

STABILER KONSUM – BEWUSSTERE KONSUMENTEN.  
Das Image von Fleisch in der Schweiz.

---



**Ergebnisse der Repräsentativbefragung 2012 des  
Marktforschungsinstituts Dichter Research AG, Zürich,  
im Auftrag von Proviande, Bern**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Zu dieser Studie</b>	<b>3</b>	<b>6 Fleischherkunft und Tierwohl</b>	<b>10</b>
1.1 Basis	3	6.1 Fleisch aus der Schweiz	10
		6.2 Herkunft	11
		6.3 Tierwohl im In- und Ausland	12
<b>2 Auf einen Blick</b>	<b>4</b>		
<b>3 Fleischkonsum</b>	<b>5</b>	<b>7 Fleischeinkauf</b>	<b>13</b>
3.1 Leicht wachsender Gesamtkonsum	5	7.1 Einkaufskriterien	13
3.2 Veränderungen beim Konsum	5	7.2 Einkauf in der Schweiz	14
		7.3 Einkauf im Ausland	15
<b>4 Beurteilung von Fleisch</b>	<b>6</b>	<b>8 Fleischdeklaration</b>	<b>16</b>
4.1 Fleischgenuss	6	8.1 Herkunft, Haltbarkeit und Inhalt	16
4.2 Fleischarten	7		
<b>5 Fleisch und Qualität</b>	<b>8</b>	<b>9 Fleisch und Ernährung</b>	<b>17</b>
5.1 Qualitätsbewusstsein	8	9.1 Genuss mit Nährwerten	17
5.2 Qualität der Fleischarten	9		
5.3 Qualität und Herkunft	9	<b>10 Fleischzubereitung</b>	<b>18</b>

# 1 Zu dieser Studie

Zum fünften Mal hat Proviande eine repräsentative Umfrage zum Image von Fleisch in der Schweiz durchführen lassen. Aufgrund ähnlicher Fragestellungen erlauben die Ergebnisse dieser Studie einen direkten Vergleich mit den vorangehenden Erhebungen, insbesondere jenen aus den Jahren 2001 und 2006. Insgesamt lässt sich die Entwicklung über einen Zeitraum von 25 Jahren beobachten.

Die vorliegende Studie gibt generell Aufschluss über den Fleischkonsum. Sie zeigt die Einstellungsveränderungen beim Gesamtkonsum und bei den einzelnen Fleischsorten auf. Sie gibt aber auch Hinweise auf die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität und Tierhaltung und lässt Veränderungen der Bedürfnisse bei Einkauf, Zubereitung und Ernährung erkennen.

## 1.1 Basis

Zwischen dem 20. August und dem 14. September 2012 wurden 800 Face-to-Face-Interviews von 30 bis 40 Minuten Dauer durchgeführt. In einer repräsentativen Erhebung sind Männer und Frauen zwischen 15 und 74 Jahren in der deutschen und französischen Schweiz befragt worden. 6% von ihnen ernähren sich vegetarisch. Die übrigen 94% konsumieren regelmässig Frischfleisch, rund 85% davon zwei- bis viermal pro Woche oder mehr. Die Werte in den Auswertungen basieren auf den Antworten jener Befragten, welche Fleisch konsumieren.

## 2 Auf einen Blick

Zwischen 2006 und 2012 ist der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in der Schweiz um knapp 5%\* angestiegen. Quantitativ ist der Konsum von Fleisch somit stabil. In qualitativer Hinsicht hat es in den letzten 6 Jahren jedoch Veränderungen gegeben. Das wachsende Wissen über Fleisch (Produktion, Nährwerte etc.) sensibilisiert die Konsumentinnen und Konsumenten und beeinflusst ihr Verhalten.

Folgende zentrale Aussagen können aufgrund der Umfrage 2012 gemacht werden:

- Das Vertrauen in Schweizer Fleisch ist gross. Die artgerechte Tierhaltung und Fütterung der Nutztiere sowie die Sicherheit und die Kontrollen bei der Produktion und Verarbeitung erfüllen aus der Sicht der Befragten hohe Ansprüche. Sie werden weitaus besser beurteilt als bei der ausländischen Fleischproduktion. 87% vertrauen der Schweizer Produktdeklaration.
  - Als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung hat Fleisch seine wichtige Bedeutung für 63% der Befragten halten können. Der Aussage, dass ein gutes Stück Fleisch ein grosser Genuss ist, stimmen gar über 80% zu.
  - In den letzten Jahren festgestellte Veränderungen im Essverhalten («Ich esse weniger Fleisch») sind zwar weiterhin vorhanden, allerdings in rückläufiger Form. Dafür findet beim Konsum eine Umverteilung der Fleischarten statt: Gesundheitliche Motive lassen den Konsum von Geflügel ansteigen, wogegen die Preissensibilität den Konsum von Kalbfleisch sinken lässt.
  - Fleisch wird wieder öfter zu Hause konsumiert. Es soll gesund und preiswert sein sowie schnell zubereitet werden können. Die Tendenz verstärkt sich, dass die Konsumenten Fleisch von guter Qualität und aus artgerechter Tierhaltung bevorzugen.
- Neben diesem grossen Vertrauen in die Qualität von Schweizer Fleisch bleibt sein vergleichsweise hoher Preis ein negativer Aspekt. Der Einkaufspreis von Fleisch ist nach wie vor ein wichtiges Kriterium, welches beim Frischfleisch mit 70% der Nennungen noch 6% höher liegt als 2006. Für den ansteigenden Einkauf von Fleisch im Ausland ist heute der tiefere Preis der alleinige Grund.
  - In der Schweiz selbst haben sich die Einkaufsorte nur leicht verändert. Auch die Beeinflussung des Konsumverhaltens durch Bekannte, Medien oder Organisationen ist gering geblieben. Beim Einkauf sind jedoch die Frische und die Herkunft wichtiger geworden. Speziell die Produktdeklaration und das Ablaufdatum werden stärker beachtet.

\* Quelle: Jährliche statistische Erhebung der Produktion von Fleisch in der Schweiz, durchgeführt von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft.

# 3 Fleischkonsum

## 3.1 Leicht wachsender Gesamtkonsum

Zwischen 2006 und 2012 ist der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch und Fleischerzeugnissen um 4,9%\* angestiegen.

94% der in der Studie befragten Personen konsumieren heute Fleisch. 85% konsumieren zwei- bis viermal pro Woche oder öfter Frischfleisch. Gegenüber 2006 kann man hier eine leichte Zunahme feststellen.

Für die 6% Vegetarier in der Studie ist die eigene Überzeugung der Hauptgrund für den Nichtkonsum von Fleisch, gefolgt von ethischen Bedenken aus Tierliebe.

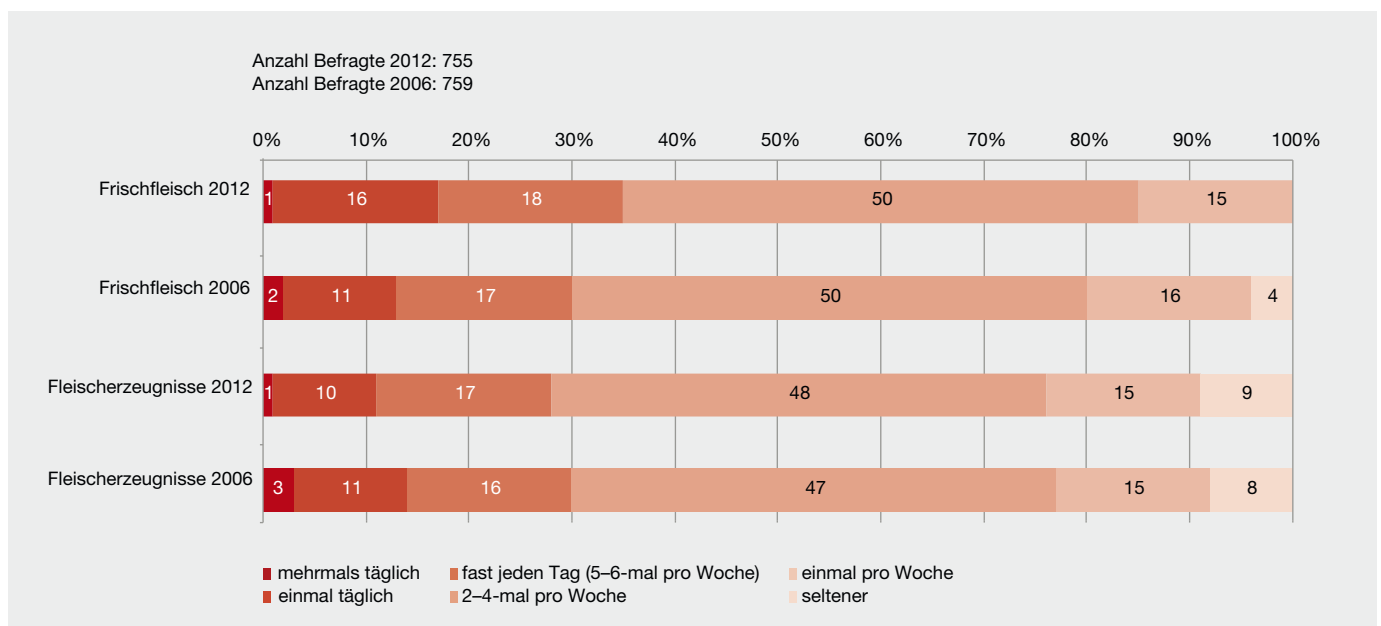
## 3.2 Veränderungen beim Konsum

Gut ein Viertel aller Befragten hat den Fleischkonsum in den letzten 6 Jahren verändert. Die Gründe dafür sind mehrheitlich gesundheitlicher Natur. Der Trend geht in Richtung leichter Fleischarten mit attraktivem Preis. Das Geflügel profitiert am meisten davon, denn 26% sagen aus, dass sie es heute häufiger konsumieren.

\* Quelle: Jährliche statistische Erhebung des Konsums von Fleisch in der Schweiz, durchgeführt von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft.

### Konsumhäufigkeit von Fleisch oder Fleischerzeugnissen

«Wie häufig pro Woche essen Sie Frischfleisch oder Fleischerzeugnisse?»



# 4 Beurteilung von Fleisch

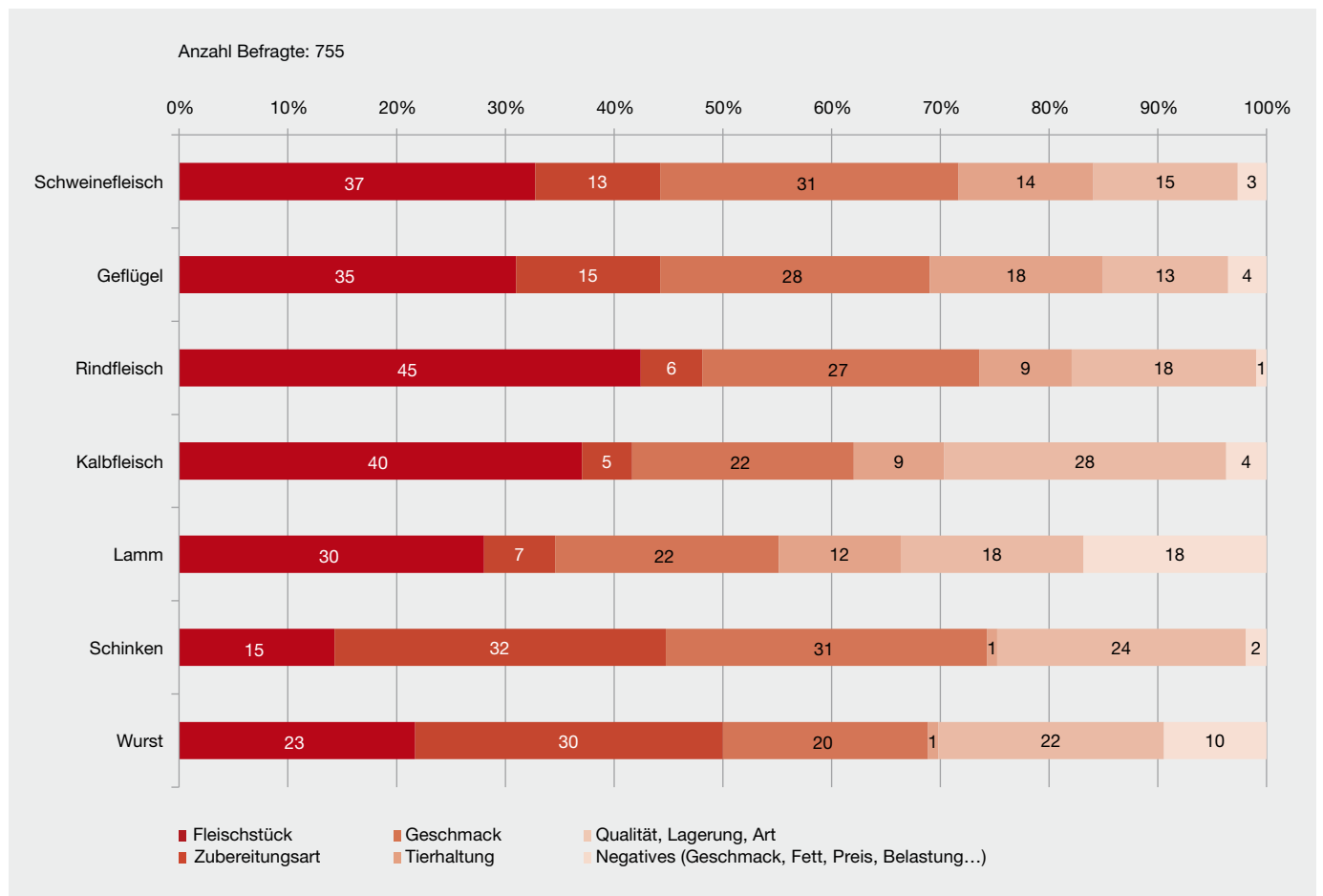
## 4.1 Fleischgenuss

Bei Frischfleisch hängt der genussreiche Konsum in erster Linie von der Wahl des Fleischstückes ab (Braten, Kotelett, Filet, Steak etc.). An zweiter Stelle kommt der Geschmack, an dritter die Qualität, die Lagerung und die Art des Fleisches (mager, durchzogen etc.), an vierter die artgerechte Tierhaltung und erst an letzter Stelle die Zubereitungsart.

Für Schinken und Wurst hingegen ist die Art der Herstellung (Mischung, Gewürze, Konservierung etc.) das ausschlaggebende Kriterium für den Genuss.

### Genussvoller Fleischkonsum

«Was verstehen Sie unter genussvollem Fleischkonsum bei den folgenden Fleischarten oder -erzeugnissen?»



## 4.2 Fleischarten

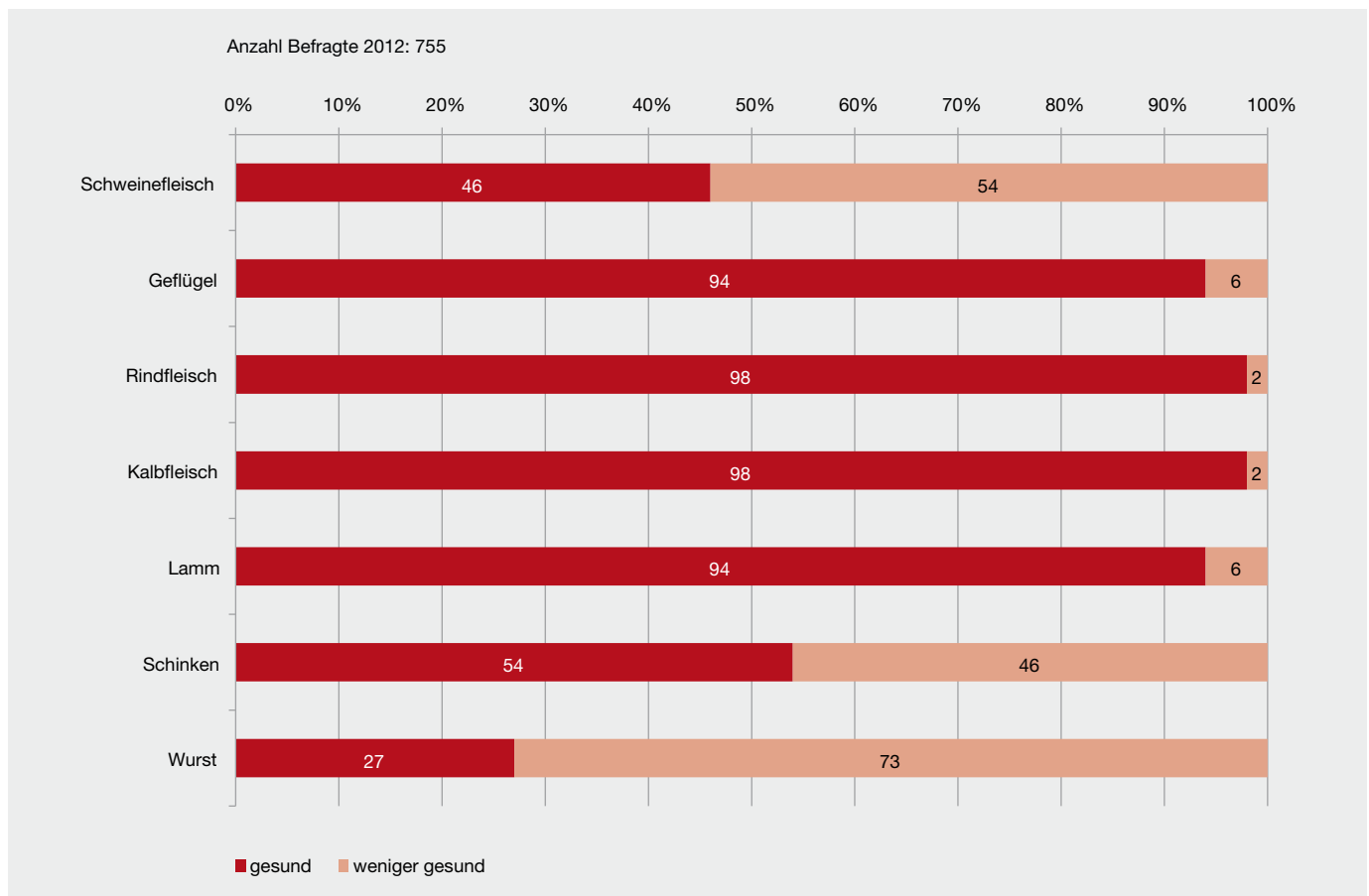
Die vier Fleischarten Schwein, Geflügel, Rind und Kalb werden in den meisten Eigenschaften positiv bis sehr positiv bewertet.

Eher negativ eingestuft wird beim Schweinefleisch der als zu hoch angesehene Fettanteil, beim Geflügel die Haltung und beim Rind- und Kalbfleisch der teure Preis.

Als besonders gesund gelten Geflügel, Rind, Kalb und Lamm, die für diesen Aspekt 94 bis 98% Zustimmung erhalten. Schweinefleisch hat sich zwar verbessert (46% Zustimmung), fällt aber zusammen mit Schinken und Würsten immer noch ab.

### Beurteilung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

«Als wie gesund erachten Sie die folgenden Fleischarten oder -erzeugnisse?»



# 5 Fleisch und Qualität

## 5.1 Qualitätsbewusstsein

Für Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten bleibt die gute Fleischqualität weiterhin sehr wichtig. Das meistgenannte Merkmal ist für fast die Hälfte der Befragten gutes, frisches Fleisch vom Metzger.

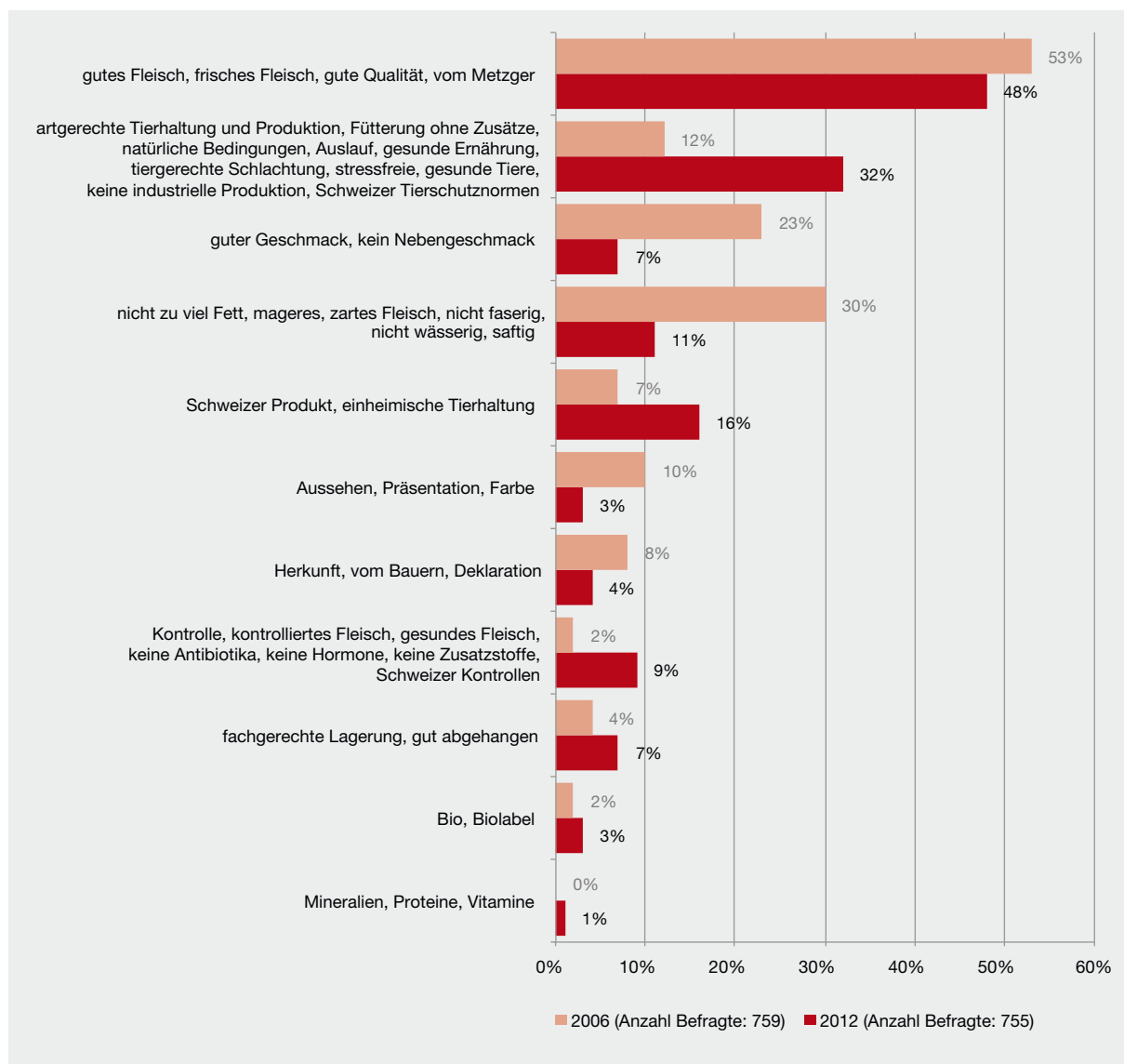
Als zweitwichtigstes Merkmal spielt die artgerechte Tierhaltung und Produktion eine grosse Rolle. Hier hat eine markante Steigerung von 11% mehr Nennungen gegenüber 2006 stattgefunden. Diese Merkmale werden in hohem Masse dem Schweizer Fleisch zugeordnet.

Unsere Tierschutznormen gelten als Garant dafür und die Anstrengungen der Schweizer Landwirtschaft werden honoriert.

Das gleiche Bild zeigt sich auch bei der Bewertung von «Schweizer Produkt, einheimische Tierhaltung». Diese Begriffe werden heute mehr als doppelt so häufig mit Qualität in Verbindung gebracht als 2006. Demgegenüber haben Merkmale wie der Nebengeschmack, die Zartheit oder der Fettgehalt einiges an Bedeutung verloren.

### Qualität beim Fleisch

«Was bedeutet für Sie Qualität beim Fleisch ganz allgemein?»



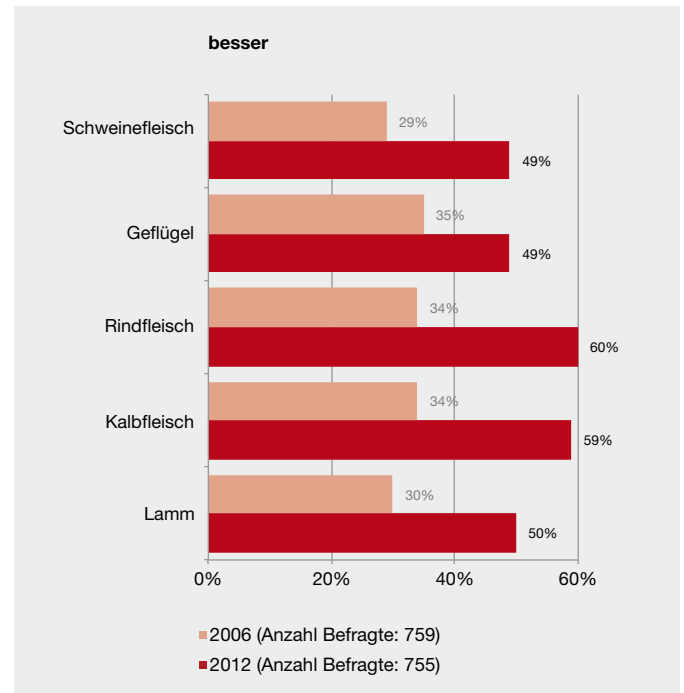


## 5.2 Qualität der Fleischarten

2012 wird die Qualität aller Fleischarten signifikant positiver beurteilt als 2006. Rind- und Kalbfleisch ist für 60% der Befragten besser geworden, Schweinefleisch, Lamm und Geflügel für die Hälfte. 2006 glaubte bei allen Fleischarten nur rund ein Drittel, dass es seit 2001 besser geworden sei.

### Qualitätswahrnehmung bei den verschiedenen Sorten

«Wie beurteilen Sie die Qualität der verschiedenen Fleischarten gegenüber früher?»

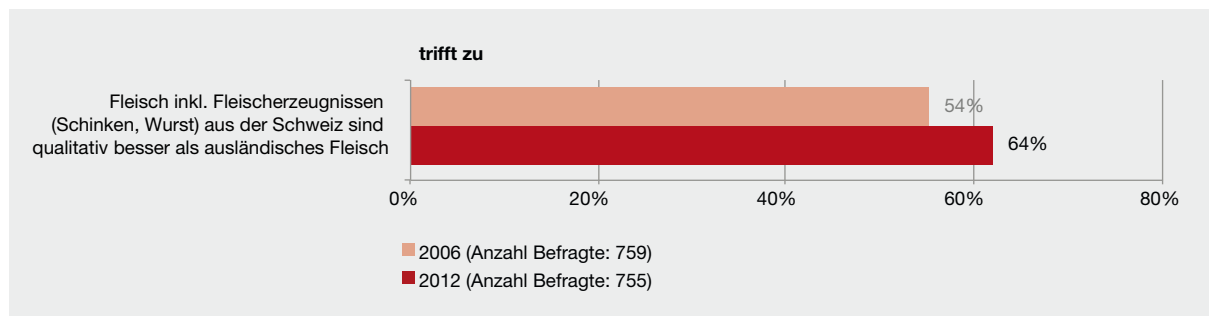


## 5.3 Qualität und Herkunft

Fast zwei Drittel der Befragten sind heute der Meinung, dass Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz qualitativ besser sind als ausländisches Fleisch. Gegenüber den 54% im Jahr 2006 ist dies ein signifikanter Anstieg.

### Beurteilung der Qualität

«Wie beurteilen Sie Fleisch im Vergleich?»



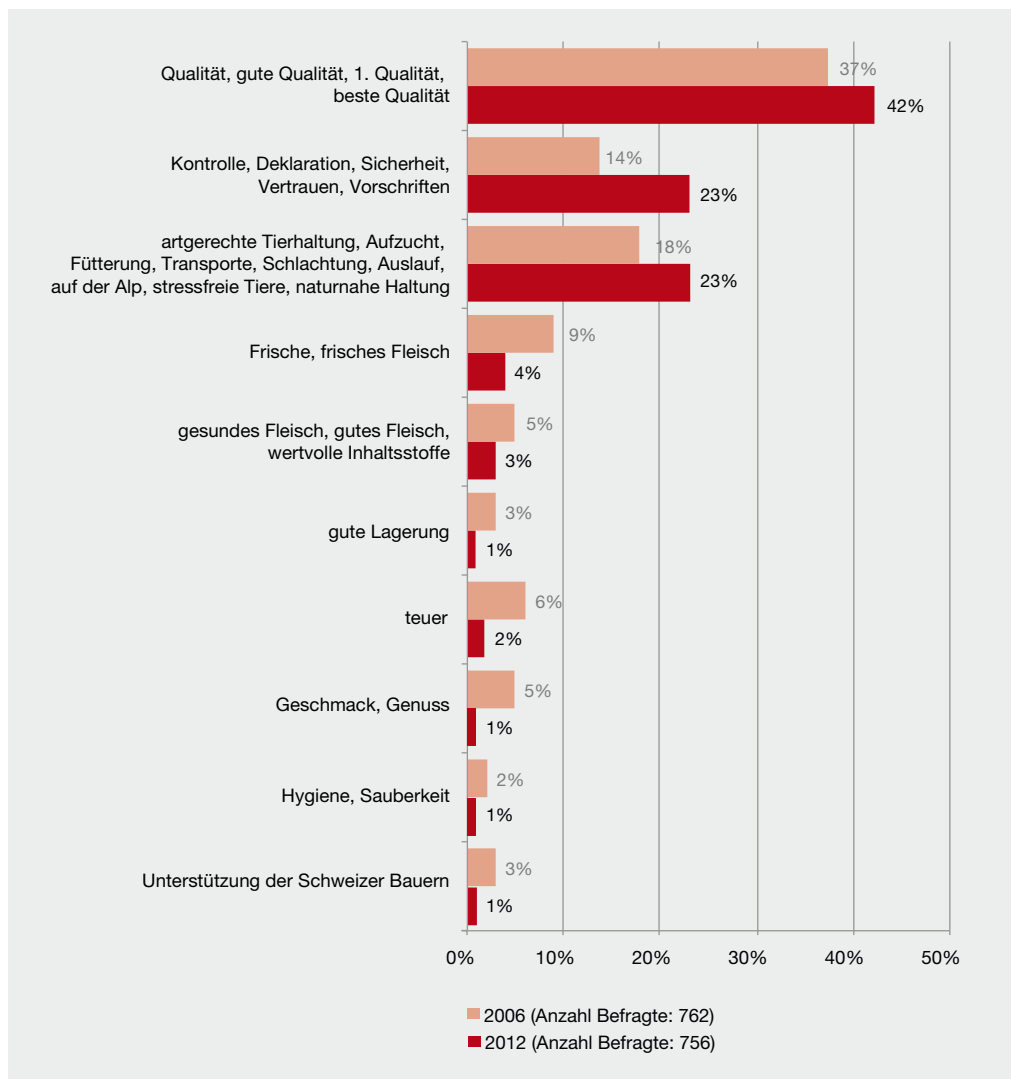
# 6 Fleischherkunft und Tierwohl

## 6.1 Fleisch aus der Schweiz

Für über 40% der Befragten bedeutet der Begriff «Schweizer Fleisch» spontan «beste Qualität». «Kontrolle/Sicherheit/Vertrauen» und «artgerechte Tierhaltung» sind die weiteren Eigenschaften, die dem Fleisch aus der Schweiz am stärksten zugeordnet werden. Am meisten hat dabei die Assoziationsgruppierung «Kontrolle/Sicherheit/Vertrauen» gegenüber 2006 zugelegt.

### Spontanassoziation zu Fleisch aus der Schweiz

«Welche Eigenschaften verbinden Sie spontan mit dem Begriff «Schweizer Fleisch?»»

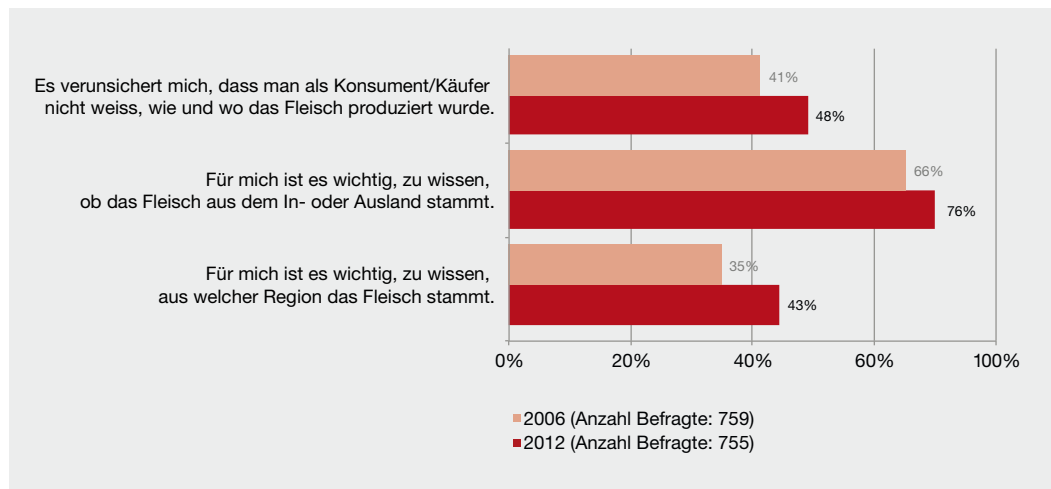


## 6.2 Herkunft

Es verunsichert heute Konsumentinnen und Konsumenten stärker, wenn sie nicht wissen, wie und wo das Fleisch produziert wurde. Signifikant wichtiger geworden ist für sie, ob das Fleisch aus dem In- oder Ausland stammt. Drei Viertel wollen das heute wissen, gegenüber zwei Dritteln im Jahr 2006. Auch die regionale Herkunft spielt heute eine deutlich grössere Rolle.

### Beurteilung der Herkunft von Fleisch

«Welche Aussagen zur Herkunft von Fleisch treffen für Sie zu?»

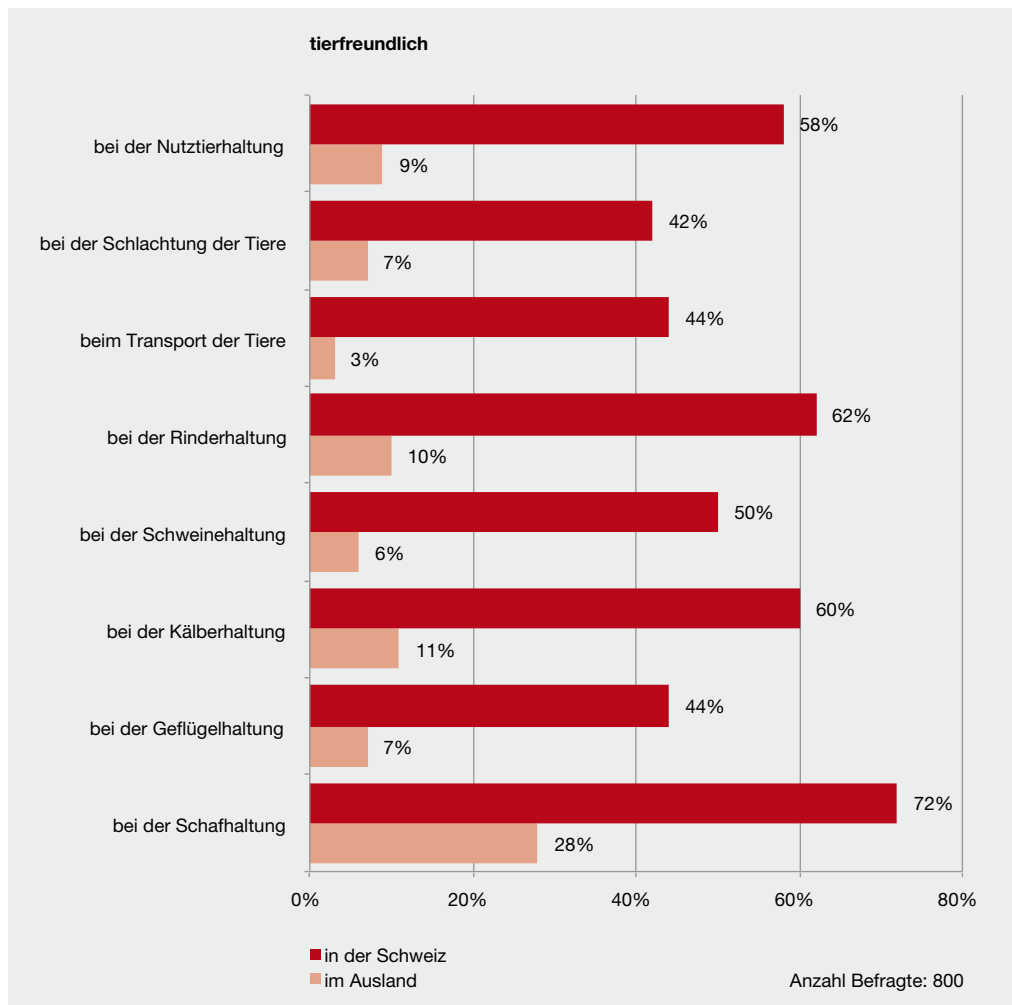


### 6.3 Tierwohl im In- und Ausland

Das Wohlergehen aller Nutztiere wird in der Schweiz in jeder Beziehung um ein Vielfaches besser eingeschätzt als im Ausland. 58% der Befragten beurteilen die Nutztierhaltung in der Schweiz als tierfreundlich. Im Gegensatz zum Ausland, wo es nur 9% sind. Das aus Schweizer Sicht gleiche positive Bild zeigt sich auch bei der Beurteilung der Haltung der einzelnen Nutztierarten.

#### Beurteilung des Tierwohls in der Schweiz und im Ausland

«Wie tierfreundlich schätzen Sie folgende Situationen ein?»



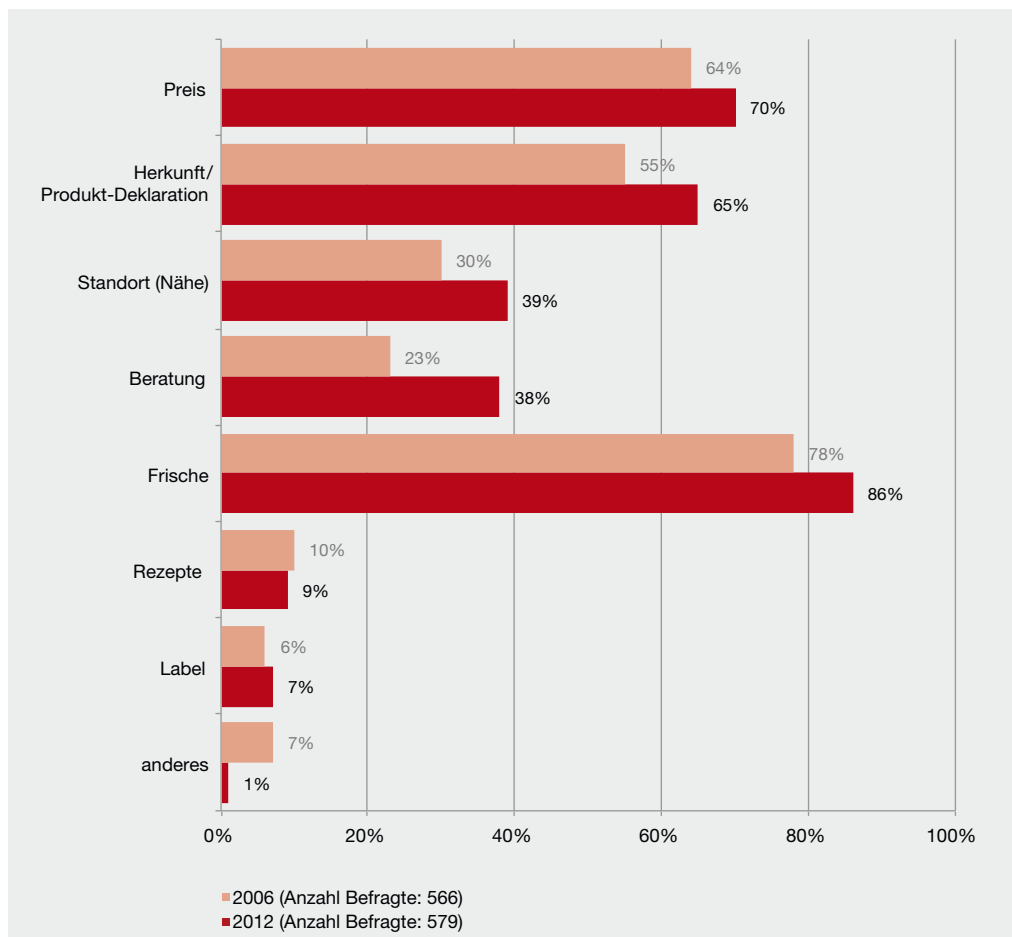
# 7 Fleischeinkauf

## 7.1 Einkaufskriterien

In der Tendenz sind die Befragten kritischer geworden. Fast drei Viertel kaufen das Fleisch selbst ein und lassen sich dabei (nach eigener Aussage) kaum von Dritten beeinflussen. Für Frischfleisch sind die wichtigsten Kriterien dafür die Frische, der Preis, die Herkunft, die Nähe und die Beratung. Alle diese Kriterien haben im Vergleich zu 2006 signifikant an Bedeutung gewonnen.

### Einkaufskriterien Frischfleisch

«Auf welche Kriterien achten Sie besonders, wenn Sie Frischfleisch einkaufen?»



## 7.2 Einkauf in der Schweiz

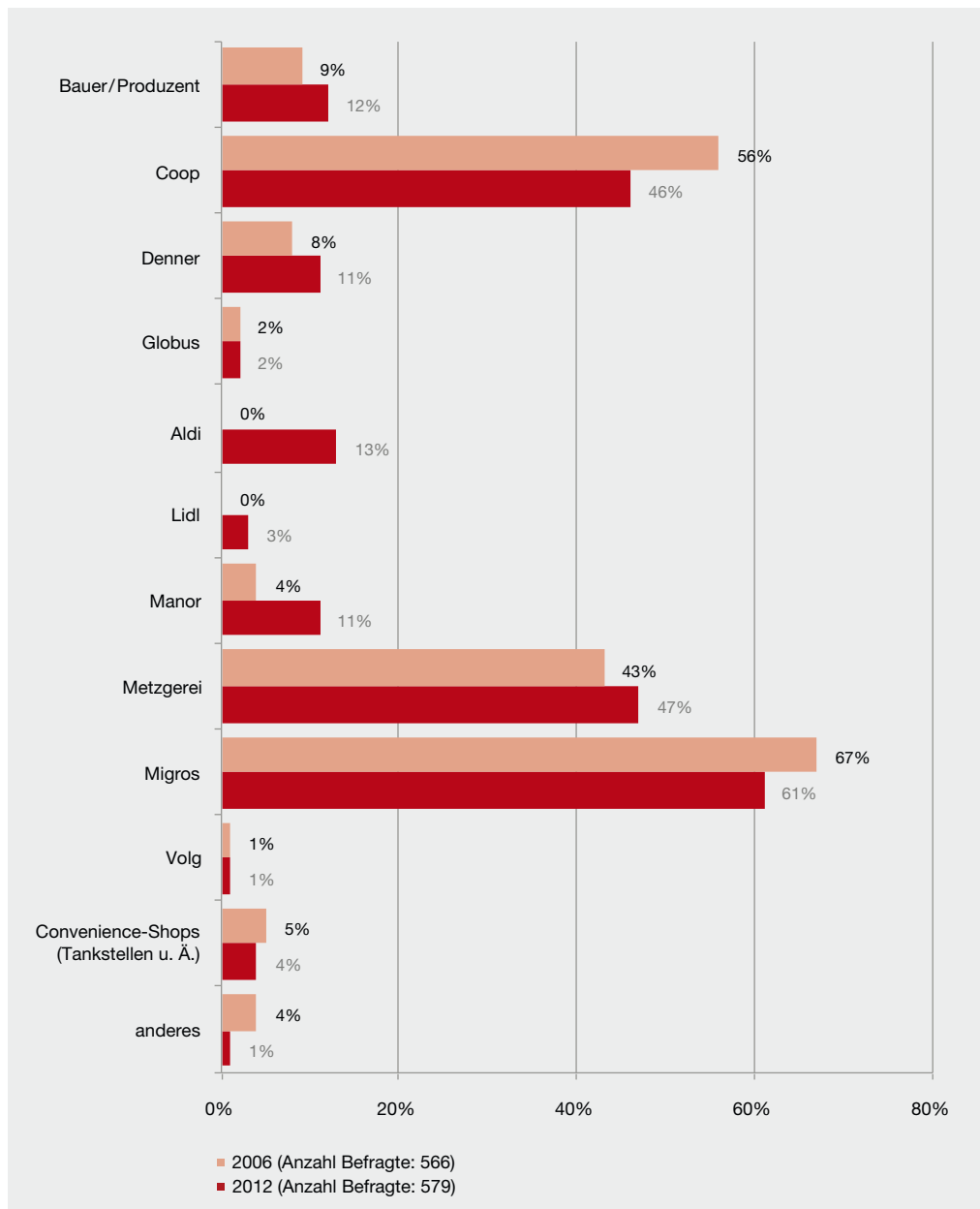
In den meisten Fällen kaufen die Befragten ihr Fleisch bei Grossverteilern oder in der Metzgerei ein:

- Migros und Coop haben seit 2006 an Terrain verloren. In erster Linie ist dies auf den Markteintritt der Discounter Aldi und Lidl zurückzuführen. Zulegen konnte auch Denner.

- Die Metzgereien haben sich leicht verbessert. Die persönliche Beziehung, die kompetente Beratung und das Vertrauen in die Qualität sind hier die Hauptgründe dafür. Mit den gleichen Argumenten punktet auch der Einkauf direkt ab Bauernhof.
- Mit Qualität und grosser Auswahl konnte sich das Warenhaus Manor deutlich steigern.

### Einkaufsorte von Fleisch oder Fleischerzeugnissen

«Wo kaufen Sie meistens Fleisch oder Fleischerzeugnisse ein?»



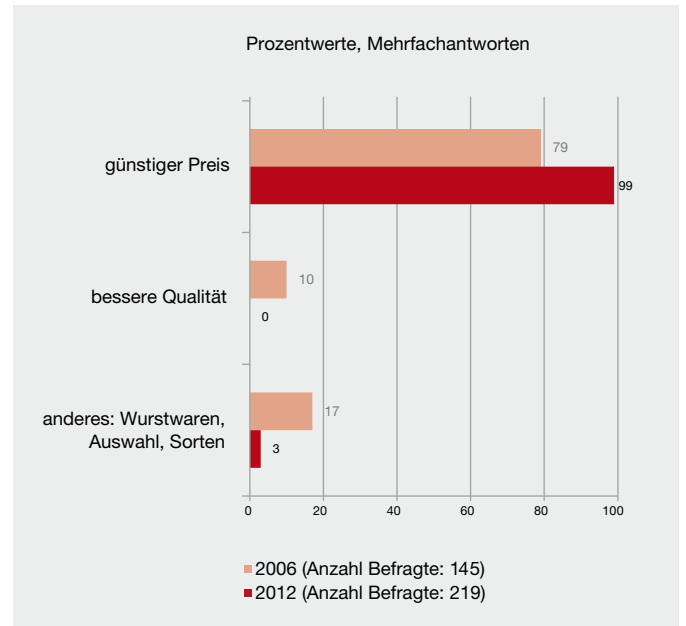
## 7.3 Einkauf im Ausland

Gemäss dieser Studie kaufen heute 17% der Befragten mindestens einmal alle zwei Monate ausserhalb der Landesgrenzen Fleisch ein und weitere 21% tun dies ein- bis zweimal jährlich. Damit hat ihr Anteil seit 2006 deutlich zugenommen.

Motiviert ist der Einkauf im Ausland zu praktisch 100% durch den tieferen Fleischpreis. Eine bessere Qualität und weitere Angaben fallen damit als Gründe weg.

### Einkaufsgründe

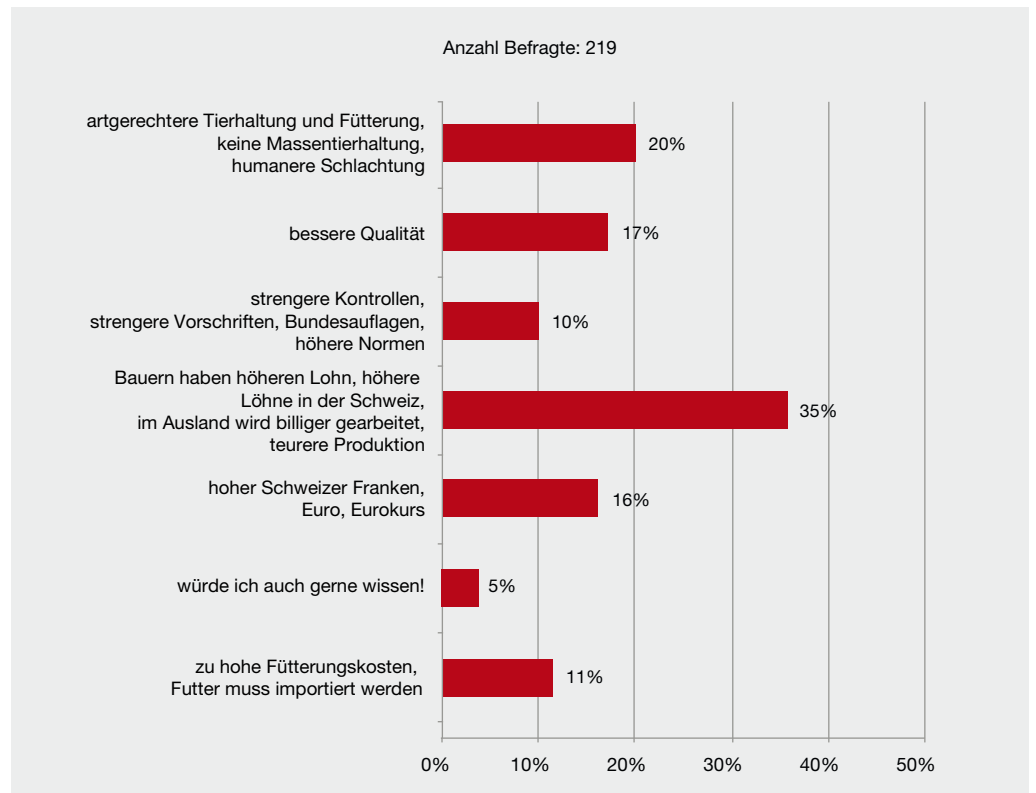
«Warum kaufen Sie im Ausland Fleisch oder Fleischerzeugnisse ein?»



### Gründe für teureres Fleisch in der Schweiz

«Warum ist Fleisch in der Schweiz teurer als im Ausland?»

Der Preis überlagert demzufolge für einen Teil der Konsumentinnen und Konsumenten die sonst als wichtig hervorgehobenen Merkmale «artgerechtere Tierhaltung», «bessere Qualität» und «strengere Vorschriften und Kontrollen», die Fleisch aus der Schweiz zugeschrieben werden.



# 8 Fleischdeklaration

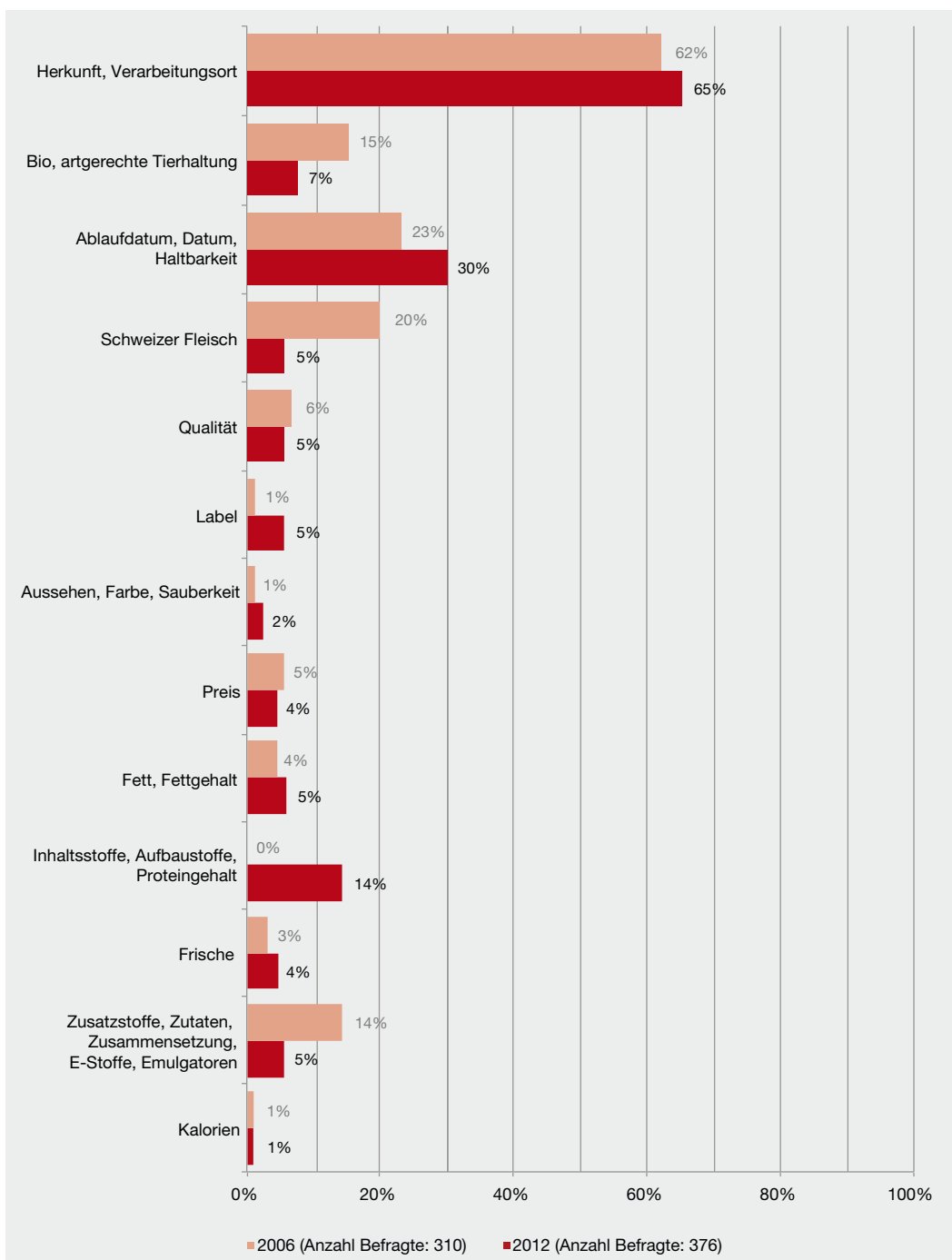
## 8.1 Herkunft, Haltbarkeit und Inhalt

Knapp zwei Drittel der Befragten achten heute beim Einkauf von Fleisch auf die Produktedeklaration. Das ist gegenüber 2006 ein signifikanter Anstieg von mehr als 10%. Die Herkunft, der Verarbeitungsort, das Ablauf- und das Haltbarkeitsdatum sowie die

Inhaltsstoffe sind die wichtigsten Angaben, denen Beachtung geschenkt wird. Insbesondere die Inhaltsstoffe werden signifikant häufiger genannt als 2006.

### Aussagen zur Ernährung mit Fleisch

«Worauf achten Sie bei der Produktedeklaration von Fleisch besonders?»





# 9 Fleisch und Ernährung

## 9.1 Genuss mit Nährwerten

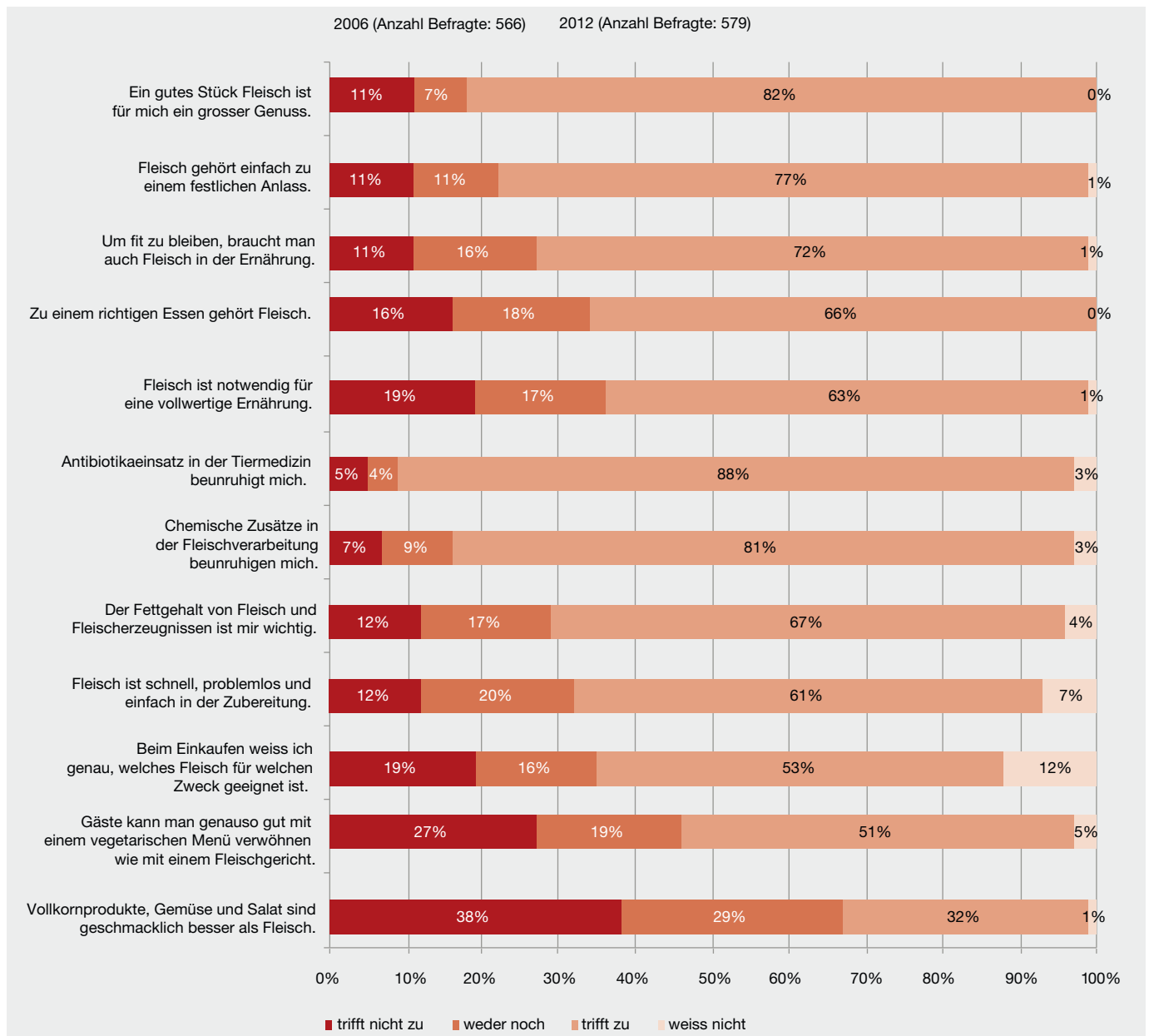
Fleisch ist im Ernährungsbewusstsein weiterhin stark verankert. Über 80% der Befragten (7% mehr als 2006) sind der Meinung, dass Fleisch für sie eine wichtige Rolle spielt. Bei festlichen Anlässen möchten mehr als drei Viertel von ihnen nicht auf ein gutes Stück Fleisch verzichten und zwei Drittel sehen Fleisch generell als integralen Bestandteil einer «richtigen» Mahlzeit.

Fleisch ist aber nicht nur Genuss: Über 70% der Befragten essen es regelmässig, um fit zu bleiben, und für über 60% gehört Fleisch zu einer vollwertigen Ernährung einfach dazu. Viele achten bei den einzelnen Fleischprodukten auf den Fett- und Eiweissgehalt sowie auf Nährwerte wie Vitamine und Mineralien.

Mehr als 80% der Interviewten machen sich heute aber auch Gedanken über den Einsatz von Antibiotika in der Tiermedizin und von chemischen Zusätzen in der Fleischverarbeitung. Die Sensibilität dafür hat gegenüber der letzten Befragung stark zugenommen.

### Aussagen zur Ernährung mit Fleisch

«Welche Aussagen über Fleisch und Ernährung treffen für Sie zu?»



# 10 Fleischzubereitung

Als Zubereitungsarten sind der Sonntagsbraten, Kurzbratstücke, Sandwiches, kalte Platten, Fleischsalate und die Tischzubereitung (Fondue chinoise, Tischgrill usw.) auf dem Vormarsch. Das Grillieren oder das Sieden werden dafür deutlich seltener genannt.

## Zubereitungsarten

«Wie häufig nutzten Sie die folgenden Zubereitungsarten von Fleisch und Fleischserzeugnissen?»

