

Verein zur Förderung der Qualitätsstrategie der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft

Tierschutz und Tierwohl in der Fleischproduktion

An der kürzlich in Bern abgehaltenen Tagung des Vereins Qualitätsstrategie wurde die durch Agridea erstellte Studie «Vergleichende Betrachtung zu Tierschutz und Tierwohl in der Fleischproduktion zwischen der Schweiz und ihren Importländern 2018» vorgestellt.

Im Jahr 2017 wurde in der Schweiz gut 80% Fleisch aus inländischer Produktion konsumiert. Basierend auf dieser Zahl zeigt die Studie einleitend, aus welchen Ländern die Importe stammen. Sind sie beim Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zu einem grossen Teil aus Deutschland, wird fast die Hälfte der Importmenge des Geflügels aus Brasilien eingeführt.

Der Vergleich der Tierschutzstandards in der Schweiz versus denjenigen in den Importländern zeigt klar, dass die Schweiz in sehr vielen Kriterien, die eine Voraussetzung für eine artgerechte und tierfreundliche Haltung sind, einem hohen Tierwohlstandard nachlebt. Einzig in der Eisenversorgung bei den Kälbern, der Säugezeit bei den Schweinen und im Bereich des



Die Schweiz nimmt im Vergleich zur EU sowie zu aussereuropäischen Ländern in Bezug auf Tierschutz und Tierwohl eine Spitzenposition ein. (Bild: be)

Stallklimas über sämtliche Tiergattungen hinweg weisen einzelne europäische Länder strengere Vorgaben auf. Gesamthaft kann aber beurteilt werden, dass die Schweiz sowohl auf der Ebene der jeweiligen Landesgesetzgebung wie auch am Grad der freiwilligen Teilnahme an staatlichen Tierwohl-Förderprogrammen sowie an der Teilnahme an privatrechtlichen Label-Programmen eine Spitzenposition ein-

nimmt. Das heisst aber nicht, dass kein Handlungsbedarf besteht. So wird zum Beispiel die Ausweitung der Teilnahme an den staatlichen Tierwohl-Programmen BTS & RAUS angestrebt. Auch die noch weit verbreitete Anbindehaltung von Milchkühen soll reduziert werden. Tierschutz- und Tierwohlerkünfte von In- und Auslandsfleisch sollen im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie vergrössert werden.

Ein Blick in die Zukunft

Das Thema Tierwohl ist in der Gesellschaft aktueller denn je. Labels und staatliche Tierwohlprogramme beeinflussen die Entwicklung der Nutztierhaltung. Sie dienen dazu, das Wohlbefinden der Tiere im Produktionssystem zu optimieren, aber auch dazu, eine grössere Zahlungsbereitschaft jener Konsumentinnen und Konsumenten zu erreichen, die Fleisch aus tiergerechter Haltung konsumieren wollen.

Die Erfassung des Tierwohls ist jedoch eine komplexe Angelegenheit, die noch Forschungs- und Nachholbedarf aufzeigt. Ein tier-spezifisches, verhaltensorientiertes Bewertungssystem weiterzuentwickeln, ist nach wie vor eine wichtige Aufgabe zur Unterstützung von Tierschutz und Tierwohl.

Die Aussichten stehen gut, dass es der Schweiz auch weiterhin gelingt, trotz entsprechenden Anstrengungen in den Importländern den Vorsprung in Bezug auf Tierschutz und Tierwohl zu wahren. **be**

Studie als pdf unter <https://qualitaetsstrategie.ch/de/projekte-und-aktionen/wie-viel-tierwohl-brauchen-wir-in-zukunft.html>

Nachhaltigkeit

Edeka testet den Einsatz von Mehrwegboxen an der Fleischtheke

Um die Abfallflut zu reduzieren, plant die deutsche Supermarktkette, Mehrwegbehälter einzuführen. Fleisch und Käse sollen darin, anstatt in Papier und Plastiktüten, verpackt werden.

«Was, der Mülleimer ist schon wieder voll?» Herr und Frau Schweizer staunen meistens nicht schlecht ob der Menge an Abfall, die sich im Laufe von wenigen Tagen ansammelt. Wer einen Blick in die – zugegebenermassen eher weniger appetitliche – Anhäufung wirft, dem fällt schnell auf, dass vor allem an Verpackungsmaterial nicht gespart wird.

Dies ist auch bei unseren nördlichen Nachbarn der Fall; in Deutschland quellen die Mülleimer ebenfalls über. Dort hat jetzt die Supermarktkette Edeka Massnahmen ergriffen, um der Abfallflut Einhalt zu gebieten.

Die Box gibt es an der Theke

Fleisch und Käse von der Frischtheke sollen in Mehrweg-Plastikboxen anstatt in Plastiktüten oder Papier verpackt werden. Der Kunde erhält das Gefäss zusammen mit der Ware



Ob sich die Mehrwegboxen bewähren, wird geprüft. (Bild: Edeka)

und geht anschliessend wie gewohnt zur Kasse und bezahlt. Je nach Grösse kostet die Box vier bis fünf Euro. Beim nächsten Einkauf retourniert der Kunde den Behälter in eine Sammelbox und bekommt dafür gratis einen neuen. Die gebrauchten Gefässe werden gereinigt und wiederverwendet.

Eine Filiale in Lünenburg benutzt dieses System bereits seit zwei Jahren. Zusammen mit der Umwelt-

organisation WWF hat die Edeka-Zentrale die Methode geprüft und, unter anderem auch hinsichtlich aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben, optimiert.

Kürzlich startete ein weiterer Praxistest in der norddeutschen Gemeinde Büsum. Hier soll geprüft werden, ob sich dieses System auch in der Breite einsetzen lässt. Allerdings steht es den Leuten frei, ob sie ihre Lebensmittel in der Mehrweg-

box oder auf die herkömmliche Art in Papier verpackt haben wollen. Viele Verbraucher begrüssen dieses Vorhaben, allerdings gibt es auch kritische Stimmen. So wird Zweifel daran geäussert, ob mit diesem System hygienische Standards eingehalten würden und ob die Reinigung in den Filialen funktioniere. Zudem gibt es an einigen Standorten gar keine Fleischtheke mehr. Falls sich das System bewährt, könnte es deutschlandweit und vielleicht auch in der Schweiz eingesetzt werden. **db**

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) begrüsst, wenn auch die Kunden seiner Mitglieder beim Einkauf eigene Behälter mitbringen. Um Ihre Kundschaft auf diese Möglichkeit aufmerksam zu machen, senden wir Ihnen gerne kostenloses Werbematerial zu.

Die A3-Plakate «Stop der Verschwendung» können unter dem folgenden Link bestellt werden: www.sff.ch/de/marketingtools/plakate-rotairs-kochbuecher.php.