****

**Corona und der gierige Konsument**

Immer mehr Schlacht- und Zerlegebetriebe sind stillgelegt - sie sind zu hotspots geworden. Na klar, jetzt wissen wir alles besser und haben die Schuldigen bereits ausgemacht: Ausländische Arbeitskräfte mit Dumpinglöhnen, Werkverträge mit dubiosen Subunternehmern, ungenügender betrieblicher Infektionsschutz, unkontrollierte Wohn- und Lebensbedingungen der Arbeitskräfte. Ist die Gier der Fleischindustriellen die Ursache, unter der jetzt die tierhaltenden Landwirte leiden müssen, weil sie nicht mehr abliefern können oder nur zu Dumpingpreisen?

Verbraucher, die mit dem Finger nun auf andere zeigen, sollten an ihre eigene Nase fassen. In deutschen Landen werden landwirtschaftliche Produkte wie Fleisch, Gemüse, Fisch, Obst zum Kilopreis des Discounters gekauft. Je billiger, desto besser. Ergo gibt es im Handel einen Wettbewerb z.B. um die niedrigsten Fleischpreise. Deshalb minimieren Schlacht- und Zerlegebetriebe ihre Kosten im Einkauf und in der Verarbeitung. Aber Discounter und Supermärkte reagieren auf die Preisgeilheit der Verbraucher, die z.B. kein Gefühl für Fleischqualität haben, die Qualität weder erkennen geschweige denn zu schätzen wissen. Kurz gesagt: Viele haben keine Fleischkultur.

Ein Beispiel aus einem Restaurant in Frankreich: Auf der Speisekarte steht Rindfleisch aus verschiedenen Regionen und Rassen. Meine Frage nach einer bestimmten Herkunfstsregion der Rinds wird vom Ober so antwortet: „Dieses Rind wächst auf küstennahen Weiden der Bretagne auf, seine Fleisch ist durch den höheren Salzgehalt im Gras etwas fester, aber dafür aromatischer“. Das ist Fleischkultur, wie man sie auch in anderen Südländern findet. Und ist seinen Preis in Bezug auf den Genuß wert.

Solange wir als Verbraucher kein Gefühl für Qualität haben, Qualität nicht bezahlen wollen, stattdessen lieber einmal mehr einen Wochenendwellnessurlaub machen ( der seit Corona eh ausfällt), so lange drücken Discounter ihre Lieferanten, diese wieder – also Schlachthöfe und deren Vermarkter – ihre Mitarbeiter und die Schlachtpreise für die Mäster.

Lösungen? Crodbutching kann kein Allheilmittel sein. Die gesetzlichen Restriktionen und Anforderungen an die Eigenverarbeitung und -vermarktung von Fleisch sind so hoch, daß nur Großbetriebe sie erfüllen können. Der Gesetzgeber ist gefordert, überbordende Anforderungen zu reduzieren. Dann kann der Landwirt auch zum Fleischvermarkter mit Nähe zum Konsumenten werden. Dann erst kann Qualität angemessen bezahlt und der Landwirt mehr von der Wertschöpfung behalten.