

mit den aktuellen RollAMA-Daten belegen lassen. Natürlicher Geschmack (73%), Frische (56%), Regionalität (55%) und strenge Qualitätskontrollen (54%) werden in Bezug auf Frischfleisch vom Konsumenten gefordert. Bei Berger kommen Kunden damit „voll auf ihre Rechnung“, so der Geschäftsführer. Das Unternehmen Berger Schinken hat sich auf die Herstellung von hochwertigem Kochschinken spezialisiert – und treffe damit nach wie vor „den Nagel auf den Kopf“, so Rudolf Berger. Schweine zum Beispiel werden mit „garantiert gentechnik freien und regional angebauten Rohstoffen“ gefüttert und gelangen ohne lange Transportwege direkt in die Verarbeitung. Dennoch gibt es auf dem österreichischen Markt bei Fleisch inklusive Geflügel seit zwei Jahren leichte Rückgänge: 2015 –1,8% (104.328 t, im Vorjahr –1,5% (102.789 t). Heruntergebrochen auf den LEH, war besonders Schweinefleisch (2016: –6,7%) mit einem Wertverlust von 162.343 € von den Rückgängen betroffen.

Vegetarische Bubble

Einen wesentlichen Beitrag zu den Ernährungstrends leisten auch Soziale Netzwerke, in denen Unmengen von Bildern gesunder, fotogen zubereiteter Speisen, selbstgeköcht oder aus dem Restaurant, gepostet werden. Besonders vegane Gerichte kommen bei den Usern (57%) gut an und rufen besonders



© Panthermedia.net/A. Chubrykin

Laut der Roll-AMA-Analyse verkaufte der LEH in Österreich im 1. Quartal 2017 26.821 t Fleisch inklusive Geflügel im Wert von 201.666€.

viele Interaktionen in Form von Clicks, Teilen oder Kommentaren hervor (Facebook, Jänner 2017).

Doch was in den Medien verbreitet wird, hat Rudolf Bergers Ansicht nach nicht unbedingt mit der Realität zu tun. Der „vermeintliche ‚Veggie-Hype‘ ist eher ein medialer, denn ein reeller.“ Vielmehr gebe es einen Wandel hin zu mehr *Qualität* der Fleischprodukte. Seiner Meinung nach würde nach wie vor eine „schweigende Mehrheit Fleisch genießen – möchte aber dabei das gute Gefühl haben, dass es dem Tier gut gegangen ist und sucht nach entsprechenden Informationen“.

Veggie im Handel gefragt

Eine Fleischpause einzuhalten, fällt Fleisch-Genießern dann doch nicht so leicht, das „Fasten“ wird gern überbrückt mit vegetarischen Alternativen und Fleischersatzprodukten. Wie eine GfK-Studie aus dem Jahr 2016 in Deutschland ergab, zählen vor allem Flexitarier, die in rund einem Drittel der deutschen Haushalte vorkommen, zu den größten Abnehmern von Ersatzprodukten. Den Marktforschern zufolge kauften sie im Durchschnitt fast vier Mal so viele Fleischersatzprodukte wie Nicht-Flexitarier. In Österreich zählen sich vor allem Frauen (24,4%) zu Flexitariern (siehe Grafik li.),

Männer ordnen sich stärker dem „Allesesser“ (85,5%) zu.

Tofu-Schnitzel, Leberkäse aus Kräuterseitlingen, Soja-Geschnetzeltes – die Liste ist lang. Paul Pöttschacher, Sprecher der Rewe International, bestätigt: „Die Warengruppe Fleischersatzprodukte entwickelt sich stabil“, der Trend gehe „hin zu

”

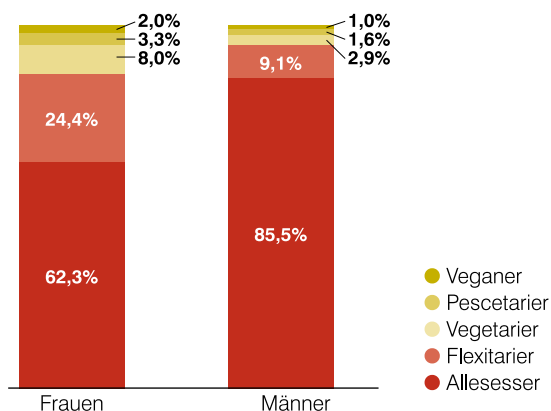
Die schweigende Mehrheit genießt Fleisch. Sie möchte dabei das Gefühl haben, dass es dem Tier gut ging, und sucht nach entsprechenden Informationen.

Rudolf Berger

“

Ernährungsweisen

Vor allem Frauen ernähren sich flexitarisch
In welche Gruppe würden Sie sich einordnen?



D/A/CH 2017; 14–30 Jahre; n=4.562; Quelle: Appinio

Falafeln oder Quinoa Laibchen“. Bei Spar greifen viele zu veganen Bratwürsten „aber auch Grilltofu“, so Nicole Berkmann, Pressesprecherin von Spar Österreich. Die deutsche GfK-Studie ergab aber auch, dass unter den Käufern viele „Einmalkäufer“ seien; hinsichtlich Geschmack und Konsistenz muss also noch was getan werden.