Erzeugung zu kaufen, sind sehr eingeschränkt, da die Marktanteile nach Angaben von FINK-KEBLER (21) trotz der Vielzahl der Initiativen und erheblicher Anstrengungen der Initiatoren weiterhin verschwindend gering sind.

3.3 Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen

Neben dem Tierwohl-Fleisch, das auf der Basis verschiedener Zertifizierungssysteme oder im Rahmen von Markenfleischprogrammen erzeugt wird, gibt es auch Tierwohl-Fleisch, das aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen stammt. Hier handelt es sich zum einem um landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, die aus verschiedenen Gründen freiwillig höhere Tierwohlstandards umsetzen und anschließend die Produkte selbst, beispielsweise über einen Hofladen oder auf Wochenmärkten, vertreiben. Des Weiteren besteht in einigen Fleischerfachgeschäften die Möglichkeit, entsprechendes Fleisch. Insbesondere selbstschlachtende Fleischer nutzen die Möglichkeit, gezielt Schlachttiere aus Tierhaltungen mit tiergerechteren Haltungsbedingungen zu wählen.

Die Direktvermarktung hat in den letzten Jahren stetig an Bedeutung gewonnen. Nach Angaben des BMEL (8) wird der Anteil der Direktvermarkter auf 6-8 % der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland geschätzt, von denen wiederum 15-20 % nach den Richtlinien für den ökologischen Landbau produzieren. Die Produktgruppe Fleisch ist für die Direktvermarktung von erheblicher Bedeutung. Nach Angaben von WIRTHGEN und RECKE (66) bot im Jahr 2004 fast jeder zweite im Verzeichnis der Direktvermarkter registrierte Betrieb Fleisch- und Wurstwaren an (35; 66). Aktuelle Zahlen zur Anzahl der Betriebe mit Direktvermarktung von Fleisch- und Wurstwaren sowie genauere Informationen zu den diesen Betrieben realisierten Haltungsformen der Tiere liegen nicht vor. In welchen Anteilen Fleisch- und Wurstwaren aus der Direktvermarktung dem Segment Tierwohl-Fleisch zugeordnet werden können, ist daher offen. Sicher ist jedoch, dass der Einblick in die Haltungsbedingungen der Tiere vor Ort ein wichtiges Kriterium für die Kunden landwirtschaftlicher Direktvermarkter ist und aus diesem Grund auf den Betrieben häufig freiwillig höhere Tierwohlstandards erfüllt werden (35; 66) Nach KUHNERT und WIRTHGEN (36) bieten die konventionell wirtschaftenden Direktvermarkter größtenteils Rindfleischprodukte aus saisonaler Weidehaltung an. Diese Erzeugnisse können dem Segment Tierwohl-Fleisch zugeordnet werden. Gleiches gilt für die Vermarktung von Enten, Gänsen und teilweise auch Hühnern aus Freilandhaltung, die ebenfalls einen festen Platz im Angebot vieler Direktvermarkter einnehmen (35; 36). Sofern Direktvermarkter mit Tierhaltung nach Biostandards produzieren, sind sie ohnehin dem Tierwohlsegment zuzurechnen.

Das deutsche Fleischerhandwerk spielt für die Fleischvermarktung nach wie vor eine wichtige Rolle; so entfallen ca. 20 % der Fleischnachfrage der privaten Haushalte auf die rund 13.000 Fleischerfachgeschäfte in Deutschland (4). Nach Angaben von HALK et al. (26) können noch ca. 30 % der Betriebe zu den selbstschlachtenden Betrieben gezählt werden. Da diese Betriebe ihre Schlachttiere von selbst ausgewählten Landwirten beziehen, haben sie die Möglichkeit, gezielt Betriebe mit höheren Tierwohlstandards auszuwählen, um ihren Kunden Tierwohl-Fleisch anbieten zu können. Inwiefern die Fleischer diese Möglichkeit jedoch bewusst nutzen und welcher Anteil ihres

Gesamtsortiments als Tierwohl-Fleisch eingestuft werden kann, ist völlig offen. Ebenfalls unklar ist, inwieweit auch die nicht selbstschlachtenden Fleischer Tierwohl-Fleisch anbieten. Es wird vermutet, dass sie aufgrund des in aller Regel bei großen Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben erfolgenden Einkaufs nur wenige Möglichkeiten haben, gezielt Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung einzukaufen und daher ihr Anteil von Tierwohl-Fleisch am Gesamtsortiment im Vergleich zu den selbstschlachtenden Fleischern deutlich geringer ausfällt. Der folgende Teil dieses Beitrags versucht vor dem Hintergrund der geringen Kenntnisse über die Relevanz von Fleischerfachgeschäften als Vertriebskanal für Tierwohl-Fleisch, basierend auf einer Befragung von Fleischern das Angebot von Tierwohl-Fleisch im Fleischerhandwerk genauer zu analysieren.

4 Material und Methoden

Im August 2015 wurde eine bundesweite Online-Befragung im deutschen Fleischerhandwerk durchgeführt. Die Teilnehmer wurden mit Hilfe eines persönlichen Email-Anschreibens an insgesamt 1.503 Fleischerbetriebe rekrutiert. Zusätzlich wurde der Link zur Umfrage auf der Homepage der Allgemeinen Fleischer Zeitung (afz) veröffentlicht und durch einen elektronischen Newsletter an 2.305 Abonnenten der afz verschickt. Nach der Bereinigung des Datensatzes verblieben die Angaben von 119 Befragungsteilnehmern zur Auswertung. Die Teilnehmer wurden zu ihrem allgemeinen Tierwohlverständnis, zu ihrer Einstellung zur landwirtschaftlichen Nutztierhaltung sowie zum Angebot von Tierwohl-Fleisch im eigenen Betrieb befragt. Abschließend wurden die soziodemographischen Daten sowie die Betriebsdaten erfasst. Um Verständnisprobleme zu vermeiden, wurde den Teilnehmern vor Beginn der eigentlichen Befragung die folgende Erklärung für Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung gegeben: *„Bei Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung liegen die Haltungsstandards der Tiere deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen.“*⁽¹⁾. Es kamen sowohl offene als auch geschlossene Fragen zum Einsatz. Da es bisher keine vergleichbaren Studien gibt, wurde der überwiegende Teil der Fragen neu formuliert. Statements zum allgemeinen Tierwohlverständnis der befragten Fleischer wurden aus der Studie von HEISE und THEUVSEN (29) übernommen. Die deskriptive Auswertung der geschlossenen Daten erfolgte mit Hilfe des Programms IBM SPSS Statistics for Windows, Version 23.0. Ergänzend wurde die Frequenzanalyse nach MAYRING (40) zur Auswertung der Angaben zu den offenen Fragen herangezogen. Dabei werden die Antworten der Probanden einzeln analysiert und manuell verschiedenen zuvor festgelegten Kriterien zugeordnet. Ferner wird über eine Häufigkeitsauszählung die Gewichtung der einzelnen Kriterien verdeutlicht. Die Frequenzanalyse ist eine der einfachsten Arten der qualitativen Inhaltsanalyse.

¹ Die in der Befragung der Fleischer verwendete Definition von Tierwohl-Fleisch war somit strenger als die diesem Beitrag zugrundeliegende Definition, die auf die Verwendung des Begriffs „deutlich“ verzichtet.

5 Ergebnisse

Zur Charakterisierung der Stichprobe werden zunächst die personenbezogenen Daten beschrieben. Von den insgesamt 119 Teilnehmern dieser Umfrage waren 92,4 % männlich, wodurch die tatsächliche Geschlechterverteilung im Beruf des Fleischers gut widerspiegelt wird. Das Durchschnittsalter der Befragten lag bei 49,0 Jahren. Über 90 % der Teilnehmer haben bei der Frage nach ihrer Funktion im Unternehmen angegeben, als Fleischermeister/in tätig zu sein, 88,2 % waren zusätzlich auch Betriebsinhaber/in. Die Frage nach dem Arbeitsbereich im Unternehmen ergab, dass 10,2 % der Teilnehmer nur im Verkauf tätig sind, während 30,3 % nur in der Produktion arbeiten und 42,9 % sowohl im Verkauf als auch in der Produktion beschäftigt sind. Sonstige Aufgaben dominierten bei 16,8 % der Befragten. Einen genauen Überblick über die Charakterisierung der Teilnehmer gibt Tabelle 1.

Tabelle 1:
Personenbezogene Angaben der Befragungsteilnehmer

	Prozent	Häufigkeit
Alter		
jünger als 35 Jahre	7,6%	9
36 bis 45 Jahre	21,8%	26
46 bis 55 Jahre	50,4%	60
56 bis 65 Jahre	16,8%	20
älter als 65 Jahre	3,4%	4
Geschlecht		
männlich	92,4%	110
weiblich	7,6%	9
Funktion im Unternehmen		
Betriebsinhaber/in und Fleischermeister/in	88,2%	105
angestellte/r Fleischermeister/in	2,5%	3
Sonstiges	9,2%	11
Arbeitsbereich		
Verkauf	10,9%	13
Produktion	30,3%	36
Verkauf und Produktion	42,9%	51
Sonstiges	16,0%	19

Quelle: eigene Berechnung

In Tabelle 2 werden die unternehmensbezogenen Daten der Befragungsteilnehmer dargestellt. Ein Vergleich der Angaben mit den jeweiligen Daten aus dem Geschäftsbericht des Deutschen Fleischerverbandes (15) zum Bundesdurchschnitt aller beim DFV organisierten Fleischerfachgeschäfte zeigt Unterschiede hinsichtlich der Filialstrukturen und der Mitarbeiterzahlen. Mit nur 26,9 % liegt der Anteil der Unternehmen, die neben dem Stammgeschäft keine weitere Filiale betreiben, in der Stichprobe deutlich unter dem Bundesdurchschnitt (73,3 %). Infolgedessen bewegt sich auch die Anzahl der Beschäftigten pro Unternehmen mit 21,0 Mitarbeitern über dem Bundesdurchschnitt von 10,3 Mitarbeitern (15). In dieser Umfrage wurden daher tendenziell eher

größere Fleischereien erfasst. Über die Hälfte der Unternehmen erzielen einen Umsatz von nicht mehr als 1.000.000 €; 11,8 % der Unternehmen weisen dagegen einen Umsatz von über 2.500.000 € auf. Mit Blick auf den Unternehmenssitz fällt auf, dass deutlich mehr als die Hälfte der Stammgeschäfte der befragten Fleischerfachgeschäfte in einer ländlichen Umgebung angesiedelt sind. Hinsichtlich der Verteilung der Unternehmen auf die einzelnen Bundesländer sind Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen in dieser Studie überrepräsentiert, wohingegen Unternehmen aus Nordrhein-Westfalen eher unterrepräsentiert sind. Auch mit Blick auf den Anteil der selbstschlachtenden Fleischer ergeben sich deutliche Unterschiede zum Bundesdurchschnitt. Nach Angaben von Halk et al. (26) schlachten bundesweit nur noch rund 30 % der selbstständigen Fleischer selbst, während in dieser Umfrage 71,4 % der Teilnehmer der Gruppe der selbstschlachtenden Fleischer zugeordnet werden können. Diese Studie kann daher nur als sehr bedingt repräsentativ für das deutsche Fleischerhandwerk angesehen werden.

Tabelle 2:
Unternehmensbezogene Angaben der Befragungsteilnehmer

	Prozent (Angaben DFV)	Häufigkeit
Anzahl Filialen		
keine Filiale	26,9 % (73,3 %)	32
1 Filiale	37,0 % (15,5 %)	44
2 bis 10 Filialen	31,9 % (10,4 %)	38
mehr als 10 Filialen	4,2 % (0,8 %)	5
Beschäftigte pro Betrieb (Durchschnitt: 21,0; DFV: 10,3)		
bis 5	20,2 %	24
6 bis 10	31,1 %	37
11 bis 20	29,4 %	35
21 bis 50	11,8 %	14
mehr als 50	7,6 %	9
Umsatz		
bis 500.000 €	24,4 %	29
500.000 bis 1.000.000 €	40,3 %	48
1.000.000 bis 2.500.000 €	23,5 %	28
mehr als 2.500.000	11,8 %	14
Einwohnerzahl am Unternehmenssitz		
bis 5.000 Einwohner	60,5 %	72
5.001 bis 500.000 Einwohner	36,2 %	43
mehr als 500.000 Einwohner	3,4 %	4
Schlachtung		
Betriebe mit eigener Schlachtung	71,4 %	85
Betriebe ohne eigene Schlachtung	28,6 %	34

Quelle: eigene Berechnung und DFV, 2014 (15)

Von zentralem Interesse bei der Auswertung der erhobenen Daten war zunächst das allgemeine Tierwohlverständnis der Fleischer. Aus einer Studie zum Tierwohlverständnis deutscher Landwirte von Heise und Theuvsen (29) wurde die offene Frage „Was zeichnet Ihrer Meinung nach eine tiergerechte Landwirtschaft aus? Bitte nennen Sie Kriterien, die Sie als wichtig für das Wohlbefinden

von Tieren erachten.“ übernommen. Die Teilnehmer konnten ihre Meinung frei und ohne Beeinflussung durch vorgegebene Antwortmöglichkeiten äußern. Wie eingangs beschrieben, kann Tierwohl über die vier Kategorien Haltungssystem, Managementpraxis, Tiergesundheit und Tierverhalten erfasst werden. Die Antworten der Teilnehmer wurden zunächst genauer analysiert und zu verschiedenen Tierwohlkriterien zusammengefasst. Diese wurden dann wiederum einer der vier Tierwohlkategorien zugeordnet. Kriterien und Angaben, die sich keiner der vier Kategorien eindeutig zuordnen ließen, bildeten die Kategorie Sonstiges (Tabelle 3).

Tabelle 3:
Inhaltsanalytische Auswertung der Frage nach dem allgemeinen Tierwohlverständnis der Fleischer

Haltungssystem	Managementpraxis	Tiergesundheit	Tierverhalten	Sonstiges
ausreichend Platz / Besatzdichte (66)	Fütterung (35)	Gesundheit der Tiere (3)	arttypisches Verhalten der Tiere (5)	Respekt vor dem Tier (16)
Auslauf im Freien / Weidehaltung (46)	wenig Medikamente / keine Antibiotika (27)			biologische Anforderungen (3)
Einstreu / Bodenbeschaffenheit (25)	kurze Transportwege (15)			Akzeptanz des Mehrpreises (1)
gutes Stallklima (15)	längere Mastdauer (11)			
artgerechte Haltung (15)	stressfreie Schlachtung (7)			
Betriebsgröße / keine Massentierhaltung (12)	Hygiene / Sauberkeit (5)			
Tageslicht (10)	Gruppenzusammensetzung (5)			
Beschäftigungsmaterial (5)	keine (betäubungslosen) Eingriffe (3)			
keine Verletzungsgefahr (1)	Mutterkuhhaltung (2)			
	geschlossenes System (1)			
	keine Tötung von Jungtieren (1)			
	externe Kontrollen (1)			
Σ Nennungen 195	Σ Nennungen 113	Σ Nennungen 3	Σ Nennungen 5	Σ Nennungen 20

Quelle: eigene Auswertung; n = 113; Frage: „Was zeichnet Ihrer Meinung nach eine tiergerechte Landwirtschaft aus? Bitte nennen Sie Kriterien, die Sie als wichtig für das Wohlbefinden von Tieren erachten.“; Anzahl der Nennungen in Klammern

Von den 119 Teilnehmern haben 113 mindestens ein Tierwohlkriterium genannt; sechs Teilnehmer gaben zu dieser Frage keine nutzbare Antwort. Die Ergebnisse dieser Auswertung zeigen, dass die Teilnehmer dem Haltungssystem eine besondere Bedeutung beimessen. Insgesamt konnten 9 Kriterien mit insgesamt 195 Nennungen in dieser Kategorie gezählt werden. Die Fleischer bewerten

das Platzangebot bzw. eine geringe Besatzdichte mit 66 Nennungen als wichtigstes Kriterium, gefolgt von Auslauf im Freien bzw. Weidehaltung mit 46 Nennungen und der Verwendung von Einstreu bzw. der Bodenbeschaffenheit mit 25 Nennungen. Auch eine kleine Betriebsgröße ist mit 12 Nennungen für einige Fleischer wichtig für das Wohlbefinden von Nutztieren. Der Kategorie Managementpraxis wurden 11 Kriterien zugeordnet, die insgesamt 113 Mal genannt wurden. Eine tiergerechte Fütterung mit qualitativ hochwertigen Futtermitteln ist für die Fleischer mit 35 Nennungen das bedeutendste Kriterium in dieser Kategorie. Ebenso sind ein geringer Medikamenteneinsatz bzw. der Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika für 27 Befragte wichtig. Auch kurzen Transportwegen (15 Nennungen), einer längeren Mastdauer (11 Nennungen), einer stressfreien Schlachtung (7 Nennungen), der Hygiene auf den Betrieben (5 Nennungen) sowie einer konstanten bzw. kleinen Gruppenzusammensetzung (5 Nennungen) kommt nach Ansicht der Fleischer eine besondere Bedeutung für eine tiergerechte Haltung zu. Spezielle Kriterien, die den tierbezogenen Kategorien zugeordnet werden können, werden dagegen nicht genannt, nur die Kategorien Tiergesundheit (3 Nennungen) und Tierverhalten (5 Nennungen) selbst werden von den Fleischer in Einzelfällen genannt. Interessanterweise wird von 16 Fleischern Respekt vor dem Tier als wichtiges Kriterium für das Wohlbefinden der Tiere angegeben. Dieses Kriterium konnte keiner der vier Tierwohlkategorien zugeordnet werden und wird daher unter Sonstiges aufgeführt. Ebenso die Kriterien biologisches Anforderungen und Akzeptanz des Mehrpreises. Auffällig war, dass kein Fleischer die Tierleistung als Kriterium für das Wohlbefinden eines Tieres angegeben hat.

Bei den weiteren Auswertungen zum Angebot von Tierwohl-Fleisch wird zwischen selbstschlachtenden und nicht selbstschlachtenden Fleischern unterschieden, da angenommen wird, dass die nicht selbstschlachtenden Fleischer nur wenige Möglichkeiten haben, besondere Anforderungen an die Schlachttiere zu stellen. Wie bereits in Tabelle 2 dargestellt, haben 85 Fleischer (71,4 %) angegeben, noch selbst lebende Tiere für die Schlachtung einzukaufen. Um einen Überblick über das Angebot von Tierwohl-Fleisch im Fleischerhandwerk zu bekommen, wurden die Teilnehmer zunächst gefragt: „Bieten Sie bereits Produkte speziell aus tiergerechter Haltung an?“. Insgesamt haben 58 der selbstschlachtenden Fleischer und 34 der nicht selbstschlachtenden Fleischer diese Frage mit „ja“ beantwortet. Zusätzlich wurden diese Fleischer gefragt, inwieweit ihre Produkte Tierwohl-Kriterien erfüllen, die über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen. Tabelle 4 stellt die Angaben der Tierwohl-Fleisch anbietenden selbstschlachtenden und nicht selbstschlachtenden Fleischer vergleichend gegenüber. Mit einer Ausnahme bei den selbstschlachtenden Fleischern haben alle Teilnehmer mindestens ein Kriterium genannt, das sich einer der Tierwohl-Kategorien Managementpraxis oder Haltungssystem zuordnen lässt. Unterschiede hinsichtlich der genannten Kriterien in diesen Kategorien gibt es zwischen den beiden Gruppen nicht. Am häufigsten werden in beiden Fleischergruppen die Kriterien Auslauf im Freien/Weidehaltung, Einstreu/Bodenbeschaffenheit und ausreichend Platz/verringerte Besatzdichte genannt, die zur Kategorie Haltungssystem gehören. Dabei geben die Fleischer an, dass insbesondere ihr Fleisch von Rindern, aber auch das von Schafen aus Weidehaltung stammt. Verringerte Besatzdichten und die

Verwendung von Stroheinstreu bzw. der Verzicht auf Spaltenböden werden in erster Linie für die Schweinehaltung genannt. In der Kategorie Managementpraxis werden am häufigsten Angaben gemacht, die die Fütterung und den Einsatz von Medikamenten betreffen. So geben z.B. viele Fleischer an, dass nur Futtermittel aus dem eigenen Anbau der Landwirte verwendet werden und viel Gras und Raufutter gefüttert wird. Für viele Fleischer ist außerdem der Verzicht auf Antibiotika ein wichtiges Kennzeichen von Tierwohl-Fleisch. Weitere Kriterien, die in der Kategorie Managementpraxis häufiger genannt werden, sind eine verlängerte Mastdauer sowie die kurzen Transportwege zum Schlachthof. Nur wenige Fleischer geben dagegen an, dass ihr Fleisch von Tieren stammt, die nach den Richtlinien von Zertifizierungssystemen oder Qualitätsfleischprogrammen mit Tierwohlbezug gehalten werden (z.B. Bio, Neuland, Schwäbisch-Hällisches Landschwein). Ein Vergleich der Häufigkeit der Nennungen der verschiedenen Kriterien durch die selbst- und die nicht selbstschlachtenden Fleischer lässt keine deutlichen Unterschiede erkennen. Lediglich die Kriterien Auslauf im Freien/Weidehaltung, Einstreu/Bodenbeschaffenheit, ausreichend Platz/verringerte Besatzdichte und verlängerte Mastdauer werden von der Gruppe der selbstschlachtenden Fleischer tendenziell häufiger genannt.

Tabelle 4:
Inhaltsanalytische Auswertung der Angaben der Fleischer zu den Eigenschaften ihrer Tierwohl-Fleischprodukte

	selbstschlachtende Fleischer (n=58)	nicht selbstschlachtende Fleischer (n=34)
Management-praxis	<ul style="list-style-type: none"> - Futter (15) - wenig Medikamente / keine Antibiotika (10) - keine (betäubungslosen) Eingriffe (6) - längere Mastdauer (12) - kurze Transportwege (8) - stressfreie Schlachtung (1) - gut geschultes Personal/Tierkontrolle (3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Futter (7) - wenig Medikamente / keine Antibiotika (5) - keine (betäubungslosen) Eingriffe (3) - längere Mastdauer (2) - kurze Transportwege (3) - stressfreie Schlachtung (2) - gut geschultes Personal/Tierkontrolle (1)
Haltungs-system	<ul style="list-style-type: none"> - Auslauf im Freien / Weidehaltung (33) - Einstreu / Bodenbeschaffenheit (27) - ausreichend Platz / Besatzdichte (30) - Betriebsgröße / keine Massentierhaltung (3) 	<ul style="list-style-type: none"> - Auslauf im Freien / Weidehaltung (11) - Einstreu / Bodenbeschaffenheit (10) - ausreichend Platz / Besatzdichte (7) - Betriebsgröße / keine Massentierhaltung (2)
Tierverhalten	<i>keine Nennungen</i>	<i>keine Nennungen</i>
Tiergesundheit	<i>keine Nennungen</i>	<i>keine Nennungen</i>
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> - Regionalität (1) - Bio (6) 	<ul style="list-style-type: none"> - Regionalität (3) - Bio (2) - Schwäbisch Hällisches Landschwein (2) - Neuland (1)
keine Angaben	- keine Angaben (1)	

Quelle: eigene Auswertung; n = 91; Frage: „Bitte geben Sie in Stichworten an, für welche Kriterien Ihre Produkte aus tiergerechter Haltung über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgehen?“; Anzahl der Nennungen in Klammern

Weiterhin wurden die Fleischer gebeten anzugeben, welchen durchschnittlichen Anteil Fleisch- und Wurstwaren aus besonders tiergerechter Haltung an ihrem Gesamtsortiment haben. Bei den selbstschlachtenden Fleischern liegt dieser Anteil bei 69,0 %, bei den nicht selbstschlachtenden

Fleischern bei 57,3%. Ein Vergleich dieser Anteile mittels T-Test ergab keine signifikanten Unterschiede zwischen den beiden Gruppen (Abbildung 2).

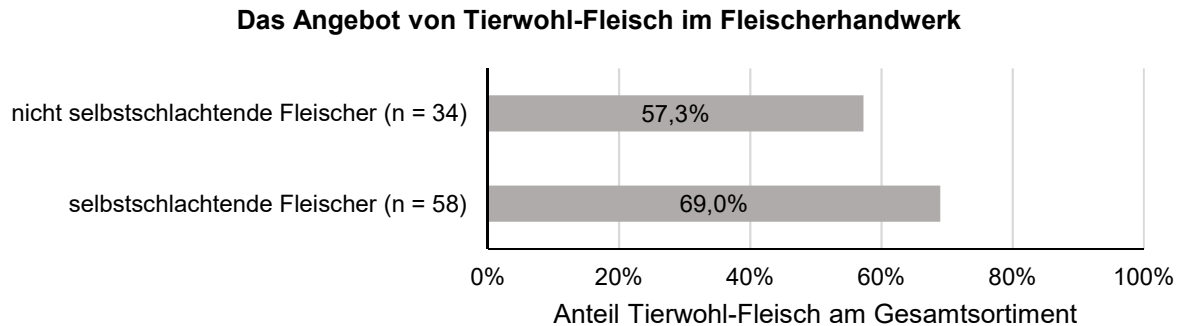


Abbildung 2: Anteil von Tierwohl-Fleisch am Gesamtsortiment der Fleischer; berücksichtigt sind nur die Fleischer, die nach eigener Auskunft Tierwohl-Fleisch anbieten (n = 92)
Quelle: eigene Auswertung und Darstellung

6 Diskussion und Fazit

Das Ziel dieses Beitrags war es, einen Überblick über das Angebot von Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung, sogenanntem Tierwohl-Fleisch, in Deutschland zu geben und den Stellenwert von Fleischerfachgeschäften als Vertriebskanal für Tierwohl-Fleisch näher zu beleuchten. Auf Basis einer intensiven Literatur- und Internetrecherche wurden Daten und Fakten zusammengestellt, die zunächst eine Unterteilung der Herkünfte von Tierwohl-Fleisch in drei Kategorien ermöglichen: Tierwohl-Fleisch aus Zertifizierungssystemen, Tierwohl-Fleisch aus Markenfleischprogramme und Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen. In der Literatur zum Thema Tierwohl wird der Anteil von Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung unter Einbeziehung von Bio-Fleisch in Deutschland mit kleiner 2% angegeben (58). Diese Angabe ist angesichts der Ergebnisse dieser Untersuchung jedoch kritisch zu hinterfragen. Aufgrund der fehlenden gesetzlichen Regelung zur Verwendung des Begriffs Tierwohl ergibt sich ein sehr diverses und unübersichtliches Angebot von Tierwohl-Fleisch auf dem deutschen Markt. So liegen verlässliche Daten allein für Bio-Fleisch vor. Hier liegt der Marktanteil in Deutschland je nach Fleischkategorie zwischen 1,2% und 1,6%. Die Richtlinien der ökologischen Tierhaltung sind deutlich über den gesetzlichen Mindestanforderungen für die konventionelle Nutztierhaltung angesiedelt, sodass Verbraucher von einer wesentlichen Verbesserung des Tierwohls ausgehen können (48). Für viele Verbraucher ist Bio-Fleisch daher auch ein Synonym für Tierwohl-Fleisch (13). Der Marktanteil der zertifizierten Tierwohl-Label konnte nur näherungsweise auf Basis der Zahl der teilnehmenden Betriebe bzw. der jährlich geschlachteten Tiere ermittelt werden; er wird auf der Grundlage der vorliegenden Informationen auf deutlich unter 1,0% geschätzt. Die Anforderungen, die die verschiedenen Labelling-Initiativen mit Tierwohlbezug an die Verbesserung des Tierwohls stellen, unterscheiden sich zwar in vielen Punkten, dennoch beinhalten alle Labels Anforderungen an die

Tierhaltung, die deutlich über die gesetzlichen Mindestanforderungen für die konventionelle Landwirtschaft hinausgehen (28; 48; 47). Die Aussage, dass im deutschen Fleischmarkt maximal 2 % des Angebots dem Tierwohlsegment zugerechnet werden können (13), ist für die Zertifizierungssysteme nach den recherchierten Daten weiterhin zutreffend.

Werden allerdings ergänzend auch das Fleisch, das im Rahmen der neu ins Leben gerufenen Initiative Tierwohl erzeugt wird, berücksichtigt, ergibt sich ein ganz neues Bild, da mehr als 10 % der Schweine und rund 25 % des Mastgeflügels aus Betrieben stammen, die an der Initiative Tierwohl teilnehmen und dementsprechend – meist allerdings nur einzelne – Maßnahmen zur Verbesserung des Tierwohls umgesetzt haben. Für den Verbraucher ist dieses Fleisch jedoch nicht als Tierwohl-Fleisch zu erkennen, da auf eine Kennzeichnung sowie einen gegenüber den Konsumenten kommunizierten Preisaufschlag bewusst verzichtet wird. Von vielen Experten wird die Initiative Tierwohl zudem stark kritisiert, da die Anforderungen nur dann wesentlich über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgehen, wenn – was allerdings eher selten der Fall sein dürfte – die teilnehmenden Betriebe die anspruchsvollen Maßnahmen (z.B. 40 % mehr Platz) umsetzen. Die Umsetzung der weniger anspruchsvollen Maßnahmen wird von Kritikern als unzureichend für eine wirkliche Verbesserung des Tierwohls angesehen (59; 51; 18). Aus diesen Gründen haben sich sowohl der Deutsche Tierschutzbund als auch ProVieh aus dem Beraterausschuss der Initiative Tierwohl zurückgezogen. Während einige Kritiker sogar so weit gehen und die Initiative als Greenwashing der Fleischbranche bezeichnen, sehen die Fürsprecher in ihr einen ersten wichtigen Schritt hin zu einer flächendeckenden Verbesserung der Nutztierhaltung in Deutschland (52, 18, 14). Inwieweit Fleisch aus der Initiative Tierwohl als eine Angebotsform von Tierwohl-Fleisch zu betrachten ist, wird daher sehr kontrovers diskutiert. Zumindest die Erzeugnisse, die aus Betrieben stammen, die anspruchsvolle Tierwohlmaßnahmen umgesetzt haben, müssen jedoch zu den viel zitierten 2 % Marktanteil für Tierwohlfleisch hinzugerechnet werden; um welche Mengen es sich handelt, ist allerdings gegenwärtig nicht genau bekannt.

Auch Fleisch- und Wurstwaren aus speziellen Qualitätsfleischprogrammen erfüllen häufig höhere Tierwohlstandards als die gesetzlichen Mindeststandards, da höhere Tierwohlstandards aufgrund der mit ihnen vielfach einhergehenden Extensivierung die Fleischqualität positiv beeinflussen; dies gilt z.B. für die extensive Weidehaltung (34; 50; 43). Aufgrund der meist fehlenden unabhängigen Zertifizierung und Kontrolle der Tierhaltung müssen Verbraucher allerdings den Angaben der Produzenten vertrauen und selbst entscheiden, inwieweit die Anforderungen ihren Erwartungen an Tierwohl-Fleisch entsprechen. Aussagen über Marktanteile dieser Qualitätsfleischprogramme können aufgrund fehlender Daten nicht getroffen werden. Gegenwärtig ist ihre Bedeutung vermutlich noch gering, kann aber als tendenziell steigend eingeordnet werden. So verweisen etwa Schulze und Spiller (54) auf einen Luxustrend im Ernährungsbereich, der u.a. durch die die wachsende Nachfrage nach Gourmetfleisch (Iberico-Schweine, Wagyu-Rinder etc.) verdeutlicht wird.

Auch die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Erzeugerbetriebe ist hinsichtlich des Angebots von Tierwohl-Fleisch durchaus beachtenswert. Wenngleich aktuelle Angaben zu den Marktanteilen im Fleischbereich fehlen, lässt sich an der relativ großen Anzahl der Erzeugerbetriebe mit Direktvermarktung von Fleisch- und Wurstwaren eine gewisse Bedeutung im Fleischmarkt ablesen. Ein aus Sicht der Verbraucher entscheidendes Kriterium für den Einkauf von Fleischwaren direkt beim Erzeuger ist dabei die Überprüfbarkeit der artgerechten Tierhaltung (35), sodass verbesserte Haltungsbedingungen mit dem Ziel der Differenzierung von Standardangeboten im Einzelhandel häufig ein wesentliches Merkmal von Fleisch aus der Direktvermarktung darstellen. Insbesondere Rind- und Geflügelfleisch aus saisonaler Weidehaltung werden bei Direktvermarktern vermehrt nachgefragt (66). Aber auch hier sind Verbraucher darauf angewiesen, sich jeweils selbst vor Ort über die Haltungsbedingungen zu informieren und den Angaben der Landwirte zu vertrauen.

Ein Ergebnis dieser Untersuchung ist daher die große Diversität des Angebots von Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung, die auf die fehlenden Regelungen zur Verwendung des Begriffs „Tierwohl“ zurückzuführen ist. Produzenten und Anbieter können ihre Produkte unter Verwendung des Begriffs Tierwohl bewerben, ohne an konkrete Anforderungen beispielsweise in Bezug auf die Haltungsbedingungen gebunden zu sein. Dies kann im schlimmsten Fall eine deutliche Verunsicherung der Verbraucher und einen Vertrauensverlust bei Tierwohl-Fleisch zur Folge haben kann. Eine gesetzliche Regelung zur Tierhaltungskennzeichnung bei Fleisch mit entsprechenden rechtsverbindlichen Kriterien würde jedenfalls zu mehr Transparenz im Fleischmarkt führen, allerdings auch die Differenzierungsmöglichkeiten etwa der Initiatoren von Markenfleischprogrammen beschneiden.

Neben direktvermarktenden Landwirten stellen Fleischerfachgeschäfte einen möglichen, bislang jedoch kaum betrachteten Vermarktungsweg für Tierwohl-Fleisch dar. Das aktuelle Angebot von Tierwohl-Fleisch durch das Fleischerhandwerk wurde daher auf der Grundlage einer großzahligen empirischen Erhebung näher analysiert. Die Inhaltsanalyse der Frage nach Kriterien, die für das Wohlbefinden von Nutztieren von Bedeutung sind, hat ergeben, dass die Fleischer Tierwohl fast ausschließlich mit Kriterien der ressourcenbasierten Kategorien Haltungssystem und Management in Verbindung bringen. Kriterien der tierbezogenen Kategorien Tiergesundheit und Tierverhalten werden nur vereinzelt genannt. Auffällig ist, dass von keinem Fleischer die Tierleistung als Kriterium für das Wohlbefinden von Tieren genannt wurde. Interessant ist außerdem die Aussage mehrerer Fleischer, dass Respekt vor dem Tier eine wichtige Grundvoraussetzung für eine artgerechte Tierhaltung ist. Ein Vergleich dieser Ergebnisse mit den Ergebnissen einer Studie von Heise und Theuvsen (29) und Heise (27) zum Tierwohlverständnis deutscher Landwirte lässt einige Unterschiede zwischen Fleischern und Landwirten erkennen. So nennen die Landwirte deutliche häufiger Kriterien der Tiergesundheit; auch hohe Tierleistungen werden von den Landwirten vereinzelt als wichtiges Kriterium für die Beurteilung des Tierwohls angeführt. Mit Blick auf die verschiedenen Ansätze zur Definition von Tierwohl ist das Tierwohlverständnis der Fleischer

tendenziell dem Natural Living-Ansatz von Fraser (23) zuzuordnen und als nicht ganz so differenziert, wie das der Landwirte, zu bewerten.

Erstmals wurden Fleischer in dieser Studie zu ihrem Angebot von Tierwohl-Fleisch befragt. Die Anzahl der Fleischer, die angegeben haben, bereits Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung anzubieten, war sowohl bei den selbstschlachtenden Fleischern als auch bei den nicht selbstschlachtenden Fleischern überraschend hoch; signifikante Unterschiede zwischen beiden Gruppen ergaben sich nicht. Die Vermutung, dass hauptsächlich selbstschlachtende Fleischer Tierwohl-Fleisch anbieten, konnte mit den Ergebnissen dieser Studie daher nicht bestätigt werden. Während selbstschlachtenden Fleischer ihre Schlachttiere bzw. ihre Erzeugerbetriebe eigenständig aussuchen und somit gezielt Anforderungen an die Haltungsbedingungen stellen können, sind die nicht selbstschlachtenden Fleischer darauf angewiesen, Fleisch von Großschlachtereien oder selbstschlachtenden Handwerksbetrieben einzukaufen. Inwieweit hier die Möglichkeit besteht, gezielt Fleisch aus tiergerechteren Haltungssystemen zu beziehen, ist für die Masse der nicht selbstschlachtenden Fleischer sehr fraglich.

Nahezu alle Fleischer mit Tierwohl-Fleisch im Angebot konnten konkrete Angaben zu den speziellen Tierwohlstandards, die ihr Fleisch erfüllt, machen. Dabei decken sich die Anforderungen der Fleischer in vielen wesentlichen Kriterien mit den Anforderungen der Verbraucher (Stroheinstreu, verringerte Besatzdichte, Weidehaltung etc.) (56; 55; 67; 32; 25). Erstaunlich hoch sind auch die Anteile von Tierwohl-Fleisch am Gesamtsortiment in beiden Fleischergruppen. Deutlich über die Hälfte der Fleischprodukte der nicht selbstschlachtenden Fleischer und fast drei Viertel der Produkte der selbstschlachtenden Fleischer können nach Angaben der befragten Fleischer als Tierwohl-Fleisch eingestuft werden. Eine mögliche Erklärung für die große Anzahl der nach eigenen Angaben Tierwohl-Fleisch anbietenden Fleischer als auch die hohen Anteile von Tierwohl-Fleisch am Gesamtsortiment könnte das Vorliegen eines Self-Selection Bias sein. So ist denkbar, dass überwiegend Fleischer zur Teilnahme an der Befragung motiviert werden konnten, die aufgrund von Erfahrungen in der Vermarktung von Tierwohl-Fleisch bereits über ein großes Themen-Involvement und ein entsprechendes Angebot in ihren Betrieben verfügen. Aufgrund der nur geringen Repräsentativität der Stichprobe sowie des vermuteten Self-Selection Bias erscheint es daher nicht sinnvoll, die Angaben der Befragten auf das gesamte Angebot in deutschen Fleischereien hochzurechnen. Auf konkrete Angaben zu Marktanteilen von Tierwohl-Fleisch im Fleischerhandwerk wird daher verzichtet. Dennoch lassen die Ergebnisse recht eindeutig erkennen, dass Tierwohl-Fleisch im Fleischerhandwerk bereits eine wichtige, nicht zu unterschätzende Rolle spielt und dass hier ein bislang womöglich unterschätzter Vertriebskanal für Tierwohl-Fleisch existiert. Insgesamt wird daher das Angebot an Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung im deutschen Markt vermutlich selbst für den Fall unterschätzt, dass die Initiative Tierwohl aus der Betrachtung ausgeklammert wird.

Da die Tierwohlstandards, die nach Angaben der Fleischer in der Produktion eingehalten werden, zu großen Teilen den Anforderungen der Zielgruppe für Tierwohl-Fleisch entsprechen, ist eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Vermarktung von Tierwohl-Fleisch bereits erfüllt. Tierwohl-Fleisch bietet Fleischern daher die Möglichkeit zur Differenzierung von Mitbewerbern. Wenn es den Fleischer darüber hinaus gelingt, ihr Tierwohl-Fleisch mit geeigneten Marketingmaßnahmen gezielt und glaubhaft zu bewerben, können sie Wettbewerbsvorteile gegenüber weiteren Anbietern von Tierwohl-Fleisch, namentlich den Selbstbedienungs- und Bedientheken des Lebensmitteleinzelhandels, erzielen und eine Mehrzahlungsbereitschaft bei ihren Kunden mobilisieren. Insbesondere die persönliche Beratung der Kunden bietet hier bei guter Schulung des Personals erhebliches Potenzial.

Zusammenfassung

Eine empirische Analyse zum Angebot von Tierwohl-Fleisch in Fleischerfachgeschäften

Das Ziel dieses Beitrags ist es, einen detaillierten Überblick über das Angebot von Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung (Tierwohl-Fleisch) in deutschen Fleischerfachgeschäften zu geben. Aufgrund der bislang fehlenden scharfen Abgrenzung des Begriffs Tierwohl-Fleisch führt dieser Beitrag zunächst in Ansätze zur Definition von Tierwohl sowie in verschiedene Formen des Angebots von Fleisch aus besonders tiergerechter Haltung ein: Tierwohl-Fleisch aus Zertifizierungssystemen, Tierwohl-Fleisch aus Markenfleischprogramme und Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen. Den Hauptteil dieser Arbeit bildet eine empirische Untersuchung mit einer Befragung von 119 selbständigen Fleischern zu ihrem Angebot von Tierwohl-Fleisch. Die Ergebnisse zeigen deutlich, dass die selbständigen Fleischer sich intensiv mit dem Tierwohl in der Nutztierhaltung auseinandersetzen. Darüber hinaus ist Tierwohl-Fleisch aus besonders tiergerechter Produktion ohne verbindliche Anforderungen bereits ein wichtiger Bestandteil des Sortiments sowohl der selbstschlachtenden als auch der nicht selbstschlachtenden Fleischer. Die Anforderungen, die die Fleischer dabei an die Tierwohlstandards in der Haltung stellen, decken sich in vielen Fällen mit den Anforderungen der Verbraucher. Die Ergebnisse verdeutlichen zum einen die vielfältigen Formen, unter denen Tierwohl-Produkte im Fleischmarkt angeboten werden. Sie zeigen zudem, dass die in der wissenschaftlichen Literatur häufig zitierten 2 % Marktanteil von Tierwohl-Fleisch angesichts der Vielfalt des Angebots kritisch hinterfragt werden müssen. Schließlich lenkt die Untersuchung den Blick auf Fleischerfachgeschäfte als einen Vertriebsweg, der in der Diskussion um Tierwohl-Fleisch bislang nur wenig Aufmerksamkeit erfahren hat. Die Ergebnisse bieten Ansatzpunkte für das betriebliche Management und die Politik, um das Tierwohlsegment im Fleischmarkt weiter auszubauen.

Summary

An empirical analysis of the animal welfare meat on offer in German butcher shops

The aim of this article is to provide a detailed overview of the meat on offer in German butcher shops which is produced under high animal welfare conditions (animal welfare meat). Because of the so far nonexistent clear definition of “animal welfare” as well as different types of offering this special kind of meat, this article responds to the definition of animal welfare and the offer of “animal welfare meat”: animal welfare meat produced in cooperation with certification systems, animal welfare products with special branding and animal welfare meat without specifications. The main part is based on an online survey of 119 self-employed German butchers. The results show that consumers and butchers have the same requirements as far as the animal welfare standards are concerned. Furthermore, the diversity of meat products from farm animal welfare and housing is pointed out. The market share of 2 % (mentioned in scientific literature) still has to be critically scrutinized considering the diversity of meat on offer in general. Butcher shops have the potential to serve as distribution channels for meat produced under high animal welfare standard, a fact that hasn't gained much attention so far. The results of this study provide starting points for business management and politics to continually extend the business of animal welfare meat.

Résumé

Titre

2^e Titre

Literatur

1. AHAW (Panel on Animal Health and Welfare) (2000): The Welfare of Chickens Kept for Meat Production (Broilers). Report of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare. In: European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General (Hrsg.): Directorate B - Scientific Health Opinions
2. AHAW (Panel on Animal Health and Welfare) (2004): The welfare aspects of various systems of keeping laying hens. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to the welfare aspects of various systems of keeping laying hens. In: The EFSA Journal, 197, S. 1-23.
3. AHAW (Panel on Animal Health and Welfare) (2007): Animal Health and Welfare in fattening pigs in relation to housing and husbandry. Scientific Opinion of the Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission on Animal health and welfare in fattening pigs in relation to housing and husbandry. In: The EFSA Journal, 564, S. 1-14.
4. AMI - Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (2016): AMI Markt Report Verbraucherforschung 2016. Bonn
5. BÄURLE, H., TAMÁSY, C. (2012): Regionale Konzentrationen der Nutztierhaltung in Deutschland. ISPA Mitteilungsheft 79. Vechta.
6. BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL (BESH) (2017): Bäuerliche Erzeuger. URL: <https://www.besh.de/erzeuger/zvsh/> (Abrufdatum: 05.02.2017).
7. BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) (2017a): Biologischer Landbau. URL: https://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/OekologischerLandbauDeutschland.html (Abrufdatum: 05.02.2017).
8. BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND LANDWIRTSCHAFT (BMEL) (2017b): Einkaufen direkt auf dem Bauernhof. URL: http://www.bmel.de/DE/Laendliche-Raeume/06_eraus-aufs-land/_texte/EinkaufenBauernhof.html (Abrufdatum: 05.02.2017).
9. BUSCH, G., KAYSER, M., SPILLER, A. (2013): „Massentierhaltung“ aus VerbraucherInnensicht – Assoziationen und Einstellungen. In: Jahrbuch der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie, 22(1), S. 61-70.
10. BOTREAU, R., BONDE, M., BUTTERWORTH, A., PERNY, P., BRACKE, M. B. M., CAPDEVILLE, J., VEISSIER, I. (2007): Aggregation of measurement to produce an overall assessment of animal welfare. Part 1: a review of existing methods. The Animal Consortium 2007. In: Animal, 1(8): S. 1179-1187.
11. DE JONGE, J., VAN DER LANS, I. O., VAN TRIJP, H. C. M. (2015): Different shades of grey: Compromise products to encourage animal friendly consumption. In: Food Quality and Preference, 45, S. 87-99.

12. DE JONGE, J., VAN TRIJP, H. C. M. (2013): The impact of broiler production system practices on consumer perceptions of animal welfare, In: Poultry Science, 92(12), S. 3080-3095.
13. DEIMEL, I., FRANZ, A., FRENTRUP, M., VON MEYER, M., SPILLER, A., THEUVSEN, L. (2010): Perspektiven für ein Europäisches Tierschutzlabel. URL: <http://download.ble.de/08HS010.pdf> (Abrufdatum: 17.01.2017).
14. DEUTSCHER BAUERNVERBAND (2017): Initiative und/oder staatliches Tierwohllabel? URL: <http://www.bauernverband.de/initiative-tierwohl-und-/oder-staatliches-tierwohllabel> (Abrufdatum: 23.03.2017)
15. DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND (DFV) (2014): Geschäftsbericht 2013/2014. URL: <http://www.fleischerhandwerk.de/medien--und-presseservice/daten-und-fakten/geschaeftsbericht/auszge-aus-dem-geschaeftsbericht.html> (Abrufdatum: 24.09.2015).
16. DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND (2017a): Zeichen für ein besseres Leben. URL: <http://www.tierschutzlabel.info/home/> (Abrufdatum: 03.03.2017).
17. DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND (2017b): Schriftliche Mitteilung auf persönliche Anfrage der Autoren.
18. DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND (2016): Pressemeldung: Initiative Tierwohl - Deutscher Tierschutzbund beendet Mitarbeit im Beraterausschuss URL: <https://www.tierschutzbund.de/news-storage/landwirtschaft/160916-initiative-tierwohl-mitarbeit-beendet.html> (Abrufdatum: 03.03.2017).
19. EUROPEAN COMMISSION (EC) (2007): Special Eurobarometer 270: Attitudes of EU citizens towards animal welfare, URL http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_270_en.pdf (Abrufdatum: 05.09.2106).
20. FAIRMAST (2017): Verantwortung für Mensch und Tier. URL: <https://www.fairmast.de/#konzept> (Abrufdatum: 03.03.2017)
21. FINK-KEßLER, A. (2008). Markenfleisch: Zwischen Qualität und Siegel-Wirrwär. In: SPILLER, A., SCHULZE, B. (Hrsg.), Zukunftsperspektiven der Fleischwirtschaft: Verbraucher, Märkte Geschäftsbeziehungen. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, S. 353-383.
22. FRANZ, A., VON MEYER, M., SPILLER, A. (2010): Diffusionsstrategien für Nachhaltigkeitslabel: Das Fallbeispiel Tierschutzlabel. In: Zeitschrift für Umweltpolitik & Umweltrecht, 33(4), S. 417.
23. FRASER, D. (2003): Assessing animal welfare at the farm and group level: the interplay of science and values. In: Animal Welfare, 12(4), S. 433-443.
24. FRASER, D., WEARY, D. M., PAJOR, E. A., MILLIGAN, B. N. (1997): A scientific conception of animal welfare that reflects ethical concerns. In: Animal Welfare, 6, S. 187-205.
25. GRANDIN, T. (2014): Animal welfare and society concerns finding the missing link. In: Meat Science 98, S. 461-469.

26. HALK, O, SCHMIDT, C., VON RUNDSTEDT, H. (2014): Regionales Fleischerhandwerk 2014 – 2020 aus Marketingsicht. URL: <http://www.ernaehrungshandwerk-laendliche-raeume.de/downloadcenter/> (Abrufdatum: 30.09.2015)
27. HEISE, H. (2017): Tierwohl in der Nutztierhaltung: Eine Stakeholder-Analyse. Dissertation Georg-August-Universität Göttingen.
28. HEISE, H., PIRSICH, W., THEUVSEN, L. (2016): Kriterienbasierte Bewertung ausgewählter europäischer Tierwohl-Labels. In: Berichte über Landwirtschaft, 94(1).
29. HEISE, H., THEUVSEN, L. (2015): Biological Functioning, Natural Living oder Welfare-Quality: Untersuchungen zum Tierwohlverständnis deutscher Landwirte. In: Berichte über Landwirtschaft, 93(3).
30. INITIATIVE TIERWOHL (2017): Einordnung und Ausblick der Initiative Tierwohl 2016/2017. URL: http://initiative-tierwohl.de/wp-content/uploads/2017/01/Einordnung-und-Ausblick-Initiative-Tierwohl_Jan2017.pdf (Abrufdatum: 03.03.2017).
31. KAYSER, M., BÖHM, J., SPILLER, A. (2012a): Zwischen Markt und Moral–Wie wird die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft in der Gesellschaft wahrgenommen. In: Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues, 47, S. 329-341.
32. KAYSER, M., SCHLIEKER, K., SPILLER, A. (2012b): Die Wahrnehmung des Begriffs „Massentierhaltung“ aus Sicht der Gesellschaft. In: Berichte über Landwirtschaft, 90(3), 417-428.
33. KEELING, L., EVANS, A., FORKMAN, B., KJAERNES, U. (2013): Welfare Quality principles and criteria. In: BLOKHUIS, H., MIELE, M., VEISSIER, I., JONES, B. (Hrsg.): Improving farm animal welfare. Science and society working together: the Welfare Quality approach. Wageningen Wageningen Academic Publishers, S. 91-114.
34. KIKOK (2017): Tierwohl. URL: <http://www.borgmeier.com/kikok/tierwohl/kikok-qualitaetsversprechen.php> (Abrufdatum: 03.03.2017).
35. KUHNERT, H. (2008): Direktvermarktung in der Landwirtschaft. Bonn: aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft.
36. KUHNERT, H., WIRTHGEN, B. (1997): Die Bedeutung der Direktvermarktung als Einkommensalternative für landwirtschaftliche Betriebe in der Bundesrepublik Deutschland: eine Situationsanalyse. Forschungsbericht an das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Bonn: Koellen.
37. LAGERKVIST, C. J., HESS, S. (2011): A meta-analysis of consumer willingness to pay for farm animal welfare. In: European Review of Agricultural Economics, 38(1), S. 55-78.
38. LUNING, P.A., MARCELIS, W.J. (2009): Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.

39. MAIN, D. C. J., MULLAN, S., ATKINSON, C., COOPER, M., WRATHALL, J. H. M., BLOKHUIS, H. J. (2014): Best practice framework for animal welfare certification schemes. In: Trends in Food Science and Technology, 37(2), S. 127-136.
40. MAYRING, P. (2015): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. Weinheim: Beltz Pädagogik.
41. NATURE & RESPECT (2017): Unsere Wert. URL: <http://www.nature-and-respect.com/de/our-values/> (Abrufdatum: 23.03.2017)
42. NATURVERBUND (2017): Natur Gütekriterien. URL: <http://naturverbund.de/natur-guetekriterien/> (Abrufdatum: 23.03.2017)
43. NEULAND (2017): Vertrauen ist gut - Kontrolle ist besser! URL: <http://www.neuland-fleisch.de/verbraucher/qualitaetssicherung-und-kontrollen.html> (Abrufdatum: 03.03.2017).
44. NEULAND (2016): Pressemitteilung. Neuland sucht Bauern und Fleischer. URL: http://www.neuland-fleisch.de/presse-aktuelles/pressemitteilungen/2015/neuland_sucht_bauern_und_fleischer.html (Abrufdatum: 03.03.2017).
45. NOCELLA, G., HUBBARD, L., SCARPA, R. (2010): Farm animal welfare, consumer willingness to pay, and trust: Results of a cross-national survey. In: Applied Economic Perspectives and Policy, 32(2), S. 275-297.
46. PETERS, A. (2016): Tierwohl als globales Gut: Regulierungsbedarf und -chancen. In: MPIL Research Paper Series 2016 (03), S. 1,23.
47. „AUTHORS“ (2015)
48. „AUTHORS“ (2015)
49. „AUTHORS“ (2014)
50. PRO EHTIKA 2017: Nachhaltigkeit. URL: <http://www.albersfood.de/angebot/gefluegel/proethika-gut-schmeckt-nachhaltigkeit/> (Abrufdatum: 03.03.2017).
51. PROVIEH (2016a): „Initiative Tierwohl“ – doch nur „Greenwashing“? URL: <http://www.provieh.de/initiative-tierwohl-doch-nur-greenwashing> (Abrufdatum: 03.03.2017).
52. PROVIEH (2016b): Stellungnahme von PROVIEH zum Ausstieg bei der Initiative Tierwohl URL: <http://www.provieh.de/stellungnahme-von-provieh-zum-ausstieg-bei-der-initiative-tierwohl> (Abrufdatum: 03.03.2017).
53. POUTA, E., HEIKKILÄ, J., FORSMAN-HUGG, S., ISONIEMI, M., MÄKELÄ, J. (2010): Consumer choice of broiler meat: The effects of country of origin and production methods. In: Food Quality and Preference, 21(5), S. 539-546.

54. SCHULZE, B., SPILLER, A. (2008). Hat sich die Bedientheke überlebt? Verbrauchereinstellungen zu den Angebotsformen von Fleisch im LEH. In: SPILLER, A., SCHULZE, B. (Hrsg.), Zukunftsperspektiven der Fleischwirtschaft: Verbraucher, Märkte Geschäftsbeziehungen. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, S. 273-301.
55. SCHULZE, B., SPILLER, A., LEMKE, D. (2008): Glücksschwein oder arme Sau? Die Einstellung der Verbraucher zur modernen Nutztierhaltung. In: SPILLER, A., SCHULZE, B. (Hrsg.), Zukunftsperspektiven der Fleischwirtschaft: Verbraucher, Märkte Geschäftsbeziehungen. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, S. 465-489.
56. SKARSTAD, G. A., TERRAGNIB, L. TORJUSEN, H. (2007): Animal Welfare According to Norwegian Consumers and Producers: Definitions and Implications. In: International Journal of Sociology of Agriculture and Food, 15(3), S. 74-90.
57. SPILLER, A. (2004): Qualitätssicherung in der Wertschöpfungskette – Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationskonzepte. In: Dachverband Agrarforschung (Hrsg.), Lebensmittelqualität und Qualitätssicherungssysteme. Frankfurt/M.: DLG-Verlag, S. 83-96.
58. SPILLER, A., THEUVSEN L., FRANZ, A., DEIMEL, I., VON MEYER, M., ZÜHLSDORF, A. (2010): Animal-Welfare als Profilierungsinstrument. In: Fleischwirtschaft, 14(3): S. 74-76.
59. SPIEGEL (2015) Initiative Tierwohl Schweinerei im Kühlregal. URL: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/initiative-tierwohl-schweinerei-im-kuehlregal-a-1053463.html> (Abrufdatum: 03.03.2017).
60. „AUTHORS“ (2013)
61. VAN LOO, E. J., CAPUTO, V., NAYGA, R. M., VERBEKE, W. (2014): Consumers' valuation of sustainability labels on meat. In: Food Policy, 49, S. 137-150.
62. VANHONACKER, F., VAN POUCKE, E., TUYTTENS, F., VERBEKE, W. (2010): Citizens' views on farm animal welfare and related information provision: Exploratory insights from Flanders, Belgium. In: Journal of Agricultural and Environmental Ethics, 23(6), S. 551-569.
63. VIER PFOTEN, (2017): Tierschutz-Gütesiegel. URL: <http://www.vier-pfoten.de/themen/nutztiere/guetesiegel/> (Abrufdatum: 03.03.2017).
64. WEINRICH, R., KÜHL, S., FRANZ, A., SPILLER, A. (2015): Consumer preferences for high welfare meat in Germany: Self-service counter or service counter? In: International Journal on Food System Dynamics, 6(1), S. 32-49.
65. WIESENHOF (2017): Wiesenhof Privathof Geflügel mit Tierwohl Label. URL: <https://www.wiesenhof-privathof.de/> (Abrufdatum: 23.03.2017)
66. WIRTHGEN, B., RECKE, G. (2004): Marktvolumen und Perspektiven der Direktvermarktung. In: WIRTHGEN, B., ZENNER, S., RECKE, G., SCHILLING, R. (Hrsg.), Situation und Perspektiven der Direktvermarktung in der Bundesrepublik Deutschland. Forschungsbericht an das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Münster: Landwirtschaftsverlag. S. 178-200.

67. ZANDER, K., ISERMEYER, F., BÜRGELT, D., CHRISTOPH-SCHULZ, I., SALAMON, P., WEIBLE, D. (2013):
Erwartungen der Gesellschaft an die Landwirtschaft. Münster: Stiftung Westfälische Landschaft.

Anschrift der Autoren

M.Sc. Wiebke Pirsich, M.Sc. Louisa von Hardenberg und Prof. Dr. Ludwig Theuvsen
Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung,
Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre des Agribusiness,
Georg-August-Universität Göttingen,
Platz der Göttinger Sieben 5,
37073 Göttingen,
E-Mail: louisa-marie.von-hardenberg@agr.uni-goettingen.de