

Argumente für die Produktion und den Konsum von Schweizer Fleisch

(Kurzversion)

Proviande, Version 10. März 2014/es

Die Fakten in Kurzform

1. Ökologie und Umwelt

- 1.1 Es dürfen nicht einzelne Aspekte aus der Gesamtheit von Faktoren aus dem Zusammenhang gerissen und daraus ein Fazit gezogen werden. Die Fakten sind viel zu komplex und sowohl übergeordnete Zusammenhänge wie auch individuelle Gegebenheiten müssen bei allen Überlegungen mit einbezogen werden.
- 1.2 Die Nutztierproduktion trägt zwar zu den negativen Klimaauswirkungen bei, ihr Anteil daran wird jedoch oft überschätzt. Gemäss FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) werden 18% des weltweiten Treibhausgas-Ausstosses (THG) von der Nutztierhaltung verursacht, jedoch können nur rund 10% direkt der Nutztierproduktion zugerechnet werden. Im Vergleich zu den übrigen Treibhausgas-Emissionsquellen spielen sie eine untergeordnete Rolle.
- 1.3 Die Ökobilanz von Fleisch aus der Schweiz ist in vielen Aspekten besser als diejenige anderer Länder, es gibt aber noch Verbesserungspotenzial. Dies zeigt eine im Herbst 2012 veröffentlichte Studie von Agroscope ART zur Ökobilanz von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch. In allen untersuchten Produktionssystemen inklusive der nachgelagerten Prozesse dominierte die landwirtschaftliche Produktion die Umwelteinwirkungen. Entscheidend war dabei die Ausgestaltung der Anbau- und Produktionspraxis. Für die Umwelteinwirkungen des verkaufsfähigen Fleisches ist also ausschlaggebend, wie es produziert wird, und nicht so sehr wo.
- 1.4 Der Anteil der Schweizer Landwirtschaft am gesamten nationalen Treibhausgasausstoss liegt gemäss Bundesamt für Umwelt BAFU bei rund 10% (ohne Berücksichtigung der Importprodukte wie Kraftfutter oder Mineraldünger), der Anteil an CO₂-Emissionen beträgt nur gut 1%. Für über 70% der gesamten Treibhausgasemissionen sind der Verkehr, die Haushalte und die Industrie verantwortlich.
- 1.5 Die Fleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt. Auch Milchkühe produzieren CO₂, Methan- und Lachgas. Und Kühe geben nur Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebären.
- 1.6 Nur ein knappes Drittel der weltweit landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignet sich als Ackerfläche. Die übrigen zwei Drittel (Wiesen, Weiden, Steppen, Alpen usw.) werden von den Raufutter verzehrenden Nutztieren in hochwertige Nahrungsmittel, Wolle und Leder umgewandelt. Das gilt auch für die Schweiz.
- 1.7 98% der landwirtschaftlichen Schweizer Fläche wird nach dem «Ökologischen Leistungsnachweis» (ÖLN) bewirtschaftet, dem Schweizer Standard für eine umweltgerechte Landwirtschaft.
- 1.8 Bezüglich Wasserressourcen ist die niederschlagsreiche Schweiz bestens für die Nutztierhaltung geeignet.

- 1.9 Die Rodung von Regenwaldflächen wird nicht allein durch die Fleischproduktion verursacht. In der Schweiz werden die Wälder nachhaltig bewirtschaftet und die Waldfläche wächst.
- 1.10 Saisonale Produkte aus der Region reduzieren die klimatischen Belastungen deutlich.
- 1.11 Nahrungsmittelkonkurrenz ist auch ein ökonomisches Problem.

2. Tierhaltung und Fütterung, Transport und Schlachtung

- 2.1 Die Tierhaltung gehört in der Schweiz zum ausgeglichenen Stoffkreislauf – einer Bedingung für die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln.
- 2.2 Eine naturnahe und tiergerechte Nutztierhaltung geniesst in der Schweiz einen hohen Stellenwert. Fast drei Viertel (73%) der Nutztiere nehmen am Programm «RAUS» teil, rund die Hälfte (47%) am Programm «BTS».
- 2.3 Bei der Nutztierfütterung werden ausschliesslich art- und umweltgerechte sowie GVO-freie Futtermittel eingesetzt. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind verboten.
- 2.4 86,4% der Futtermittel stammen aus einheimischer Produktion.
- 2.5 Schweine verwerten die Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie und sind deshalb nur bedingt Nahrungsmittelkonkurrenten.
- 2.6 In der Schweiz sind nur kurze Transportzeiten erlaubt (Fahrzeit max. 6 Stunden). Tiertransporte dürfen nur vom Tierhalter selbst oder von befähigten Personen durchgeführt werden.
- 2.7 Die Schlachtung ist in der Schweiz so umfassend geregelt, wie kaum ein anderer Bereich der Lebensmittelproduktion.

3. Konsum und Ernährung

- 3.1 Die Grünlandnutzung der Wiederkäuer zur Produktion von Milch und Fleisch trägt entscheidend zur Ernährung der Weltbevölkerung bei.
- 3.2 Fleisch enthält wichtige Nährstoffe, die für Erwachsene, Kinder und Jugendliche von hoher ernährungsphysiologischer Bedeutung sind: hochwertiges Eiweiss (Proteine) mit essenziellen Aminosäuren, gut resorbierbares Eisen, Zink, das Vitamin A sowie Vitamine der B-Gruppe, insbesondere B12.
 - 3.2.1 Eiweiss (Protein) besteht aus 20 verschiedenen Aminosäuren, neun davon sind für gesunde Erwachsene unentbehrlich, da sie der menschliche Körper nicht oder nur unvollständig synthetisieren kann. Tierische Proteine sind reich an essentiellen Aminosäuren und den Proteinen des menschlichen Körpers sehr ähnlich.
 - 3.2.2 Eisen: Rotes Fleisch ist dank seines hohen Gehaltes an Hämeisen eine hervorragende Eisenquelle. Zudem kann die Aufnahme von Nichthämeisen aus pflanzlichen Lebensmitteln, mit gleichzeitigem Genuss von Fleisch deutlich verbessert werden.
 - 3.2.3 Zink: Die Verfügbarkeit von Zink aus tierischen Lebensmitteln ist besser als diejenige aus pflanzlichen.
 - 3.2.4 Vitamine: Wasserlösliche Vitamine der B-Reihe sind im Fleisch in bedeutenden Mengen enthalten, fettlösliche Vitamine (A, D, E, K) in Innereien. Das Vitamin B12 kommt fast ausschliesslich in tierischen Lebensmitteln vor.
 - 3.2.5 Fette liefern Energie, versorgen den Körper mit lebensnotwendigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und gelten als wichtige Faktoren der Geschmacks-

und Geruchsbildung. Entgegen vieler Vorurteile ist der Fettgehalt von Muskelfleisch in der Regel gering.

- 3.3 Mit einem sinnvollen Einkaufs- und Konsumverhalten können die Konsumentinnen und Konsumenten selber wesentlich zur Verbesserung der Umweltbilanz beitragen.

4. Sicherheit und Kontrolle

- 4.1 Strenge Gesetze sorgen in der Schweiz für eine sichere Fleischproduktion auf allen Stufen, Bund und Kantone gewährleisten dank strenger Kontrollen die Qualitätssicherung «vom Stall bis auf den Teller».
- 4.2 Schweizer Fleisch von Rind, Kalb, Schaf, Geflügel, Schwein oder Ziege lässt sich dank einem aufwändigen Kontrollsystem via Schlachtbetrieb und Tierverkehrsdatenbank bis zu den Erzeugerbetrieben zurückverfolgen.
- 4.3 Die Schweiz ist anerkannt frei von hochansteckenden Tierseuchen. Die Nutztierbestände haben im Vergleich zum Ausland einen sehr hohen Gesundheitsstatus.

5. Wirtschaftliche Bedeutung

- 5.1 Land- und Fleischwirtschaft sind bedeutende Wirtschaftszweige. In der Schweiz gibt es rund 58'000 Landwirtschaftsbetriebe, rund 1'200 gewerbliche Metzgereien und 23'000 in der Fleischwirtschaft beschäftigte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- 5.2 Eine Qualitätsproduktion mit den hohen schweizerischen Anforderungen an den Landschafts-, Gewässer- und Tierschutz ist kostenintensiv.

Fazit

Die Schweiz bietet beste Voraussetzungen für nachhaltig produzierte tierische Nahrungsmittel. Der Staat und die Land- und Fleischwirtschaft bewegen sich schon heute in Richtung einer klimafreundlicheren Zukunft. Das Ziel ist eine weitere Steigerung der Qualität von Schweizer Fleisch. Nicht mehr, sondern noch besser soll es werden und Konsumenten sollen es auch weiterhin mit Mass geniessen können. Das nützt nicht nur der Umwelt, sondern auch einer umfassend verstandenen Gesundheit.

Nachhaltig produziertes Fleisch hat aber seinen Preis. Bewusster Genuss von adäquaten Mengen, dafür aber von höchster Qualität, heisst deshalb das Rezept. Höchste Qualität bieten nicht nur Filet und andere Edelstücke, die importiert werden müssen, sondern auch Voressen, Braten oder Wurstwaren. Viele günstigere Stücke der Tiere warten nur darauf, mit köstlichen Rezepten neu entdeckt zu werden.

Jeder Konsument soll selber über seinen Fleischkonsum entscheiden. Wer Schweizer Fleisch konsumiert, darf bezüglich Ökologie und Ethik aber ein gutes Gewissen haben.

Die Zukunft gehört einem Konsum mit Mass. Nicht nur bei den tierischen Produkten, sondern in allen unseren Ansprüchen. Radikale Rezepte, die einzelne Nahrungsmittel verteuern, sind hingegen abzulehnen. Für simple Rezepte sind die Fakten zu komplex und deshalb gilt es, in eine vernünftige, ausgewogene Ernährung zu vertrauen, in welcher auch die tierischen Produkte ihren Platz haben.