



Presseinformation

Bonn, 30. März 2017

HAUSANSCHRIFT
BLE-Pressestelle,
Deichmanns Aue 29,
53179 Bonn

TEL +49 (0)2 28 68 45 -3080
FAX +49 (0)2 28 68 45 -3444

presse@ble.de
www.ble.de

Deutsche 8 kg weniger Fleisch als vor 20 Jahren

Pro Person aßen die Deutschen 2016 nach vorläufigen Berechnungen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) rund 60 Kilogramm Fleisch. 1996 waren es noch 68 Kilogramm, darunter zehn Kilogramm mehr Schweinefleisch und vier Kilogramm weniger Geflügel als heute.

Ein Ostermenü mit Lammfleisch ist in vielen Haushalten Tradition – auch darüber hinaus ist der Verzehr von Schaf- und Ziegenfleisch seit 20 Jahren konstant. Rund 600 Gramm essen die Deutschen jährlich pro Kopf im Durchschnitt.

Schweinefleisch mit 60 Prozent auf Platz 1

Anders sieht es bei Schweinefleisch und Geflügel aus. Während Verbraucher 1996 noch 46 Kilogramm Schwein von insgesamt 68 Kilogramm Fleisch aßen (68 Prozent), waren es 2016 noch 36 von 60 Kilogramm (60 Prozent).

Der Trend geht weiterhin Richtung Geflügel: Machte Geflügel 1996 rund 12 Prozent des Fleischverzehrs aus (8,4 kg), waren es im Jahr 2016 rund 21 Prozent (12,5 kg). 2016 aßen die Deutschen rund 50.000 Tonnen mehr Geflügel als noch im Vorjahr, was rund einem halben Kilogramm mehr pro Person entspricht.

Rind- und Kalbfleisch erfreuen sich hingegen gleichbleibender Beliebtheit: Wurden 1996 rund 856.000 Tonnen Rindfleisch gegessen (10,5 kg/Person), waren es 20 Jahre später rund 793.000 Tonnen (9,6 kg/Person).

Wie viel Fleisch ist gesund?

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, „IN FORM“, empfiehlt die Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurstwaren pro Woche sind für eine vollwertige Ernährung ausreichend. Frisches Geflügel und Fleisch, sollte gut verpackt längstens ein bis drei Tage bei maximal vier bis fünf Grad Celsius im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Weitere Hygienetipps für die Küche gibt es unter

www.in-form.de/buergerportal/service/bewusste-ernaehrung/gesund-essen/die-10-wichtigsten-hygienetipps-in-der-kueche.html