

**NEWSLETTER Dezember 2023**

## **Weihnachtsfest ohne Fleisch?**



Bild: pexels.com

### **Der Einfluss der Gemeinschaft aufs Fleischessen**

Liebe Leserin, lieber Leser

Weihnachten naht und emotionsvolles, ausgeklügeltes Marketing läutet den jährlichen Einkaufsrausch ein. Auch die Planung rund um weihnachtliche Festessen mit Familie und Freunden steht an. Traditionelles Schüfeli, Fondue Chinoise oder doch Filet im Teig? Zur Vorspeise Lachs, oder geräucherte Forelle?

Vision Landwirtschaft möchte auf Ende des Jahres nochmals zum Nachdenken anregen. Und zwar wenden wir uns ein weiteres Mal dem Fleischkonsum zu. Der Weihnachtsschmaus ist ein wunderbares Beispiel, wie Essen eng mit unserer Kultur verwoben ist und die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Hier sind individuelle Verhaltensveränderungen besonders schwierig, da Essverhalten eingebettet ist in gemeinschaftliche Faktoren, wie Erwartungen, Anstand und Verpflichtungen. Die Reduktion des individuellen Fleischkonsums ist jedoch nötig, um die Klimaziele zu erreichen. Der folgende Newsletter nähert sich dem Thema ein weiteres Mal sozialtheoretisch und zeigt die Bedeutung des Fleischkonsums auf gemeinschaftlicher Ebene auf.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und Frohe Weihnachten.

Helene Renaux  
Vorstandsmitglied, Vision Landwirtschaft

## **Fleisch als Nahrungsmittel der Feste und Objekt subjektiver Emotionen**

(VL) Dem Nahrungsmittel Fleisch kommt eine bedeutende Rolle zu: Fleisch, so argumentiert die polnisch-kanadische Journalistin Marta Zaraska, ist das Nahrungsmittel der Feste. Es hat einen besonderen Stellenwert und wird an praktisch jedem festlichen Anlass serviert. Die Beispiele fürs Weihnachtsmenu, aber auch der Cervelat zum Nationalfeiertag und die St. Galler Bratwurst an der Olma zeigen die gemeinschaftliche Bedeutung von Fleisch auf. Durch die enge Verbindung von Fleischessen und Feierlichkeiten wird Fleisch für die damit verbundenen Erfahrungen der vergnüglichen Anlässe und den Gefühlen der Zugehörigkeit zum Objekt subjektiver Emotionen. Das heisst also, Fleisch übernimmt als Nahrungsmittel weitere Eigenschaften, als uns zu ernähren. Als Nahrungsmittel der Feste zeigt Fleisch traditionellerweise auf, dass wenigstens am Fest genügend Essen serviert werden kann. Der Weihnachtsbraten soll uns, überspritzt formuliert, zusammenbringen, glücklich und zufrieden machen.

## **Kulturelle Verbundenheit mit Fleisch**

Der französische Soziologe Claude Fischler beschreibt die Vielfalt der menschlichen Ernährung: Durch die omnivore (sowohl pflanzliche wie tierische Produkte) Ernährungsweise sind Menschen besonders anpassungsfähig an die Bedingungen ihrer Umwelt. Dies führte weltweit zur Ausprägung unterschiedlicher Ernährungsweisen. Als Beispiel dieser grossen Vielfalt dient die Ernährung der in der Arktis lebenden Inuit, die sich hauptsächlich vom Fleisch gejagter Tiere und deren Fetten ernähren, während die Ernährung eines südostasiatischen Kleinbauers kaum tierisches Protein enthält.

Neben geografischen Bedingungen sind Ernährungsweisen eng mit der ethnischen Identität verbunden; sie sind das Letzte, was Migrierende nach einer Immigration aufgeben. Pizzerien, Asia-Shops, Döner Imbissbuden oder äthiopische Restaurants zeugen vom Wunsch, die kulturell geprägten Essgewohnheiten des Herkunftslandes weiterzuleben.

In der Schweiz ist die Rinderhaltung ein Teil der schweizerischen ethnischen Identität. So prägen beispielsweise die Bewirtschaftung von Alpen und Viehschauen das kulturelle Erbe der Schweiz. Ursprünglich wurde das Rind mehrfach genutzt: als Zugtier, Milch- und Fleischlieferant, aber auch als Investitionsgut für schlechtere Zeiten. Die spezielle Verbundenheit rund um die Rinderhaltung und generell Landwirtschaft wird für die Werbung von tierischen Produkten aus der Schweiz aufgegriffen.

Nach dem zweiten Weltkrieg stieg der Fleischkonsum an und das Ausserordentliche des Fleischkonsums wurde demokratisiert und zu einem Selbstverständnis. Anstelle des Rituals des «Weihnachtsbratens» ist Fleisch heute immer und überall zugänglich. Die kulturell geprägten Essgewohnheiten der Schweiz haben sich also in den letzten hundert Jahren verändert. Besonders junge Generationen kennen keine Unverfügbarkeit von Fleisch. Es gilt zu hoffen, dass das Essverhalten auf andere Spuren gelenkt werden kann und so schweizerische Essgewohnheiten entstehen, die für unseren Planeten tragbar sind.

## **Soziale Identität und die Norm, Fleisch zu essen**

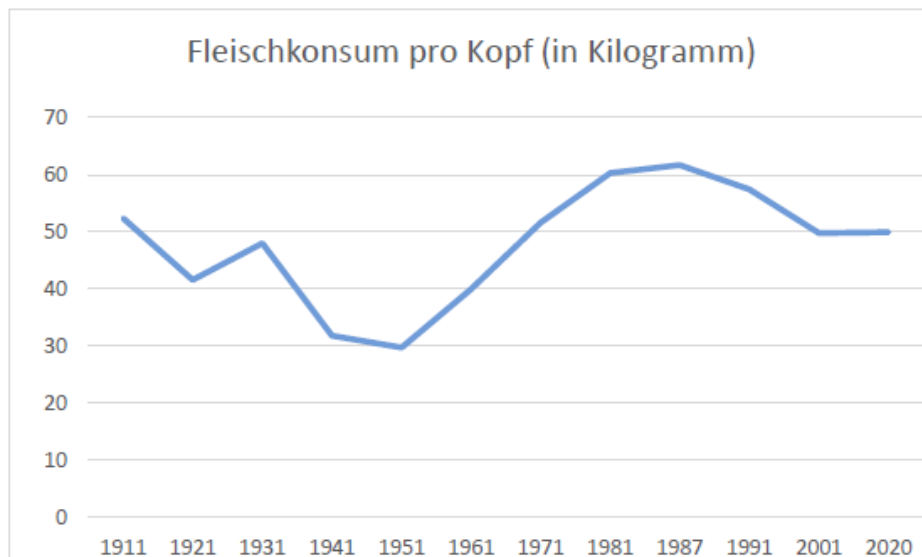
Um die gemeinschaftliche Bedeutung des Fleischessens noch besser zu verstehen, möchten wir den Begriff der sozialen Identität einführen. Die soziale Identität liefert hier eine theoretische Erklärung, wie Menschen aus ihren Gruppenmitgliedschaften Selbstkenntnis und Sinn ableiten. Soziale Identität bildet so den Teil des Selbstkonzepts, durch welchen sich die Person über die Mitgliedschaft in einer Gruppe definiert oder durch eine Nicht-Mitgliedschaft davon abgrenzt. Auch Essen kann ein Teil der sozialen Identität sein. Jonas Klaus, emeritierter Professor für Sozialpsychologie der Universität Zürich, schreibt: «Welche seiner vielen Identitäten für ein Individuum zu einer gegebenen Zeit am salientesten [Red. hervorstechendsten] ist, wird vom sozialen Kontext und vom Ausmass abhängen, in dem eine Person die jeweilige Auffassung über sich selbst wertschätzt. (Jonas et al. 2014, S. 156).»

Was passiert also, wenn der soziale Kontext Fleischkonsum fordert?

Gehen wir nochmals zurück zum Weihnachtsbraten. Thomas plant das Festessen. Er erinnert sich an Omas Weihnachtsbraten, den er als kleines Kind mit Kartoffelgratin und Erbsli und Rüe-bli verschmaust hat und den er nun als erwachsener Mann für die Familie jedes Jahr im Gusseisentopf mit Rosmarin und Thymian schmort (Fleisch als Lebensmittel der Feste). Es ist klar, dass in der Familiengemeinschaft an Weihnachten Fleisch gegessen wird, und jedes Jahr bekommt er dafür Komplimente (Soziale Identität, Erwartungen). Am Fernsehen wird er ständig daran erinnert, dass «wir» in der Schweiz an Weihnachten Fleisch essen (ethnische Identität, Anstand). Gleichzeitig möchte Thomas seinen Beitrag zum Klimawandel leisten und ist mit der heutigen Tierhaltung nicht einverstanden. Was würde wohl seine Mutter sagen, wenn er dieses Jahr einen Linseneintopf auftischen würde?

Der Weihnachtsbraten ist nur ein Beispiel. Andere Alltagssituationen wie, der nächtliche Döner im Ausgang mit den coolen Freunden, das «komische» Vegi-Menu im Hort, in der Mensa, oder das «Körnlipicken» der Arbeitskollegin können als Beispiel dienen, wie schwierig es ist, etwas «Anderes» zu wählen als das vermeintlich «Normale». So wird die Norm, Fleisch zu essen, weitergegeben und als psychologisches Hindernis wahrgenommen, weniger Fleisch zu essen. Sie kann auch ein möglicher Grund sein, warum Individuen nicht nach ihren eigentlichen Werten handeln.

**Grafik 1 Fleischkonsum Pro-Kopf**



Quellen: Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen, 1956, S. 11; Proviande.

Bereits 1911 lag der Fleischkonsum in der Schweiz höher, als er nach Planetary Health Diet (10-20 kg/Jahr) empfohlen wird; selbst in Krisenzeiten. Schon in den 1940er-Jahren wurde behördlicherseits festgestellt, dass zu viel Fleisch konsumiert werde. Die Rezession ab 1934 und danach die Rationierung u.A. von Fleisch während dem 2. Weltkrieg führten zu einer kurzzeitigen Reduktion des Fleischkonsums. Ab 1950 ist eine Art Demokratisierung des Fleischkonsums zu beobachten. Parallel dazu gab es beim Konsumverhalten Änderungen. Ab 1870 wurde die Milchproduktion zur Herstellung von Käse (für den Export) stark gefördert. Das Nebenprodukt der Käseherstellung, die Molke, wiederum wurde Schweinen verfüttert, was zu einer hohen Verfügbarkeit von Rind- und von Schweinefleisch führte. Nach dem Krieg setzte eine Verlagerung der Konsumgewohnheiten ein von weniger Rind- und Schweinefleisch zu Geflügelfleisch hin. Dieses Fleisch galt als gesund und fettarm und war durch den Import aus dem Ausland auch stets verfügbar. Die Massenproduktion von Geflügelfleisch in der Schweiz begann Anfang der 1960er-Jahre, als die Migros in der Westschweiz eine ganze Produktionskette aufbaute, und die danach auch von andern Anbietern kopiert wurde.

Im Wettbewerb der beiden Grossverteiler nimmt Fleisch eine zentrale Rolle ein. Sie liefern sich seit Jahrzehnten einen unerbittlichen Preiskampf, von dem die Konsument:innen profitieren. Zudem wird der Fleischkonsum durch regelmässige Aktionen angekurbelt und die Kundschaft regelrecht darauf konditioniert, dass Fleisch billig und jederzeit verfügbar sei.

## Literaturverzeichnis

Auderset, Jury; Moser Peter (2023): Geschichte des Fleisches und des Fleischkonsums in der Schweiz seit dem 19. Jahrhundert. Ein Forschungsbericht, AfA-Working Paper Nr. 08, Archiv für Agrargeschichte, Bern.

Fischler, Claude (1988): Food, self and identity. In: Social Science Information, S. 275–292.

Jonas, Klaus; Stroebe, Wolfgang; Hewstone, Miles (2014): Sozialpsychologie. Berlin, Heidelberg: Springer Berlin Heidelberg.

Zaraska, Marta (2016): Meathooked. The history and science of our 2.5-million-year obsession with meat. New York: Basic Books a member of the Perseus Books Group. Online verfügbar unter <http://www.meathookedthebook.com/>

## Kurzmitteilungen

### **Raus aus dem Silodenken – und warum es wichtig ist, dass sich in Zukunft alle sieben Bundesrät:innen für unser Ernährungssystem interessieren**



Markus Ritter wünscht sich einen Bundesrat, der sich vorwiegend um sein eigenes Departement kümmert und nicht um die Agrarpolitik. So logisch das im ersten Moment für die Landwirt:innen tönen mag, so befremdlich und alarmierend ist diese Haltung für die Zukunft unserer Landwirtschaft.

[>> Mehr](#)

### **30 Jahre Direktzahlungen - Ist die Land- und Ernährungswirtschaft auf Kurs?**



Das Bundesamt für Landwirtschaft zieht Bilanz: 30 Jahre Direktzahlungen - Erfolge und Herausforderungen. Der Agrarbericht 2023 zeigt, dass der Selbstversorgungsgrad weiter gesunken ist, der Sojaanbau in der Schweiz zunimmt und die Schweizer:innen tierische Produkte aus der Schweiz bevorzugen. Das BLW kommt zum Schluss, dass das Direktzahlungssystem an seine Grenzen stösst.

[>> Mehr](#)

### **Wirbel um Abamectin – wie sieht die Situation in der Schweiz aus?**



Aufgrund neuer Erkenntnisse zur Gefährlichkeit von Abamectin wurde in der EU der Einsatz des Wirkstoffes stark eingeschränkt. In der Schweiz jedoch hat sich nichts an der Praxis geändert.

[>> Mehr](#)

### **Baldiges EU-Aus für fünf hormonschädliche Pestizidwirkstoffe – wann zieht die Schweiz nach?**



Zwischenschritt im Kampf gegen hormonschädliche Wirkstoffe von Pestiziden; fünf Substanzen werden bald von der EU-Kommission verboten. Was bedeutet dies für die Schweiz?

[>> Mehr](#)

### **Pestizidcocktail in Biotopen von nationaler Bedeutung**



Nur ein kleiner Teil der ausgebrachten Pestizide bleibt dort, wo sie sollten. Ein Teil der Gifte verdunstet und wird über die Luft weit in die Umgebung hinaus verfrachtet - auch in Biotope von nationaler Bedeutung, wie Messungen einer neuen Studie zeigen.

[>> Mehr](#)

### **Glyphosat: Wieso ein Verbot auch nicht alle Probleme löst.**



Nach langer Diskussion in der EU-Kommission scheint nun eine Entscheidung gefallen zu sein. Da keine Einigung gefunden werden konnte, wird die Glyphosat-Zulassung auf weitere 10 Jahre verlängert. Wir betrachten das Thema aus verschiedenen Perspektiven.

[>> Mehr](#)

## **Agenda**

### **11. Nationale Ackerbautagung**

Die Biodiversität innerhalb und um unsere Ackerflächen herum nimmt ab. Eine vielfältige Biodiversität ist aber essentiell für das Funktionieren der Ökosysteme und eine nachhaltige Produktion. Im Gegenzug muss auf den Ackerflächen auch genügend Nahrung produziert werden, um einen angemessenen Beitrag zu unserer Eigenversorgung zu leisten. Wie sind diese beiden Ziele in Einklang zu bringen? Die Ackerbautagung zeigt dazu konkrete Ansätze auf.

**11. Januar 2024, 08:45 – 16:35 Uhr**

Kongresshaus Biel, Zentralstrasse 60, 2501 Biel

[>> zum Programm und zur Anmeldung](#)

### **11. Nachhaltigkeitstagung Agroscope**

An der 11. Nachhaltigkeitstagung von Agroscope werden die Mikrobiome in der landwirtschaftlichen Produktion, der Nahrungsmittelverarbeitung und der Ernährung betrachtet. Die Tagung blickt in das Gesamtsystem und zeigt auf, welche Rolle Mikroorganismen in einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft spielen.

**25. Januar 2024, 08:45- 17:00 Uhr**

Agroscope Reckenholz, 8046 Zürich

[>> zum Programm und zur Anmeldung](#)

Mit Ihrer Hilfe arbeitet Vision Landwirtschaft am Systemwandel in der Land- und Ernährungswirtschaft.

Jetzt mit TWINT spenden!

[>> Danke für Ihre Unterstützung](#)

