

Fleisch(essen) als komplexes Thema in der Ernährungs- und Verbraucherbildung¹

Corinna Neuthard und Angela Häußler

Beitrag zur Veranstaltung »Fleischpraktiken zwischen Persistenz und Transformation« der Sektion Land-, Agrar- und Ernährungssoziologie in Kooperation mit dem AK Tier-Mensch-Beziehungen (Sektion Kulturosoziologie & Sektion Umwelt- und Nachhaltigkeitssoziologie)

Perspektiven auf Fleisch und Fleisessen

Kein anderes Lebensmittel löst so emotionale und konträre Debatten aus wie Fleisch, sowohl auf medial-gesellschaftlicher Ebene als auch in privaten Kontexten. Auf der einen Seite des Diskurskontinuums steht die historisch gewachsene esskulturelle Verankerung von Fleisch als selbstverständlich verfügbarem Lebensmittel und Produkt, auf der anderen Seite wissenschaftlich fundierte Argumentationslinien, die die derzeitigen Produktions- und Konsumweisen von Fleisch grundlegend problematisieren (Friedrichsen und Gärtner 2020). Die Gemengelage der Diskurse ist dabei vielschichtig und komplex, unter anderem entlang der globalen ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Auswirkungen des Fleischkonsums sowie in gesellschaftlichen Auseinandersetzungen, in denen Fleisch und Fleisessen als Ausdruck von Identität und Weltanschauung verhandelt wird.

Im vorliegenden Artikel soll zunächst ein Überblick über die komplexen Diskursstränge gegeben werden. Anschließend werden Schlussfolgerungen gezogen im Hinblick auf den Bildungsgehalt und die Exemplarität des Themas in der Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Fleisessen – Esskulturelle Selbstverständlichkeit?

Fleisch ist ein Lebensmittel mit enormer Symbolkraft, über viele Jahrhunderte galt es als Ausdruck von Wohlstand und Stärke. Bis heute bleiben diese Symbolik und das positive Image daraus erhalten und Fleisch ist nach wie vor für viele unverzichtbar für eine ‚richtige‘ Mahlzeit. Im Zuge der Entwicklung zu industrialisierten Wohlstands- und Konsumgesellschaften ist Fleisch zu einem Massenprodukt geworden. Es ist meist günstig zu haben und hat den Status eines Grundnahrungsmittels. Die große Mehrheit der Menschen konsumiert selbstverständlich Fleisch (Friedrichsen und Gärtner 2020; Hirschfelder 2021; Rückert-John und Kröger 2019). Diese Entwicklung geht mit einer Entfremdung von der mit dem Fleischkonsum verbundenen Schlachtung/Tiertötung einher. Die küchenfertig vorbereiteten Fleischprodukte werden oft nicht direkt mit einem Tier in Verbindung gebracht (Neuthard 2022).

¹ Dieser Beitrag wurde bereits in der Fachzeitschrift *Haushalt in Bildung & Forschung* (HiBiFo 13(2) 2024) veröffentlicht. Er liegt nun in aktualisierter und gekürzter Form vor. Die Nutzung ist mit dem Verlag abgestimmt. Herzlichen Dank an den Verlag Barbara Budrich!

Global betrachtet ist Fleischverzehr ein Indikator für Wohlstand. Bei Menschen aus Ländern mit höherem materiellen Wohlstand stammt ein höherer Anteil der Proteinzufuhr aus tierischen Produkten, besonders auch aus Fleisch (Friedrichsen und Gärtner 2020). Das Essen von Fleisch und/oder Fisch ist ein Bestandteil von Traditionen wie z. B. bei Festtagsessen. Gerichte und Mahlzeiten werden in der Regel ausgehend von einer Fleisch- oder auch Fischkomponente gedacht und benannt, die pflanzlichen Komponenten werden als ‚Beilagen‘ in der Bedeutung dem Fleisch untergeordnet (Friedrichsen und Gärtner 2020).

Durch das Wissen über und die Diskussionen um ökologische, gesundheitliche oder auch tierethische Problemlagen von Fleischproduktion und -konsum hat das positive Image von Fleisch und Fleischessen auch in Deutschland in den vergangenen Jahrzehnten allerdings zunehmend Kratzer bekommen. Diese kritische Perspektive bildet sich nur bedingt im tatsächlichen Fleischkonsum ab. Von Beginn der Berechnungen im Jahr 1989 bis Mitte der 2010er Jahre lag der jährliche Fleischkonsum in Deutschland recht stabil bei etwa 60 kg pro Kopf. Seitdem geht er langsam zurück. Im Jahr 2022 waren es 52 kg pro Kopf und Jahr (BLE 2023), was einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum von 1 kg in der Woche entspricht. Damit liegt der Fleischkonsum immer noch um ein Vielfaches über der gesundheitlich und ökologisch ausgerichteten Empfehlung von maximal 300 g Fleisch und Wurst pro Woche (DGE 2024a; EAT Lancet 2019).

Einen charakteristischen Ausdruck der gesellschaftlichen Normalität des Fleischessens sehen Vertreter:innen kritischer Positionen unter anderem auch darin, dass es ausdifferenzierte Bezeichnungen für verschiedene Varianten des Nicht-Fleischessens wie Vegetarismus und Veganismus gibt, aber keinen Begriff für das als normal, natürlich und notwendig empfundene Fleischessen (Pfeiler 2018). Die Sozialpsychologin Melanie Joy schlägt dafür den Begriff „Karnismus“ vor. Karnismus bezeichnet eine Ernährungsweise, die in ein gesellschaftliches System, das Tierhaltung und -tötung zur Fleischgewinnung unterstützt, eingebettet ist (Joy 2020). Karnismus beschreibt Fleischkonsum als „natural“, „normal“, „necessary“ und „nice“ (Joy 2020, Piazza et al. 2015).

Die konträr geführten öffentlichen Diskurse über das Fleischessen sind ein Ausdruck davon, dass die Modalitäten des Fleischkonsums gesellschaftlich ausgehandelt werden und sich die Normalitätsvorstellungen darüber verändern (Lessenich 2022; Neuthard 2022). Auch wenn Verteidiger:innen des Fleischessens nach wie vor ein empfundenes Recht auf uneingeschränkten Fleischkonsum vertreten, sind auch in Dorfgasthäusern, Discountern und Supermärkten vegetarische Alternativen weitgehend selbstverständlich geworden (Hirschfelder 2021). In vielen Diskursen spiegelt sich ein gesellschaftliches Unbehagen über das Fleischessen bzw. über die Folgen der hochindustrialisierten Fleischproduktion bzw. Tierhaltung und -tötung wider.

Fleischessen – eine ökologisch, gesundheitlich und ethisch fragwürdige Praktik?

„Vielmehr häufen sich inzwischen die Erschütterungen des vor kurzem noch Selbstverständlichen: Mittlerweile soll man nicht mehr rauchen, weil es tödlich ist, nicht mehr fliegen, weil es umweltschädlich, und kein Fleisch mehr essen, weil es beides ist.“
(Lessenich 2023, S. 11)

Inzwischen zeigt sich eine gesellschaftlich weit geteilte Überzeugung, dass die Art und Weise der derzeit praktizierten Fleischproduktion aus tierethischer Perspektive nicht in Ordnung ist und dass die Konsummuster weder aus ökologischer noch aus gesundheitlicher Sicht vertretbar sind. Gleichzeitig besteht eine weit geteilte Überzeugung, dass es grundsätzlich in Ordnung und normal ist, Fleisch zu essen, wichtig ist nur, dass es ‚gutes Fleisch‘ ist (Neuthard 2022).

Ökologische Folgen des Fleischessens

Mit der ressourcenintensiven Fleischproduktion sind vielfältige ökologische Auswirkungen verbunden. Dass der Ernährungssektor bzw. die Landwirtschaft auf globaler Ebene nennenswert zum Überschreiten der planetaren Belastungsgrenzen beim Flächen- und Wasserverbrauch, dem Verlust der Biodiversität, den Störungen des Stickstoffkreislaufs sowie den Treibhausgas-Emissionen beiträgt, ist vor allem der Fleischproduktion zuzurechnen (Willett et al. 2019).

- Da Tiere einen großen Teil der eingesetzten Lebens- bzw. Futtermittel für ihren Organismus verbrauchen (Veredelungsverluste) (Leitzmann und Keller 2013; Parlasca und Qaim 2022), liegt die Konversionsrate bei der Nahrungsenergie von Fleisch durchschnittlich bei 11:1. Die Konversionsrate besagt wie viel Produktionsenergie in kcal aufgewendet werden muss, um eine kcal Endprodukt zu erzeugen. Diese schwankt je nach Tierart, Futtermittel usw. (Leitzmann und Keller 2013; von Koerber et al. 2012).
- Eingesetzte Ressourcen und entstehende Emissionen für die Produktion von Futtermitteln werden den tierischen Endprodukten zugerechnet, was die ökologische Auswirkung der tierischen Produkte vervielfacht (Leitzmann und Keller 2013).
- Auch der Flächenverbrauch ist durch den Bedarf an Futtermitteln bei Fleisch und anderen tierischen Produkten hoch, etwa 70 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche weltweit ist für die Produktion von Fleisch belegt, diese deckt aber weltweit nur 18 % des Kalorienbedarfs und 37 % des Proteinbedarfs (Friedrichsen und Gärtner 2020; Fritz 2011; Idel 2012; Ladwig 2021).
- Allerdings: Für die Tierhaltung können Flächen genutzt werden, die ansonsten nicht nutzbar wären. Durch Weidehaltung von Wiederkäuern ist es möglich, diese Flächen dennoch zur Nahrungsgewinnung einzusetzen, sie stehen in diesem Moment nicht in der Konkurrenz zu anderen Lebensmitteln (Fritz 2011; Idel 2012; Parlasca und Qaim 2022). Zudem bindet Dauergrünland CO₂ aus der Atmosphäre (Fritz, 2011; Idel, 2012).
- Derzeit werden 16 % der Treibhausgasemissionen durch Ernährung verursacht, davon wiederum fast zwei Drittel für tierische Produkte.

Ausgehend von den derzeit gesellschaftlich praktizierten Ernährungsweisen in Konsumgesellschaften, hat eine deutliche Reduktion des Konsums von tierischen Produkten das größte Einsparpotenzial für die ökologischen Auswirkungen der Ernährung (Hanke et al. 2023).

Gesundheitliche Folgen des Fleischessens

Der übermäßige Konsum von tierischen Produkten, wie im Rahmen einer durchschnittlichen Ernährungsweise in Deutschland üblich, erhöht die Wahrscheinlichkeit, im Laufe des Lebens Übergewicht und nicht-übertragbare Erkrankungen zu entwickeln (Friedrichsen und Gärtner 2020; WCRF 2018).

- Die Prävalenz von Übergewicht liegt in Deutschland seit vielen Jahren auf einem hohen Niveau, so sind 60 % der erwachsenen Männer und gut 45 % der Frauen übergewichtig, insgesamt 19 % der Erwachsenen sind adipös (Schienkiewitz et al. 2022).
- Studien identifizieren bei Vegetarier:innen ein deutlich geringeres Risiko für bestimmte Krankheiten, so z. B. ein um 41 % geringeres Risiko für Typ II Diabetes, eine um 20 % niedrigere Sterblichkeitsrate aufgrund koronarer Herzerkrankungen oder ein um 10 % niedrigeres Krebsrisiko (Tilman und Clark 2014).
- Die biologische Wertigkeit von tierischem Protein ist in der Regel höher als die von pflanzlichem (Biesalski und Grimm 2011; DGE 2024b). Die geringere Wertigkeit der Aminosäure-Zusammensetzung pflanzlicher Proteine kann allerdings durch die Kombination mit anderen Lebensmitteln verbessert werden (Biesalski und Grimm 2011). So hält die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) eine vegetarische Ernährungsweise ohne Fleisch, solange weiterhin andere

tierische Produkte wie Eier, Milch und Milchprodukte verzehrt werden, für eine geeignete Dauerernährung bei gesunden Personen (Richter et al. 2020).

Tierethische Aspekte des Fleischessens

Es gibt einen gesellschaftlich breit geteilten Konsens darüber, dass das durch Missstände in der Massentierhaltung erzeugte Tierleid nicht geduldet werden soll (Neuthard 2022; Schmitz 2020). Forschende bezeichnen es als „Meat paradox“, dass auf der einen Seite Massentierhaltung ausdrücklich abgelehnt wird, auf der anderen Seite die Konsumweisen in Hinblick auf Fleisch nicht entsprechend geändert werden (Loughnan et al. 2014). Dieses Phänomen lässt sich nicht zuletzt durch die Entfremdung der Konsumierenden von der Fleischproduktion erklären. Aufzucht, Mästung und Schlachtung von Nutztieren finden in der Regel von der Öffentlichkeit abgeschottet hinter verschlossenen Türen statt (Hirschfelder und Lahoda 2012; Klotter 2016). Nur gelegentlich wird über die Bedingungen in der Massentierhaltung und den damit verbundenen Missständen in der Öffentlichkeit berichtet. Diese Bilder sind für Konsumierende in aller Regel nicht mit der appetitlich verpackten Salami in Verbindung zu bringen, zumal die Marketingbemühungen der Hersteller mit Wortwahl und Aufmachung in der Warenpräsentation keinen Zweifel an der Qualität ihrer Produkte aufkommen lassen. Die meisten Kaufentscheidungen für Lebensmittel sind in der Regel routinierte, kaum reflektierte Gewohnheitshandlungen im Alltag und es ist für Verbraucher:innen in einer globalisierten Massenkongsumgesellschaft kaum möglich, Details über die Produktionsbedingungen eines konkreten Lebensmittels zu erfahren. Die große Mehrheit agiert daher bei den meisten Konsumententscheidungen im Alltag als „vertrauende Verbraucher“, geht also implizit davon aus, dass die Wurst auf dem eigenen Teller schon kein unangemessenes Tierleid erzeugt haben wird (Bala et al. 2019).

Der tierethische Diskurs verhandelt die grundlegende Frage, ob es ethisch zu rechtfertigen ist, dass Menschen überhaupt Tiere essen bzw. Tiere töten. Den Ausgangspunkt all dieser Überlegungen und Argumentationen stellt die anthropologische Differenz dar, also die grundlegenden Wesenseigenschaften, die Menschen im Unterschied zu Tieren und Tiere im Unterschied zu Menschen bestimmt (Grimm und Wild 2016). Der Kerngedanke ist dabei, dass moralisch relevante Eigenschaften nur bei Menschen vorkommen (Bode 2018). Abbildung 1 gibt einen Überblick über die verschiedenen ethischen Positionen zum Mensch-Tier-Verhältnis:

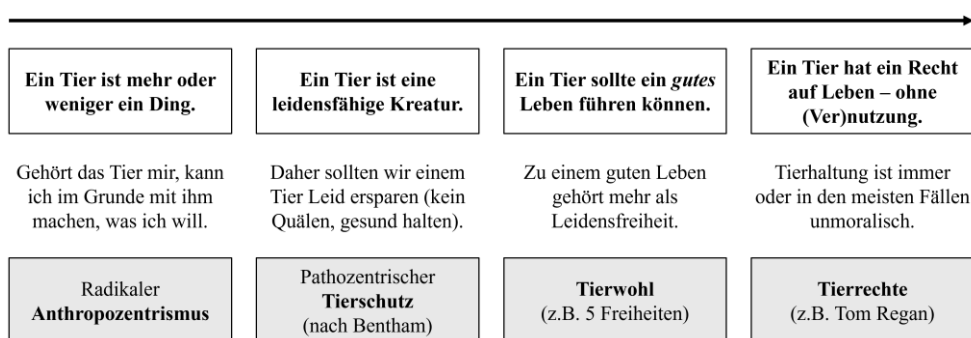


Abb. 1: Positionen zum Mensch-Tier-Verhältnis (eigene Darstellung nach Dürnberger 2020)

Der gesellschaftlich und gesetzlich verankerte Common Sense über den Umgang mit Tieren liegt zwischen dem Tierschutz- und Tierwohlkonzept. Vor allem der Tierwohl-Ansatz entspricht der in Deutschland kulturell gewachsenen, weit geteilten und in Diskursen zur Legitimation von Fleischkonsum identifizierbaren Haltung, dass Fleisch zu essen dann vertretbar ist, wenn das Tier ein nach diesem Verständnis ‚gutes Leben‘ führen konnte. Dabei bleiben Tierwohl und die vielfach geforderte artgerechte Haltung, die für viele mit einem ‚guten‘ Leben gleichzusetzen ist, abstrakte Begrifflichkeiten, die nicht oder kaum

definiert und vielfach rein anthropozentrisch bedacht werden (Neuthard 2022). In einem umfassenden Sinne tierwohlgerichte Fleischproduktion wäre vermutlich ökonomisch nicht rentabel (Ladwig 2021).

Fleischessen oder kein Fleischessen – Ausdruck von Identitäten

Fleisch ist in den wohlhabenderen Ländern für nahezu alle Menschen ein erschwingliches Lebensmittel. Die dauerhafte Verfügbarkeit ist zur Gewohnheit und Selbstverständlichkeit geworden (Hirschfelder und Lahoda 2012). Die soziokulturelle Wertigkeit als Macht- und Wohlstandssymbol bleibt allerdings bestehen (Boje 2009). Um die besondere Emotionalität in den Diskursen über Fleisch verstehen zu können, sind vor allem kulturelle und soziale Einflussfaktoren in den Blick zu nehmen.

Esskulturelle Normalität

Für die meisten Menschen liegt dem Fleischkonsum im Rahmen ihrer eigenen Ernährungsweise keine bewusst getroffene Entscheidung zu Grunde, sondern es ist eine esskulturell verankerte Gewohnheit und Selbstverständlichkeit. Ernährungsweisen sind Bestandteil der täglichen Lebensführung und von Alltagsroutinen. Sie entwickeln sich in lebenslangen Sozialisationsprozessen der Herkunftsfamilie und des sozialen Umfelds. Damit verweist die praktizierte Ernährungsweise eines Menschen auch immer auf die soziale, kulturelle Verortung und ist Ausdruck der eigenen Identität (Ladwig 2021).

Die zahlreichen Ernährungsentscheidungen, die Menschen jeden Tag im Alltag treffen, finden überwiegend unbewusst, gewohnheitsmäßig statt. Eine Reflektion der eigenen Ernährungsweise wird in der Regel erst durch einen bestimmten einschneidenden Anlass, z. B. eine Erkrankung oder die Geburt eines Kindes, angeregt. Eine rational begründete Umstellung von individuellen Ernährungsgewohnheiten entlang gesundheitlicher, ökologischer und/oder ethischer Beweggründe ist aus verschiedenen Gründen enorm schwierig umzusetzen.

„Karnistische“ Ernährungsumgebungen

Aufgrund der esskulturellen Selbstverständlichkeit des Fleischessens sind auch die Ernährungsumgebungen, also die Angebots- und Versorgungsstrukturen, durch die Omnipräsenz von fleischbasierten Mahlzeiten und Produkten geprägt (WBAE 2025). In Restaurants, in der Gemeinschaftsverpflegung oder auch in den Fast-Food-Angeboten im öffentlichen Raum überwiegen nach wie vor die Angebote mit Fleisch, auch wenn vegetarische Alternativen inzwischen fast überall verfügbar sind. Es bedarf daher in der Regel eher einer bewussten Entscheidung, kein Fleisch zu essen. In den aktuellen Transformationsdiskursen wird die Bedeutung der Ernährungsumgebungen besonders betont (WBAE 2020).

Distinktion und soziale Differenzen

Vor der Zeit der Massenkonsumentengesellschaft wurde aus Notwendigkeit überwiegend vegetarisch gegessen, heute ist es in der Regel eine bewusste Entscheidung (Boje 2009). In Ländern mit hohem Einkommen nimmt der Fleischkonsum mit steigender Bildung, Einkommen und sozialer Schicht ab (Koch et al. 2019). Da es einer bewussten Entscheidung bedarf auf Fleisch zu verzichten, wird vegetarische Ernährung heute mit einer höheren wahrgenommenen Tugendhaftigkeit verbunden. Nicht mehr das Fleischessen, sondern der Verzicht darauf taugt nun als Distinktionsmerkmal (Ladwig 2021). Es gibt soziokulturell sehr unterschiedliche Vorstellungen davon, was ‚richtige Ernährung‘ oder ‚gutes Essen‘ ausmacht (Einhorn 2020).

Esskulturelle Identität

Eng damit verknüpft ist, dass die Kritik am Fleischkonsum und politische Maßnahmen zur Reduktion mit einem bestimmten gesellschaftlichen Milieu verbunden wird. Das Hinterfragen von üblichen, selbstverständlichen Praktiken nervt und ist unbequem. Es wird als moralische Sanktion und Einschränkung individueller Freiheit wahrgenommen und erzeugt Gegenwehr (Reaktanz) (Ladwig 2021). „Die Kritiker-

innen und Kritiker des Fleischkonsums werben [...] für Veränderungen, die die vorherrschenden Vorstellungen und Gefühle stark strapazieren“ (Ladwig 2021, S. 18). Dazu kommt, dass Essen und Ernährung als privates Handlungsfeld wahrgenommen werden, daher wird sehr empfindlich auf restriktive und staatlich gesteuerte Eingriffe reagiert.

Fleischessen als Ausdruck von Männlichkeit

Dass Fleisch nach wie vor als Machtsymbol wirkt, zeigt sich besonders deutlich in der direkten Konnotation von Fleisch und Fleischessen als männlichem Attribut. Mit Essen und Ernährung kann Geschlechtsidentität ausgedrückt werden. Im sozialen Raum bestehen Vorstellungen davon wie Männer und Frauen essen, der Verzehr von Fleisch, vor allem von rotem Fleisch, ist eindeutig mit Stärke und Männlichkeit assoziiert (Winter 2021).

Fleischessen als Thema der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Die bisher dargestellten komplexen Zusammenhänge verweisen auf einen hohen Bildungsgehalt des Themas für exemplarische, fächerübergreifende und lebensweltbezogene Zugänge im Unterricht. Sie deuten aber auch darauf hin, dass die didaktische Strukturierung mit einigen Herausforderungen verbunden ist. Durch die fachdidaktische Orientierung an den wissenschaftlich begründeten Leitbildern Gesundheit und Nachhaltige Entwicklung ergibt sich auch für die Ernährungs- und Verbraucherbildung die Ausrichtung auf eine pflanzenbasierte Ernährungsweise. Ziel ist es, Schüler:innen für die Zusammenhänge zwischen Produktion und Konsum von Fleisch, Esskultur, Gesundheit und Nachhaltiger Entwicklung zu sensibilisieren mit der Zielsetzung, die Handlungsspielräume der Schüler:innen in dieser Hinsicht zu erweitern und ihnen Zugänge zu ermöglichen, die über die Erfahrungen in der familialen Lebenswelt hinausgehen. Die besondere Lebensweltnähe des Themas stellt eine Chance für die didaktische Rekonstruktion dar, bedarf aber auch einiger Sensibilität für die Alltagsperspektiven der Schüler:innen.

Perspektiven von Kindern und Jugendlichen auf Fleischessen

Für die Konzeption und Entwicklung von Unterricht zum Thema Fleischessen ist es zunächst interessant und relevant, die Zugänge von Kindern und Jugendlichen auf das Phänomen in den Blick zu nehmen. Es ist davon auszugehen, dass die meisten Kinder und Jugendlichen das Fleischessen in ihrem Alltag und ihrer Lebenswelt als selbstverständliche Normalität und soziale Konvention erleben und Fleisch(-produkte) auch gern essen (Ladwig 2021). Gleichzeitig haben selbst die meisten Grundschulkinder bereits etwas über ökologische, gesundheitliche und ethische Probleme der Fleischproduktion gehört. Das Vorwissen bzw. die subjektiven Zugänge dazu sind allerdings sehr heterogen und eng mit den Erfahrungen und Wertorientierungen in der Herkunftsfamilie verbunden. Durch den Zugang über Tiere/Tierrechte sind Kinder und Jugendliche in der Regel aufgeschlossen und interessiert, die ethisch-moralischen und nachhaltigkeitsbezogenen Implikationen des Fleischessens zu diskutieren (Piazza et al. 2023). Für die didaktische Umsetzung des Themas im Unterricht ist daher von einer Dilemma-Situation auszugehen: Auf der einen Seite Fleisch als positiv besetztes, leckeres und selbstverständliches Lebensmittel, auf der anderen Seite die problematischen Auswirkungen der Fleischproduktion. Um den Bildungsgehalt des Themas sinnvoll erschließen zu können, sind besonders die heterogenen alltagsbezogenen Erfahrungen und Perspektiven der Schüler:innen zu berücksichtigen.

Fleischessen – Kontroversität und Pluralität im Unterricht

Es sind unzählige frei verfügbare Unterrichtsmaterialien zum Thema Fleisch und Fleischessen, von verschiedensten Institutionen wie Umwelt-/Verbraucherorganisationen, Ministerien, Gewerkschaften oder Stiftungen, zu finden. Adressiert werden dabei Fächer wie Ethik, Politik, Geografie oder Biologie, teilweise werden auch Verbraucherbildung oder Bildung für nachhaltige Entwicklung ausdrücklich genannt (z. B. WWF 2024). Die Materialien haben ganz überwiegend die problematischen Aspekte der globalen Fleischproduktion zum Gegenstand und argumentieren in ihrer Zielsetzung mit einer Bewusstseinsbildung bei den Schüler:innen für das eigene Konsumverhalten (z. B. Greenpeace 2024). Dies ist vor dem Hintergrund der wissenschaftlich begründbaren Notwendigkeit einer gesellschaftlichen Transformation von Fleischproduktion und -konsum durchaus nachvollziehbar. Die teilweise explizit formulierte Erwartung an die Konsumententscheidungen der Schüler:innen blendet allerdings die esskulturellen Zugänge und sozialen Kontexte aus. Dies ist aus verschiedenen Gründen problematisch:

- Der Essalltag von Kindern und Jugendlichen ist durch die familiäre Versorgung geprägt. Dadurch sind die Handlungsspielräume für eigenständige Ernährungsentscheidungen begrenzt (Häußler und Schneider 2022).
- Auch die Handlungsspielräume in der Rolle als Verbraucher:innen für eine Einflussnahme auf Produktionsstrukturen in der Fleischwirtschaft sind begrenzt. Individuelle Konsumententscheidungen verändern zunächst nichts (Ladwig 2021). Es bedarf einer verbraucherwissenschaftlich fundierten Perspektive zu den Kräfteverhältnissen auf dem Markt, um eine Individualisierung von Verantwortung für gesellschaftliche Problemlagen und damit eine strukturelle Überforderung der Konsumierenden zu vermeiden.
- Im Jugendalter ist auch das Essen und die Ernährung ein Schauplatz für die Entwicklungsaufgabe der Ablösung vom Elternhaus. Hier rückt die Bedeutung der Peergroup in den Blick (Bartsch 2008).
- Essen und Ernährungsweisen dienen als Ausdruck von Identität, Zugehörigkeit und Abgrenzung. Dies bringt je nach sozialer Herkunft sehr unterschiedliche subjektive Erfahrungen und Einstellungen zum Fleischkonsum mit sich. Auch die Entwicklung von Geschlechtsidentität zeigt sich in ernährungsbezogenen Verhaltensweisen. Im Jugendalter gehen geschlechtlich konnotierte Ernährungsmuster wie der Fleischkonsum oder auch restriktives Essverhalten zwischen Jungen und Mädchen signifikant auseinander (Häußler 2011).
- Lehrpersonen und auch fachdidaktische Materialien repräsentieren teilweise sehr deutlich die Perspektive eines spezifischen gesellschaftlichen Milieus, was als subtiler Transport von Überzeugungen zu besserem und schlechterem Konsumverhalten und der Abwertung nicht-nachhaltiger Alltagspraktiken wahrgenommen werden kann (auch hier: Individualisierung der Verantwortung).

Diese Überlegungen stellen zunächst nur eine lose Sammlung von didaktischen Anknüpfungspunkten dar, geben aber einen Einblick in den vielperspektivischen Bildungsgehalt des Themas Fleisch und Fleischessen. Es besteht fachdidaktischer Forschungsbedarf für einen differenzierten und die Alltagskontexte der Schüler:innen berücksichtigenden Umgang mit komplexen Zusammenhängen von Fleischproduktion und Fleischkonsum. Exemplarischer Ausgangspunkt dafür kann dabei beispielsweise die Entscheidung für oder gegen die Verwendung von Fleisch in der schulischen Küchenpraxis sein oder die Auflösung der Entfremdung von der Fleischproduktion durch die Einbeziehung außerschulischer Lernorte.

Die besondere lebensweltliche Relevanz und Brisanz des Fleischessens verweist weiterhin auf die hochschuldidaktische Bedeutung in der Ausbildung von Lehrkräften für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. Es gilt auch hier das Thema Fleisch und Fleischessen in soziale, kulturelle, ethische, ökolo-

gische Zusammenhänge einzubetten, um der Komplexität, Pluralität und Kontroversität des Themas gerecht zu werden. Darin liegt aber wiederum ein besonderes Potential, um Kinder und Jugendliche für den Umgang mit Komplexität und den damit verbundenen Widersprüchlichkeiten und Unsicherheiten zu stärken.

Literatur

- Bala, Christian, und Wolfgang Schuldzinski. 2019. Der „vertrauende Verbraucher“. Mehr als eine Metapher? In *Der vertrauende Verbraucher. Zwischen Regulation und Information. Beiträge zur Verbraucherforschung*, Hrsg. Christian Bala und Wolfgang Schuldzinski, 7–15. Bd. 9. Düsseldorf: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. Kompetenzzentrum Verbraucherforschung NRW (KVF NRW).
- Bartsch, Silke. 2008. Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. *Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung Band 30*. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA).
- Biesalski, Hans Konrad, und Peter Grimm. 2011. *Taschenatlas Ernährung*. Stuttgart: Georg Thieme Verlag.
- Bode, Philipp. 2018. *Einführung in die Tierethik*. Stuttgart: utb.
- Boje, Christiane. 2009. „Vegetarier! Karotte! Gurkenheini!“. *Eine kulturwissenschaftliche Analyse der Darstellungs- und Inszenierungspraktiken des Vegetarismus im zeitgenössischen Film* [Dissertation, Universität zu Köln]. Kölner UniversitätsPublikationsServer. https://kups.ub.uni-koeln.de/3088/1/Dissertation_Christiane_Boje.pdf (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE). 2023. Fleischverzehr 2022 auf Tiefstand. https://www.ble.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2023/230403_Fleischverzehr.html (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). 2024a. Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen. <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 2024b. Kuhmilch und pflanzliche Milchalternativen – neues DGE-Positionspapier. Erstveröffentlichung: 12.09.2024. <https://www.dge.de/presse/meldungen/2024/kuhmilch-und-pflanzliche-milchalternativen-dge-positionspapier/> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Dürnberger, Christian. 2020. *Ethik für die Landwirtschaft. Das philosophische Bauernjahr*. Salzburg: Kdp.
- EAT-Lancet Commission. 2019. Food Planet Health. Summary Report of the EAT-Lancet Commission. https://eatforum.org/wp-content/uploads/2025/09/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report.pdf (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Einhorn, Laura. 2020. Schwere Kost. Zur sozialen Ungleichheit von Fleischkonsum und Fleischverzicht. In *Armutskonsum – Reichtumskonsum. Soziale Ungleichheit und Verbraucherpolitik. Beiträge zur Verbraucherforschung*, Hrsg. Christian Bala und Wolfgang Schuldzinski, 57–78, Bd. 12 (S.). Düsseldorf: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. Kompetenzzentrum Verbraucherforschung NRW (KVF NRW).
- Friedrichsen, Jana, und Manja Gärtner. 2020. Warum essen wir so viel Fleisch? *DIW Roundup. Politik im Fokus*. https://www.diw.de/documents/publikationen/73/diw_01.c.741616.de/diw_roundup_137_de.pdf (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Fritz, Thomas. 2011. Brot oder Trog. Futtermittel, Flächenkonkurrenz und Ernährungssicherheit. Berlin: FDCL-Verlag. https://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Analyse/analyse_34_futtermittelstudie.pdf (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Greenpeace. 2024. Fleisch – Um jeden Preis? Auswirkungen von Fleischproduktion und Fleischkonsum auf Umwelt und Klima. <https://www.greenpeace.de/ueber-uns/umweltbildung/fleisch-jeden-preis> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Grimm, Herwig, und Markus Wild. 2016. *Tierethik zur Einführung*. Hamburg: Junius.

- Hanke, Gerolf, Dietlinde Quack, Franziska Wolff, Christoph Brunn, Julia Jägle, Johanna Meier, Babett Jánszky und Friedhelm von Mering. 2023. Bausteine für die Transformation zu einem nachhaltigen Ernährungssystem. Teilbericht des Projektes „Nachhaltiges Wirtschaften: Sozialökologische Transformation des Ernährungssystems“ (STErn). <https://www.uba.de/n106655de> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- Häußler, Angela. 2011. Dimension Geschlecht. Fleisch essen aus sozialer und kultureller Perspektive. In *Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen*, Hrsg. Ingrid Hofmann, Katja Schneider und Claus Leitzmann, 63–67. München: Oekom.
- Häußler, Angela, und Katja Schneider. 2022. Landwirtschaft als Thema der Ernährungs- und Verbraucherbildung im Sachunterricht – eine alltagskulturelle Perspektive. In *Landwirtschaft im Sachunterricht. Mehr als ein Ausflug auf den Bauernhof?!*, Hrsg. Katja Schneider und Ursula Queisser, 101–114. Bielefeld: wbv.
- Hirschfelder, Gunther. 2021. Vom Wohlstands- zum Krisensymbol. Eine Kulturgeschichte des Nahrungsmittels Fleisch. *Aus Politik und Zeitgeschichte* 51-52:4–12.
- Hirschfelder, Gunther und Karin Lahoda. 2012. Wenn Menschen Tiere essen. Bemerkungen zu Geschichte, Struktur und Kultur der Mensch-Tier-Beziehungen und des Fleischkonsums. In *Tierische Sozialarbeit. Ein Lesebuch für die Profession zum Leben und Arbeiten mit Tieren*, Hrsg. Jana Buchner-Fuhs und Lotte Rose, 147–166. Wiesbaden: Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-531-18956-7_9
- Idel, Anita. 2012. Klimaschützer Kuh. Kritische Anmerkungen zu einer aktuellen Debatte. In *Der kritische Agrarbericht 2012*, Hrsg. AgrarBündnis e.V., 227–232. Hamm: ABL Bauernblatt Verlags-GmbH.
- Joy, Melanie. 2020. *Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen. Karnismus – Eine Einführung*. Münster: compassion media.
- Klotter, Christoph. 2016. *Identitätsbildung über Essen. Ein Essay über „normale“ und alternative Esser*. Wiesbaden: Springer VS. <https://doi.org/10.1007/978-3-658-13309-2>
- Koch, Franziska, Thorsten Heuer, Carolin Krems und Erika Claupein. 2019. Meat consumers and non-meat consumers in Germany: A characterisation based on results of the German National Nutrition Survey II. *Journal of Nutritional Science* e21. <https://doi.org/10.1017/jns.2019.17>
- Ladwig, Bernd. 2021. Kritik am Fleischkonsum: Moralisch oder moralistisch? *Aus Politik und Zeitgeschichte* 51-52:13–18.
- Leitzmann, Claus, und Markus Keller. 2013. *Vegetarische Ernährung*. Stuttgart: Eugen Ulmer.
- Lessenich, Stephan. 2022. *Nicht mehr normal. Gesellschaft am Rande des Nervenzusammenbruchs*. Schriftenreihe Bundeszentrale für Politische Bildung. Band 11007. Berlin: Hanser.
- Loughnan, Steve, Brock Bastian und Nick Haslam. 2014. The Psychology of Eating Animals. *Current Directions in Psychological Science* 23:104–108.
- Neuthard, Corinna. 2022. *Diskurs der Modalitäten des Fleischkonsums: am Beispiel von Facebook-Kommentaren zum fleischlosen Kasseler Umwelt- und Kulturfest*. Dissertationsschrift, Justus-Liebig-Universität Gießen. Gießen: VVB Lauferweiler.
- Parlasca, Martin, und Martin Qaim. 2022. Meat Consumption and Sustainability. *Annual Review of Resource Economics* 14:17–41.
- Pfeiler, Tamara. 2018. Du bist was Du isst!? Psychologische Forschung zum Fleischkonsum. *Aus Politik und Zeitgeschichte* 1-3:32–39.
- Piazza, Jared, Matthew B. Ruby, Steve Loughnan, Mischel Luong, Juliana Kulik, Hanne M. Watkins und Mirra Seigerman. 2015. „Rationalizing meat consumption. The 4Ns“, *Appetite* 91:114–128. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.011>
- Piazza, J., Simpson, V. und L. Mc Guire. 2023. Why children moralise harm to animals but not meat. *Trends in Cognitive Sciences* 27:685–688.
- Richter, Margit, Heiner Boeing, Dorle Grünewald-Funk, Helmut Hesecker, Anja Kroke, Eva Leschik-Bonnet, Helmut Oberritter, Daniela Strohm und Bernhard Watzl. 2020. Vegane Ernährung. Position der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). *ErnährungsUmschau* 63:92–102. (Erratum in: 63(05), M262). https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2016/04_16/EU04_2016_M220-M230.pdf (Zugegriffen: 9. Juni 2026).

- Rückert-John, Jana, und Melanie Kröger. 2019. Vorwort. In *Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*, Hrsg. Jana Rückert-John und Melanie Kröger, 5–7. Baden-Baden: Nomos.
- Schienkiewitz, Anja, Ronny Kuhnert, Miriam Blume und Gert Mensink. 2022. Übergewicht und Adipositas bei Erwachsenen in Deutschland. Ergebnisse der Studie GEDA 2019/2020-EHIS. *Journal of Health Monitoring* 7:23–31.
- Schmitz, Friederike. 2020. *Tiere essen – dürfen wir das?* Stuttgart: J.B. Metzler.
- Tilman, David, und Michael Clark. 2014. Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature* 7528:518–522.
- Trummer, Manuel. 2015. Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen. In *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte*, Hrsg. Gunther Hirschfelder, Angelika Ploeger, Jana Rückert-John und Gesa Schönberger, 63–79. Wiesbaden: Springer VS. https://doi.org/10.1007/978-3-658-01465-0_5
- von Koerber, Karl, Thomas Männle und Claus Leitzmann. 2012. *Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung* (11. unv. Aufl.). Stuttgart: Karl F. Haug Verlag.
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2025. *Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch: Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung*. Berlin. https://www.bmleh.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/alternativprodukt-e-tierische-lebensmittel.pdf?__blob=publicationFile&v=4 (Zugegriffen: 26. Januar 2026).
- Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2025. *Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten*. Berlin. https://www.bmleh.de/SharedDocs/Archiv/Downloads/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.pdf?__blob=publicationFile&v=3 (Zugegriffen: 26. Januar 2026).
- Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, David Tilman, Fabrice DeClerck, Amanda Wood, Malin Jonell, Michael Clark, Lina J. Gordon, Jessica Fanzo, Corinna Hawkes, Rami Zurayk, Juan A. Rivera, Wim De Vries, Lindiwe Majele Sibandana, Ashkan Afshin, Abhishek Chaudhary, Mario Herrero, Rina Agustina, Francesco Branca, Anna Lartey, Shenggen Fan, Beatrice Crona, Elizabeth Fox, Victoria Bignet, Max Troell, Therese Lindahl, Sudhvir Singh, Sarah E. Cornell, K. Srinath Reddy, Sunita Narain, Sania Nishtar und Christopher J. L. Murray. 2019. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet* 393:447–492.
- Winter, Martin. 2021. Fleischkonsum und Männlichkeit. *Aus Politik und Zeitgeschichte* 51-52:20–25.
- World Cancer Research Fund International (WCRF). 2018. Meat, fish and dairy products and the risk of cancer. <https://www.wcrf.org/wp-content/uploads/2021/02/Meat-fish-and-dairy-products.pdf> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).
- WWF Deutschland. 2024. *Schwere Kost für Mutter Erde*. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Bildung/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Schwere-Kost.pdf> (Zugegriffen: 26. Januar 2025).