

„Gesundheitliche Nachteile von Fleisch sind größer als die Vorteile“



Foto: Getty / Mehmet Hilmî Barçın, Illustration: Oana Rotariu

Je höher die Bildung, desto geringer der Fleischgenuss: Soziologin Thea Wiesli möchte mehr über die sozialen Umstände des Fleischkonsums und unsere Liebe zum Schnitzel herausfinden.

INTERVIEW ALOIS PUMHÖSEL

W

ie viel Fleisch man isst, ist auch von sozialen Faktoren abhängig. Geschlecht, Einkommen und Bildung sind Einflussgeber. Thea Wiesli von der Universität Innsbruck arbeitet daran, diesen gesellschaftlichen Blick zu vertiefen. Ihre Vergleiche, die sie zwischen sozialen Gruppen, aber auch ganzen Staaten zieht, sollen zu gezielten Maßnahmen zur Reduktion des Fleischkonsums führen.

STANDARD: Woher kommt die Vorstellung, dass eine ordentliche Mahlzeit aus Fleisch besteht?

WIESLI: Der breite Konsum entstand in den westlichen Gesellschaften mit der Industrialisierung. Davor war das Fleisch wohlhabenden Klassen vorbehalten. Mit dem steigenden Angebot wurde Fleisch als Proteinquelle zur Förderung des Muskelaufbaus propagiert – insbesondere für arbeitende Männer. Das Argument des gesunden, stark machenden Fleischs spielt auch heute noch eine Rolle. In mehreren Studien und auch in meinen Umfragedaten zeichnet sich ab, dass eine Mehrheit Fleisch aufgrund des Eisen- und Proteingehalts als unerlässlich erachtet. In der medizinischen Forschung herrscht hingegen zunehmend Konsens, dass die gesundheitlichen Nachteile von Fleisch größer sind als die Vorteile. Demnach kann auch eine ausgewogene

pflanzliche Ernährung den Protein- und Eisenbedarf ausreichend decken.

STANDARD: Sie wollen Unterschiede im Fleischkonsum verschiedener sozialer Gruppen herausarbeiten. Was zeigt die Forschung bisher in diesem Bereich?

WIESLI: Eine große Zahl soziologischer Studien weist auf eindeutige Geschlechterunterschiede hin. Männer tendieren dazu, mehr Fleisch zu essen. Weniger eindeutig ist der Zusammenhang mit Einkommen und Bildung. Die Mehrheit der Forschung zeigt, dass der individuelle Fleischkonsum bei zunehmender Bildung abnimmt. Doch hier gibt es große Länderunterschiede und kaum große repräsentative Studien. Eine Reihe von Untersuchungen zeigt zudem auch Zusammenhänge eines hohen Fleischkonsums mit konservativen und politisch rechten Einstellungen auf. Doch dieser Aspekt ist wenig tiefgreifend untersucht und nicht eindeutig.

STANDARD: In Ihrem Projekt vergleichen Sie den Fleischkonsum in Österreich, Finnland und Großbritannien. Warum gerade diese Länder?

WIESLI: Am Anfang stand die Idee, den Fleischkonsum in Großbritannien zu untersuchen, weil dort stärker in gesell-

schaftlichen Schichten gedacht wird. Dort würden sich Befragte auch selbst niedrigen oder höheren Schichten zuordnen. In anderen europäischen Ländern ist das viel seltener der Fall. Hier ordnen sich die Menschen viel häufiger der Mittelschicht zu – auch jene mit eher wenig oder eher viel Einkommen. Dazu habe ich nach Ländern gesucht, die einen Vergleich interessant machen. Die Ungleichheit ist in Finnland und Österreich weniger stark ausgeprägt als in Großbritannien, alle drei sind aber Länder mit hohem Einkommen.

STANDARD: Umfragen zu gesunder Ernährung haben oft das Problem, dass Menschen eher ein Wunschbild oder ein soziales Ideal zeigen und nicht ihr tatsächliches Handeln. Wie gehen Sie mit dem Problem der sozialen Erwünschtheit um?

WIESLI: In meinem Fragebogen gibt es kaum direkte Fragen zum Fleisch. Ein zentrales Element ist ein sogenanntes Vignettenexperiment. Dabei werden die Teilnehmenden gebeten, sich in zufällig zusammengestellte Szenarien hineinzuversetzen und Entscheidungen – etwa bei der Essensauswahl – zu treffen. Die Vignetten hatten etwa Essenssituationen zu Hause, in der Arbeit oder im Restaurant zum Thema. Es wurden dabei

„In den höheren sozialen Schichten ist der Fleischkonsum in Österreich niedriger.“



verschiedenste Konstellationen hergestellt, die den Fleischkonsum beeinflussen könnten – von den anwesenden Personen bis zu Attraktivität und Preis der Angebote. Diese Methode versucht, möglichst alltagsnahe Situationen auszumalen, und ist bekannt dafür, dass der Aspekt der sozial erwünschten Antworten weniger ausgeprägt ist.

STANDARD: Was lässt sich aus Ihren Daten über die Fleischnation Österreich sagen?

WIESLI: Bekannt ist, dass Österreich mit einem Fleischkonsum von 87 Kilogramm pro Person und Jahr zu Europas Spitzenreitern gehört. In meinen Umfragedaten zeigt sich, dass Österreich das einzige der drei Länder ist, in dem Schweinefleisch häufiger konsumiert wird als Rind- und Kalbfleisch. Bei Wild liegt Österreich hinter Finnland, beide liegen aber weit vor Großbritannien, wo Lamm wiederum

deutlich beliebter ist. Bei Pferdefleisch ist Österreich das Schlusslicht. Und ja, in Österreich zeichnet sich das Wiener Schnitzel als ein Lieblingsessen ab. Aber auch Gerichte, die man nicht sofort mit Österreich assoziieren würde, sind vorne mit dabei – etwa Salami-Pizza.

STANDARD: Was lässt sich hinsichtlich der sozialen Gruppen sagen?

WIESLI: Die Auswertung ist noch im Gange. Grundsätzlich zeigt sich aber, dass in Großbritannien immer noch eine obere soziale Gruppe mit hohem Einkommen am häufigsten Fleisch isst. In der britischen Upperclass werden vielfach noch täglich Fleischgerichte gegessen. In Finnland und Österreich ist das umgekehrt. In den höheren sozialen Schichten – gemessen an Einkommen, Bildung oder der Selbsteinschätzung – ist der Fleischkonsum niedriger. Diese Ergebnisse spiegeln auch die höhere gesellschaftliche Ungleichheit in Großbritannien wider. Geringverdiennern geht es dort schlechter als in Österreich mit seinem gut ausgebauten Sozialsystem.

STANDARD: Ihr Ziel ist es, auf verschiedene soziale Gruppen abgestimmte Ansätze zur Reduktion des Fleischkonsums zu entwickeln. Wie könnten solche Maßnahmen aussehen?

WIESLI: Manchen Menschen fällt der Verzicht auf Fleisch nicht leicht, weil das Angebot in Kantine oder Mensa keine guten fleischlosen Optionen bietet – hier könnte man gezielt Verbesserungen erreichen. Ein anderer Ansatz könnte sein, gesunde und nachhaltige Ernährung vermehrt in die Lehrpläne der Schulen aufzunehmen. Zum Teil fehlt vielleicht einfach das Wissen, wie man genussvoll pflanzlich essen kann. Und es ist wichtig, die Auswirkungen von Einkommen und Bildung zu berücksichtigen: Eine alleinerziehende Mutter hat vielleicht nicht die Ressourcen, für gesundes Essen zu sorgen. Aufgabe von Politik und Institutionen ist es, Unterstützung und Anreize für eine gesunde und ökologisch sinnvolle Ernährung zu schaffen. Sie sollten für die soziale Struktur eines Landes maßgeschneidert sein.

STANDARD: Seit diesem Jahr gibt es in Österreich den Lehrberuf vegetarischer Koch. Eine sinnvolle Maßnahme?

WIESLI: Ja, absolut. Eine frühere Generation hat in einer Weise kochen gelernt, bei der Fleisch im Zentrum stand. In Berufsschulen zu vermitteln, wie man auf pflanzlicher Basis ausgezeichnete und nachhaltige Gerichte schafft, ist eine wichtige Maßnahme.

STANDARD: Fleisch ist zuletzt wie viele Lebensmittel spürbar teurer geworden. Wird sich das in den Konsumzahlen von Fleisch niederschlagen, oder wechseln die Konsumentinnen und Konsumenten zu billigeren Varianten?

WIESLI: Ich denke, solange es auch günstigeres Fleisch gibt, wird sich an den Konsumzahlen nicht viel ändern. Studien, die Effekte einer Besteuerung untersucht haben, zeigen aber, dass diese durchaus einen Unterschied machen kann. Wenn es schmerhaft wird, kaufen die Menschen weniger. Es stellt sich aber die Frage, wie sozial gerecht eine allgemeine Besteuerung wäre. Sollte sich der Gesetzgeber dafür entscheiden, müssten Querfinanzierungen Anreize



THEA XENIA WIESLI
ist seit 2023 Postdoc-Forscherin am Institut für Soziologie der Universität Innsbruck. Sie forscht zum Fleischkonsum verschiedener sozialer Gruppen und Klassen.

Foto: privat

schaffen und dafür sorgen, dass Gemüse und pflanzliche Proteinlieferanten günstiger werden.

STANDARD: Über Gerichte wie Schnitzel, Tafelspitz oder Zwiebelrostbraten ist das Essen von Fleisch in Österreich auch mit einer nationalen Identität verbunden. Das macht es viel schwieriger, gegen den Konsum von Fleisch zu argumentieren, auch wenn es ökologisch wünschenswert wäre. Wie lässt sich mit diesem Spannungsverhältnis umgehen?

WIESLI: Die Message soll keinesfalls sein, dass man das Schnitzel komplett weglassen muss. Man sollte es seltener essen. Lohnt es sich wirklich, ein mittelmäßiges Schnitzel schnell in der Mensa zu essen? Oder ist es vielleicht besser, sich am Wochenende ein richtig gutes zu gönnen? Wenn Österreichs gesamte Bevölkerung anstelle des derzeitigen Konsums nur ein- bis zweimal pro Woche Fleisch essen würde, würde das ökologisch betrachtet einen Riesenunterschied machen. —

Forschung. Gründung. Wirkung.

Proxygen und Solgate, Spin-offs aus der Grundlagenforschung am CeMM, feiern ihr fünfjähriges Jubiläum – und zeigen, wie aus innovativen Ideen erfolgreiche Unternehmen entstehen können.

Welche Kraft in der Grundlagenforschung steckt, zeigen zwei Biotech-Start-ups, die am CeMM Forschungszentrum für Molekulare Medizin der ÖAW ihren Ursprung haben – fünf Jahre nach ihrer Gründung stehen sie für den erfolgreichen Brückenschlag zwischen Forschung und Innovation.

Proxygen entstand aus der Vision, sogenannte „Molecular Glue“-Degrader für die Medikamentenentwicklung nutzbar zu machen. „Wir wollten etwas, das früher dem Zufall überlassen war, in einen steuerbaren Prozess verwandeln“, erinnert sich Mitgründer und CEO Bernd Boidol. Inzwischen arbeitet Proxygen mit führenden Pharmaunternehmen zusammen und entwickelt eigene Wirkstoffe, die kurz vor klinischen Tests stehen.

Solgate stellt eine bislang wenig erforschte Proteinklasse ins Zentrum seiner Arbeit: die „Solute Carriers“. „Die akademische Umgebung

ist entscheidend – sie inspiriert, fördert Risikobereitschaft und bringt Talente hervor“, betont CEO Ariel Bensimon. Auf dieser Basis hat Solgate eine Technologieplattform geschaffen, die neue therapeutische Programme ermöglicht.

Von der Laboridee zum Start-up
Finanzierung, Teamaufbau, Patentrechte – der Weg vom CeMM-Labor zu internationalen Partnerschaften war nicht ohne Hürden. Die Geschichte von Proxygen und Solgate ist ein Plädoyer dafür, die Rahmenbedingungen für akademische Ausgründungen weiter zu verbessern – von der Fachkräftegewinnung bis zum Technologietransfer. Doch für junge Wissenschaftler:innen lautet die Botschaft: Der Schritt ins Unternehmertum lohnt sich! Nur so können wissenschaftliche Entdeckungen ihr Potenzial entfalten – zum Nutzen von Patient:innen und Gesellschaft.



Das CeMM auf dem Campus der MedUni Wien

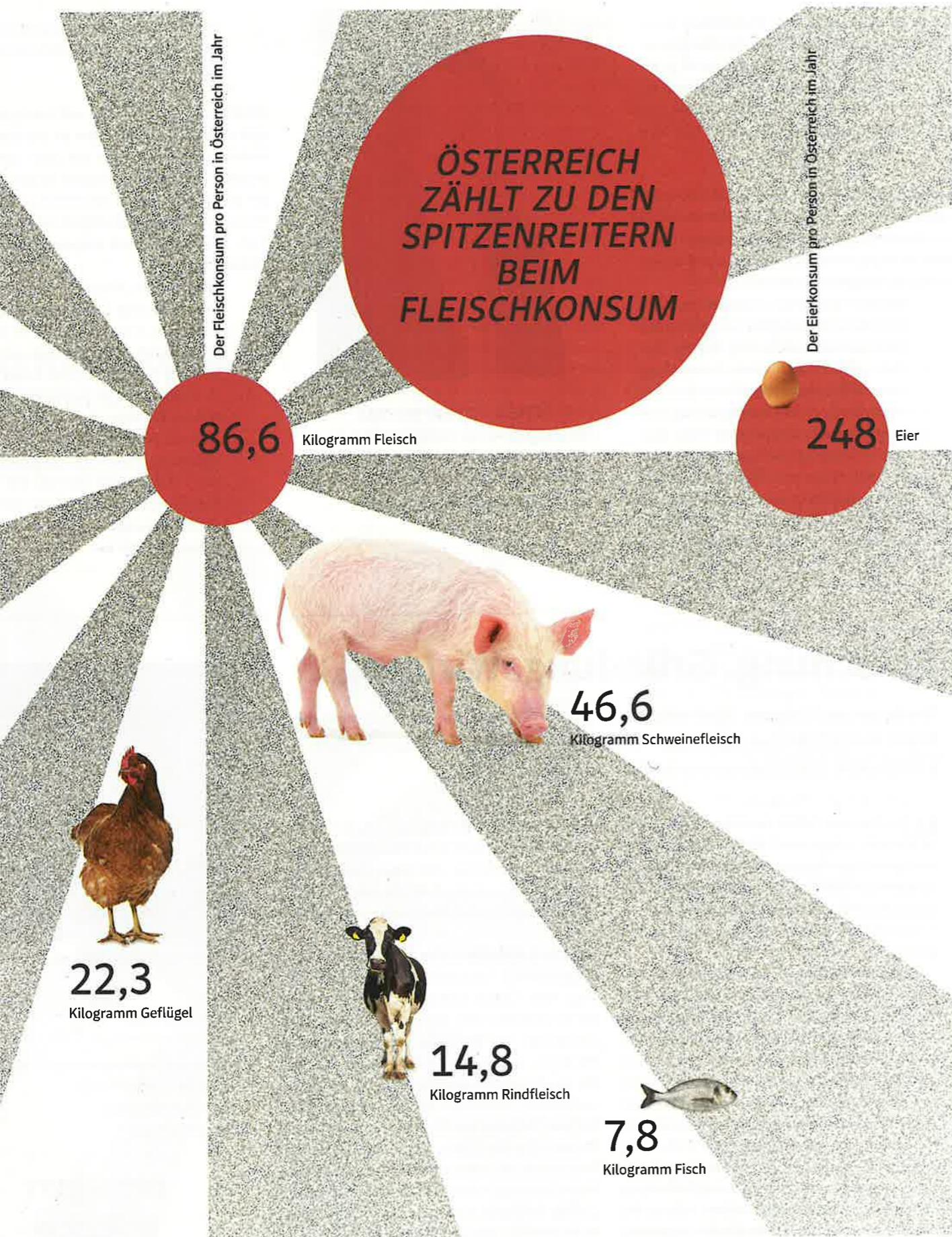
© CeMM/RIS RANZINGER

INFORMATION

Nähere Informationen zu den zwei CeMM-Spin-offs finden Sie unter:

www.proxygen.com
www.solgate.com

proxogen
solaate



Wien – die Stadt des Wissens

Wien ist eine der größten Hochschulstädte Europas und ein starker Forschungsstandort. Viele Förderprogramme der Stadt sorgen für optimale Bedingungen – sowohl für Studierende als auch etablierte Wissenschaftler:innen.

Wien ist nicht nur eine der lebenswertesten Städte der Welt, sondern auch ein starker Standort für exzellente Wissenschaft und Forschung. 26 Universitäten und Hochschulen und 200.000 Studierende untermauern diese Relevanz. „Wien ist eine der größten Hochschulstädte Europas und die älteste Hochschulstadt im deutschsprachigen Raum“, so Katharina Meißner-Schöller, Expertin für Wissenschaft, Forschung und Innovation in der Magistratsdirektion der Stadt Wien.

Breit aufgestellte Spitzenforschung

Was die Stadt als Wissenschaftsstandort besonders auszeichnet, ist eine enorme Forschungsbreite. „Vor allem finden wir in sämtlichen Bereichen und Fachdisziplinen in Wien Spitzenforschungsinstitute und weltweit führende Forschende. Also von Quantenwissenschaften, Quantentechnologie über Gesundheits- und medizinische Forschung beispielsweise bis hin zu Kunst und Musik – in sämtlichen Disziplinen ist Wien in der Forschung ganz vorne mit dabei“, weiß Katharina Meißner-Schöller.

Forschung zum Wohle der Gesellschaft

Doch auch ganz alltägliche Dinge von unmittelbarem Nutzen für die Bürger:innen der Stadt sind Inhalt der Forschung, etwa die Qualität der Trinkwasserversorgung, innovative Methoden zum Hochwasserschutz, personalisierte Medizin oder nachhaltiges Bauen. „Diese neuen Entwicklungen, Innovationen und teilweise neuen Technologien in diesen und in anderen Bereichen sind von großer Bedeutung für einen dynamischen Wirtschaftsstandort und für die Arbeitsmärkte der Zukunft“, weiß die Stadt-Wien-Expertin. Für Studierende wurde außerdem eine eigene Plattform für Abschlussarbeiten mit Wien-Bezug eingerichtet.

Wissen fördern

Über zahlreiche Förderprogramme, Stipendien und Preise unterstützt die Stadt die Forschung – immer mit dem Ziel, kluge Köpfe zu fördern.



Die Stadt unterhält vielfältige Kooperationen mit Wiener Hochschulen und wissenschaftlichen Institutionen.

So vergibt die Kulturabteilung der Stadt Wien im Bereich Wissenschaft sowohl Einzel- als auch Gesamtförderungen, mit denen Institutionen, Projekte, Symposien, Tagungen und Vorträge bedacht werden. Eine Vielzahl an Fonds – etwa der Hochschuljubiläumsfonds oder die Jubiläumsfonds für die Universität für Bodenkultur und die Wirtschaftsuniversität – unterstützen Forschende in der Stadt.

Arbeitsprozessen in den Bereichen Bildende Kunst und Medienkunst, Darstellende Kunst, Film, Literatur, Dramatik und Komposition.

INFO

Hier finden Sie als Wissenschaftler:in Unterstützung:

- Die Kulturabteilung der Stadt Wien ist eine Förderstelle für alle in Wien ansässigen Kunst-, Kultur- und Wissenschaftseinrichtungen sowie Menschen, die in diesem Bereich tätig sind.

Entdecken Sie die vielfältigen Förderungen unter wien.gv.at/kultur/abteilung

- Die Magistratsdirektion – Bereichsleitung für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaftsstandort ist DIE Anlaufstelle für Wissenschaftler:innen in Wien, hilft bei hochschul- und forschungsrelevanten Anliegen, koordiniert Wissenschafts- und Forschungsagenden der Stadt, unterstützt bei Kooperationen und organisiert Netzwerkveranstaltungen.

Erfahren Sie jetzt mehr über die Fördermöglichkeiten der Stadt Wien im Bereich Wissenschaft und Forschung unter wien.gv.at/forschung/wissenschaft

