

Lea Schönfeldt, M.Sc.

Universität Hohenheim

Fg. Angewandte Ernährungspsychologie (180d)
Garbenstr. 17| Raum 111a
70599 Stuttgart

**Fakultät Naturwissenschaften
Institut für Ernährungsmedizin 180**

Angewandte Ernährungspsychologie 180d

Prof. Nanette Ströbele-Benschop, PhD

Lehrstuhlinhaberin

T +49 711 459 24625

F +49 711 459 24343

E psychologie@uni-hohenheim.de

Ansprechpartnerin: Lea Schönfeldt

T 0173 1708998

E lea.schoenfeldt@uni-hohenheim.de

13.04.2023

Ausschreibung Bachelorarbeit

Absatzpotenzial von regional und tiergerecht erzeugtem Kalb- und Rindfleisch in der Gemeinschaftsverpflegung: Ableitung von Mengenpotenzialen in Betriebsgastronomie, Versorgungs- und Pflegeeinrichtungen

Kalb- und Rindfleisch von Milchviehrassen machen in Deutschland etwa 40 Prozent der produzierten Rindfleischmenge aus. Aufgrund der Spezialisierung der Produktionszweige Milch und Fleisch sind Mastbetriebe für Rinder und Kälber vorwiegend in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein und Bayern anzufinden (BZL 2023). In Baden-Württemberg mangelt es an Infrastruktur und funktionierenden Wertschöpfungsketten für die Aufzucht und Mast der nicht auf dem Milchviehbetrieb verbleibenden, vorwiegend männlichen Kälber. Um zu den entsprechenden Aufzucht- und Mastorten zu gelangen, müssen die jungen, noch auf Milch angewiesenen Tiere häufig über weite Strecken transportiert werden. Langstreckentransporte lebender Tiere werden zunehmend durch Gesellschaft, Politik und Wissenschaft kritisiert (Bennewitz et al. 2021). Vor allem der Transport von Jungtieren ist, abhängig von der Transportdauer, in vielen Fällen nachweislich tierschutzwidrig (Rabitsch 2020).

In Baden-Württemberg liegt der Selbstversorgungsgrad für Rind- und Kalbfleisch bei 59 Prozent (LEL 2023). Während das in Baden-Württemberg angebotene Rindfleisch oftmals aus den genannten deutschen Mastregionen stammt, wird Kalbfleisch vielfach aus den Niederlanden eingeführt (Hilbk-Kortenbruck 2021). Der Ausbau einer regionalen Rinder- und Kälbermast ist eine der Teilstrategien zur Vermeidung von Langstreckentransporten für junge, nicht entwöhnte Kälber und wird gleichzeitig als Chance betrachtet, eine tierwohlorientierte Rindermast zu gestalten. Ziel ist es, den Verbraucherwünschen nach Tierwohl, Nachhaltigkeit und Regionalität nachzukommen und so die deutsche Rinderhaltung zu stärken.

Deutsche Verbraucher und Verbraucherinnen konsumierten im Jahr 2022 knapp 13 Kilogramm Kalb- und Rindfleisch pro Kopf, davon fielen 8,7 Kilogramm auf den menschlichen Verzehr (Destatis 2023). Die Absatzwege werden stark von Tierkategorie und Teilstück bestimmt. Während

deutschlandweit in den Frischetheken des Lebensmitteleinzelhandels vorwiegend Jungbullenfleisch verkauft wird, werden qualitativ hochwertigere Teilstücke von Färsen und Ochsen in der Gastronomie vermarktet (Agethen et al. 2022). Für Kalbfleisch besteht ein nur kleiner Markt, der in Süddeutschland über lokale Metzgereien führt. Vermehrtes Potenzial für regional und tierwohlfördernd erzeugtes Kalb- und Rindfleisch wird in der Außer-Haus-Verpflegung vermutet. Eine detaillierte Untersuchung möglicher Absatzpotenziale ist für den erfolgreichen Ausbau der baden-württembergischen Rinder- und Kälbermast notwendige Voraussetzung.

Mit dem Ziel, Aussagen darüber treffen zu können wie viele Tiere aus der baden-württembergischen Milchviehhaltung über die landeseigene Gemeinschaftsverpflegung potenziell vermarktet werden können, soll innerhalb dieser Abschlussarbeit das Absatzpotenzial für regional und unter hohen Tierwohlstandards produziertes Kalb- und Rindfleisch speziell in Betriebsgastronomie, Versorgungs- und Pflegeeinrichtungen mittels Literaturrecherche kalkulatorisch ermittelt werden.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte: Lea Schönfeldt (lea.schoenfeldt@uni-hoehnheim.de)

Referenzen

Agethen, K.; Davier, Z. von; Efken, J. (2022): Steckbriefe zur Tierhaltung in Deutschland: Mastrinder. Hg. v. Thünen-Institut für Betriebswirtschaft. Johann Heinrich von Thünen-Institut. Braunschweig.

Hilbk-Kortenbruck, K. (2021): Niederlande: Kälbermast in der Kritik. In: *Elite Magazin* 2021, 18.03.2021. Online verfügbar unter <https://www.elite-magazin.de/markt/niederlande-kalbermast-der-kritik-16331.html>, zuletzt geprüft am 13.04.2023.

LEL (2023): Vieh und Fleisch 2021. Material aus der Ernährungswirtschaft des Landes Baden-Württemberg. Unter Mitarbeit von V. Veas, U. Ockert und J. Brenner. Hg. v. Abteilung Agrarmärkte und Qualitätssicherung. LEL.

BLE. (2023). Pro-Kopf-Konsum von Rind- und Kalbfleisch in Deutschland in den Jahren 1991 bis 2022 (in Kilogramm) [Graph]. In Statista. Zugriff am 12. April 2023, von <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/177477/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-kalb-und-rindfleisch-in-deutschland/>

food-service. (29. Oktober 2019). Bei wie viel Prozent der Restaurant-Besuche wählen Sie ein Essen mit Fleischkomponente? [Graph]. In Statista. Zugriff am 12. April 2023, von <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1074047/umfrage/umfrage-zur-haeufigkeit-des-fleischkonsums-unter-deutschen-restaurantbesuchern/>

food-service. (29. Oktober 2019). Wenn Sie all Ihre Gerichte mit Fleischkomponente betrachten, in wieviel Prozent der Fälle haben Sie sich für die folgenden Fleischsorte entschieden? [Graph]. In Statista. Zugriff am 12. April 2023, von <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1073871/umfrage/umfrage-zum-konsum-von-fleisch-im-restaurant-in-deutschland/>