

Qualitativ-psychologische Marktforschung zu
Schweinefleisch und Haltung von Schweinen
Verbrauchererleben bezüglich verschiedener
Alternativverfahren zur Ferkelkastration:
Kastration mit Betäubung, Jungebermast oder Impfung

Studienbericht

2. September 2016

Angefertigt für:
QS-Wissenschaftsfonds
c/o QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn

Inhalt

Einleitung	3
Teil 1: Einstellungen der Verbraucher zum Fleischkonsum	10
Teil 2: Grundsätzliche Reaktionen bei der Konfrontation mit den Themen Schweinehaltung und Kastration	17
Teil 3: Spezielle Reaktionen zu den alternativen Verfahren	28
Fazit und Ausblick	40



Einleitung

Ausgangslage und Anlass der Studie

Ausgangslage der Studie:

In der Schweinehaltung gibt es drei verschiedene Alternativverfahren zur betäubungslosen Kastration männlicher Ferkel:

1. Die chirurgische Kastration mit Betäubung
2. Die Jungebermast (ohne Eingriffe)
3. Die Jungebermast mit Impfung (Immunokastration mit Improvac™)

Anlass für die Studie:

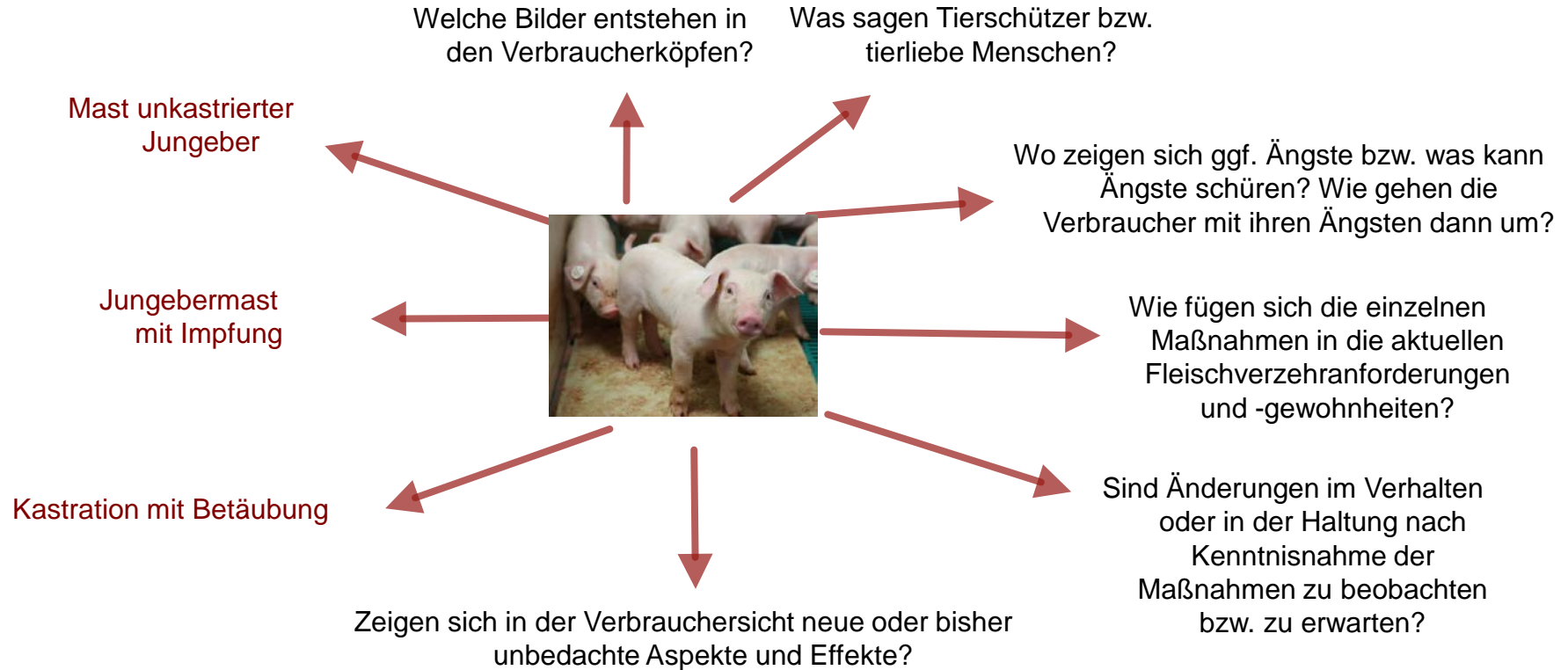
Zur Zeit ist unklar, wie der Verbraucher bei Kenntnisnahme der verschiedenen Maßnahmen reagiert, ob er ggf. Unterschiede zwischen den Verfahren erlebt und/oder ob sich bei ihm z.B. ggf. Ängste einstellen oder geschürt werden könnten.

Zusatzinfos:

Der Grund der Kastration besteht vorrangig in der Vermeidung des sog. Ebergeruchs, der teilweise bei Zubereitung und Verzehr von Schweinefleisch auftreten kann.

01.01.2019 tritt ein Gesetz in Kraft, welches die chirurgische Kastration von Eberferkeln ohne Betäubung verbietet.

Befragungsthemen



Zentrale Fragestellungen der Studie

>> **Wie erleben und bewerten die Verbraucher die verschiedenen Alternativverfahren zur Kastration der männlichen Ferkel: Kastration mit Betäubung, Jungebermast oder Impfung?**

- (Grad der) Akzeptanz, Verständnis, ggf. Ängste, Wirkbilder usw. auf Verbraucherseite für jede der Maßnahmen

>> **Zu welchen Überlegungen führen die vorgestellten Maßnahmen den Verbraucher?**

- Welche Argumente bewegt er bzw. bewegen ihn? Was löst eine Auseinandersetzung aus? Welchen Werdegang nehmen ggf. vorhandene Ängste?
- Was findet ggf. Niederschlag im Verhalten?
- Kommt es zu Haltungsänderungen oder –bestätigungen?

>> **Antizipation möglicher Gegenargumente und Bedenken, z. B. aus Tierschützer-Kreisen, durch kritische Medienberichterstattung und/oder NGOs**

- Wie leicht ist der Verbraucher zu beeinflussen?
(Haltung und Verhalten)



Methode: Morphologische Psychologie



Qualitative Tiefenpsychologie

Blickt hinter Vorurteile und
Rationalisierungen

Versteht Motive und psychologische
Bedürfnisse der Verbraucher

Deckt komplexe Motivzusammenhänge
auf, die den Alltag, die Wahrnehmung
sowie Kauf und Konsum beherrschen

Morphologie ist eine Ableitungsbasis für
die präzise Fassung von
Verbraucherbedürfnissen und für die
psychologische Verankerung von z. B.
Positionierungen oder Konzepten

Qualitative Erhebungsverfahren



Gruppendiskussionen:

- besonders geeignet zur Erforschung von Meinungsbildungsprozessen innerhalb der Gruppe
- Möglichkeit, „Imagebildungen“ im Entstehen zu verfolgen
- durch die gruppendynamischen Prozesse soziale Abstimmungen, Pros und Cons und damit die letztendliche Akzeptanz mitverfolgen
- gleichzeitig Abbildung von typischen Variationen der Wahrnehmung

Kleingruppen á 4-6 Personen ermöglichen eine besonders intensive Befragung



Tiefeninterviews:

- besonders geeignet zur Erhebung der persönlichen Motive und Wünsche der Verbraucher
- zeigen implizite und unbewusste Aspekte eines Themas auf und ermöglichen eine besonders detaillierte Erforschung der Zusammenhänge
- Vertiefungsmöglichkeiten am Einzelfall, die in Gruppenprozessen so detailliert nicht möglich sind
- gute Möglichkeit, konkrete Ansatzpunkte für Optimierungen herauszuarbeiten

Stichprobe

100% Schweinefleischkäufer, die mehrfach im Monat Schweinefleisch (= Fleisch & Wurstwaren) selbst verzehren, alles Selbsteinkäufer und haushaltsführende Personen

25% bezeichnen sich ausdrücklich als tierlieb/tierschutzverbunden (= engagieren sich für Tierschutz, spenden und/oder sind Mitglied in einer Natur-/Tierschutzorganisation wie Nabu, WWF, Deutscher Tierschutzbund und/oder beachten Tierschutzaspekte auch beim Einkaufen)

Soziodemografie:

- 12 Personen 20-35 Jahre, 12 Personen 36-50 Jahre, 10 Personen über 51 Jahre
- 19 Frauen und 15 Männer
- Streuung bezüglich Einkommen, Bildung, Familienstand (18 Personen mit, 16 Personen ohne Kinder im Haushalt)

50% LEH und 50% Discounter-Käufer (der hauptgenutzte POS ist quotenrelevant)

50% Bedientheke (LEH, Metzger) und 50% Selbstbedienung abgepackter Ware (LEH und Discounter); die hauptgenutzte Art ist quotenrelevant

10% Bio-Fleischkäufer = Schweinefleisch mit Bio-Siegel im LEH/Discounter/Bio-Laden/Bio-Supermarkt eingekauft.

n=34

- 24 Einzelinterviews á 90 Min.
- 2 Gruppen á 2,5 Std. und 5 Teilnehmer-/innen

Durchführungsorte: Köln, Berlin und Hamburg



Teil 1: Einstellungen der Verbraucher zum Fleischkonsum

Grundsätzliche Einstellungen zum Fleischkonsum*



Fleischverzehr wird von den Verbrauchern sehr stark mit Genusserlebnissen in Verbindung gebracht, z.B.:

- Sonntagsbraten und Erinnerungen an Kindheit und Familie
- Leckere Currywurst zwischendurch
- Entspannter, genussreicher Grillabend
- Aktueller Fleisch-Gourmet-Trends: Neue Gourmet-Steakhäuser, Gourmet-Grill-Trend



Die genaueren Umstände der Tierhaltung, Schlachtung und Fleischproduktion im Ganzen werden von den Verbrauchern zum allergrößten Teil ausgeblendet

- „Ich habe mir darüber nie genauer Gedanken gemacht“
- „Das sind Themen, die einem unheimlich sind, das will man gar nicht wissen“
- „Man sieht ja in Dokumentationen wie die Schweine leben. Ich halte das gerne weit weg von mir, weil ich das Fleisch sonst nicht mehr essen könnte.“

* Alle auf diesem und den folgenden Charts aufgeführten Zitate sind Originalzitate aus den Fokusgruppen und Interviews mit den Konsumenten. Die Fotos/Bilder sind im Nachgang bei der Erstellung dieses Berichtbandes zu Illustrationszwecken eingefügt worden. Sie wurden nicht als Testmaterial gezeigt.

Verdrängter Grundkonflikt beim Fleischverzehr

Latent schlechtes Gewissen beim Fleischverzehr

- Latent schlechtes Gewissen gegenüber den Tieren, deren Haltung und Tötung
 - „Man kriegt ja immer wieder schlimme Dinge mit. Die ganzen Fleischskandale zeigen: eigentlich ist das mit der Massentierhaltung nicht ok.“
 - „Eigentlich kann man nicht dahinter stehen. Die Vegetarier haben vielleicht doch recht.“
- Sich an den Mitgeschöpfen versündigen
 - „Die leben zu tausenden Tieren eingepfercht auf engstem Raum.“
 - „Wenn man sich das mal vorstellt: Man würde eingesperrt, wäre nur da zum Essen und abgeschlachtet werden“



Verdrängung des schlechten Gewissens zugunsten des Fleischgenusses

- Fleisch und Wurst als etwas Eigenes behandeln, als hätte es nichts mit dem (toten) Tier zu tun
- Blick von Haltung und Tötung abwenden - zum Wunsch nach besserer Fleischqualität hinwenden
 - „Wenn die Tiere besser gehalten werden, wird auch die Qualität des Fleisches besser, das ist gut und nötig!“

Abwehrmechanismen stehen im Dienste des Fleischverzehr

Die mit dem Fleischverzehr einhergehenden Schuldgefühle gegenüber der Tötung des Tieres sind für den Verbraucher auf absehbare Zeit nicht auflösbar

- Die gesamtgesellschaftliche Entfremdung von Haltung und Schlachtung von Tieren zwecks Fleischproduktion ist nicht umkehrbar und auf absehbare Zeit nicht zu überwinden
- Verdrängung und Abwehr erfüllen von daher den Zweck, das Seelische nicht im Übermaß mit Schuld zu belasten
- Die Abwehr des Verbrauchers zu überwinden oder "abzuschaffen", kann deshalb nicht das Ziel sein. Vielmehr muss man einen Umgang mit der Abwehr finden, damit das Schuldgefühl für ihn aushaltbar ist



Abwehr-Mechanismen zur Bearbeitung des Grundkonflikts

Verklärung

- Festhalten an bzw. Bevorzugen von naiven Bildern des Bauernhof-Idylls.



Verschiebung

- Glaube, dass Staat und Tierschutzgesetze das in vernünftiger Weise regeln.



Projektion

- Schuld auf Andere schieben.
- „Böse“ Fleischindustrie, „gieriger“ Handel, usw.



Verleugnung

- Komplette ignorieren und Thema nicht an sich heranlassen.



Neuere Trends im Umgang mit den Grundkonflikten rund um Fleischverzehr



Bemühen um eine ethische Grundhaltung in Form einer Rechtfertigung und Verrechnung

- Tiere essen und Tier schlachten ist in Ordnung und ethisch vertretbar, solange dafür gesorgt ist, dass es den Tieren während ihrer Lebenszeit gut geht, und dass die Haltungsbedingungen vertretbar sind.



Tendenziell nimmt die Kapazität zu, über die eigene Inkonsequenz bewusst zu reflektieren

- *„Ich weiß, dass das eigentlich inkonsequent ist, dass ich mich über Fleischskandale aufrege, und dann doch weiter Fleisch esse, ohne genau zu wissen, wo das herkommt.“*
- *„Natürlich ist es richtig, was die Vegetarier sagen. Im Prinzip sehe ich es auch so, aber ich mag halt Fleisch.“*

Grundrichtungen im Umgang mit Konflikten rund um Fleischkonsum

Bei den auf den vorangegangenen Charts beschriebenen psychologischen Reaktionsweisen zeichneten sich in der Studie drei Grundrichtungen ab:

Bewusst Ignorant

- Lust auf Fleisch und keine Lust, sich dafür zu rechtfertigen
- Spektrum von Fleisch-Gourmet bis Fleisch-Fastfood
- Mögliche Missstände bei der Fleischproduktion und eigene latente Konflikte werden bewusst ausgeblendet
- Selbstbewusster Standpunkt, dass man kritische Themen wie z.B. Eberkastration nicht an sich heranlässt

Diffuser Standpunkt

- Fleischverzehr im Alltag fest etabliert, ohne darüber viel nachzudenken
- Momenthaftes Aufschrecken, wenn Fleischskandale publik werden
- In der Folge diffuse Belastung und Abwälzen der Schuld auf Andere („böse Industrie“)
- Einstellungen bleiben diffus und ziehen keine Konsequenzen nach sich

Empathisch Involviert*

- Suche nach Beruhigungssignalen wie „Land-Herkunft“-Hinweise, Siegel, Bio
- Starke Identifizierung mit dem potenziellen Leiden der Tiere, wenn dieses zum Thema gemacht wird
- Wirksames Bild: Nutztier als Mitgeschöpf, das auch Schutz verdient und gut gehalten werden soll
- Starke Belastung durch die Beschäftigung mit der Eberkastration

* Schwerpunkt bei Tierschutzverbundenen Testpersonen



Teil 2: Grundsätzliche Reaktionen bei der Konfrontation mit den Themen Schweinehaltung und Kastration



Zur Methodik

Zielsetzung: Möglichst „natürliches“ Test-Setting

- Anliegen des Studiendesigns war es, die Testpersonen möglichst so an das Thema Ferkelkastration heranzuführen, wie es bei Umstellung des Verfahrens auch eintreten könnte.
- Entsprechend wurde in den Explorationen in folgenden Schritten vorgegangen (vereinfachter Überblick):

Beschreibung des Fleischverzehr-Alltags:
Genussaspekte, typische Reflektion

Ungestützte Einführung des Thema Ferkelkastration:
Status-quo, alternative Verfahren

Vorstellung der alternativer Verfahren anhand fingierter
Spiegel-Online Presseberichte aus dem Jahr 2019

Vergleich und Einordnung der Verfahren
Bilanzierung

Testmaterial zu
Verfahren 1:
Kastration mit Narkose

SPITZEL ONLINE

Ruhe sanft

Schnitt ohne Schmerzen: Die Kastration von Ferkeln erfolgt jetzt unter Narkose

Von Florian Müller

Der Patient fällt nach einer Injektion in tiefen Schlaf, und während des Eingriffs oder bereits kurz davor erhält er schmerzstillende Medikamente. Willkommen in der neuen Welt der Schweinemast!

Seit der Gesetzgeber der bisher üblichen Kastration ohne Betäubung einen Riegel vorgeschoben hat, erfolgt der blutige Eingriff bei den neugeborenen Ferkeln in deutschen Schweineeställen mit dem schönen Arsenal der modernen Veterinärmedizin.

Mit der Kastration gehen die Landwirte ein Problem an, das so alt ist wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine hohe Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen anzureichern: Androstenon und Skatol.

Beide Stoffe entfalten beim Braten einen unangenehmen Geruch, den so genannten „Ebergeruch“ – dieser ist zwar gesundheitlich unbedenklich, wird aber von den meisten Verbrauchern als zumindest „unangenehm“ oder sogar als „abstoßend-ekelerregend“ empfunden. Umfragen zeigen: Verbraucher bevorzugen ganz eindeutig geruchloses Fleisch.

Beide Substanzen lassen sich bisher zuverlässig nur vermeiden, wenn das männliche Ferkel kastriert wird. Denn Androstenon wird im Hoden produziert. Skatol hingegen entsteht bei der Eiweißverdauung und wird in der Leber abgebaut. Allerdings sind es wiederum männliche Geschlechtshormone, die diesen Prozess bremsen.

Also kastrieren. Aber bitte sanft, sagt der Gesetzgeber. Doch bei näherer Betrachtung bekommt das Bild von der schönen neuen Welt im deutschen Schweinestall Rasse.

Idealerweise, konstataren Tierärzte, sollten die Ferkel vor dem Eingriff unter Vollnarkose nuchtern sein. Wie aber soll das angesichts der Tatsache, dass sie dauernd an den Zitzen der Muttersau hängen, zu gewährleisten sein? Es besteht die Gefahr, dass das Ferkel die Betäubung nicht überlebt. Eine örtliche Betäubung wiederum reicht aus medizinischer Sicht nicht aus.

Nach dem Eingriff kommt das noch schlafende oder zumindest etwas benommene Ferkel sofort zurück ins Nest zur Muttersau und zu den anderen Ferkeln – die allerdings nehmen bekanntermaßen wenig Rücksicht auf ein schwächeres Tier. Im Nest regiert das Gesetz des Stärkeren.

Landwirte sehen sich zudem mit einem neuen organisatorischen Zusatzaufwand konfrontiert, der sich in deutschen Pressetexten für Schweinefleisch niederschlagen könnte. Wie früher „geschultes Fachpersonal“ für den kleinen, großen Schnitt ausreicht, muss nun jedesmal ein Tierarzt auf den Hof kommen – denn nur ein Veterinär darf die Vollnarkose vornehmen. Und das kostet.



Zur Methodik

SPRITZEL ONLINE

Feines Näschen

Warum der menschliche Geruchssinn in der Schweinemast unersetzlich ist

Von Florian Müller

Der menschliche Geruchssinn kommt in den deutschen Schlachthöfen zu neuen Ehren: Besonders geschulte Mitarbeiter finden per Nasenprobe heraus, ob Schweinefleisch den unerwünschten Ebergeruch aufweist – eine Technologie, die den Menschen ersetzen könnte, ist noch nicht erfunden.

Für die Landwirte ist es das Eber-Dilemma. Weil männliche Schweine mehr mageres Fleisch ansetzen, werden sie bevorzugt gemästet. Doch ausgerechnet diese Männlichkeit verursacht auch ein Problem: Bestimmte Sexualhormone sorgen dafür, dass das Tier unter Umständen den so genannten „Ebergeruch“ entwickelt – und den mag der Verbraucher gar nicht.

Seit der Gesetzgeber die bisherige Methode der Wahl, die Kastration weniger Tage alter Ferkel ohne Betäubung, verboten hat, wird deshalb in den Schlachthöfen der Republik eine Methode angewandt, die in Zeiten der Hochtechnologie verblüfft: Mit der menschlichen Nase prüfen geschulte Fachkräfte, ob das Fleisch den unerwünschten Geruch aufweist.

Doch wie gut arbeitet das Personal wirklich? Wer garantiert Qualitätsstandards, wer bildet aus, wer schreitet ein, wenn nach einer fehlerhaften Prüfung doch einmal „Stinkerfleisch auf dem Teller“ eines Verbrauchers landen sollte?

Auch für die Schweine selbst ist die neue Situation nicht unbedingt vorteilhaft. Die unkastrierten Jungeber leben in Gruppen und können sogar mit weiblichen Schweinen in einem Stall, aber nicht in einer gemeinsamen Sucht, gehalten werden. Das klingt natürlich, aber artgerecht für unkastrierte Eber ist auch ein Aggressionsverhalten mit teilweise erheblichen Verletzungen.

„Wegen der hohen Aggressivität männlicher Jungeber verletzen sich die Tiere gegenseitig“, berichtet Veterinär Dr. Bernhard Bornheim. Eine der am meisten gefürchteten Verletzungen rührt von einem Verhalten, das die Fachleute „Penisbeißen“ nennen – weitere Erklärung überflüssig.

Für die Rangkämpfe unter den Ebern verantwortlich sind die Sexualhormone, deren Produktion durch eine Kastration normalerweise unterbunden wird. Sie führen auch zu der Geruchsbelastung des Fleisches, die von den meisten Verbrauchern bei Tests als zumindest unangenehm oder sogar als „abstoßend-ekierregend“ charakterisiert wird.

„Gestank in der Pfanne“ – für die Fleischproduzenten wäre das der GAU. Deshalb arbeiten Züchter daran, das Risiko des Ebergeruchs weiter zu minimieren. Gegenwärtig entwickelt, je nach Rasse, Alter und Fütterung, eine unklare Anzahl der männlichen Schweine den Geruch.

Testmaterial zu
Verfahren 2:
Jungebermast

SPRITZEL ONLINE

Keine Schnitte

Pharma-Revolution in der Schweinemast: Zwei Spritzen ersetzen Kastrations-OP

Von Florian Müller

In der Schweinemast wurden männliche Ferkel bisher kurz nach Geburt kastriert – schmerzhaft, aber unerlässlich, um den so genannten „Ebergeruch“ im Fleisch sicher zu vermeiden. Seit der Gesetzgeber dieser Praxis einen Riegel vorgeschoben hat, setzen die deutschen Landwirte auf eine neue Methode: Mit zwei Hormon-Injektionen hemmen sie die Hoden-Entwicklung der Eber.

Der Hersteller der Substanz, das Pharma-Unternehmen Susgen, sieht mit dieser als „Impfung“ deklarierten Lösung eine „sanfte Revolution im Schweinestall“ heraufziehen. „Eine innovative Lösung für ein altes Problem“, sagt Vorstandschef Markus Schneider.

In der Tat, das Problem ist so alt wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine unbestimmte Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen (Androstenon und Skatol) anzureichern, die beim Braten einen unangenehmen Fäkalgeruch entfalten.

Androstenon wird im Hoden produziert. Skatol entsteht bei der Eiweißverdaulichkeit und wird in der Leber abgebaut – sofern dieser Prozess nicht durch männliche Geschlechtshormone getrennt wird. Zwar ist nicht jeder Verbraucher in der Lage, diesen Geruch wahrzunehmen, doch diejenigen, die es riechen, wenden sich angeekelt von Schweinefleisch ab.

Deshalb wählten Tierhalter seit ewigen Zeiten den Weg der „Ernennung“ – zumal die männlichen Tiere dadurch auch einfacher gehalten werden können. Sie sind friedlicher. Und die „Impfung“ erscheint deshalb vielen wie der ideale Ausweg, die bisherige, rustikale Praxis zu ersetzen.

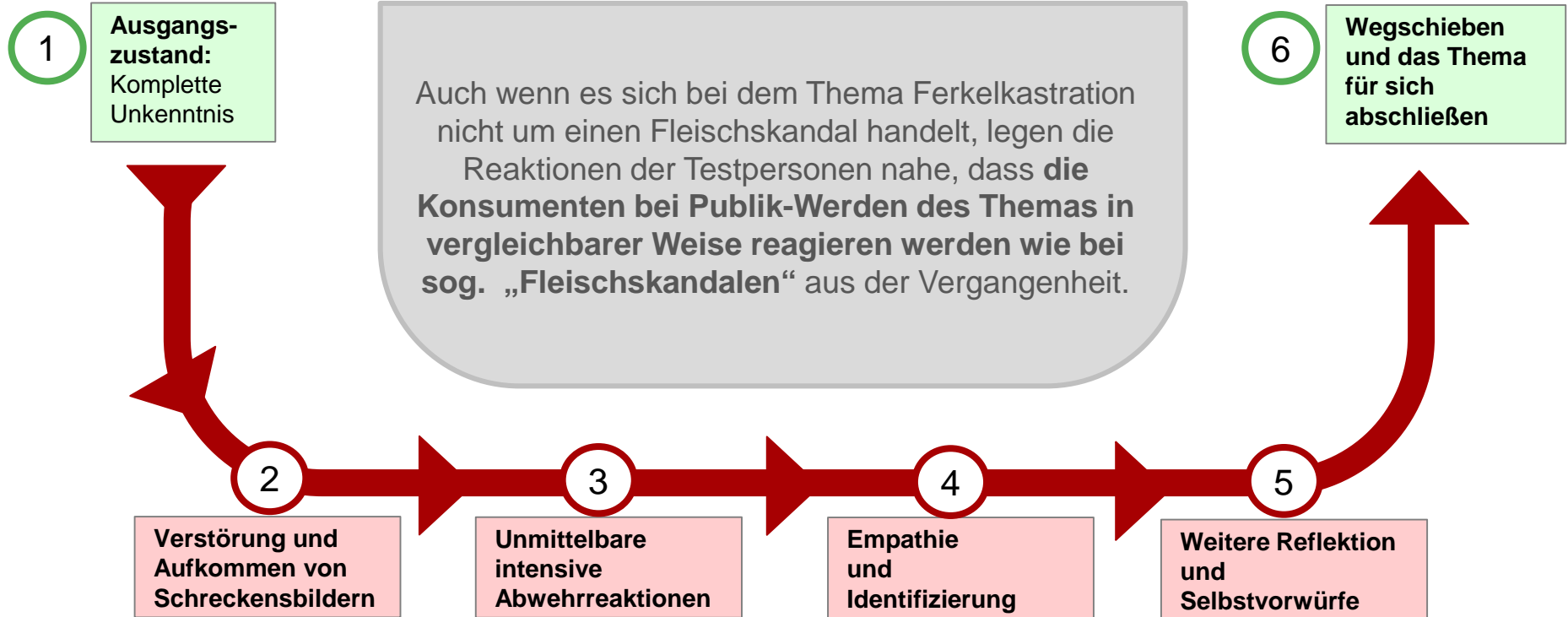
Doch die Kritiker der Methode, darunter viele Verbraucherschützer, werfen eine Fülle von Fragen auf. Die „chemische Zwangssterilisation“, heißt es etwa beim Verein Pro Lebensmittel, berge die Gefahr, dass der Verbraucher marmofleisch mit Rückständen der Impfung erhalte. „Was bedeutet dies beispielsweise für die Zeugungsfähigkeit der männlichen Schweinefleisch-Konsumenten“, fragt Andreas Berger, Kampagnenleiter der Verbraucherschutz-Organisation.

Der Hersteller entgegnet, dass die Methode für Verbraucher absolut unbedenklich sei. Der Impfstoff, der weder pharmakologisch wirksame Substanzen noch Hormone enthalte, hinterlasse im Fleisch keinerlei Rückstände. Er dürfe deshalb auch noch unmittelbar vor der Schlachtung eingesetzt werden. Verfechter der Methode verweisen zudem auf die reibungslose Praxis in Australien, wo die Substanz seit 1998 zugelassen ist und verwendet wird.

Kritiker befürchten hingegen, dass es immer eine gewisse Zahl von „Impfversagern“ gebe. Gelänge das Fleisch dieser Tiere in den Handel, werde das Vertrauen in die Qualität unterminiert.

Testmaterial zu
Verfahren 3:
Impfung

Grundreaktion auf Ferkelkastration entspricht typischer Skandalreaktion



1 Ausgangszustand: Komplette Unkenntnis



Nähere Umstände der Ferkelhaltung und Kastration unbekannt:

- Die Konsumenten haben keine Kenntnisse über Aufzucht, Lebensdauer, typische Anzahl der Tiere in Ställen, Schlachtgewicht etc.
- Die Annahmen zu dem Thema schwanken zwischen beruhigenden Vorstellungen und unangenehmen, schnell weggeschobenen Befürchtungen
- „Setze bei meinem Supermarkt voraus, dass das Fleisch regional ist. Das ist beim Gemüse auch so“
- „Wenn solche Berichte über Massentierhaltung im Fernsehen kommen, zappe ich weg.“



Vorstellungen von den Tieren diffus – Geschlechtszugehörigkeit ausgeblendet

- Als das Thema männliche Ferkel und Jungeber zur Sprache kommt, wird deutlich, dass die Testpersonen noch nie daran gedacht haben, dass die Ferkel auch ein Geschlecht haben.
- „Ob männlich oder weiblich, ist auch nicht ausgezeichnet. Da steht nur Schweinefleisch.“
- „Mein Kotelett auf dem Teller hat ja auch kein Gesicht.“
- „Jetzt merke ich, ich könnte gar nicht erklären, was ein Ferkel ist – ist das männlich, weiblich?“

2 Verstörung und Aufkommen von Schreckensbildern



Stimmungsumschwung und betretenes Schweigen

- In den Fokusgruppen und Interviews war regelmäßig ein starker negativer Stimmungsumschwung zu verzeichnen, sobald das Thema Jungeberhaltung / Kastration zum Thema gemacht wurde
- Die Testpersonen verfielen in betretenes Schweigen, suchten teilweise sofort nach Sündenböcken („Agrarindustrie“) und äußerten nach weiteren Nachfragen, dass ihnen das Thema Fleisch verleidet wird, wenn sie sich Gedanken über die Tierhaltung, die genauen Zustände in den Ställen, die Behandlung der Tiere usw. machen.
- Bei den Testpersonen werden dann sofort Schreckensbilder aufgerufen von dunklen, völlig überfüllten, stinkenden Ställen, in denen die Tiere zusammengepfercht vegetieren müssen.
- *„Mast ist sowieso kein schönes Wort. Tiere, die beengt nebeneinander stehen. Tausende Tiere in einer Halle auf Gitterroststäben. Kein schönes Leben.“*



Wachgerufene Schuldkomplexe

- Hintergrund dieses Schreckensreflexes ist, dass verdrängte unbewusste Schuldkomplexe aufgerufen werden. Diese manifestieren sich dann in den Horrorbildern, die Ausdruck des eigenen schlechten Gewissens sind. Oder mit anderen Worten: Das Über-Ich meldet sich zu Wort und hält den Konsumenten vor Augen: Mach dir klar, was du alles Böses anrichtest!

3 Unmittelbare Ekelreaktion



Klar sichtbarer Ekel vor „Ebergeruch“:

- Bei manchen Testpersonen entstehen Ekelreaktionen. Die bisherige Lust auf Fleischverzehr wird einem unmittelbar verleidet. In den Explorationen zeigte sich das an verzerrten Gesichtsausdrücken. Schlucken und anderen Zeichen.
 - Die Ekelreaktionen wurden besonders stark von dem Thema: Ebergeruch getriggert, weil sich hier die Testpersonen unmittelbar sinnlich vergegenwärtigen, wie sie mit einem ekligen Geruch auf dem eigenen Teller konfrontiert sind.
 - *Differenzierte Analyse siehe unten (S. 39)*
-
- *„Manchmal bekommen wir alte Sauenfilets geliefert. Die sind minderwertig im Geschmack und riechen nach Urin.“*
 - *„Ich hatte selbst schon mal ein Stück Fleisch in der Pfanne, was beim Anbraten total modrig gestunken hat.“*

4 Empathie und Identifizierung



Abwehr der Schuld durch Schulterschluss mit den „Schweinchen“:

- Wenn die Phase der Ekelreaktion überwunden ist bzw. wenn diese Phase nicht auftritt, tritt eine weitere, ebenfalls sehr emotionale Verarbeitungsform auf den Plan: Die empathische Identifizierung.
- Die Testpersonen versetzen sich in die Mitgeschöpfe hinein, entwickeln Schutzreflexe und Verantwortungsgefühle angesichts des Leids, das den „armen Schweinchen“ angetan wird.
- Oft bringen sie sich dabei selber in eine Art Mutter- oder Elternrolle:
 - *„Als Eltern würde man sein Kleines ja auch beschützen.“*
 - *„Das kennt man ja, wenn Jugendliche über die Stränge schlagen, da muss man aufpassen und eingreifen.“*
- *„Das tut sicher schrecklich weh und die kleinen Ferkelchen quieken und zappeln dann wie verrückt.“*
- *„Meine Kinder kriegen ja selbstverständlich auch Schmerzmittel, wenn sie operiert werden.“*
- *„Die armen Kleinen kurz nach der Geburt zu kastrieren, ist viel zu früh. Da werden sie ja komplett verängstigt.“*



5 Weitere Reflexion und Selbstvorwürfe



Eigene Komplizenschaft lastet schwer auf dem Schuldbewusstsein:

- Oft tritt der Effekt ein, dass man bei keinem der präsentierten Verfahren zu einer klaren Lösung kommt. Es bleiben immer schuldhafteste Reste bestehen. Dann tritt eine weitere reflektive (mehr als nur kognitive) Verarbeitung ein, bei der man sich noch einmal seine schuldhafteste Verstrickung vor Augen führt.



- „Irgendwie ist man mit verantwortlich für die Sauereien, die da geschehen. Eigentlich kann man da nicht zu stehen.“
- „Ich fühle mich teilweise schlecht, weil ich inkonsequent bin, viele Sachen richtig mache, aber beim Fleischeinkauf mein Hirn ausschalte.“
- „Wie man es macht, macht man es falsch.“

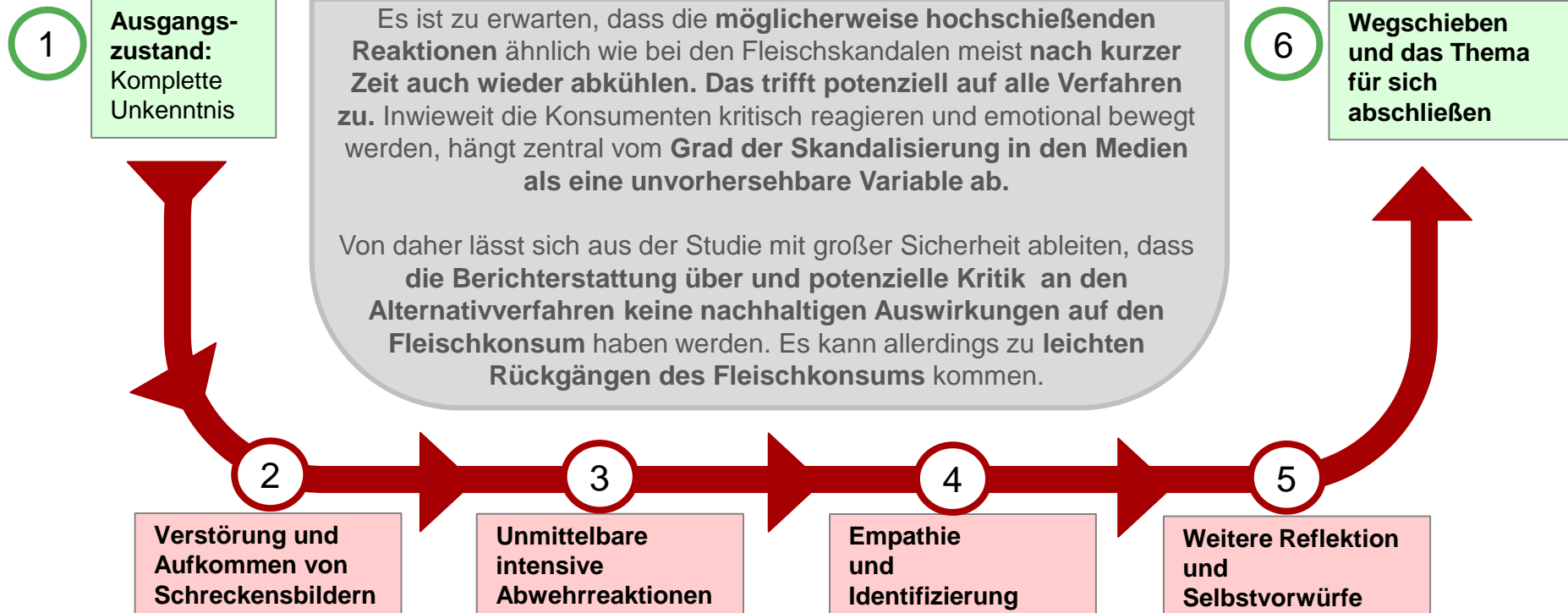
6 Wegschieben und das Thema für sich abschließen



Zum normalen Fleischkonsum zurückkommen

- Der Schlusspunkt der Verarbeitung besteht darin, dass die Testpersonen am Ende doch mit sich ins Reine kommen möchten.
 - Sie berufen sich insgesamt darauf, dass alle Verfahren ja im Prinzip zur bisherigen Kastration ohne Betäubung eine Verbesserung für das Tierwohl darstellen.
 - Sie bekennen sich auch wieder zum Fleischkonsum, „den man nun halt nicht aufgeben will, weil es eben schmeckt.“
 - Man wünscht sich also eine Rückkehr zur Normalität und will schuldhaftige Auseinandersetzungen mit dem Thema wieder eindämmen und beenden.
-
- *„Es ist ja auf jeden Fall eine Verbesserung im Vergleich zur der Kastration ohne Betäubung.“*
 - *„Es ist eben ein Nutztier, das für die Nahrungsmittelherstellung geschlachtet wird.“*
 - *„Eigentlich ist es mir wichtig, dass die Schweine gut gehalten werden, dass sie viel Platz haben, aber im Endeffekt sterben die ja eh.“*
 - *„Ich bin ein Fleischesser durch und durch. Es ist nun mal so, dass wir Menschen Fleisch essen.“*

Langfristige Folgen für den Fleischkonsum



Ruhe sanft

Schnitt ohne Schmerzen: Die Kastration von Ferkeln erfolgt jetzt unter Narkose

Von Florian Müller

Der Patient fällt nach einer Injektion in tiefen Schlaf, und während des Eingriffs oder bereits kurz davor erhält er schmerzstillende Medikamente. Willkommen in der neuen Welt der Schweinemast!

Seit der Gesetzgeber der bisher üblichen Kastration ohne Betäubung einen Regel vorgeschoben hat, erfolgt der blutige Eingriff bei den neugeborenen Ferkeln in deutschen Schweineställen mit dem schonenden Arsenal der modernen Veterinärmedizin.

Mit der Kastration gehen die Landwirte ein Problem an, das so alt ist wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine hohe Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen anzureichern: Androstenon und Skatol.

Beide Stoffe entfalten beim Braten einen unangenehmen Geruch, den so genannten „Ebergeruch“ – dieser ist zwar gesundheitlich unbedenklich, wird aber von den meisten Verbrauchern als zumindest „unangenehm“ oder sogar als „abstoßend-ekelerregend“ empfunden. Umfragen zeigen: Verbraucher bevorzugen ganz eindeutig geruchloses Fleisch.

Beide Substanzen lassen sich bisher zuverlässig nur vermeiden, wenn das männliche Ferkel kastriert wird. Dem Androstenon wird im Hoden produziert. Skatol hingegen entsteht bei der Eiweißverdauung und wird in der Leber abgebaut. Allerdings sind es wiederum männliche Geschlechtshormone, die diesen Prozess bremsen.

Also kastrieren. Aber bitte sanft, sagt der Gesetzgeber. Doch bei näherer Betrachtung bekommt das Bild von der schönen neuen Welt im deutschen Schweinestall Rasse.

Idealerweise, konstatieren Tierärzte, sollten die Ferkel vor dem Eingriff unter Vollnarkose gebracht sein. Wie aber soll das angesichts der Tatsache, dass sie aufgrund an den Zonen nicht-sterilen Anlagen, zu der größten sein? Es besteht ein Gefahr, das Ferkel im Narkose zu erstickt. Eine Alternative ist die Narkose mit einem Narkosemittel, das durch die Injektion in die Luftröhre verabreicht wird. Diese Methode ist jedoch nicht zulässig. Nach dem Eingriff nimmt das Ferkel, wenn es nicht betäubt wurde, das Schmerzmittel sofort zurück ins Nest zur Mutter. Und zu den anderen Ferkeln – die allerdings nehmen bekanntermaßen wenig Rücksicht auf ein schwächeres Tier. Im Nest regiert das Gesetz des Stärkeren.

Landwirte sehen sich zudem mit einem neuen organisatorischen Zusatzaufwand konfrontiert, der sich in deutlichen Preissteigerungen für Schweinefleisch niederschlagen könnte. Wo früher „geschultes Fachpersonal“ für die Kastration ausreichte, muss nun jedesmal ein Tierarzt auf den Hof kommen – denn nur ein Veterinär darf die Vollnarkose vornehmen. Und das kostet.

Feines Näschen

Warum der menschliche Geruchssinn in der Schweinemast unersetzlich ist

Von Florian Müller

Der menschliche Geruchssinn kommt in den deutschen Schlachthöfen zu neuen Ehren: Besonders geschulte Mitarbeiter finden per Nasenprobe heraus, ob Schweinefleisch den unerwünschten Ebergeruch aufweist – eine Technologie, die den Menschen ersetzen könnte, ist noch nicht erfunden.

Für die Landwirte ist es das Eber-Dilemma. Weil männliche Schweine mehr mageres Fleisch ansetzen, werden sie bevorzugt gemästet. Doch ausgerechnet diese Männlichkeit verursacht auch ein Problem: Bestimmte Sexualhormone sorgen dafür, dass das Tier unter Umständen den so genannten „Ebergeruch“ entwickelt – und den mag der Verbraucher gar nicht.

Seit der Gesetzgeber die bisherige Methode der Wahl, die Kastration weniger Tage alter Ferkel ohne Betäubung, verboten hat, wird deshalb in den Schlachthöfen der Republik eine Methode angewandt, die in Zeiten der Hochtechnologie verblüfft. Mit der menschlichen Nase prüfen geschulte Fachkräfte, ob das Fleisch den unerwünschten Geruch aufweist.

Doch wie gut arbeitet das Personal wirklich? Wer garantiert Qualitätsstandards, wer bildet aus, wer schreitet ein, wenn nach einer fehlerhaften Prüfung doch einmal „Steinkefleisch auf dem Teller“ eines Verbrauchers landen sollte?

Auch für die Schweine selbst ist die neue Situation nicht unbedingt vorteilhaft. Die unkastrierten Jungeber leben in Gruppen und können sogar mit weiblichen Schweinen in einem Stall, aber nicht in einer gemeinsamen Bucht, gehalten werden. Das klingt natürlich, aber artgerecht für unkastrierte Eber ist auch ein Aggressionsverhalten mit teilweise erheblichen Verletzungen.

„Wegen der hohen Aggressivität männlicher Jungeber verletzen sich die Tiere häufig“, berichtet Veterinär Dr. Bernhard Bornheim. Eine der am meisten verbreiteten Verletzungen ist die Verletzung der Hoden. Diese Verletzungen sind oft schwer zu behandeln und können zu Infektionen führen. In schweren Fällen können die Hoden entfernt werden müssen. Dies ist ein sehr schmerzhaftes und stressvolles Ereignis für das Tier. Die Verletzungen können auch zu einer dauerhaften Sterilität führen. Dies ist ein weiterer Grund, warum die Kastration von Ferkeln so wichtig ist. Die Kastration von Ferkeln ist ein wichtiger Schritt, um die Aggressivität zu reduzieren und die Gesundheit der Tiere zu verbessern. Dies ist ein wichtiger Schritt, um die Aggressivität zu reduzieren und die Gesundheit der Tiere zu verbessern. Dies ist ein wichtiger Schritt, um die Aggressivität zu reduzieren und die Gesundheit der Tiere zu verbessern.

Für die Rankämpfe unter den Ebern verantwortlich sind die Sexualhormone, deren Produktion durch eine Kastration normalerweise unterbunden wird. Sie führen auch zu der Geruchsbelastung des Fleisches, die von den meisten Verbrauchern bei Tests als zumindest unangenehm oder sogar als „abstoßend-ekelerregend“ charakterisiert wird.

„Gestank in der Pfanne“ – für die Fleischproduzenten wäre das der GAU. Deshalb arbeiten Züchter daran, das Risiko des Ebergeruchs weiter zu minimieren. Gegerwärtig entwickelt, je nach Rasse, Alter und Fütterung, eine unklare Anzahl der männlichen Schweine den Geruch.

Keine Schnitte

Pharma-Revolution in der Schweinemast: Zwei Spritzen ersetzen Kastrations-OP

Von Florian Müller

In der Schweinemast wurden männliche Ferkel bisher kurz nach Geburt kastriert – schmerzhaft, aber unerlässlich, um den so genannten „Ebergeruch“ im Fleisch sicher zu vermeiden. Seit der Gesetzgeber dieser Praxis einen Riegel vorgeschoben hat, setzen die deutschen Landwirte auf eine neue Methode: Mit zwei Hormon-Injektionen hemmen sie die Hoden-Entwicklung der Eber.

Der Hersteller der Substanz, das Pharma-Unternehmen Sugen, sieht mit dieser als „Impfung“ deklarierten Lösung eine „sanfte Revolution im Schweinestall“ heraufzuehen. „Eine innovative Lösung für ein altes Problem“, sagt Vorstandschef Markus Schneider.

In der Tat, das Problem ist so alt wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine unbestimmte Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen (Androstenon und Skatol) anzureichern, die beim Braten einen unangenehmen Fäkalgeruch entfalten.

Androstenon wird im Hoden produziert, Skatol entsteht bei der Eiweißverdauung und wird in der Leber abgebaut – sofern dieser Prozess nicht durch männliche Geschlechtshormone gebremst wird. Zwar ist nicht jeder Verbraucher in der Lage, diesen Geruch wahrzunehmen, doch diejenigen, die es riechen, wenden sich angeekelt von Schweinefleisch ab.

Deshalb wählten Tierhalter seit ewigen Zeiten den Weg der „Entmannung“ – zumal die männlichen Tiere dadurch auch einfacher gehalten werden können. Sie sind frischer. Und die „Impfung“ erscheint deshalb vielen wie der ideale Ausweg, die bisherige, rustikale Praxis zu ersetzen.

Doch die Kritiker der Methode, darunter viele Verbraucherschützer, werfen eine Fülle von Fragen auf. Die „chemische Zwangssterilisation“, heißt es etwa beim Verein Pro Lebensmittel, berge die Gefahr, dass der Verbraucher hormonreiches Fleisch mit Rückständen der Impfung erhalte. „Was bedeutet dies beispielsweise für die Zeugungsfähigkeit der männlichen Geschlechtstiere?“ fragen Konsumentenverbände wie der Bundesverband der Verbraucherzentralen. „Die Impfung“ enthält auch noch Hormone, die die Hodenentwicklung hemmen. Der Impfstoff, der weder pharmakologisch wirksame Substanzen noch Hormone enthält, hinterlasse im Fleisch keinerlei Rückstände. Er dürfe deshalb auch noch unmittelbar vor der Schlachtung eingesetzt werden. Verfechter der Methode verweisen zudem auf die reibungslose Praxis in Australien, wo die Substanz seit 1998 zugelassen ist und verwendet wird.

Kritiker befürchten hingegen, dass es immer eine gewisse Zahl von „Impfversagern“ gebe. Gelange das Fleisch dieser Tiere in den Handel, werde das Vertrauen in die Qualität unterminiert.

Teil 3: Spezielle Reaktionen zu den alternativen Verfahren

Verfahren 1: Ferkelkastration mit Betäubung – vorgestellter Presseartikel

SPIEGEL ONLINE

Ruhe sanft

Schnitt ohne Schmerzen: Die Kastration von Ferkeln erfolgt jetzt unter Narkose

Von *Florian Müller*

Der Patient fällt nach einer Injektion in tiefen Schlaf, und während des Eingriffs oder bereits kurz davor erhält er schmerzstillende Medikamente. Willkommen in der neuen Welt der Schweinemast!

Seit der Gesetzgeber der bisher üblichen Kastration ohne Betäubung einen Riegel vorgeschoben hat, erfolgt der blutige Eingriff bei den neugeborenen Ferkeln in deutschen Schweineställen mit dem schonenden Arsenal der modernen Veterinärmedizin.

Mit der Kastration gehen die Landwirte ein Problem an, das so alt ist wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine hohe Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen anzureichern: Androstenon und Skatol.

Beide Stoffe entfalten beim Braten einen unangenehmen Geruch, den so genannten „Ebergeruch“ – dieser ist zwar gesundheitlich unbedenklich, wird aber von den meisten Verbrauchern als zumindest „unangenehm“ oder sogar als „abstoßend-ekelerregend“ empfunden. Umfragen zeigen: Verbraucher bevorzugen ganz eindeutig geruchloses Fleisch.

Beide Substanzen lassen sich bisher zuverlässig nur vermeiden, wenn das männliche Ferkel kastriert wird. Denn Androstenon wird im Hoden produziert. Skatol hingegen entsteht bei der Eiweißverdauung und wird in der Leber abgebaut. Allerdings sind es wiederum männliche Geschlechtshormone, die diesen Prozess bremsen.

Also kastrieren. Aber bitte sanft, sagt der Gesetzgeber. Doch bei näherer Betrachtung bekommt das Bild von der schönen neuen Welt im deutschen Schweinestall Risse.

Idealerweise, konstatieren Tierärzte, sollten die Ferkel vor dem Eingriff unter Vollnarkose nüchtern sein. Wie aber soll das angesichts der Tatsache, dass sie dauernd an den Zitzen der Muttersau hängen, zu gewährleisten sein? Es besteht die Gefahr, dass das Ferkel die Betäubung nicht überlebt. Eine örtliche Betäubung wiederum reicht aus medizinischer Sicht nicht aus.

Nach dem Eingriff kommt das noch schlafende oder zumindest etwas benommene Ferkel sofort zurück ins Nest zur Muttersau und zu den anderen Ferkeln – die allerdings nehmen bekanntermaßen wenig Rücksicht auf ein schwächeres Tier. Im Nest regiert das Gesetz des Stärkeren.

Landwirte sehen sich zudem mit einem neuen organisatorischen Zusatzaufwand konfrontiert, der sich in deutlichen Preissteigerungen für Schweinefleisch niederschlagen könnte. Wo früher „geschultes Fachpersonal“ für den kleinen, großen Schnitt ausreichte, muss nun jedesmal ein Tierarzt auf den Hof kommen – denn nur ein Veterinär darf die Vollnarkose vornehmen. Und das kostet.

Verfahren 1: Ferkelkastration mit Betäubung



Positive Grundeinschätzung: Schonende Kastration nach „humanen“ Standards

- Die Reaktionen zu diesem Verfahren zeichnen sich durch ein hohes Maß an Empathie aus. Die Testpersonen identifizieren sich hier tendenziell besonders intensiv mit der Mutter-Kind-Einheit.
- Häufig Spontanassoziationen von dem eigenen kranken Kind, das operiert wird, und wie man sich im Krankenhaus darum kümmert.
- *„Das hört sich an wie eine OP beim Menschen. Gleiches Recht für Mensch und Tier.“*
- Oder von der Kastration der eigenen Katze oder des eigenen Hundes, die „natürlich auch“ unter Narkose passiert.
- *„Da hätte ich an einen Tierarzt gedacht, an den Schoßhund, an eine Katze. Keine Zucht, viel mehr meine kleinen Haustierchen.“*



Verfahren 1: Ferkelkastration mit Betäubung



Aufrufen von Assoziationen von kuscheligen Mutter-Kind-Welten

- Die Identifizierung mit dem Verfahren wird insbesondere dadurch erleichtert, dass kuschelige Mutter-Kind-Welten im Mittelpunkt stehen. (Unterkühlung des Ferkels nach der Betäubung wird vermieden, weil es sich an der Muttersau wärmt etc.)
- *„Eigentlich eine schöne Vorstellung, wie Mutter und Kind mit einander kuscheln.“*
- Es kommen Kindercomic- oder Kinderbuch-Assoziationen auf, die eine Verharmlosung des Themas ermöglichen.
- *„Das erinnert mich an Schweinchen Babe“*
- Mit dem Konzept ist man gewissermaßen auf maximaler Distanz zu der späteren Schlachtung, weil man sich in den unschuldigen Kinderschweinchenwelten bewegt.
„Ich denke, die Natur gibt vor, dass die Muttersau den Instinkt hat, sich um die Ferkel besonders zu kümmern, wenn sie merkt, eines hängt nach.“

Verfahren 1: Ferkelkastration mit Betäubung



Die möglichen Probleme des Verfahrens (Sterberisiko durch Betäubung, Risiko im Nest zu Schaden zu kommen) führen dazu, dass ein leichtes Skandalisierungspotenzial verbleibt

- Fokussiert auf „schlimme Zustände“ bei der Tierhaltung, öffnet das Einfallstor für die Kritik an der „Massentierhaltung“
- *„Da sieht man es mal wieder. Das einzelne Tier ist völlig ungeschützt. In diesen Massenställen hat keiner ein Auge drauf.“*
- *„Bei der Massentierhaltung verrohen die Tiere. Da werden sogar die Mutterinstinkte außer Kraft gesetzt und die lassen ihre Babys sterben.“*

Verfahren 2: Jungebermast

SPIEGEL ONLINE

Feines Näschen

Warum der menschliche Geruchssinn in der Schweinemast unersetzlich ist

Von *Florian Müller*

Der menschliche Geruchssinn kommt in den deutschen Schlachthöfen zu neuen Ehren: Besonders geschulte Mitarbeiter finden per Nasenprobe heraus, ob Schweinefleisch den unerwünschten Ebergeruch aufweist – eine Technologie, die den Menschen ersetzen könnte, ist noch nicht erfunden.

Für die Landwirte ist es das Eber-Dilemma. Weil männliche Schweine mehr mageres Fleisch ansetzen, werden sie bevorzugt gemästet. Doch ausgerechnet diese Männlichkeit verursacht auch ein Problem: Bestimmte Sexualhormone sorgen dafür, dass das Tier unter Umständen den so genannten „Ebergeruch“ entwickelt – und den mag der Verbraucher gar nicht.

Seit der Gesetzgeber die bisherige Methode der Wahl, die Kastration weniger Tage alter Ferkel ohne Betäubung, verboten hat, wird deshalb in den Schlachthöfen der Republik eine Methode angewandt, die in Zeiten der Hochtechnologie verblüfft: Mit der menschlichen Nase prüfen geschulte Fachkräfte, ob das Fleisch den unerwünschten Geruch aufweist.

Doch wie gut arbeitet das Personal wirklich? Wer garantiert Qualitätsstandards, wer bildet aus, wer schreitet ein, wenn nach einer fehlerhaften Prüfung doch einmal „Stinkefleisch auf dem Teller“ eines Verbrauchers landen sollte?

Auch für die Schweine selbst ist die neue Situation nicht unbedingt vorteilhaft. Die unkastrierten Jungeber leben in Gruppen und können sogar mit weiblichen Schweinen in einem Stall, aber nicht in einer gemeinsamen Bucht, gehalten werden. Das klingt natürlich, aber artgerecht für unkastrierte Eber ist auch ein Aggressionsverhalten mit teilweise erheblichen Verletzungen.

„Wegen der hohen Aggressivität männlicher Jungeber verletzen sich die Tiere gegenseitig“, berichtet Veterinär Dr. Bernhard Bornheim. Eine der am meisten gefürchteten Verletzungen rührt von einem Verhalten, das die Fachleute „Penisbeißen“ nennen – weitere Erklärung überflüssig.

Für die Rankkämpfe unter den Ebern verantwortlich sind die Sexualhormone, deren Produktion durch eine Kastration normalerweise unterbunden wird. Sie führen auch zu der Geruchsbelastung des Fleisches, die von den meisten Verbrauchern bei Tests als zumindest unangenehm oder sogar als „abstoßend-ekelerregend“ charakterisiert wird.

„Gestank in der Pfanne“ – für die Fleischproduzenten wäre das der GAU. Deshalb arbeiten Züchter daran, das Risiko des Ebergeruchs weiter zu minimieren. Gegenwärtig entwickelt, je nach Rasse, Alter und Fütterung, eine unklare Anzahl der männlichen Schweine den Geruch.

Verfahren 2: Jungebermast



Vermeidung der schmerzhaften Kastration im Prinzip begrüßt

- Den Ferkeln bleibt die schmerzhafteste Prozedur erspart
- *„Warum nicht gleich so? Die Kastration muss ja wahrscheinlich auch gar nicht sein.“*
- *„Alles, was Leiden verhindert, ist gut.“*

Kehrseite: Vorstellungen von Verrohung und Aggressivität abstoßend. Wiederum „schlimme Massentierhaltung“ als Buhmann



- Vergleiche mit aggressiven Jugendlichen
- *„Das kennt man ja auch von jugendlichen Halbstarken, die über die Stränge schlagen.“*
- Berichte von Aggressionsverhalten im Stall, Blutig-Beißen der Artgenossen führt dazu, dass sich die Konsumenten die „beengten, nicht artgerechten Haltungsbedingungen“ vor Augen führen und sich in Schuldgefühlen verstricken
- *„Das kann ich mir sehr gut vorstellen, Geschrei im Schweinestall, gegenseitiges Beißen und Treten. Stelle ich mir ganz furchtbar vor.“*
- *„Das halte ich nach wie vor für nicht natürlich, wegen der Haltung auf engstem Raum.“*
- *„Mast hört sich für mich gar nicht gut an. Das ist unnatürlich.“*

Verfahren 2: Jungebermast



Behauptung, dass Fleisch mit Ebergeruch restlos identifiziert und ausgesondert wird, wird nicht geglaubt

- Bericht von den treffsicheren Geruchsproben der Mitarbeiter in den Schlachthöfen weckt gegenteilige Vermutungen
- *„Was heißt Nasenproben? Da bleibt dann eine Riesenquote von menschlichem Versagen, und ich kriege das Ekelfleisch auf den Teller.“*
- Auch maschinelle Selektion scheint keine Lösung zu sein
- *„So genaue Sensoren gibt es wahrscheinlich nicht. Dann verbleibt eine hohe Fehlerrate.“*

Verfahren 3: Jungebermast mit Impfung

SPIEGEL ONLINE

Keine Schnitte

Pharma-Revolution in der Schweinemast: Zwei Spritzen ersetzen Kastrations-OP

Von Florian Müller

In der Schweinemast wurden männliche Ferkel bisher kurz nach Geburt kastriert – schmerzhaft, aber unerlässlich, um den so genannten „Ebergeruch“ im Fleisch sicher zu vermeiden. Seit der Gesetzgeber dieser Praxis einen Riegel vorgeschoben hat, setzen die deutschen Landwirte auf eine neue Methode: Mit zwei Hormon-Injektionen hemmen sie die Hoden-Entwicklung der Eber.

Der Hersteller der Substanz, das Pharma-Unternehmen Susgen, sieht mit dieser als „Impfung“ deklarierten Lösung eine „sanfte Revolution im Schweinestall“ heraufziehen. „Eine innovative Lösung für ein altes Problem“, sagt Vorstandschef Markus Schneider.

In der Tat, das Problem ist so alt wie die Schweinehaltung selbst. Je nach Rasse, Alter und Fütterung neigt eine unbestimmte Zahl der Eber dazu, in ihrem Fettgewebe zwei Substanzen (Androstenon und Skatol) anzureichern, die beim Braten einen unangenehmen Fäkalgeruch entfalten.

Androstenon wird im Hoden produziert, Skatol entsteht bei der Eiweißverdauung und wird in der Leber abgebaut – sofern dieser Prozess nicht durch männliche Geschlechtshormone gebremst wird. Zwar ist nicht jeder Verbraucher in der Lage, diesen Geruch wahrzunehmen, doch diejenigen, die es riechen, wenden sich angeekelt von Schweinefleisch ab.

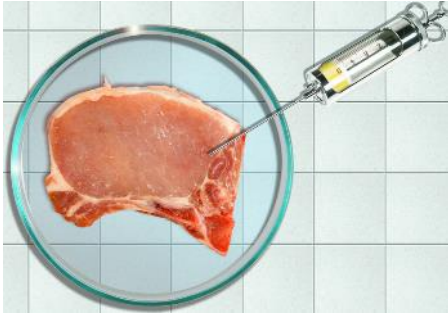
Deshalb wählten Tierhalter seit ewigen Zeiten den Weg der „Entmannung“ – zumal die männlichen Tiere dadurch auch einfacher gehalten werden können. Sie sind friedlicher. Und die „Impfung“ erscheint deshalb vielen wie der ideale Ausweg, die bisherige, rustikale Praxis zu ersetzen.

Doch die Kritiker der Methode, darunter viele Verbraucherschützer, werfen eine Fülle von Fragen auf. Die „chemische Zwangssterilisation“, heißt es etwa beim Verein Pro Lebensmittel, berge die Gefahr, dass der Verbraucher Hormonfleisch mit Rückständen der Impfung erhalte. „Was bedeutet dies beispielsweise für die Zeugungsfähigkeit der männlichen Schweinefleisch-Konsumenten“, fragt Andreas Berger, Kampagnenleiter der Verbraucherschutz-Organisation.

Der Hersteller entgegnet, dass die Methode für Verbraucher absolut unbedenklich sei. Der Impfstoff, der weder pharmakologisch wirksame Substanzen noch Hormone enthalte, hinterlasse im Fleisch keinerlei Rückstände. Er dürfe deshalb auch noch unmittelbar vor der Schlachtung eingesetzt werden. Verfechter der Methode verweisen zudem auf die reibungslose Praxis in Australien, wo die Substanz seit 1998 zugelassen ist und verwendet wird.

Kritiker befürchten hingegen, dass es immer eine gewisse Zahl von „Impfversagern“ gebe. Gelange das Fleisch dieser Tiere in den Handel, werde das Vertrauen in die Qualität unterminiert.

Verfahren 3: Jungebermast mit Impfung



Einsatz des pharmazeutischen Präparats sehr kritisch gesehen

- Die Behauptung, dass der Einsatz ohne Rückstände vonstatten geht, wird nicht geglaubt.
- *„Ohne Rückstände und Folgen sagen die immer. Das glaube ich nicht!“*
- *„Man weiß ja nicht, was im Fleisch übrig bleibt. Was in der Nahrungskette ankommt.“*
- *„Das überspringt möglicherweise die Tier-Mensch-Schranke.“*
- *„Ich hätte Angst, dass mein Mann und meine Söhne geschädigt werden und keine Kinder mehr zeugen können.“*

- Das Verfahren zieht für die Konsumenten schwere Qualitätsbedenken nach sich
- *„Wenn das Fleisch dann voll mit diesen Impfstoffen ist, dann ist das doch im Prinzip wie Hormonfleisch.“*
- *„Fleisch mit Impfstoffen. Das sollte gar nicht erst zugelassen sein, das gehört nicht in den Handel.“*

Verfahren 3: Jungebermast mit Impfung

Einsatz des pharmazeutischen Präparats sehr kritisch gesehen



- Hinter dem Einsatz der Pharmapräparate wird eine Verschwörung industrieller Kräfte vermutet: Fleischindustrie und Pharmaindustrie verbünden sich
- „Verdeutlicht die Industrialisierung. Ist erst mal abstoßend.“
- „Das hat ein Pharmakonzern durchgedrückt. Der macht alle Bauern von sich abhängig.“
- „Da stecken Konzerne hinter, die nur an ihren Reibach denken.“




- Der Begriff der Impfung erscheint unpassend, irreführend und schönfärberisch
- „Ich dachte die werden geimpft, damit sie nicht anfällig für Infekte sind, und man eben keine Antibiotika geben muss.“
- „Ist ja keine Impfung in dem Sinne Antikörper gegen Infektionen zu bilden, sondern eine chemische Keule, die eine normale hormonelle Entwicklung unterdrückt.“
- „Hört sich so an, als würden die mit Stoffen vollgepumpt und dann sich selbst überlassen. Und das nennen die dann Impfung.“


Exkurs: Ebergeruch – Reaktionen und Skandalisierungspotenzial

Abhängig von der Art und Weise, wie eindringlich das Thema Ebergeruch in der Berichterstattung nahegebracht wird, kann sich eine sehr starke Ekelreaktion einstellen, oder das Thema bleibt für die Konsumenten eher randständig.


Hohes Skandalisierungspotenzial

-  • bei konkret sinnlicher Beschreibung/Darstellung des Ebergeruchs (bspw. In TV-Berichterstattung):
„**Stinkefleisch auf dem Teller**“, „**Gestank in der Pfanne**“ und **entsprechende Bilder**
- Kann starke Ekelreaktionen hervorrufen.
- „Das ist eine Horrorvorstellung: Grillabend mit Freunden und Uringeruch liegt in der Luft.“

Mittleres Skandalisierungspotenzial

-  • bei Berichten über „**Geruchsproben im Schlachthof**“ ...
- ... die für Verbraucher schwer nachvollziehbar, aber auch unangenehm sind.
- „Es kommt mir komisch vor, dass da Leute im Schlachthof den ganzen Tag an den Tieren schnüffeln.“

Niedriges Sakandalisierungspotenzial

-  • bei Berichten mit Neigung zur Rationalisierung:
„**Geruch bestimmter Stoffe**“, „**von Verbrauchern abstoßend empfunden**“
- Bleibt für Verbraucher unkonkret und eher abstrakt, betrifft sie nicht.
- „Das klingt so, als würde hier ein besonderes, seltenes Phänomen beschrieben.“

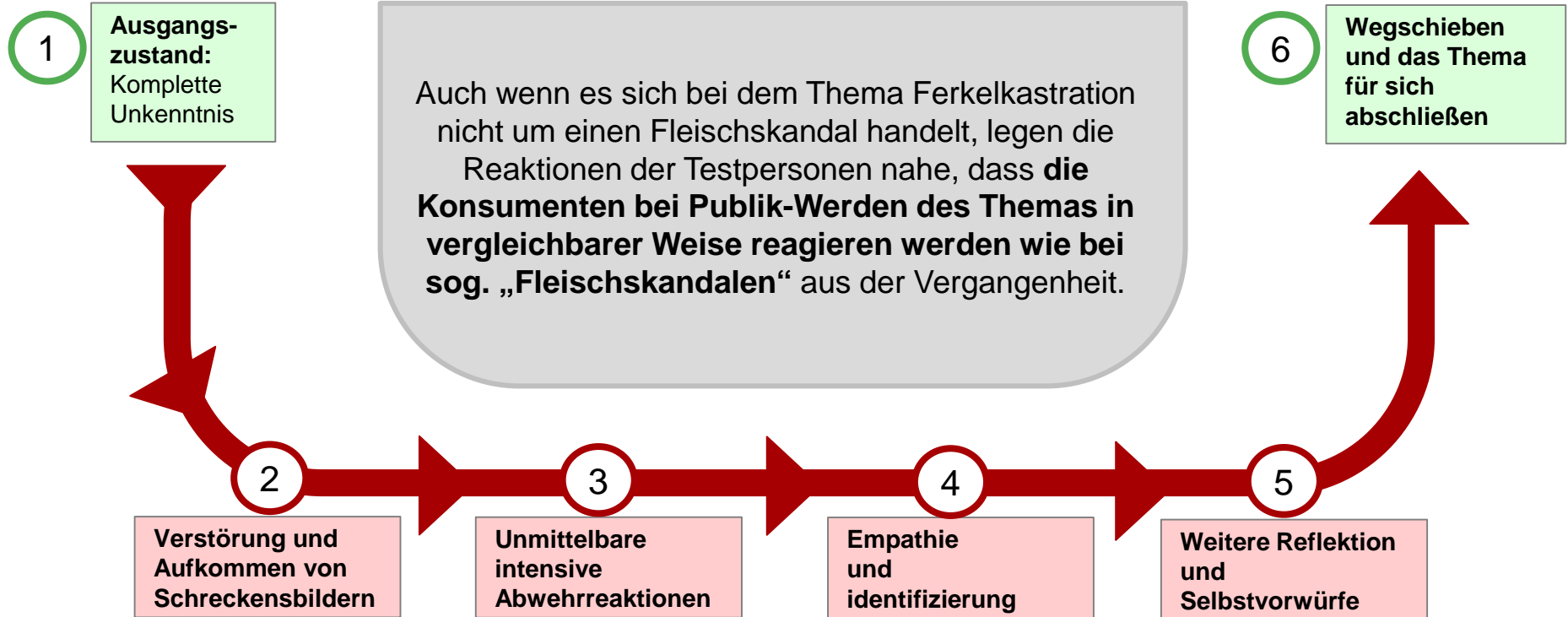


Teil 3: Fazit und Ausblick

Grundsätzliche Haltungen zum Thema Fleischkonsum

- Fleischverzehr wird von den Verbrauchern sehr stark mit Genusserelebnissen in Verbindung gebracht.
- Die genaueren Umstände der Tierhaltung, Schlachtung und Fleischproduktion im Ganzen werden von den Verbrauchern zum allergrößten Teil ausgeblendet.
- Die Verbraucher stellen sich die Ferkel als geschlechtslose Wesen vor und halten bevorzugt an einem verklärten Bild der Schweinaufzucht fest (naive Idyll-Bilder).
- Der psychologische Hintergrund dieses Ausblendens besteht in einer Verdrängung des latent schlechten Gewissens gegenüber dem Mitgeschöpf Tier zugunsten des Fleischgenusses.
- Es zeichnen sich aktuell folgende Trends ab:
 - Man spricht sich vom schlechten Gewissen des Tiere-Tötens frei, indem man für „tiergerechte“ Haltungsbedingungen während der Lebenszeit eintritt (ohne ein klares Bild davon zu haben).
 - Tendenziell nimmt die Kapazität zu, über die eigene Inkonsequenz bewusst zu reflektieren.

Grundreaktion auf Ferkelkastration entspricht typischer Skandalreaktion



Kastration mit Betäubung: Wichtigste Reaktionen und Skandalisierungspotenzial



Positive Grundeinschätzung: Schonende Kastration nach „humanen“ Standards

- Hintergrund: Aufrufen von Assoziationen von kuscheligen Mutter-Kind-Welten
- Mit dem Konzept ist man gewissermaßen auf maximaler Distanz zu der späteren Schlachtung, weil man sich in den unschuldigen Kinderschweinchenwelten bewegt („Schweinchen Babe“)

Insgesamt geringstes Skandalisierungspotenzial von allen Verfahren

- Die möglichen Probleme des Verfahrens (Sterberisiko durch Betäubung, Risiko im Nest zu Schaden zu kommen) führen dazu, dass ein leichtes Skandalisierungspotenzial vorhanden ist
- Dies kann auf „schlimme Zustände“ bei der Tierhaltung fokussieren und das Einfallstor für die Kritik an der „Massentierhaltung“ öffnen

Jungebermast:

Wichtigste Reaktionen und Skandalisierungspotenzial



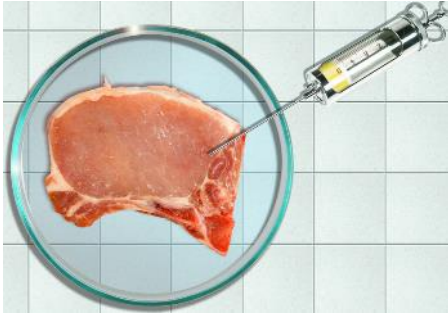
Gemischte Akzeptanz – bei stärkerer Involvierung zunehmend kritisch

- Vermeidung der schmerzhaften Kastration im Prinzip begrüßt
- Kehrseite: Vorstellungen von Verrohung und Aggressivität abstoßend. Wiederum „schlimme Massentierhaltung“ als Buhmann
- Berichte von Aggressionsverhalten im Stall, Blutig-Beißen der Artgenossen führt dazu, dass sich die Konsumenten die „beengten, nicht artgerechten Haltungsbedingungen“ vor Augen führen und sich in Schuldgefühlen verstricken
- Behauptung, dass Fleisch mit Ebergeruch restlos identifiziert und ausgesondert wird, wird nicht geglaubt

Insgesamt mittleres bis hohes Skandalisierungspotenzial

- Problematisch ist, dass das Augenmerk der Verbraucher durch NGOs und Medien auf die „Verrohung im Stall“ und „Massentierhaltung“ gelenkt werden kann
- Weiteres Risiko: Stärkste Kopplung dieses Verfahrens mit der Notwendigkeit, Fleisch mit Ebergeruch auszusortieren → Potenzielles Erzeugen von Ekel

Jungebermast mit Impfung: Wichtigste Reaktionen und Skandalisierungspotenzial



Einsatz des pharmazeutischen Präparats sehr kritisch gesehen

- Die Behauptung, dass der Einsatz ohne Rückstände vonstatten geht, wird nicht geglaubt
- Das Verfahren zieht für die Konsumenten schwere Qualitätsbedenken nach sich („Hormonfleisch“)
- Hinter dem Einsatz der Pharmapräparate wird eine Verschwörung industrieller Kräfte vermutet: Fleischindustrie und Pharmaindustrie verbünden sich
- Der Begriff der Impfung erscheint unpassend, irreführend und schönfärberisch

Insgesamt höchstes Skandalisierungspotenzial von allen Verfahren

- Die mehrfache Buhmann-Konstellation – Pharmaindustrie + Agrarindustrie + Fleischindustrie tun sich zusammen – kann NGOs und Medien eine negative Darstellung erleichtern
- Es ist hier besonders leicht, bei den Verbrauchern Horrorvorstellung zu erzeugen, weil die Wirkung des Medikaments mutmaßlich die Tier-Mensch-Schranke überspringt

Ausblick auf die potenziellen langfristigen Folgen

- Zentrales Ergebnis der Studie ist, dass die Verbraucher auf Basis ihres latenten, aktuell unauflösbaren Gewissenskonfliktes (*Lust auf Fleisch vs. Belastung, sich an Mitgeschöpfen zu versündigen*) für Skandalisierungen aller drei Alternativverfahren stark empfänglich sind.
- Kritische Berichterstattung zu den drei Verfahren trifft bei ihnen schnell auf offene Ohren, und sie glauben ungeprüft verschiedenen Negativbotschaften – ohne kritische Prüfung des Plausibilitäts- oder Wahrheitsgehalts (Projektion von Meinungen als Gewissheit).
- Hintergrund dafür ist, dass es für die Verbraucher eine spontane Gewissensentlastung darstellt, wenn „Schuldige“ für die „Misere“ der Tiere identifiziert und dingfest gemacht werden (die „böse Agrarindustrie“, „Massentierhalter“, „gierige Pharmaindustrie“) und die potenzielle eigene Schuld der Verbraucher damit momenthaft aufgehoben wird.
- Die Studie zeigt jedoch auch, dass die mögliche Skandalisierung, deren Schweregrad zentral von der Medienberichterstattung als eine unvorhersehbare Variable abhängt, aller Voraussicht nach keine nachhaltigen Auswirkungen auf den Fleischkonsum haben wird. Denn die Verbraucher wollen nach kurzer Zeit wieder zum normalen genussreichen Fleischkonsum zurückkehren.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt

concept m research + consulting GmbH

Agrippinawerft 22, 50678 Köln +49 (0)221 923590-10 Fax -22

Rosa-Luxemburg-Straße 16, 10178 Berlin +49 (0)30 8471243-20 Fax -29

84 Brook Street, London W1K 5EH +44 (0)20 7129 1150

info@conceptm.eu, www.conceptm.eu

Dirk Ziems, Managing Partner, dirk.ziems@conceptm.eu

Birgit Hillar, Key Account Manager, birgit.hillar@conceptm.eu