

Das 21. European Meat Forum in Brüssel

Anlässlich ihres einundzwanzigsten EMF diskutierten Europas Metzger mit Brüsseler Entscheidungsträgern und Wissenschaftlern über die Stellung von Fleisch in einer sich ändernden Welt. Gleichzeitig wurde das 112jährige Bestehen des Internationalen Verbundes des Fleischerhandwerks gefeiert!



Sarah Wiener, Grüne Abgeordnete und federführende Berichterstatterin der neuen Pestizidverordnung (SUR)

IMV-Präsident Jean-Marie Oswald eröffnete das einundzwanzigste EMF im Europäischen Parlament (EP) zu Brüssel und begrüßte das hochkarätig besetzte Podium: die Schirmherrin des EMF, die Europaabgeordnete Dr. Anne Sander, deren Kollegin, die Europaabgeordnete Sarah Wiener sowie die beiden Wissenschaftler Professor Dr. Frédéric Leroy, lehrend an der Freien

Universität Brüssel, und Dr. Martin Scholten, Mitglied des Vorstandes der niederländischen Universität Wageningen. Frau Renate Kühlcke, Chefredakteurin der Fachzeitschrift „**Fleischwirtschaft**“ in Frankfurt am Main, moderierte das Diskussionsforum nun schon zum vierzehnten Mal.

Präsident Oswald begrüßte zudem etwa 150 Gäste, darunter Mitglieder des Europäischen Parlaments, Vertreter der Europäischen Kommission und des Rates, Repräsentanten der Ständigen Vertretungen der Mitgliedstaaten sowie Vertreter verschiedenster in Brüssel ansässiger Institutionen und Organisationen, darunter des Handwerks, der Klein- und Mittelbetriebe, der Landwirtschaft, der Lebensmittelwirtschaft, der Verbraucherschaft sowie der Presse.

Oswald führte in das Thema des Abends ein, „Position of meat in a changing world“: „Wir leben in postfaktischen Zeiten“, so der Präsident, „die Bereitschaft, einer gefühlten Wirklichkeit mehr Glauben zu schenken, als schönem wissenschaftlichen Tatsachen, nimmt zu. Das Fleischerhandwerk ist dieser verkehrten Welt in ganz besonderem Maße ausgesetzt. Weshalb? Weil echtes Fleisch immer mit der Tötung von Tieren einhergeht und allein deshalb die Gemüter spaltet. Die Situation wird durch die Medien, soziale Netzwerke, Influencer, selbsternannte Fachleute, militante Umwelt-, Tierschutz- oder Ernährungsaktivisten ...- im worst case mittels fake news oder gar Hetze im Netz weiter angeheizt. Eine gesamte Branche, bis hin zum einzelnen Metzger, kann dadurch unter existenziellen Druck geraten. Wir möchten daher der Frage nachgehen, wie sich der Fleischsektor in naher und ferner Zukunft gegenüber einer sich wandelnden Gesellschaft und angesichts globaler Herausforderungen positionieren und effektiver kommunizieren kann.“

Die Fragen des Abends

Und dann stellt Oswald folgende Kickoff-Fragen wie:

- Kann Fleischkonsum klimafreundlich sein?
- Wieviel Fleischkonsum verträgt die Welt?
- Welche Art der Nutztierhaltung wäre am besten für Umwelt, Tier und Mensch?
- Wird in ferner Zukunft noch echtes Fleisch gegessen werden? Oder: Gehört die Zukunft künstlichem Fleisch?
- Wie sollten wissenschaftliche Fakten zu Fleisch am besten kommuniziert werden, damit sie von den Durchschnittsmenschen richtig verstanden werden?
- Gibt es effektive Mittel gegen Fake News oder Hetze im Netz?
- Wie können europäische Institutionen eine bessere Kommunikation mit den Medien und mit den Menschen unterstützen?

Professor Dr. Frédéric Leroyer erläuterte zunächst, weshalb und wie Menschen Fleisch essen: Fleischkonsum decke biosoziale Bedürfnisse und sei immer schon in menschliches Dasein eingebettet gewesen, vor allem als Teil sozialer Interaktion. Fleisch bedeutete von je her Vitalität, Stärke und Gesundheit. Der Verzehr eines Tieres wurde häufig als ritueller Akt begriffen und diente auch der Kommunikation zwischen Mensch und „Himmel“. Erst in den letzten Jahrzehnten würde ein Wandel stattfinden. Heute bestehe viel Ängstlichkeit beim Thema Fleischverzehr, u. a. in Bezug auf die Gesundheit oder das Klima. Kein anderes Lebensmittel diene derart als Sündenbock wie Fleisch.

Auch Dr. Martin Scholten begann mit einem Blick in die Vorgeschichte: Menschen hätten schon immer tierische Produkte gemocht, allein wegen deren hohen Nährwertes. Effizienz sei der Antrieb in der Natur: So konnten beispielsweise Wiederkäuer Biomasse verzehren, die der Mensch nicht verwerten konnte. Dafür konnte der Mensch wiederum u. a. von der Milch oder den Eiern bestimmter Tiere profitieren. Dieser Kreislauf habe bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts hinein sehr gut funktioniert; noch nach dem 2. Weltkrieg seien die Menschen für mehr Fleisch auf die Straße gegangen. Scholten ist überzeugt, dass in einem natürlichen Kreislauf alles genutzt wird, und dass es keine Natur ohne Tiere geben wird. Auch müsse der Tierbestand nicht reduziert werden, um den Planeten zu retten. Vielmehr müsse ein geringerer Ressourceneinsatz praktiziert werden. Derzeit aber ginge ein Drittel der

vorhandenen Biomasse ungenutzt verloren. Scholten kritisierte zudem, dass Fleisch zu einem zu niedrigen Preis angeboten werde, nicht zuletzt im Vergleich zu Fleischersatz, der äusserst hochpreisig vermarktet werde. Allerdings solle Fleisch nicht künstlich verteuert werden. Einer Fleischsteuer o.ä. erteilte Scholten eine deutliche Absage.

Der Wandel ist da

Die Schirmherrin des EMF, die Europaabgeordnete Dr. Anne Sander, betonte „der Wandel sei da“: Es gäbe signifikante Herausforderungen, denen sich die Menschheit stellen müsse, allen voran den Themen Welternährung und Klimawandel. Schon im Jahr 2050 werde die Weltbevölkerung auf 10 Milliarden Menschen angewachsen sein. Das bedeute, dass die Erträge von Zuchtbetrieben deutlich zu steigern sind. Gleichzeitig aber müsse wegen des Klimawandels der Kohlenstoffausstoss reduziert werden. Hier habe die designierte Präsidentin der EU-Kommission Ursula von der Leyen mit ihrem „green deal“ bereits Massnahmen für eine neue Etappe auch im Bereich „farm to fork“ (vom Bauernhof bis zum Teller) angekündigt. In den Reihen der Europaabgeordneten gäbe es noch eine Gruppe von Fleischbefürwortern. Diese würden sich sowohl im Landwirtschafts- als auch im Umweltausschuss für den Erhalt der Landwirtschaft einsetzen. Allerdings höre man die Minderheit der Fleischgegner am stärksten. Hier sieht Sander ein grosses Problem, nämlich das der Kommunikation.

Und hier hatte die Europaabgeordnete Sarah Wiener eine einfache wie klare Antwort parat: „Die Kuh ist kein Klimakiller!“. Gerade nachhaltiges, artgerechtes Weidemanagement sei ein Teil der Lösung, es bindet CO₂. Nicht das Fleisch, sondern das Leid von Tieren müsse abgeschafft werden. Die Gesellschaft müsse sich entscheiden, welche Art der Landwirtschaft sie fördern wolle! Aktuell müsse Qualitätsfleisch unter Wert produziert werden und in Konkurrenz treten mit minderwertigen Industrieprodukten wie Kunst- oder Digitalfleisch, Chicken Wings, mit 26 Zusatzstoffen angereicherten Produkten, Soja Isolaten usw.. Wiener sieht genau hier, in der Kommunikation, die Chance des Fleischerhandwerks. Das Fleischerhandwerk müsse zeigen, dass es der Verteidiger des Guten

sei! Jeder Metzger sei gehalten, dem Verbraucher den Grund zu geben, weshalb dieser Qualitätsfleisch vorziehen sollte. Dann werde dieser es auch tun, ist die Europaabgeordnete überzeugt. Zudem müsse auch im EP- Landwirtschaftsausschuss vermehrt über Qualität und nicht lediglich über Quoten diskutiert werden, fordert Wiener.

Die Kuh ist kein Klimakiller! Sarah Wiener

Scholtspflichtete Wiener bei: Der Fleischer sei im Kommunikationssystem an einer Schaltstelle, insbesondere könne dieser sich das Narrativ zur Herkunft des Fleisches zu Nutze machen. Darüber hinaus könne der Fleischer dazu beitragen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, da er das ganze Tier verarbeiten könne („from nose to tail“). Die Nutztierhaltung sieht auch Scholten in der Pflicht, Missbrauch von Tieren zu reduzieren. Sowohl die Öffentlichkeit als auch die Politik seien davon zu überzeugen, dass Tiere gehalten werden müssen, um Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Auch Leroy wies der Kommunikation eine Schlüsselrolle zu. Menschen seien immer schon Geschichtenerzähler gewesen. Allerdings sei es deutlich einfacher Nonsense zu verbreiten als wissenschaftliche Fakten. Gesellschaftliche Kommunikation sei daher keine leichte Aufgabe. Er sieht ein großes Problem der Zeit darin, dass die Menschen keine Verbindung mehr zur Lebensmittelherstellung haben. Weil der Kontakt zur Realität verloren gegangen sei, würden Imitate gekauft. Die Menschen müssten den Wert ehrlicher, natürlicher Lebensmittel neu entdecken. Hier habe der Metzger mit Stolz und Glaubwürdigkeit zu kommunizieren. Als Wissenschaftler erteilte Leroy den nationalen Systemen zu Nährwertkennzeichnung „Nutriscore“ eine deutliche Absage. In Bezug auf eine Salz- und Fettreduktion (Reformulierung) bei Lebensmitteln sieht er hingegen noch Luft nach oben.

Auf die Abschlussfrage der Moderatorin, in welche Richtung die

Landwirtschaft gehen sollte, antwortete Scholten: Es müsse in Kreisläufen gedacht werden. Und gerade das Tier sei für Kreislauf-Landwirtschaft prädestiniert. Hierfür müsse die Wertschätzung gesteigert werden, unterstützt durch eine transparente, ehrliche Kommunikation. Im Anschluss an das fast zweistündige Diskussionsforum folgte wie immer auch ein kulinarischer Höhepunkt. Der IMV lud seine Gäste zu einem Buffet mit handwerklichen Wurst-, Schinken- und Terrinenspezialitäten aus Europas Regionen ein, das von Schülern und Lehrern der Abteilungen Fleischer- und Bäckerhandwerk der Brüsseler Fachschule „COOVI“ nun schon zum achten Mal professionell und sympathisch präsentiert wurde.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at