

Lebensmittelqualität und -risiken aus Verbrauchersicht

Der Einfluß der BSE-Krise 2000/2001

Prof. Dr. Reimar v. Alvensleben,
Lehrstuhl für Agrarmarketing der Universität Kiel
QUASI-Workshop am 6./7.12.2001 in Kiel

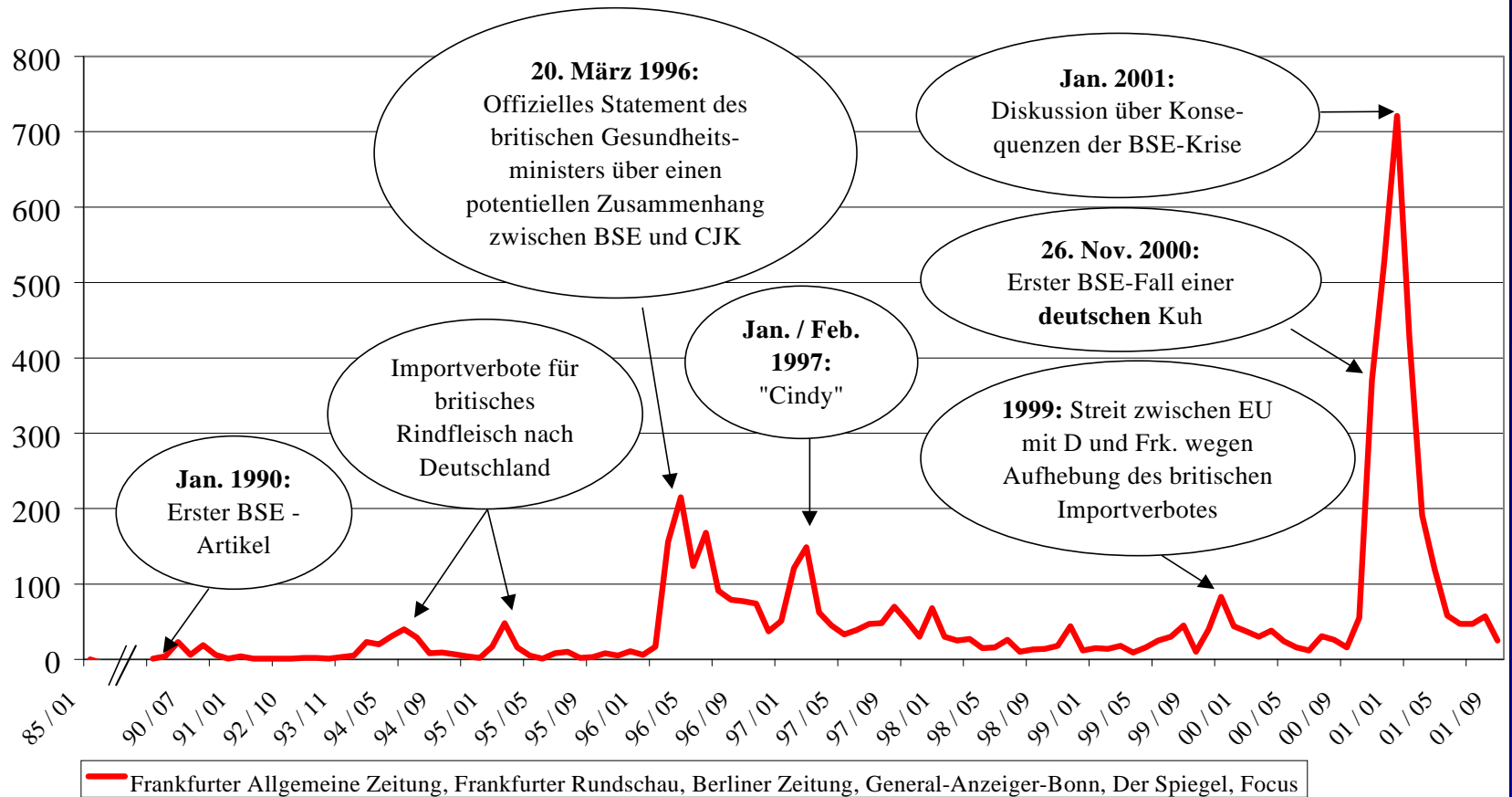
- 1. Theoretische Grundlagen**
- 2. Entwicklung der Verunsicherung**
- 3. Qualitätswahrnehmung**
- 4. BSE-Krise und Biomarkt**
- 5. Tierschutzbedenken und Verbraucherverhalten**
- 6. Schlußfolgerungen**

BSE-Krise als „Schlüsselereignis“

- 1. hoher Nachrichtenwert - Interesse an zusätzlichen Informationen beim Publikum, damit ...**
- 2. hohe Aufmerksamkeit bei den Journalisten, die weitere Informationsnachfrage beim Publikum vermuten.**
- 3. Aktivierung von Interessengruppen, die eine Chance sehen, daß ihr Anliegen beachtet wird, weil es in ein etabliertes Thema paßt, damit ...**
- 4. Entscheidungsdruck auf Politik, Wirtschaft und Verwaltung - Aktionismus - Reaktion auf Forderungen, die auf fiktiven Zusammenhängen beruhen.**

(nach Kepplinger)

Anzahl der BSE-Artikel in der deutschen Presse von 1985-2001



Hagenhoff, V. (2001): <http://www.uni-kiel.de/agrarmarketing/EU/medien07.pdf>.

Theoretische Grundlagen

1. Der Konsument = Reiz - Reaktionssystem

2. Klassische Konditionierung (Lernen nach dem Kontiguitätsprinzip)

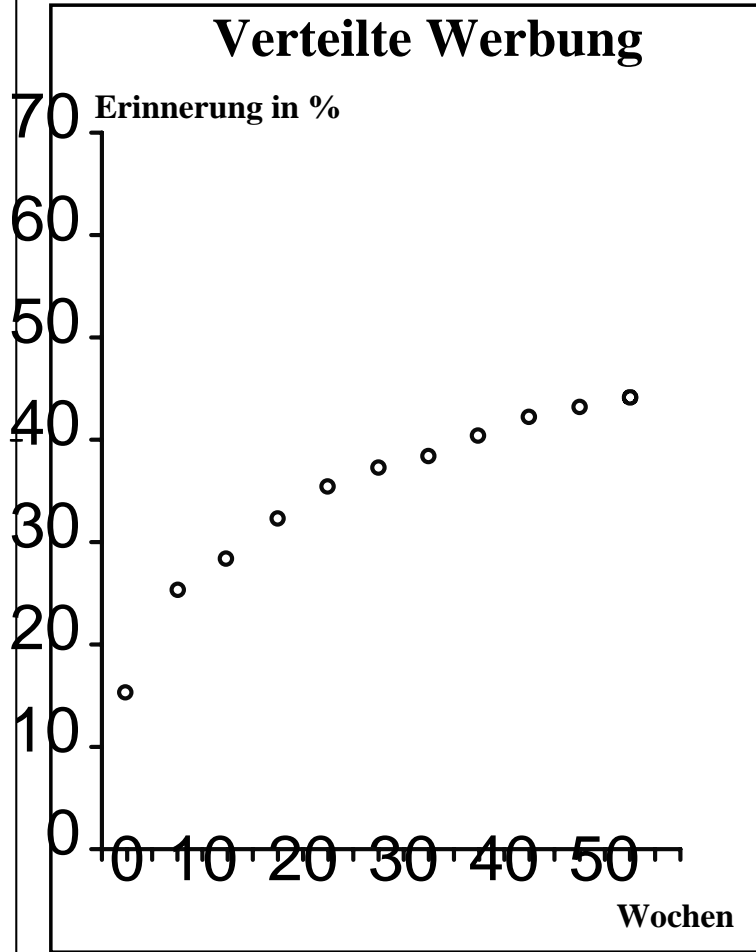
Bietet man einen neutralen Reiz wiederholt zusammen mit einem angenehmen Reiz an, so löst der neutrale Reiz nach einiger Zeit die gleiche Reaktion aus wie der angenehme Reiz

3. Vergessen: Bleiben weitere Reize aus, so erfolgt ein Vergessensprozess

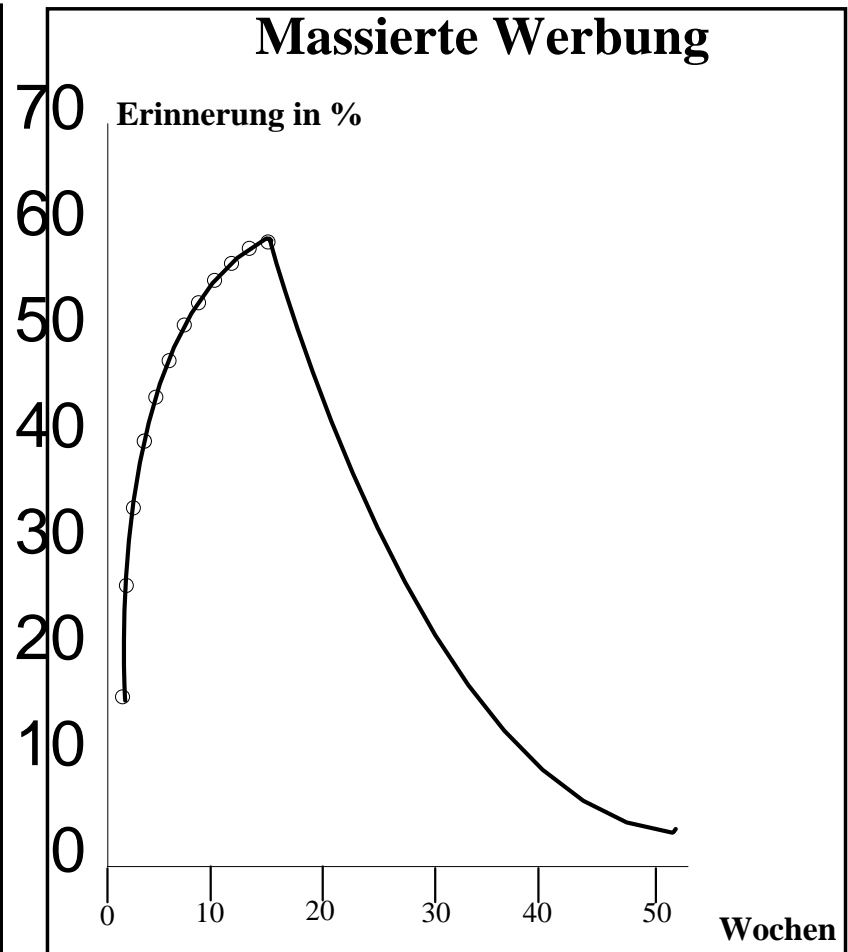
Bildinformationen

- sind „ schnelle Schüsse ins Gehirn „ (Kroeber-Riel)
- werden bevorzugt und schneller wahrgenommen
- werden besser behalten
- unterlaufen die gedankliche Kontrolle der Empfänger

Lern- und Vergessenskurven

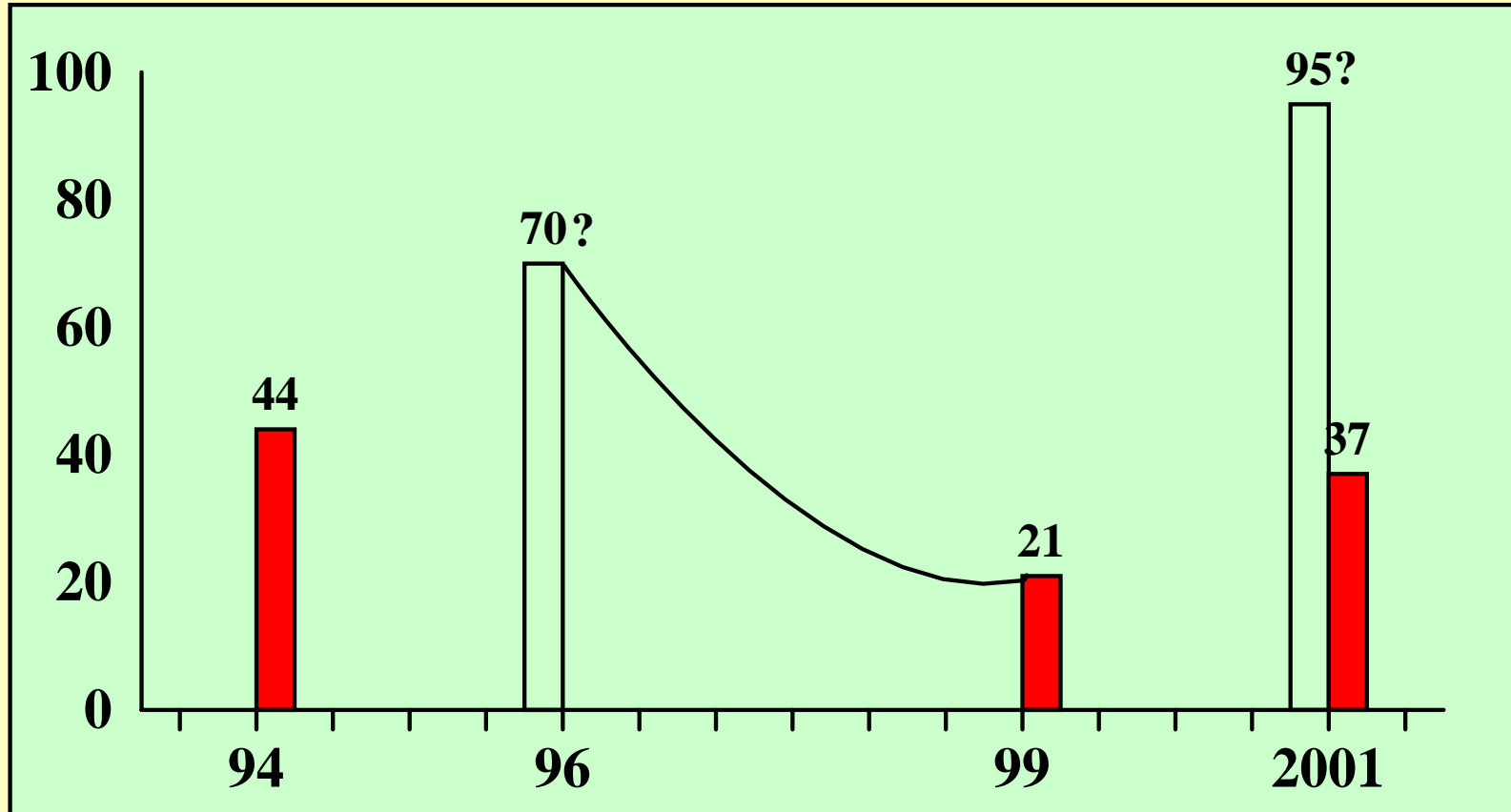


nach Zielske (1959)



Spontanassoziation " BSE " auf das Wort " Fleisch "

Frage: Was geht Ihnen durch den Kopf, wenn Sie das Wort " Fleisch" hoeren?
(1994, 1999 und Juli 2001 gemessen, 1996 und Jan. 2001 geschaezt; Angaben in %)



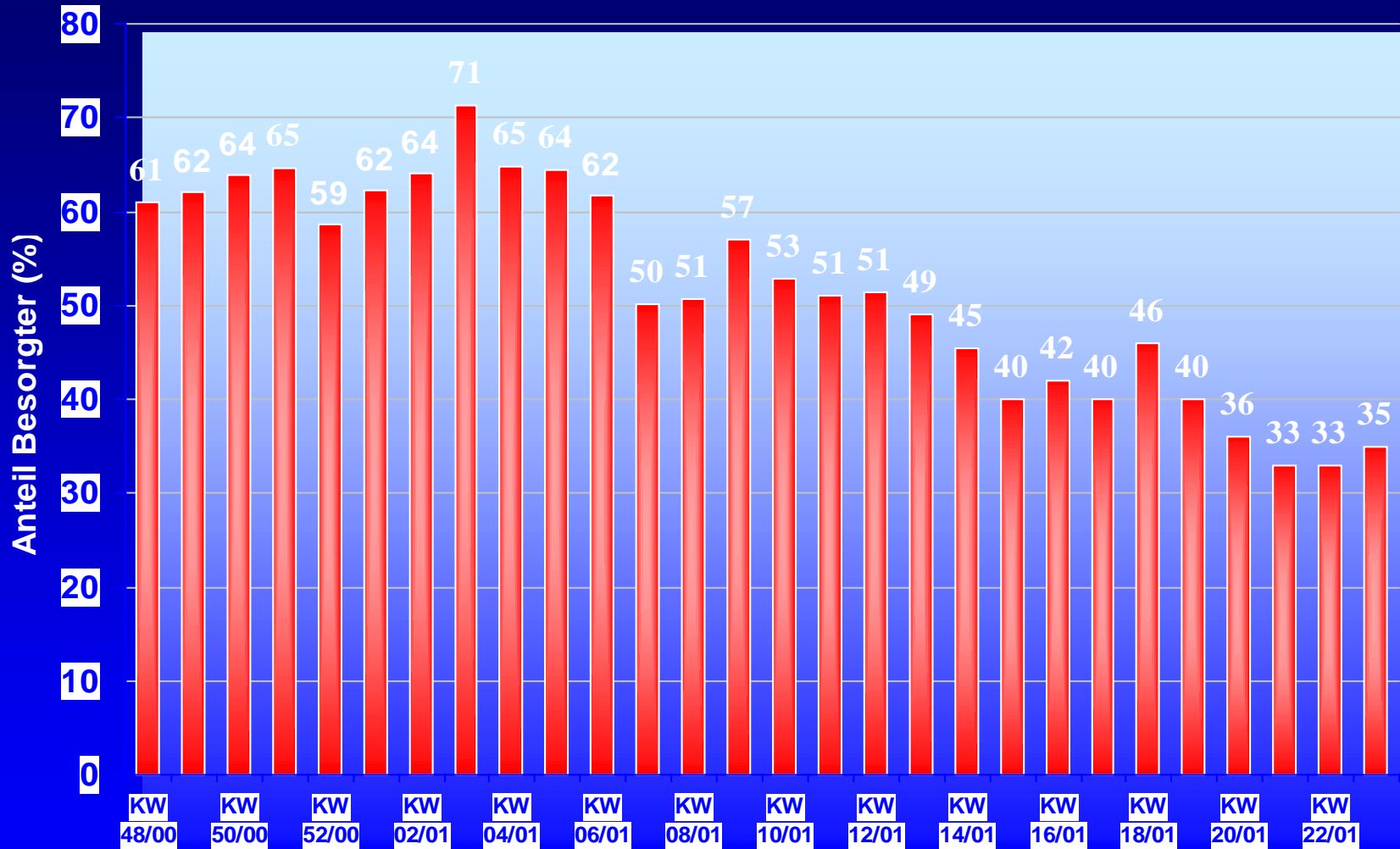
Quelle: Lehrstuhl für Agrarmarketing

Häufigste Assoziationen mit dem Begriff "Fleisch" im Vergleich 1994 - 1999 - 2001 in Prozent

	1994	1999	2001
Negative Assoziationen			
BSE	41	21	37
Schweinepest	19	6	6
Massentierhaltung	13	7	12
Hormone,Medikamente	10	10	8
Skandale	-	10	3
Kein Vertrauen, Unsicherheit	-	8	4
"Sollte man nicht zuviel essen"	-	-	13
MKS	-	-	12
Tiertransporte	-	4	2
schlechte Tierhaltung	-	-	5
negative Stimmungen (Abneigung, nichts Gutes)	-	5	7
Positive Assoziationen			
Guter Geschmack (schmeckt gut, lecker, esse ich gerne)	7	11	19
notwendiges, wichtiges Nahrungsmittel	3	14	12
grillen	-	8	3
Neutrale Assoziationen			
Steak, Wurst, Filet	-	-	9

Quelle: Institut für Agrarökonomie, Lehrstuhl für Agrarmarketing, Verbraucherbefragungen in Kiel, jeweils im Sommer 1994 (n=388), 1999 (n=245) und 2001 (n=225).

BSE: Entwicklung des Anteils der Besorgten

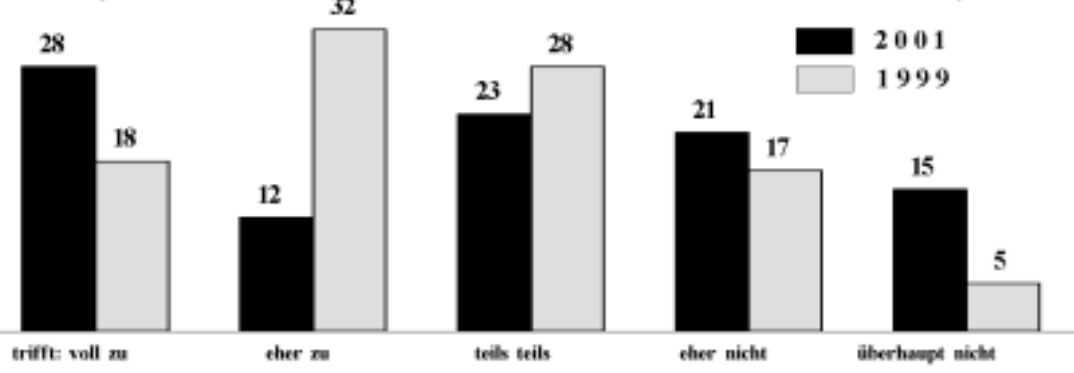


Private Nachfrage bei Frischfleisch (ohne Geflügel)

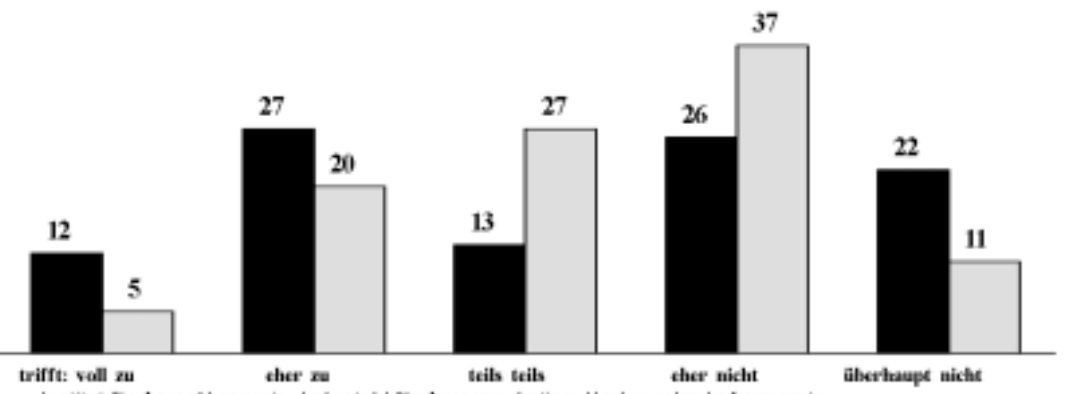
Basis: Einkaufsmengen, Veränderung in %

	01.01.- 24.11.00/99	25.11.- 31.12.00/99	Jan 01/00	Feb 01/00	Mrz 01/00	April 01/00	Mai 01/00	Juni 01/00	Juli 01/00
Fleisch	-1,2	-25,3	-22,2	-18,9	-11,0	-15,8	-6,7	-3,1	-12,5
Rind	-1,8	-68,3	-70,0	-61,4	-44,1	-38,1	-28,0	-20,0	-36,8
Schwein	-2,1	-3,9	-0,5	1,2	6,1	-6,3	0,9	2,4	-3,1
Rind/Schwein gem.	2,9	-55,1	-61,1	-50,6	-37,3	-33,1	-27,3	-9,3	-23,4
Kalb	1,3	-64,7	-56,2	-73,2	-52,5	-37,5	-33,1	-44,4	-45,3
Lamm/Schaf	-1,7	-29,0	7,8	6,1	21,6	-16,7	-0,2	-19,9	-3,4

Die BSE-Diskussionen der letzten Jahre haben mich stark verunsichert.



Die BSE-Diskussionen der letzten Jahre konnten mich auch nicht mehr erschüttern.



Institut für Agrarökonomie, Lehrstuhl für Agrarmarketing, Verbraucherbefragung in Kiel 1999 (n=245) und 2001 (n=226)

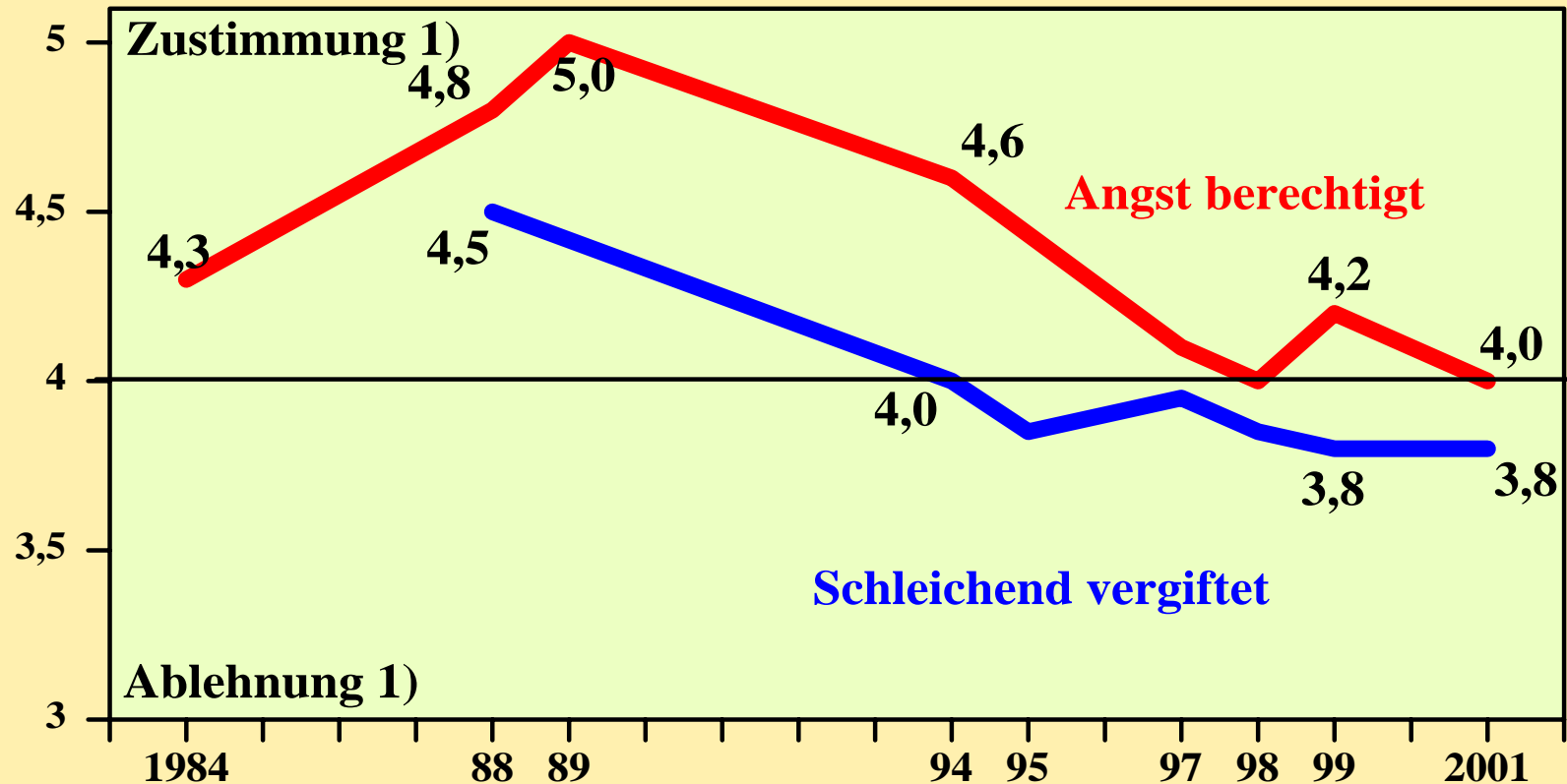
1997



2001



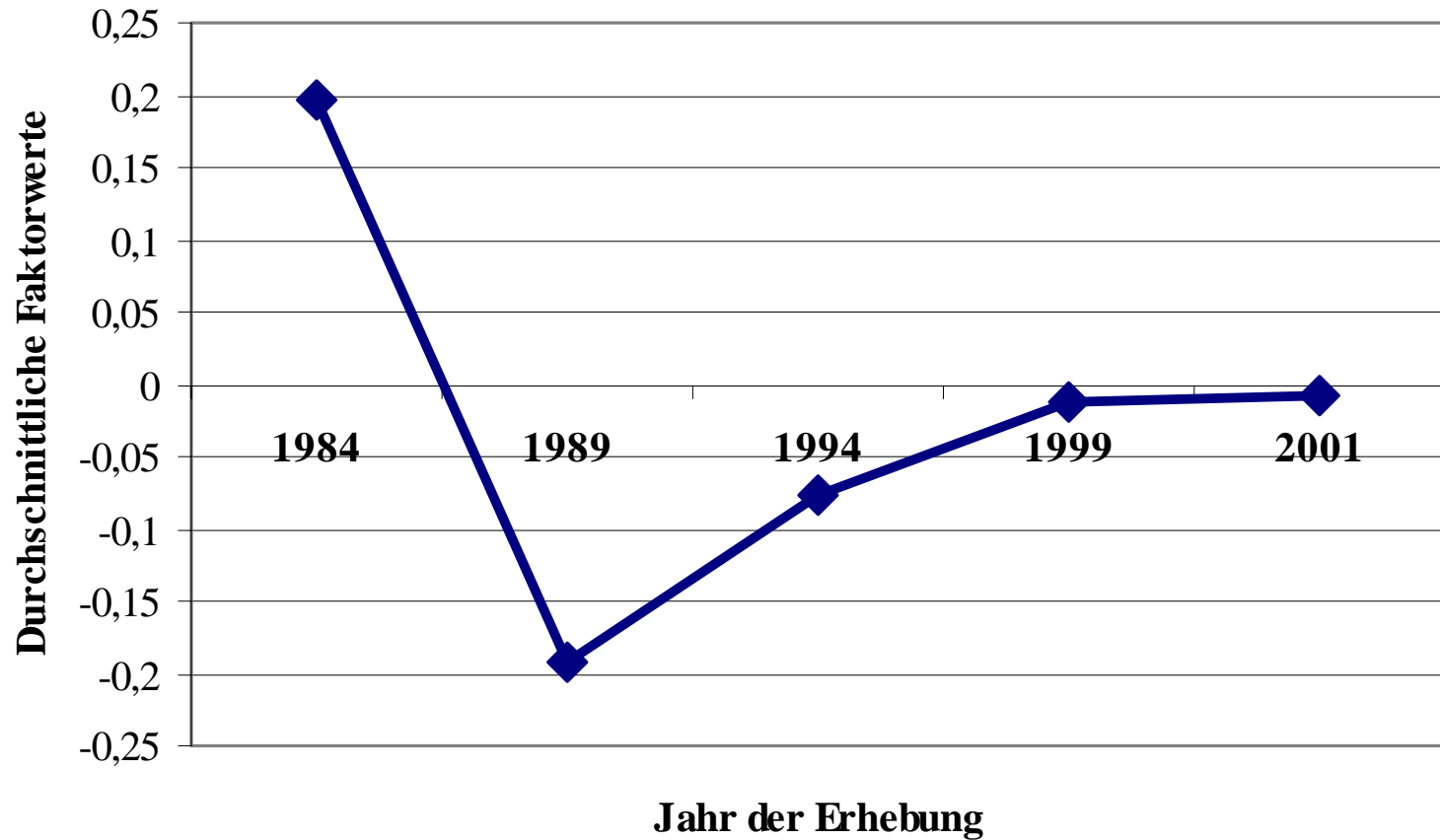
Verunsicherung ueber Nahrungsmittel in Deutschland (West)



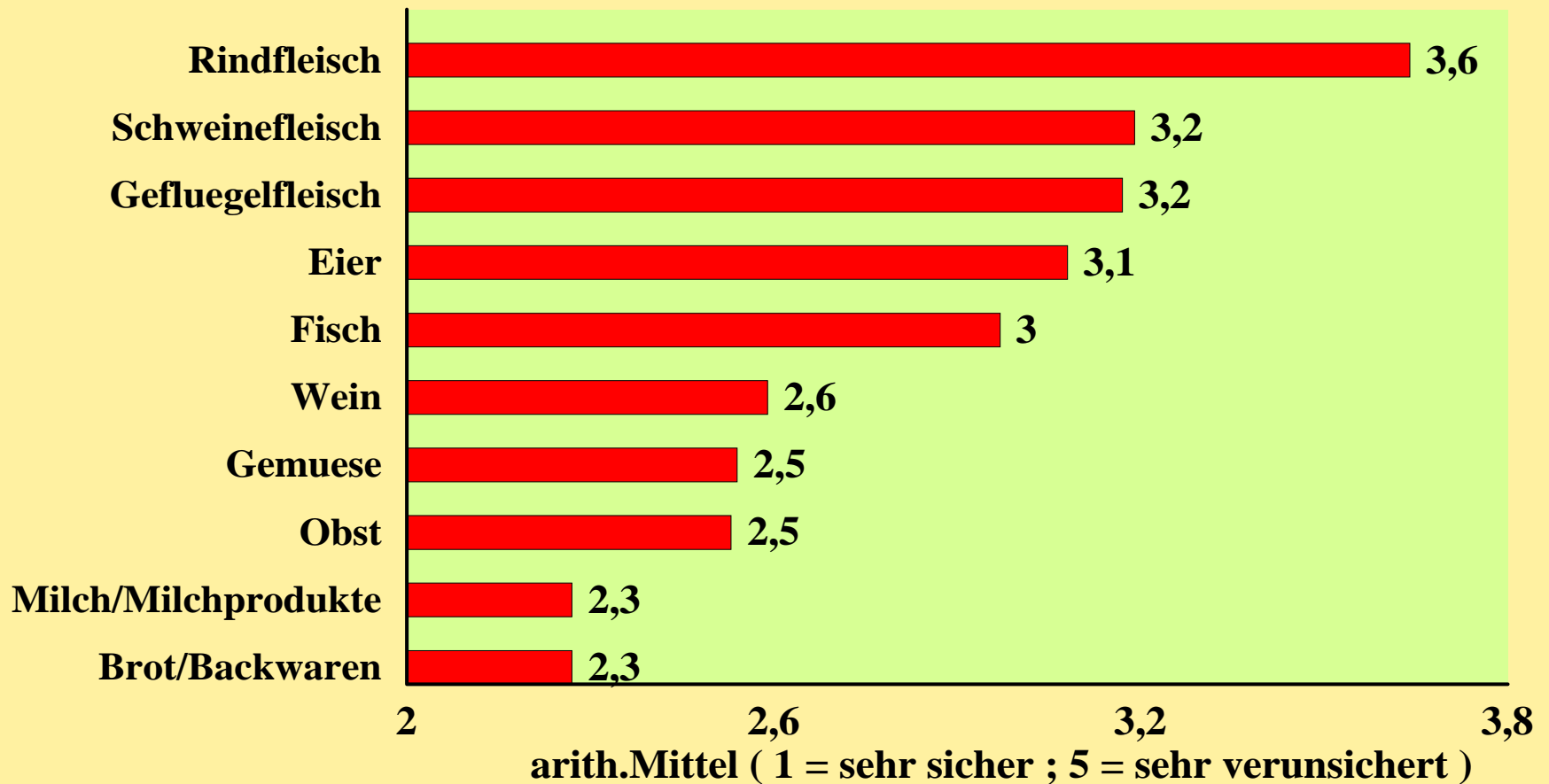
1) Skala von 1 (=volle Ablehnung) bis 7 (=volle Zustimmung)

Quelle: Lehrstuhl Agrarmarketing, Universitaet Kiel, verschiedene Untersuchungen

Vertrauen in Konventionell erzeugte Produkte im Zeitablauf

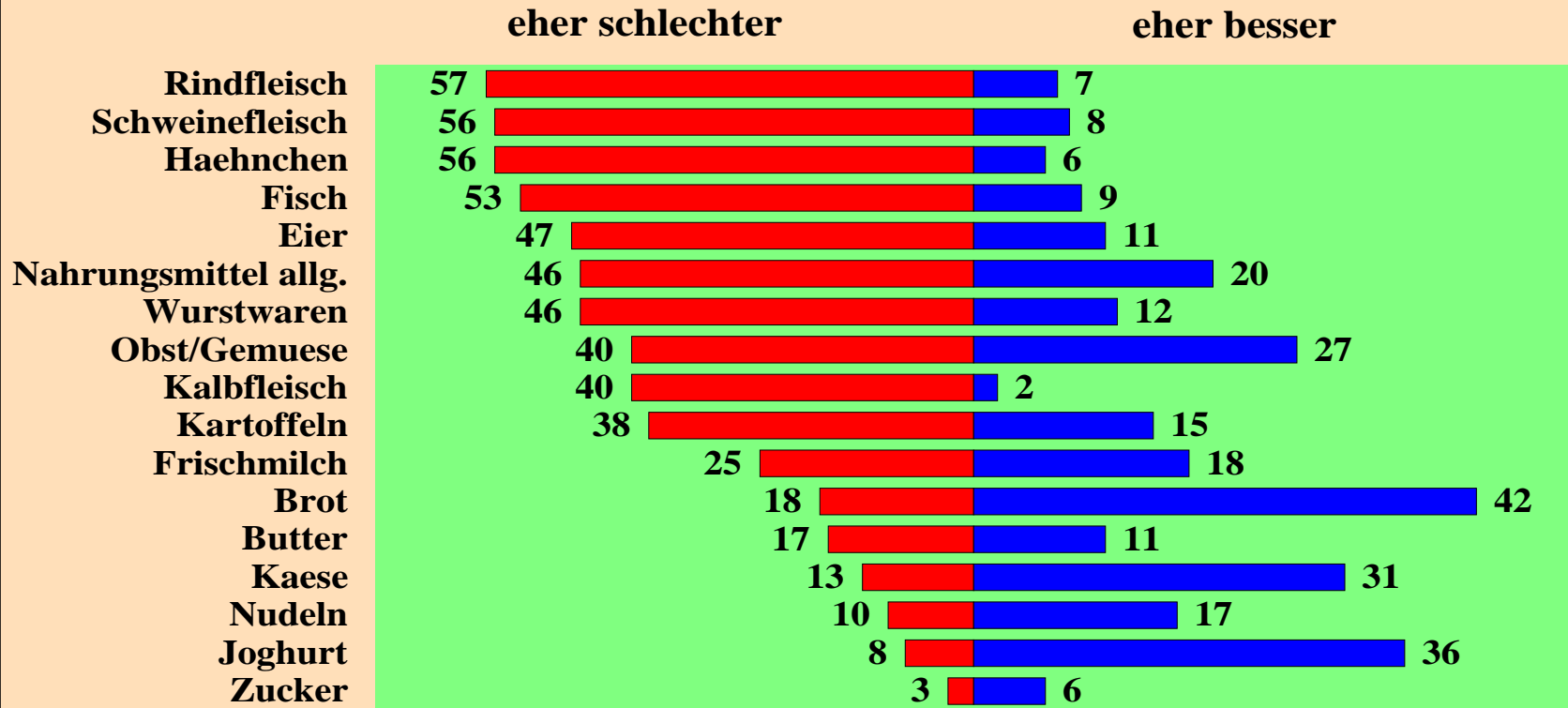


Grad der Verunsicherung bei unterschiedlichen Lebensmitteln Kiel 1997



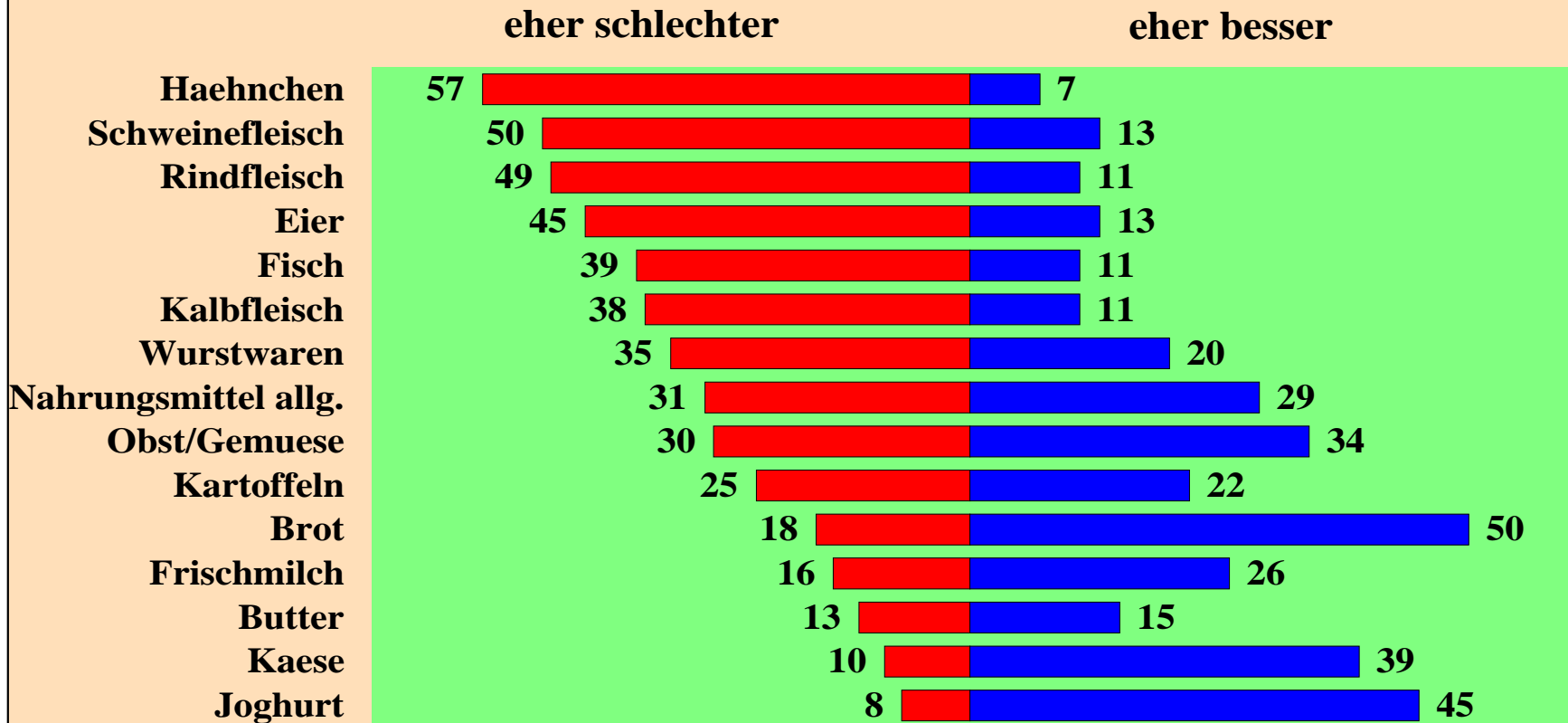
Quelle: Institut fuer Agrarökonomie, Lehrstuhl fuer Agrarmarketing, Verbraucherbefragung in Kiel 1997 (n=334)

Beurteilung der Nahrungsmittelqualitaet 1994



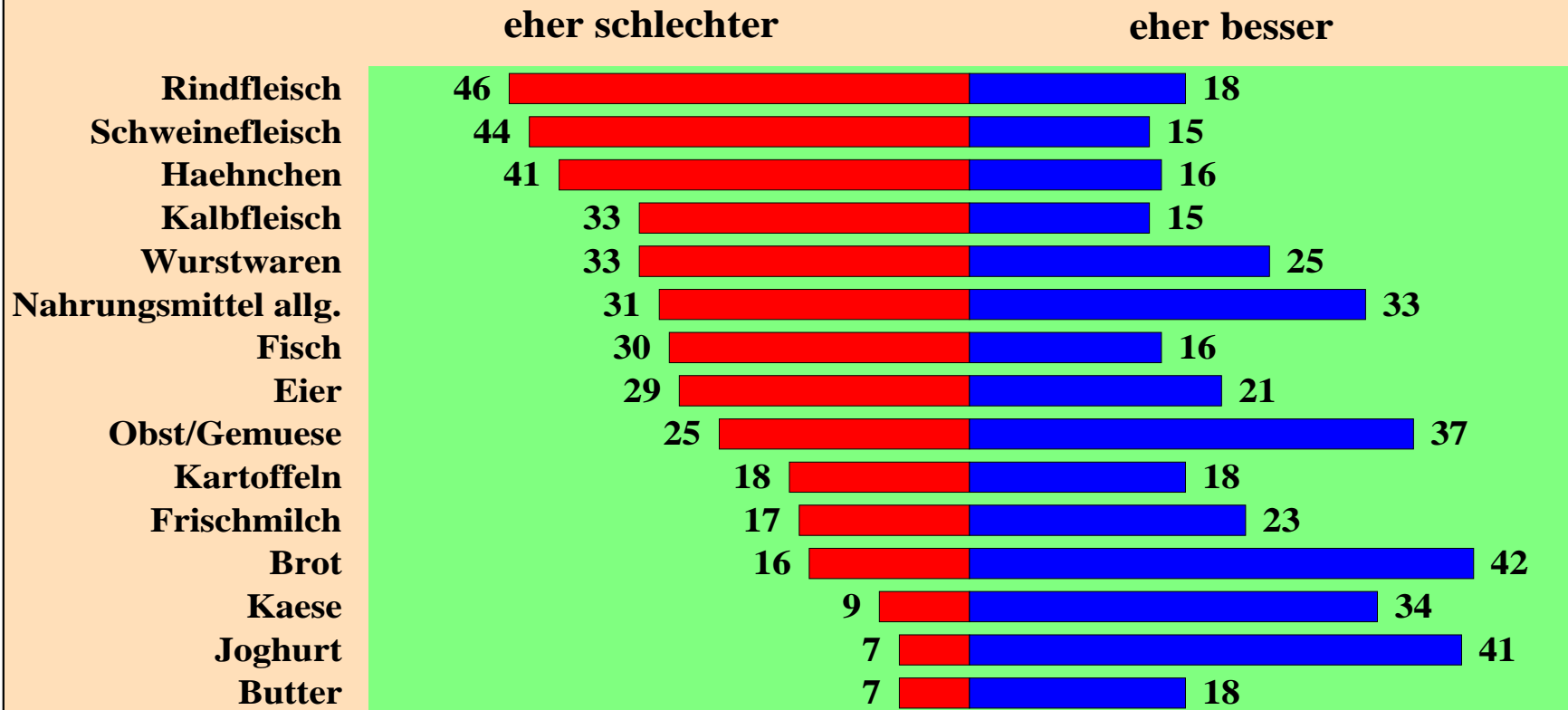
Quelle : Institut fuer Agraroeonomie,
Lehrstuhl fuer Agrarmarketing, Verbraucherbefragung
in Kiel 1994 (n = 388)

Beurteilung der Nahrungsmittelqualitaet 1999



Quelle : Institut fuer Agraroeconomie,
Lehrstuhl fuer Agrarmarketing, Verbraucherbefragung
in Kiel 1999 (n = 245)

Beurteilung der Nahrungsmittelqualitaet 2001



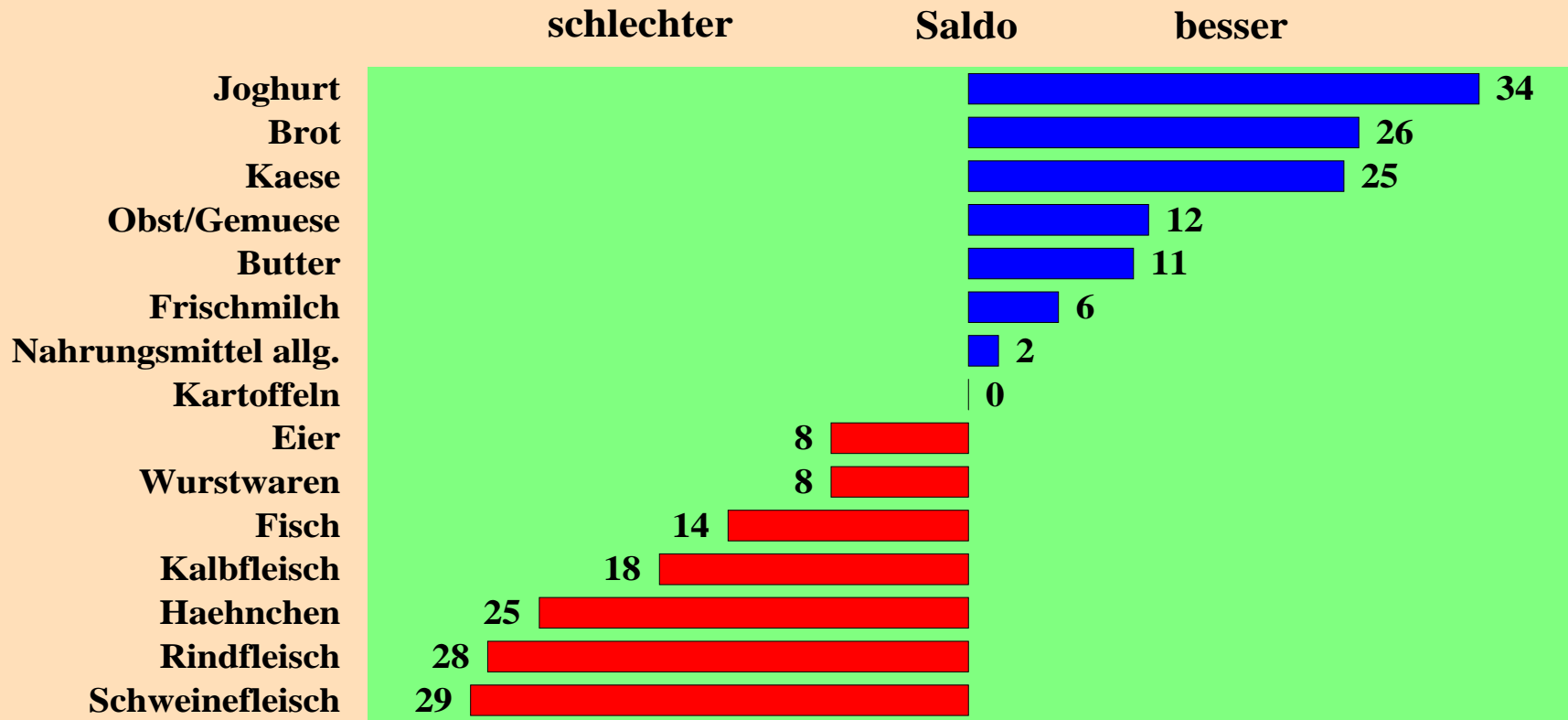
Quelle : Institut fuer Agraroeconomie,
Lehrstuhl fuer Agrarmarketing, Verbraucherbefragung
in Kiel 2001 (n = 225)

Beurteilung der Nahrungsmittelqualität allgemein im Vergleich zu früher

Tendenz	1994	1999	2001
eher besser	20	29	33
gleichgeblieben	34	40	36
eher schlechter	46	31	31
Saldo besser-schlechter	-26	-2	+2

Beurteilung der Nahrungsmittelqualitaet 2001

im Vergleich zu frueher - Saldo der Nennungen in %



Quelle : Institut fuer Agraroeconomie,
Lehrstuhl fuer Agrarmarketing, Verbraucherbefragung
in Kiel 2001 (n = 225)

Beurteilung der Nahrungsmittelqualität im Vergleich zu früher 1994 - 1999 - 2001

Frage: Zu Beginn möchte ich Ihnen eine allgemeine Frage zur Nahrungsmittelqualität stellen: Wenn Sie mal zehn bis zwanzig Jahre zurückdenken, ist die Qualität unserer Nahrungsmittel Ihrer Meinung nach im großen und ganzen eher besser oder schlechter als früher? Oder ist sie in etwa gleich geblieben?

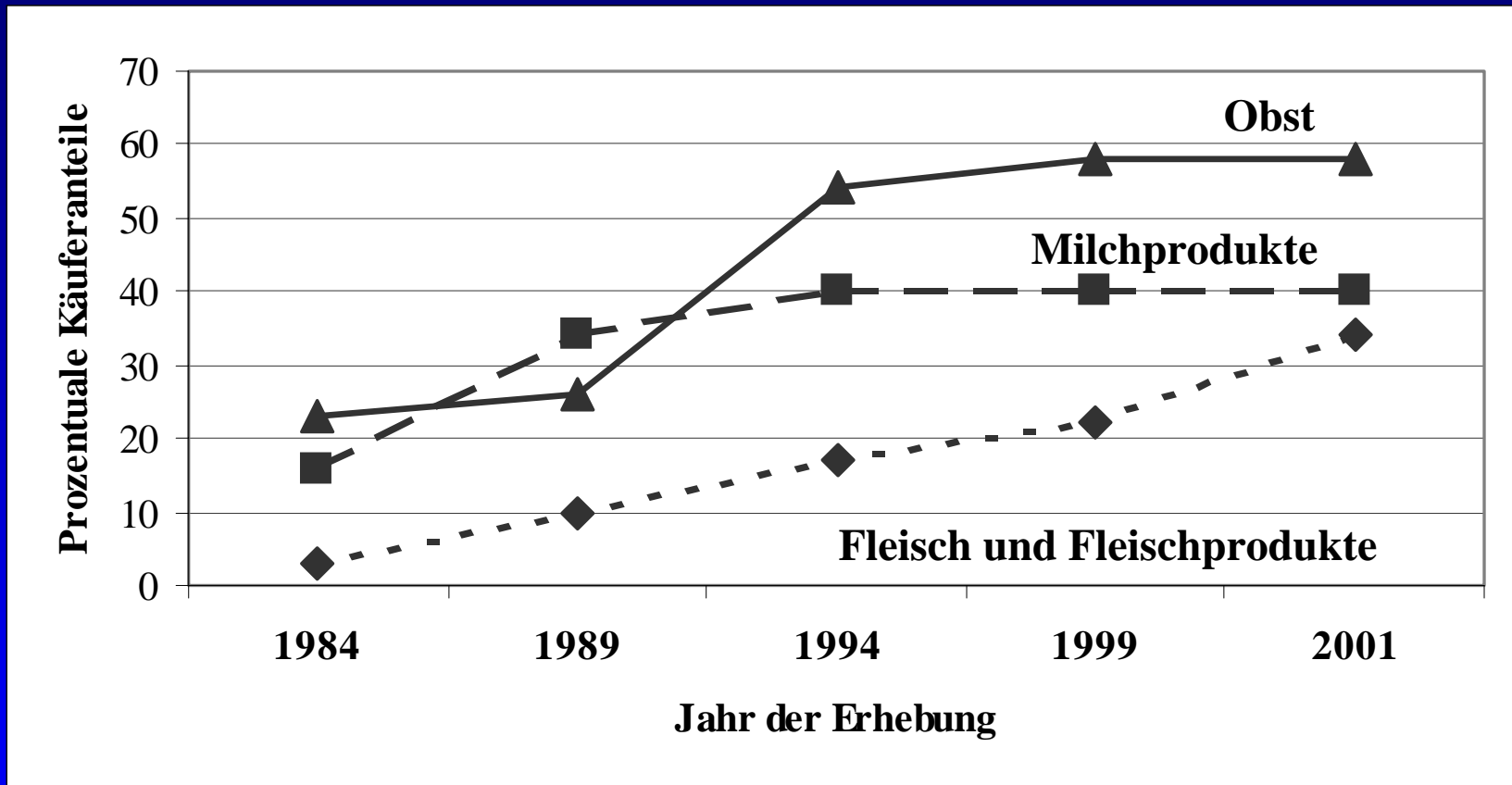
Produkt	eher schlechter			eher besser			Differenz besser-schlechter		
	1994	1999	2001	1994	1999	2001	94	99	01
Rindfleisch	57	49	46	7	11	18	-40	-38	-28
Schweinefleisch	56	50	44	8	13	15	-48	-37	-29
Hähnchen	56	57	41	6	7	16	-50	-50	-25
Kalbfleisch	40	38	33	2	11	15	-38	-27	-18
Wurstwaren	46	35	33	12	20	25	-34	-15	-8
Nahrungsmittel allgemein	46	31	31	20	29	33	-26	-2	+2
Fisch	53	39	30	9	11	16	-44	-28	-14
Eier	47	45	29	11	13	21	-36	-32	-8
Obst/Gemüse	40	30	25	27	34	37	-13	+4	+12
Kartoffeln	38	25	18	15	22	18	-23	-3	0
Frischmilch	25	16	17	18	26	23	-7	+10	+6
Brot	18	18	16	42	50	42	+24	+32	+26
Käse	13	10	9	31	39	34	+18	+29	+25
Joghurt	3	8	7	36	45	41	+28	+37	+34
Butter	17	13	7	11	15	18	-6	+2	+11

Ergebnis:

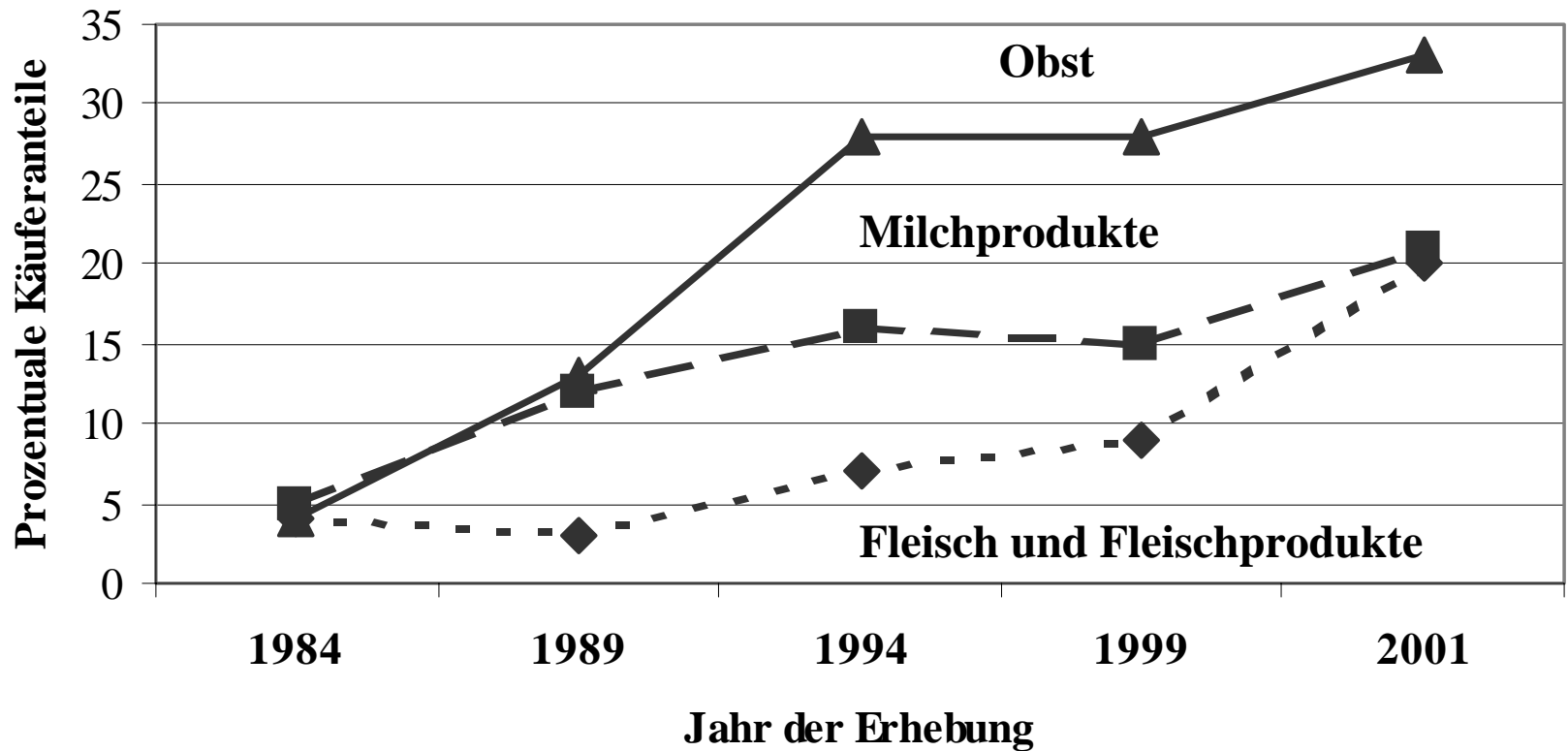
- Das Qualitätsimage der Nahrungsmittel ist sehr unterschiedlich, bei Fleisch, Fisch und Eiern eher negativ, bei Milchprodukten, Brot, Obst und Gemüse eher positiv.
- Bei den meisten Nahrungsmitteln hat sich das Qualitätsimage in den letzten Jahren tendenziell verbessert. Dieser Trend wurde durch die BSE-Krise offenbar kaum beeinflusst. Rindfleisch wurde im Sommer 2001 sogar positiver wahrgenommen als zwei Jahre zuvor.

Quelle: Institut für Agrarökonomie, Lehrstuhl Agrarmarketing, Universität Kiel, Verbraucherbefragung in Kiel, jeweils im Sommer 1994 (n=388), 1999 (n=245) und 2001 (n=225).

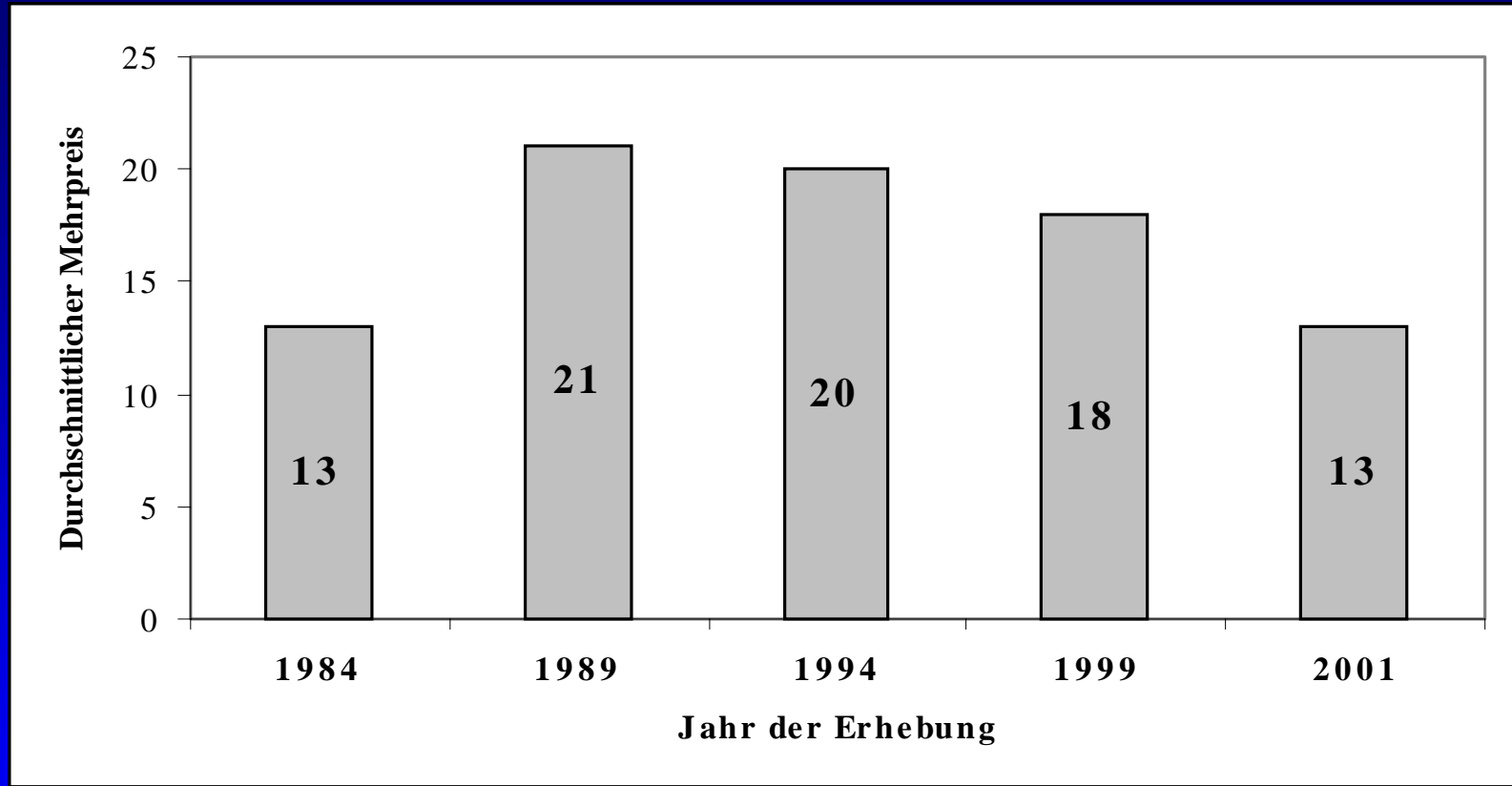
Käuferanteile ausgewählter Bioprodukte in Prozent



Intensiv-Käuferanteile ausgewählter Bioprodukte in Prozent



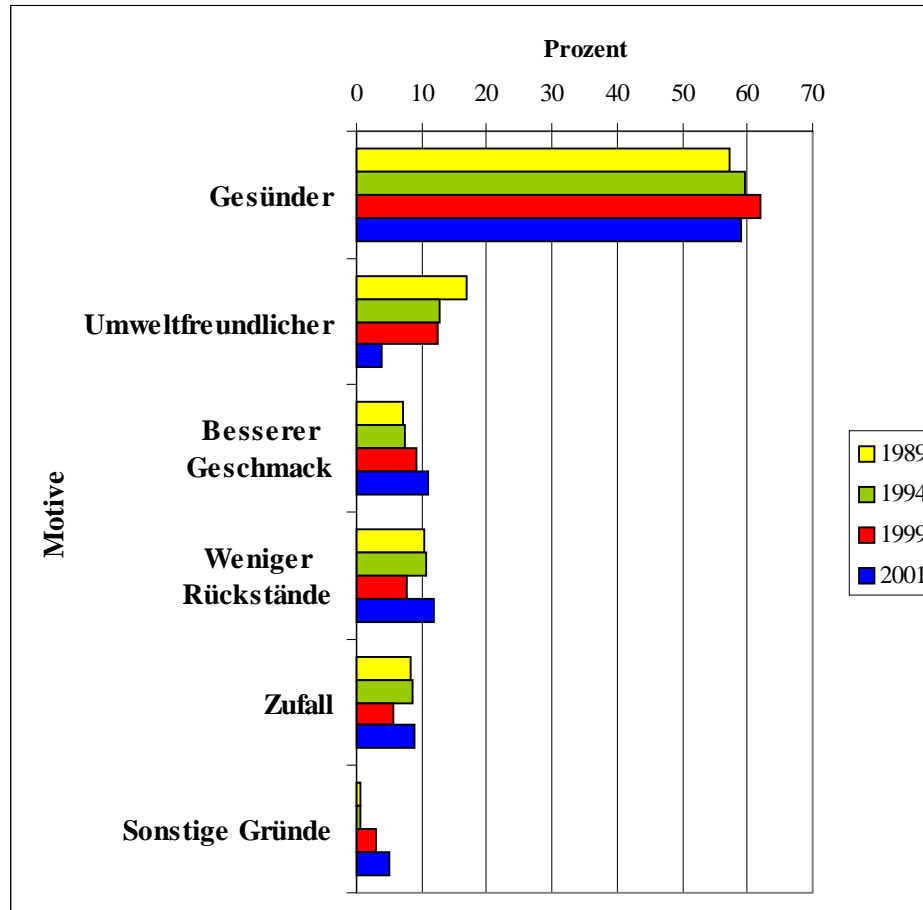
Durchschnittlicher akzeptierter Mehrpreis der Käufer von Bioprodukten im Zeitablauf



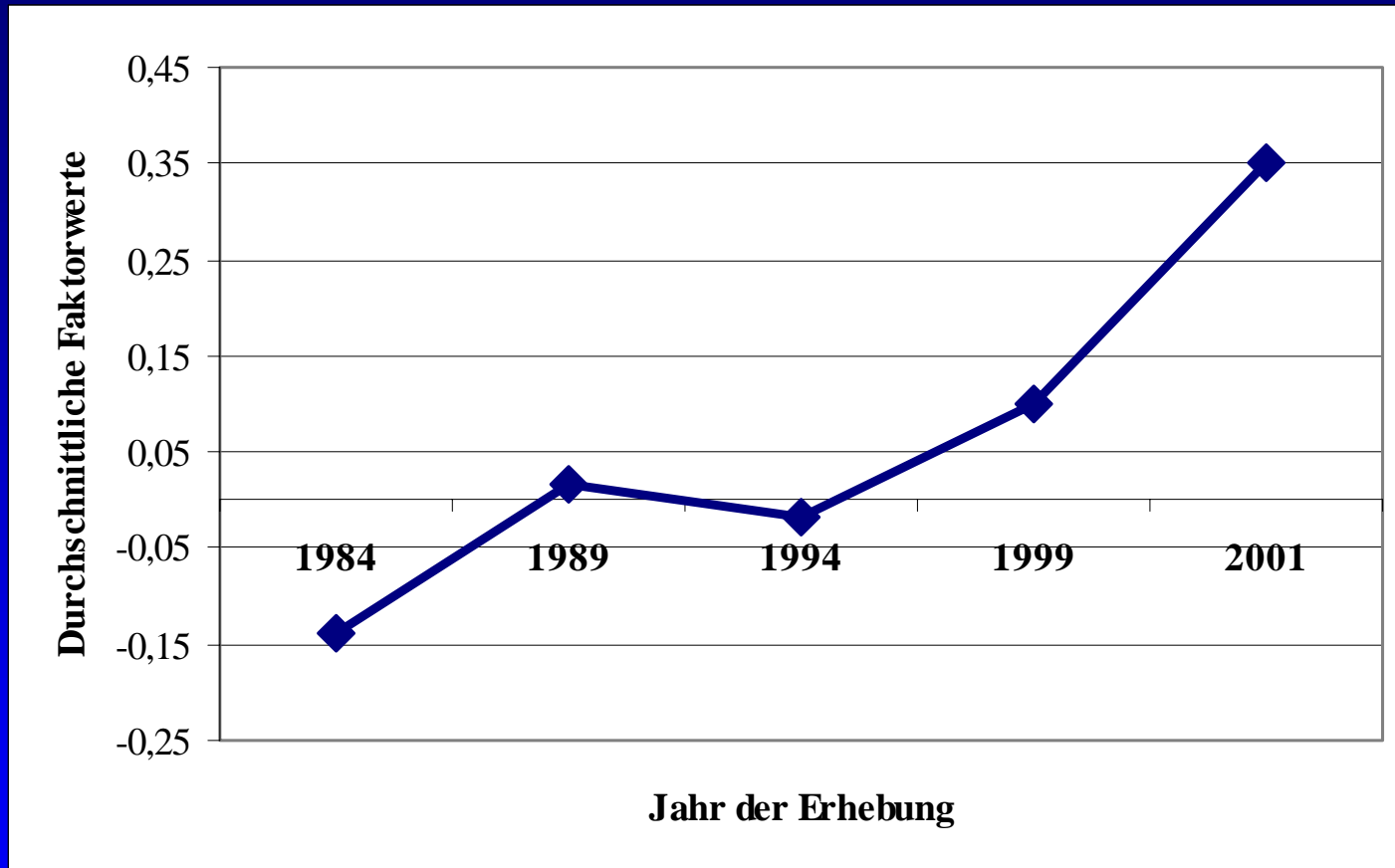
Lesebeispiel: 2001 akzeptieren die Biokäufer einen durchschnittlichen Mehrpreis von 18%.

Entwicklung der Hauptmotivationen der Käufer von Bioprodukten in Prozent

Frage: Was hat Sie dazu veranlaßt, Bioprodukte zu kaufen? Dazu haben wir einige Gründe gesammelt und auf diesen Kärtchen notiert. Bringen Sie bitte die für Sie wichtigsten Gründe in eine Reihenfolge, d.h. das Kärtchen mit dem für Sie wichtigsten Grund an die erste Stelle, das mit dem nächst Wichtigsten an die zweite Stelle etc..



Bessere Eigenschaften von Bioprodukten im Zeitablauf



Tierschutzbedenken

Ergebnisse von Gruppendiskussionen

- **Geringe spontane Bedenken**
(beim Thema Nahrungsmittelqualität)
- **Starke gestützte Bedenken**
 - **Batteriehaltung**
 - **Kälberboxen**
- **Geringer Informationsstand: Generalisierung**
- **Kriterien für das Tierwohl:**
 - **Natürlich**
 - **Human**
- **Tierwohl = Indikator für Qualität, Gesundheit, Sicherheit**



Akzeptanz von Tierhaltungssystemen

(Rangfolge)

- 1. Milchviehhaltung**
- 2. Schafhaltung**
- 3. Schweinehaltung**
- 4. Rindermast**
- 5. Eierzeugung**
- 6. Kälbermast**
- 7. Geflügelmast**



Was ist wichtig für das Tierwohl?

- 1. Fütterung**
- 2. Platz**
- 3. Auslauf ins Freie**
- 4. Transport**
- 5. Natürliches Verhalten**
- 6. Schlachtung**



Tierschutzbedenken: Verhaltensrelevanz I

- **Verbrauchsänderungen (selbst angegeben):**
 - **Weniger rotes Fleisch, vor allem Rindfleisch**
 - **Weniger Eier**
 - **Mehr Geflügelfleisch**
 - **Mehr Milch**



Tierschutzbedenken: Verhaltensrelevanz II

- **Genannte Gründe für Verbrauchsminderungen:**
 - **Gesundheit, Sicherheit (BSE)**
 - **Qualität (Geschmack, Fettgehalt)**
 - **Lebensstil**
 - **Haushaltszusammensetzung**
 - **Preise**

**Tierwohlbedenken und ethische Gründe
wurden selten spontan genannt**



Tierschutzbedenken: Verhaltensrelevanz III

- **Bei direkter Abfrage wurden Tierwohlbedenken häufig als Ursachen von Verbrauchsänderungen genannt**
- **Viele Verbraucher behaupten, sie kaufen bewußt tierfreundlich erzeugte Produkte (hauptsächlich Freiland-Eier, Öko-Produkte)**

Fazit: Starkes latentes Unbehagen, das durch Information aktiviert und verhaltenswirksam werden kann



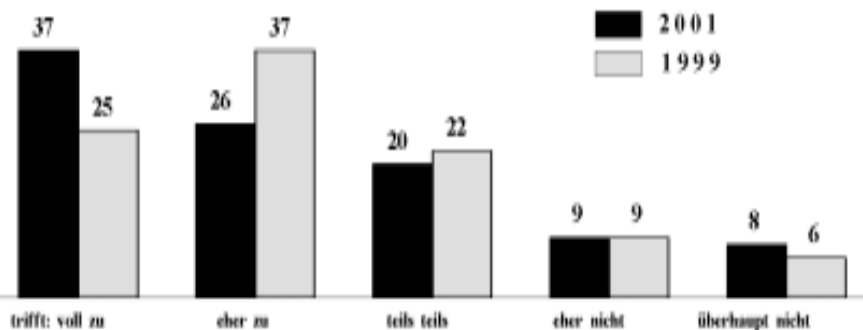
Beurteilung von Agrartechnologien durch den Verbraucher 1989 - 2000

Skalen: 1 = sehr viel mehr Nachteile, 5 = sehr viel mehr Vorteile		
Technologie	Mittelwerte	
	1989	2000
Freilandhaltung von Schweinen	-	4,5
Melkmaschinen	4,1	4,3
Herkömmliche Pflanzenzüchtung	4,0	4,2
Alternativer Landbau	4,2	3,9
Herkömmliche Tierzüchtung	3,4	3,6
Automatische Tierfütterung	3,1	3,4
Mineraldünger	2,6	3,2
Melkroboter	-	3,0
Gentechnik bei Pflanzen	2,9	2,4
Chemischer Pflanzenschutz	1,9	2,2
Gentechnik bei Tieren	-	2,1
<p>Frage: Jede Technik hat ihre Vorteile und Nachteile. Ich nenne Ihnen jetzt einige neuere Techniken in der Landwirtschaft. Können Sie mir anhand dieser Skala sagen, bei welcher dieser Techniken die Vorteile oder die Nachteile für die Menschheit überwiegen? Bitte nennen Sie eine Ziffer von 1 - 5.</p>		
<p>Quelle: Lehrstuhl für Agrarmarketing der Universität Kiel. Verbraucherbefragungen in Hannover und Kiel 1989 (n=326) und Kiel 2000 (n = 270)</p>		

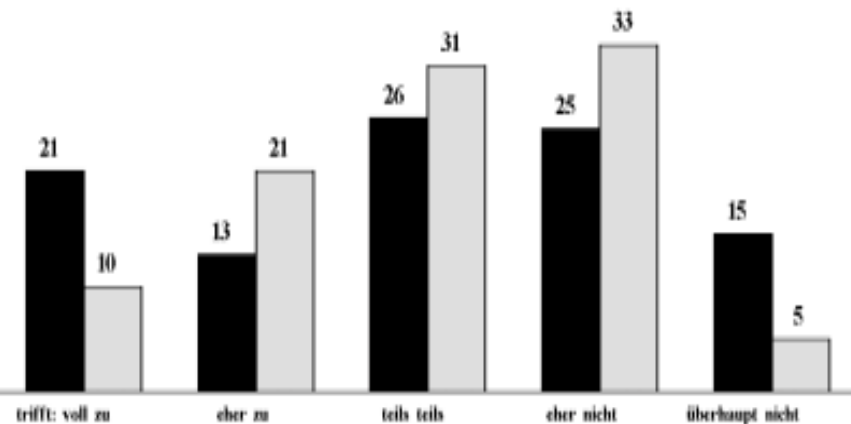


Trotz aller Tierschutzprobleme schmeckt mir
Fleisch immer noch gut.

ZUSTIMMUNG % ABLEHNUNG



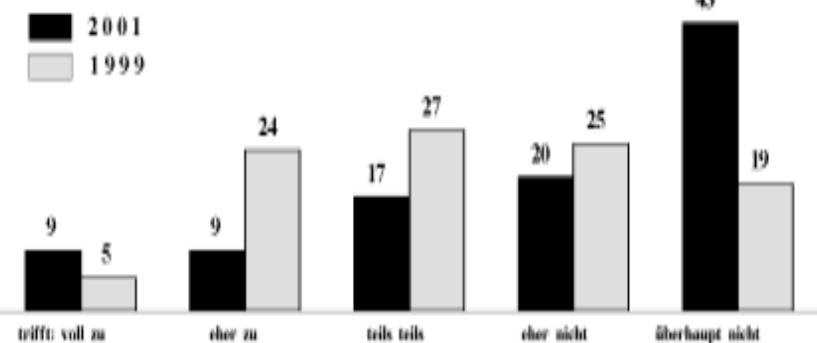
Wenn ich an die heutigen Tierschutzprobleme denke,
dann vergeht mir der Appetit auf Fleisch.



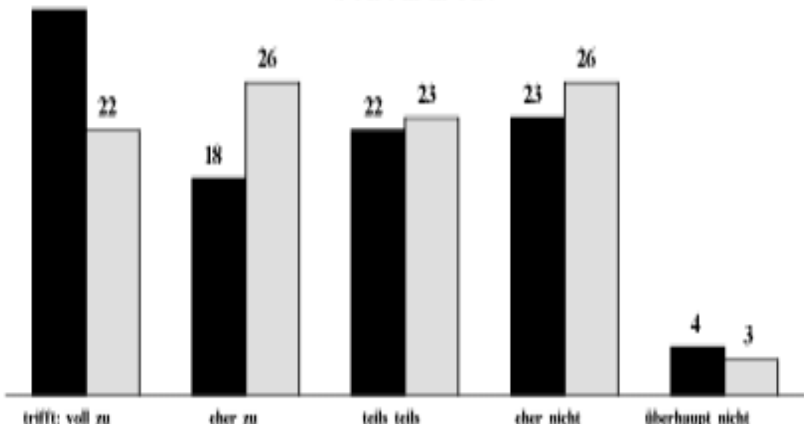
Institut für Agrarökonomie, Lehrstuhl für Agrarmarketing, Verbraucherbefragung in Kiel 1999 (n=246) und 2001 (n=226)

Bei Einkauf von Fleisch denke ich kaum daran,
wie die Tiere gehalten wurden.

ZUSTIMMUNG % ABLEHNUNG



Wenn ich Fleisch kaufe, bemühe ich mich ernsthaft, nur
Fleisch aus garantiert artgerechter Tierhaltung zu
bekommen.



Institut für Agrarökonomie, Lehrstuhl für Agrarmarketing, Verbraucherbefragung in Kiel 1999 (n=246) und 2001 (n=226)

Schlußfolgerungen

1. Trotz BSE-Krisen

- hat die Verunsicherung der Verbraucher längerfristig abgenommen
- hat sich die Wahrnehmung der Nahrungsmittelqualität verbessert

2. Die Wahrnehmung wird nach Produkten differenziert

- negativ: Fleisch
- positiv: Milchprodukte, Brot, Obst/Gemüse

3. Die BSE-Krise hat

- Tierschutzbedenken verstärkt
- Meinungen polarisiert
- starke Auswirkungen im politischen Bereich