

## Fleischverbrauch 2014 kaum verändert

Der Fleischverbrauch in Deutschland ist 2014 insgesamt nahezu konstant geblieben. Zu diesem Ergebnis kommen die vorläufige Versorgungsbilanz der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und das Statistische Bundesamt Destatis. Nach einem leichten Anstieg im Vorjahr ist 2014 ein fast ebenso leichter Rückgang festzustellen und der Fleischverbrauch in Deutschland entspricht wieder dem von vor zwei Jahren. Seit der Jahrtausendwende ist allerdings ein langsamer aber stetiger Rückgang zu beobachten.

Die Bruttoeigenerzeugung an Fleisch aller Arten, das entspricht allen im Jahresverlauf im Inland erzeugten Tieren, unabhängig vom Ort ihrer Schlachtung, erreichte im letzten Jahr 8,692 Millionen Tonnen Schlachtgewicht. Der vergleichbare Produktionswert von 2013 wurde damit sogar um 164.000 Tonnen oder 1,9 Prozent übertroffen. Zuwächse der heimischen Erzeugung zeigten sich in etwa gleichem Umfang bei Rind- und Schweinefleisch, vor allem aber bei Geflügel.

Der Außenhandel mit Vieh und Fleisch verlor weiter an Dynamik, nicht zuletzt wegen des Einfuhrverbots Russlands von Schweinefleisch aus der EU. Die Einfuhren an lebenden Tieren, Fleisch und Fleischerzeugnissen wurden insgesamt um 122.000 Tonnen eingeschränkt und die Ausfuhren dagegen um 52.000 Tonnen gesteigert, was vor allem auf umfangreichere Exporte an Rindfleisch und Erzeugnisse in außereuropäische Länder im ostasiatischen Raum zurückzuführen war.

Der Ausfuhrüberschuss Deutschlands an Fleisch insgesamt sank im letzten Jahr um 173.000 Tonnen oder 11,3 Prozent auf 1,532 Millionen Tonnen. Insgesamt haben im abgelaufenen Jahr 4,870 Millionen Tonnen Fleisch und Erzeugnisse die Bundesrepublik verlassen, mehr als drei Viertel davon gingen allerdings erneut in andere Länder der EU.

Nach Berücksichtigung des Außenhandels standen 2014 in Deutschland 7,161 Millionen Tonnen Fleisch aller Arten, ausgedrückt in Schlachtgewicht, zu Versorgungszwecken zur Verfügung. Nach Abzug von

## VERSORGUNGSBILANZ FÜR FLEISCH 2014 (einschließlich Abschnittfette, 1.000 t Schlachtgewicht)

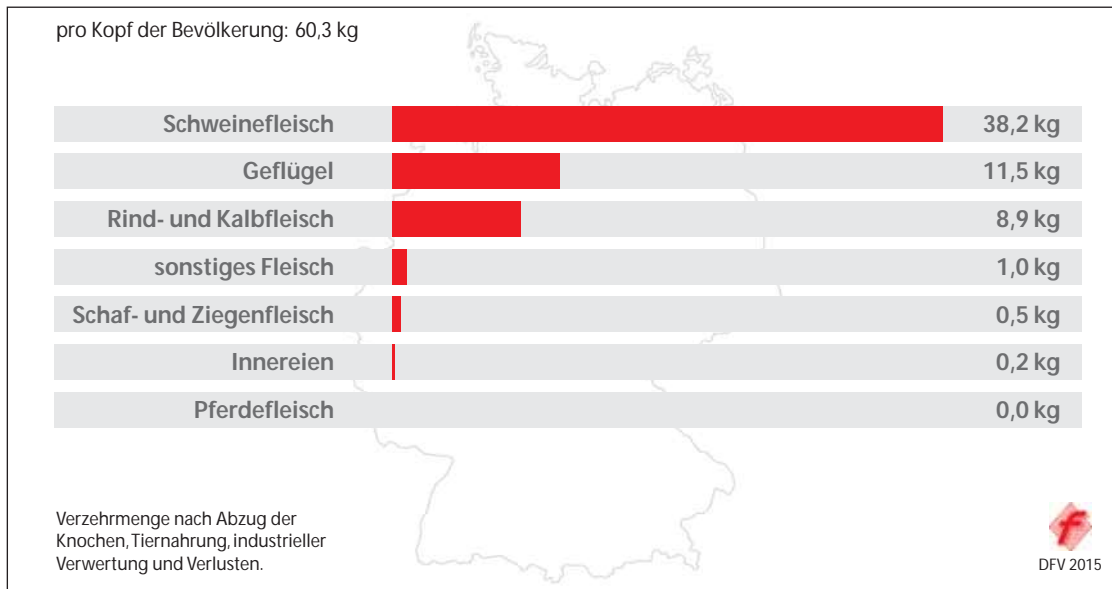
Fleischart	Bruttoeigenerzeugung	Einfuhr <sup>1)</sup>	Ausfuhr <sup>1)</sup>	Verbrauch		Verzehr <sup>2)</sup> je Kopf kg	Selbstversorgung in %
				insgesamt	je Kopf kg		
Rindfleisch und Kalbfleisch	1.163	402	519	1.046	12,9	8,9	111
Schweinefleisch	5.042	1.765	2.512	4.295	53,0	38,2	117
Schaf- und Ziegenfleisch	31	39	8	62	0,8	0,5	50
Pferdefleisch	3	0	1	3	0,0	0,0	114
Innereien	604	159	702	60	0,7	0,2	1.001
Geflügelfleisch	1.785	902	1.113	1.574	19,5	11,5	113
Sonstiges Fleisch	65	71	14	120	1,5	1,0	54
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>8.692</b>	<b>3.338</b>	<b>4.870</b>	<b>7.161</b>	<b>88,3</b>	<b>60,3</b>	<b>121</b>

<sup>1)</sup> Einschließlich lebender Tiere (Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere)

<sup>2)</sup> Der Verzehr je Kopf wurde wie folgt geschätzt:

Knochenanteile wurden entsprechend ihrem Anteil bei jeder Fleischart abgezogen. Anschließend wurde für Hauptfleischarten ein 5%iger Hau- und Schwundverlust und für alle Fleischarten (einschließlich Innereien, Geflügel und sonstigem Fleisch) ein 4%iger Haushaltsverlust berechnet. Der Tiernahrungsanteil wurde bei Innereien auf 60%, bei den übrigen Fleischarten auf 8,5% veranschlagt.

## FLEISCHVERZEHR 2014



Tierfutter, industrieller Verwertung und Verlusten entsprach dies 4,891 Millionen Tonnen Fleisch für den menschlichen Verzehr. Das vergleichbare Vorjahresvolumen wurde damit vergleichsweise nur um 13.000 Tonnen oder 0,3 Prozent unterschritten.

Der Selbstversorgungsgrad an Fleisch aller Arten erhöhte sich auf 121 Prozent. Damit wurde in Deutschland 2014 gut ein Fünftel mehr Fleisch erzeugt als verbraucht. Ein bemerkenswerter Anstieg der Selbstversorgungsgrade um jeweils drei Prozentpunkte war bei Rind- und Kalbfleisch sowie bei Geflügelfleisch zu beobachten.

## Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch 60,3 Kilogramm

Der in den Versorgungsbilanzen ausgewiesene Fleischverbrauch ist eine rein statistische Größe, welche die für die Versorgung

der Bevölkerung zur Verfügung stehende Fleischmenge, ausgedrückt im Schlachtgewicht, beschreibt.

Tatsächlich zum menschlichen Verzehr gelangen jedoch nur etwa zwei Drittel dieser Menge, da vom Schlachttierkörper wesentliche Teile wie Knochen, Sehnen oder Schwarten entweder nicht verzehrgerecht sind oder als Fette und sonstige Rohstoffe zur Weiterverarbeitung in die chemische Industrie gehen. Darüber hinaus werden erhebliche Teile der auch zum menschlichen Verzehr geeigneten Mengen an Fleisch und Innereien direkt an Tiere verfüttert oder dienen als Rohstoffe für die industrielle Tierfertignahrungproduktion.

Die effektiv von der Bevölkerung in Deutschland verzehrte Fleischmenge betrug im letzten Jahr 4,891 Millionen Tonnen. Pro Kopf der gestiegenen Bevölkerungszahl bedeutete dies 60,3 Kilo-

gramm im Durchschnitt und damit 400 Gramm weniger als 2013. Im Jahr zuvor wurde ein Rückgang der pro Kopf verzehrten Menge um 100 Gramm ausgewiesen.

## Fleischverzehr langfristig leicht gesunken

Im langfristigen Vergleich entspricht die 2014 pro Kopf verzehrte Fleischmenge dem Umfang in der ersten Hälfte des neuen Jahrtausends. Seit 2007 ist der Pro-Kopf-Verzehr mit zwischenzeitlichen Schwankungen langsam aber stetig zurückgegangen. Die höchsten Verzehrswerte des letzten Jahrzehnts wurden 2010 mit 61,3 Kilogramm und 2011 mit 62,8 Kilogramm erreicht, auf lange Sicht ist aber seit dem Höhepunkt des Fleischverzehrs Mitte der 90er Jahre ein kontinuierlicher Rückgang offenkundig.

Der Rückgang des Pro-Kopf-Verzehrs an Fleisch geht auf mehrere, unterschiedliche Faktoren zurück. Hauptursachen sind langfristig veränderte Verzehrgegewohnheiten und die Veränderungen der Bevölkerungsstruktur. Grundsätzlich zeigt sich am Einkaufsverhalten der letzten Jahre, dass die Konsumenten durchaus preissensibel mit Kaufzurückhaltung auf Teuerungen bei Fleisch und Wurst reagieren, dass andererseits aber sinkende Preise kein probates Mittel sind, eine generell stärkere Konsumnachfrage nach diesen Produkten anzuregen. Niedrigpreisstrategien taugen letztlich nur dazu, den Run auf die billigste Einkaufsstätte zu forcieren.

Auch 2014 haben in Deutschland mehr Einwohner weniger Fleisch gegessen. Das

Bevölkerungswachstum der letzten Jahre geht allein auf verstärkte Zuwanderung zurück. Seit 2011 ist von Jahr zu Jahr ein stetiger Anstieg bei den Zuwanderern zu beobachten, vornehmlich aus dem osteuropäischen Raum. 10,9 Millionen Zuwanderer lebten 2014 in Deutschland, das war eine Million mehr als 2011. Hinsichtlich der sozialen Struktur sind die meisten davon eher den unteren Einkommens- und schwächeren Konsumschichten zuzurechnen. Insgesamt hatten im letzten Jahr 16,4 Millionen Menschen in Deutschland einen Migrationshintergrund. Obgleich 56 Prozent davon inzwischen einen deutschen Pass haben, lehnt ein großer Teil der Migranten den Verzehr von Schweinefleisch aus Glaubensgründen ab.

Die Bevölkerung in Deutschland ohne Migrationshintergrund dagegen schrumpft und überaltert tendenziell. Ältere Menschen haben einen allgemein niedrigeren Lebensmittelkonsum und ernähren sich in den letzten Jahren auch zunehmend gesundheitsbewusst. Von vermeintlichen Gesundheitsexperten oder selbstberufenen Ernährungsberatern in den Medien beeinflusst, wird dabei der Fleischkonsum vielfach eingeschränkt oder weißes Fleisch favorisiert.

Daneben liegt im wachsenden Bereich des Außer-Haus-Verzehrs die vegetarische Ernährung im Trend. Diese Entwicklung wird unterstützt durch ideologisch geprägte Teile der Politik, welche die Menschen in Deutschland zu einem ökologisch nachhaltigen Ernährungsverhalten in ihrem Sinne umerziehen möchten.

Mit der Rekordbeschäftigung der letzten Jahre verbindet sich oft die Verpflegung in Kantinen und in deren Speisenangeboten

## FLEISCHVERZEHR IM LANGFRISTIGEN VERGLEICH IN KILOGRAMM

	1950	1975	1985	1995	2005	2010	2013	2014
Rind- und Kalbfleisch	9,0	15,3	15,1	11,4	8,3	8,8	9,0	8,9
Schweinefleisch	13,9	31,9	41,8	39,6	38,9	39,5	38,5	38,2
Schaffleisch	0,4	0,4	0,5	0,7	0,7	0,6	0,6	0,5
<b>Hauptfleischarten</b>	<b>23,3</b>	<b>47,6</b>	<b>57,4</b>	<b>51,7</b>	<b>47,9</b>	<b>48,9</b>	<b>48,1</b>	<b>47,6</b>
Pferdefleisch	0,6	0,1	0,1	–	–	–	–	–
Innereien	1,0	2,0	2,1	1,2	0,3	0,2	0,2	0,2
Geflügelfleisch	0,7	5,4	5,6	8,0	10,4	11,1	11,5	11,5
Sonstiges Fleisch	0,6	0,7	1,0	0,9	0,9	1,1	1,0	1,0
<b>Fleisch insgesamt</b>	<b>26,2</b>	<b>55,8</b>	<b>66,1</b>	<b>61,8</b>	<b>59,6</b>	<b>61,3</b>	<b>60,7</b>	<b>60,3</b>

wird Fleisch, insbesondere Schweinefleisch, tendenziell vernachlässigt. Ähnliches gilt für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Heimen, Behörden und Ämtern, an Ganztagschulen oder Kindertagesstätten.

Das wachsende Marktsegment tiefgekühlter Fertiggerichte zeichnet sich ebenfalls durch einen vergleichsweise geringeren Fleisch- und Wurstanteil aus als eine traditionelle Mahlzeit. In der Gesamtheit wirken diese Faktoren im Zeitablauf dämpfend auf den Verzehr von Fleisch und Fleischverarbeitungsprodukten.

Dabei handelt es sich keineswegs um ein generell gegen die Warengruppe gerichtetes Verzehrverhalten. Dass Fleisch und Wurst in der Verbrauchergunst weiterhin einen sehr hohen Stellenwert einnehmen, zeigt sich spätestens in der Grillsaison oder auf Volksfesten. Neue Zeitschriften beschäftigen sich ausschließlich mit Fleischthemen und nicht zuletzt das intensive Bemühen des Lebensmitteleinzelhandels, die Fleischkompetenz mit Produktlinien für Premiumfleisch für sich in Anspruch zu nehmen oder das Angebot von

Dry Aged Beef bestätigen, dass ein Absatzmarkt fraglos vorhanden ist und sich Fleisch bei den Allermeisten größter Wertschätzung erfreut. Regionale Fleischwarenspezialitäten besitzen vielerorts Kultstatus. Dennoch sprechen die demographischen Faktoren und Veränderungen der Verzehrsgewohnheiten langfristig für einen eher leicht abnehmenden Konsum.

Hinsichtlich der einzelnen Fleischarten haben sich 2014 Veränderungen gegenüber dem Vorjahr ausschließlich bei den beiden Hauptfleischarten ergeben. Der Pro-Kopf-Verzehr an Schweinefleisch sank um 300 Gramm auf 38,2 Kilogramm, der Verzehr von Rind- und Kalbfleisch nahm um 100 Gramm auf 8,9 Kilogramm ab, ebenso der Verzehr an Lamm- und Ziegenfleisch auf 500 Gramm.

Der Verzehr an Geflügelfleisch blieb im abgelaufenen Jahr mit 11,5 Kilogramm unverändert, ebenso der Verzehr an Sonstigem Fleisch, wie Kaninchen oder Wild mit ein Kilogramm. Der Verzehr an Innereien verharrte bei 200 Gramm auf vergleichsweise niedrigem Niveau. Pferdefleisch lag mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-

Verzehr von 25 Gramm auch 2014 unter der Rundungsgrenze.

Trotz des erneut deutlichen Rückgangs blieb Schweinefleisch mit 38,2 Kilogramm pro Kopf auch im letzten Jahr die beim Verzehr mit Abstand dominierende Fleischart, gefolgt von Geflügelfleisch und Rind- und Kalbfleisch. Seit mehr als einem Jahrzehnt hat Geflügel Rind und Kalb nach der Höhe des Durchschnittsverzehrs den Rang abgelaufen. Hauptgründe dafür sind das Preisgefälle zwischen den beiden Fleischarten, die größere Angebotsvielfalt an Geflügelfleischartikeln und die weit verbreitete Annahme, dass weißes Fleisch magerer und gesünder sei.

Der Verzehr von Bio-Fleisch blieb 2014 mit einem Anteil von 1,5 Prozent am Gesamtverzehr weiterhin gering. Zwar wird jedes Jahr von einem Wachstum dieses Segments berichtet, allerdings ausgehend von einem anhaltend niedrigen Niveau. Das Angebot an Bio-Schweinen und Bio-Rindfleisch blieb begrenzt. Deutlichere Steigerungen als bei Rotfleisch waren bei Bio-Geflügel zu verzeichnen. Unter den zehn umsatzstärksten Bio-Lebensmitteln 2014 lag Bio-Fleisch weit abgeschlagen hinter Bio-Eiern, Bio-Mehl und Frischgemüse, Bio-Milch, Bio-Butter oder Käse auf Platz 10.

Insgesamt wurden im letzten Jahr 1,130 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, ausgedrückt in Fanggewicht, in Deutschland konsumiert, pro Kopf der Bevölkerung waren dies 14,0 Kilogramm. Für den effektiven Verzehr entspricht dies etwa der Bedeutung von Rind- und Kalbfleisch.

Fast zwei Drittel des gesamten Fischverzehrs konzentrierten sich auf Seefisch, 26,9 Prozent auf Süßwasserfische oder Erzeugnisse daraus und 11,7 Prozent auf Krebs- und Weichtiere sowie Muscheln. Die Renner unter den Fischen waren erneut Alaska-Seelachs, Lachs, Hering und Thunfisch. Bei den Süßwasserfischen dominierte weiterhin die Forelle, mit deutlichem Abstand gefolgt von Zander und Karpfen. 2014 wurden die meisten Fische und Fischereierzeugnisse wieder tiefgekühlt eingekauft, gefolgt von Konserven, Krebs- und Weichtieren, Räucherfisch und Frischfisch.

## Pro Kopf 14 Kilogramm Fisch

Gegenüber Fleisch hat sich Fisch immer mehr zu einer Abwechslung beim Verzehr entwickelt. Die deutsche See- und Binnenfischerei sowie Aquakulturen trugen 2014 einen Anteil von zwölf Prozent zum Gesamtaufkommen in Deutschland bei, das Gros konzentrierte sich traditionell auf Importe.

## PRO-KOPF-VERZEHR 2014 IN KG

Wurst und sonstige Fleischerzeugnisse



## Verzehr von Fleischerzeugnissen 29,5 Kilogramm

Mit dem Fleischverzehr insgesamt ist 2014 auch der Konsum von Wurstwaren und sonstigen Fleischerzeugnissen, wie Schinken oder Pasteten, leicht zurückgegangen.

Den Versorgungsbilanzen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und dem Statistischen Bundesamt Destatis zufolge, ist die insgesamt für den Verzehr von Frischfleisch oder von Fleischverarbeitungsprodukten zur Verfügung stehende Menge im letzten Jahr um 0,3 Prozent auf 4,891 Millionen Tonnen gesunken.

Das Verbraucherpanel der GfK-Panelervices weist einen Rückgang der Nachfrage der privaten Haushalte in Deutschland nach Fleischwaren und Wurst von 1,5 Prozent und nach Fleisch einschließlich Geflügel von 1,7 Prozent aus. Da das Haushalts-

panel den gesamten Außer-Haus-Verzehr nicht abbildet, geht der DFV bei seinen Schätzungen davon aus, dass sich der Gesamtmarkt für beide Warengruppen, jedoch mit einem leichten Übergewicht von Fleisch, zurückentwickelt hat.

Von der insgesamt zum Verzehr zur Verfügung stehenden Fleischmenge ging nach den Berechnungen des DFV geringfügig mehr als die Hälfte in die Verarbeitung zu Fleischerzeugnissen. Zusammen genommen wurden danach im letzten Jahr 2,393 Millionen Tonnen Fleischerzeugnisse verzehrt, das entspricht pro Kopf der Bevölkerung 29,5 Kilogramm im Durchschnitt.

## 1.500 Wurstsorten in Deutschland

In Deutschland gibt es mit regionalen Schwerpunkten über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeug-

# VERZEHR VON FLEISCHERZEUGNISSEN

nisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Ständig kommen neue Kreationen hinzu. Die Garanten dieser weltweit einzigartigen Vielfalt sind die handwerklichen Fleischereien mit ihren betriebsindividuellen und regionalen Spezialitäten.

Es besteht eine starke emotionale Bindung der Bevölkerung in den Regionen zu ihren traditionellen Fleischerzeugnissen. Regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten sind über die Landesgrenzen hinaus imageprägend für bestimmte Gegenden oder Landstriche. Beispiele sind der Schwarzwälder Schinken, das Frankfurter Würstchen, der Pfälzer Saumagen oder die oberhessische Ahle Worscht. Fast jede Region in Deutschland hat ihre traditionellen Originale, die bei der dortigen Bevölkerung, Kennern oder Wurstliebhabern Kultstatus besitzen. Einige Bezeichnungen solcher Produkte, wie die Nürnberger und Thüringer Rostbratwurst oder der Holsteiner Katenschinken, sind als geographische Herkunftsangabe geschützt.

## Brühwürste am beliebtesten

Unterstellt man, dass die Vorlieben nach bestimmten Würsten oder Fleischerzeugnissen beim gesamten Wurstverzehr genauso sind, wie die Struktur der Einkaufsmengen der privaten Haushalte in Deutschland, dann stehen traditionell die Brühwürste an der Spitze der Beliebtheitsskala. Von den 29,5 Kilogramm Wurst- und Fleischwarenverzehr insgesamt entfielen im letzten Jahr 7,0 Kilogramm auf Brühwürste. Die beliebtesten Sorten sind die Fleischwurst oder Lyoner, gefolgt von Sorten wie Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken und Fleisch- oder Leberkäs. Regional betrachtet, ist der Verzehr an Brühwurst am höchsten in Süddeutschland.

Technologisch gesehen zählen zur Brühwurst auch die Würstchen. Rechnet man den Verzehr von Frankfurtern, Wienern, Rinds- oder Bockwürstchen noch hinzu, dann konzentrierte sich auch 2014 ein Drittel des deutschen Wurst- und Fleischwarenverzehrs allein auf die Brühwurst. Eine derart hohe Präferenz für eine einzelne Gruppe ist einmalig in Europa.

## EINKAUFSMENGEN PRIVATER HAUSHALTE AN FLEISCHWAREN UND WURST (Mengenanteil in %)

	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2013	2014
Brühwurst	22,5	24,7	22,3	23,3	23,1	24,1	24,1	24,2
Rohwurst	17,5	18,0	16,0	16,8	17,7	17,8	17,9	17,9
Kochwurst	11,8	10,4	11,1	10,5	9,2	8,9	9,0	9,0
Würstchen	11,3	12,4	13,2	13,8	13,1	14,0	13,6	13,7
Bratwurst	4,1	4,3	8,8	9,3	8,5	8,7	8,9	8,9
Schinken	12,6	12,9	12,3	13,4	16,5	16,6	16,2	15,7
Aufschnitt	8,2	8,4	7,8	5,2	3,5	2,8	3,1	3,0
Speck	4,2	4,1	3,8	3,0	3,1	2,3	2,5	2,4
Aspikwaren / Sülzen	3,1	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0	2,8	3,0
Braten	1,1	1,0	0,9	0,9	0,7	0,6	0,8	0,9
Fleischpasteten / Rouladen	0,7	0,8	0,9	0,9	1,6	1,2	1,1	1,3

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung



Der zweithöchste Pro-Kopf-Verzehr war mit 5,2 Kilogramm erneut bei Rohwürsten wie Salami oder Mettwurst festzustellen, gefolgt von Schinken mit 4,8 Kilogramm. Die Salami war im letzten Jahr die beliebteste Wurstsorte bei den Einkäufen für zuhause, kurz danach kommt der Kochschinken, gefolgt von Fleischwurst, rohem Schinken und Leberwurst.

Der Schinkenverzehr verteilt sich zu 2,6 Kilogramm auf gekochten und zu 2,2 Kilogramm auf rohen Schinken. Nicht zuletzt aufgrund des deutlichen Preisgefälles zu rohem Schinken und seinen vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche wird Kochschinken etwas stärker nachgefragt.

Auf Würstchen entfielen im letzten Jahr 4,2 Kilogramm und auf Bratwürste 2,7 Kilogramm der Verzehr von Fleischerzeugnissen. Bei einem Produktgewicht von 80 Gramm hat damit jeder Bundesbürger im Durchschnitt pro Woche ein Würstchen verspeist oder alle vierzehn Tage eine Bratwurst.

## Nachfragestruktur fest geprägt

Bei den Einkäufen der deutschen Privathaushalte hat sich an der Vorliebe für einzelne Wurst- oder Fleischwarengruppen

im Zeitablauf nur wenig verändert. Die Präferenzen sind deutlich und die Nachfragestrukturen überwiegend dauerhaft geprägt. Diese Interpretation beruht auf Analysen AMI Agrarmarkt-Informationsgesellschaft auf der Grundlage der Aufzeichnungen von 13.000 Privathaushalten in Deutschland, die von der GfK-Panel Services, Nürnberg, ausgewertet werden.

Dementsprechend sind die auf Brüh- oder Rohwürste entfallenden Anteile an den Einkaufsmengen der Privathaushalte in Deutschland in den letzten beiden Jahrzehnten im Wesentlichen unverändert geblieben. Langfristige Verlagerungen der Nachfrage zeigen sich bei Schinken, Würstchen und Bratwurst, die im Zeitablauf in der Verbrauchergunst gestiegen sind. Tendenziell verloren haben dagegen Kochwürste und Speck.

Die deutlichste längerfristige Veränderung ist bei der Bratwurst zu beobachten, deren Anteil an den Einkaufsmengen sich von 4,3 Prozent im Jahre 1990 auf 8,9 Prozent im letzten Jahr mehr als verdoppelt hat. Gerade bei Bratwurst dürfte der Außer-Haus-Verzehr die Haushaltseinkäufe noch bei weitem toppen. Nicht nur auf Volksfesten, auch beim Imbiss oder der Essensauswahl in Kantinen nimmt die Bratwurst eine Spitzenposition ein. Stände mit Rostbratwurst sind in Thüringen oder Nürnberg fester

## ENTWICKLUNG DER ANGEBOTSFORMEN VON FLEISCHERZEUGNISSEN

(Anteile an den Einkäufen privater Haushalte in %)

Angebotsform	1990	1995	2000	2005	2010	2013	2014
lose	61,0	60,0	51,6	32,4	30,3	29,7	18,9
vorverpackt	30,4	33,3	43,2	62,3	64,1	65,1	66,1
Konserven	8,6	6,7	5,2	5,3	5,6	5,1	5,0

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung



# VERZEHR VON FLEISCHERZEUGNISSEN

Bestandteil des Landschafts- oder Stadtbildes. Die Bratwürste haben in ihrer geografischen Heimat Kultstatus und einen vergleichbar hohen Stellenwert, wie in Berlin oder in rheinischen Großstädten die Curry-Wurst.

Würstchen stehen sowohl bei den Einkäufen der privaten Haushalte als auch im Außer-Haus-Bereich ebenfalls dauerhaft hoch im Kurs. Die Nachfrage nach Würstchen ist in den zurückliegenden Jahren langsam aber stetig gestiegen, was nicht zuletzt auf die gewachsene Angebotsvielfalt von Würstchen im Lebensmittelhandel zurückzuführen ist. Daneben sind Frankfurter oder Wiener feste Größen beim Imbiss, in Gaststätten und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Auch 2014 zeigt sich ein nur leicht verändertes Einkaufsverhalten für den Verzehr zuhause. Einer etwas gesunkenen Bedeutung von Schinken, gemischtem Aufschnitt und Speck stehen etwas höhere Anteile von Aspikwaren und Sülzen, Fleischpasteten und Rouladen, kalten Braten, Würstchen und Brühwurst gegenüber.

## Vorverpackte Fleischerzeugnisse wieder stärker gefragt

Der langfristige Trend zu SB-verpackten Fleischerzeugnissen hat 2014 wieder neuen Auftrieb erhalten. Insgesamt haben die Privathaushalte in Deutschland 66,1 Prozent der Fleisch- und Wurstwaren in vorverpackter Form eingekauft, im Vorjahr waren es noch 65,1 Prozent der gesamten Einkaufsmenge.

Die Haushaltsnachfrage nach Fleischwaren und Wurst hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten zunehmend auf vorverpackte Fleischerzeugnisse verlagert. Das Einkaufsverhalten stand in direktem Zusammenhang mit der Strukturentwicklung im Lebensmitteleinzelhandel und der ungebremsten, flächendeckenden Verbreitung von Discountern mit ihren SB-Angeboten. Vor vier Jahren schien zumindest der Discountertrend an seine Grenzen gestoßen zu sein. Die Nachfrage nach vergleichsweise preisgünstigeren vorverpackten Fleischerzeugnissen erhielt allerdings wieder neuen Auftrieb infolge der inzwischen wieder spürbar gestiegenen Verkaufspreise von Fleisch-

### FLEISCHWAREN UND WURST NACH ABGABEFORMEN 2014 (in %)

Einkaufsmengen privater Haushalte an Fleischwaren und Wurst	lose	vorverpackt	Konserven
Brühwurst	30,9	66,3	2,8
Rohwurst	26,7	73,1	0,2
Kochwurst	41,8	49,7	8,5
Würstchen	18,7	61,9	19,5
Bratwurst	25,8	73,9	0,3
Schinken	20,2	79,6	0,2
Aufschnitt	73,7	26,3	–
Speck	14,8	85,2	–
Aspikwaren / Sülzen	42,6	38,2	19,2
Braten	47,2	52,8	–
Fleischpasteten / Rouladen	22,8	75,2	2,1
<b>Insgesamt</b>	<b>28,9</b>	<b>66,1</b>	<b>5,0</b>

Quelle: AMI-Analyse auf Basis des GfK-Haushaltspanels; DFV eigene Berechnung

waren und Wurst. Im zurückliegenden Jahr war dann trotz hoher Preisstabilität ein weiterer Marktanteilsgewinn von vorverpackten Fleischerzeugnissen festzustellen.

Die Gewinner waren aber wie schon im letzten Jahr nicht mehr die Discounter, sondern die SB-Warenhäuser und Lebensmittel-Vollsortimenter wie Super- und Verbrauchermärkte. Marktanteile verloren haben dagegen Metzgereien, was auch auf deren verringerte Anzahl zurückzuführen ist, und die restlichen Einkaufsstätten.

Insgesamt hat sich der SB-Anteil an den Haushaltseinkäufen seit 1990 mehr als verdoppelt, der Anteil von loser Bedienungsware dagegen mehr als halbiert. Dominant sind lose Fleischerzeugnisse im Bereich Aufschnitt oder Braten, relativ stark vertreten ist die Bedienungsware bei Aspikwaren und Sülzen, sowie bei Kochwurst und Brühwurst.

Würstchen waren lange Zeit eine Domäne der Konserven. Mittlerweile werden Würstchen dreimal so häufig in Folienverpackung eingekauft als in Dose oder Glas.