

Positionspapier Proviande

Wieso Schweizer Fleisch:

Eine strenge Tierschutzgesetzgebung und freiwillige Massnahmen der Produzenten sorgen für einen artgerechten und respektvollen Umgang mit dem Tier. Die Schweiz verfügt über das insgesamt strengste Tierschutz- und Tiertransportgesetz weltweit.

Im Alpen- und Grasland Schweiz werden auf für die menschliche Ernährung nicht nutzbaren Flächen hochwertige Lebensmittel produziert. So naturnah und nachhaltig wie möglich. Zudem pflegen die bäuerlichen Familienbetriebe unsere Landschaft.

Das Futter für unsere Nutztiere stammt zum grössten Teil aus der Schweiz – insbesondere von den Weiden – und unser Land ist reich an Wasser. Die Tiere werden ausschliesslich gentechfrei und ohne Hormone und Antibiotika als Leistungsförderer gefüttert.

Wer sich für den Konsum von Fleisch entscheidet, soll aus guten Gründen und mit gutem Gewissen Fleisch aus der Schweiz geniessen. Es kann bis zu den Produzenten zurückverfolgt werden und strenge Gesetze sorgen für eine sichere Fleischwirtschaft auf allen Stufen.

1. Wozu wir stehen

Proviande ist die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Als Bindeglied entlang der ganzen Wertschöpfungskette Fleisch setzen wir uns für hochwertige Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung sowie aus sicherer Verarbeitung ein. Wir repräsentieren einen bedeutenden Wirtschaftszweig und setzen uns in der Schweiz für landwirtschaftliche Strukturen ein, die geprägt sind von Familienbetrieben.

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber dem Nutztier und gegenüber der Natur bewusst und begegnen beidem mit Respekt und Sorgfalt. Aus dieser Optik wollen wir für einen verantwortungsvollen Umgang mit Fleisch sensibilisieren und propagieren den Genuss von einheimischem Fleisch aus artgerechter und nachhaltiger Produktion.

Wir sind stolz auf die hohe Qualität von Schweizer Fleisch und Fleischprodukten, die mit hohen Ansprüchen an das Tierwohl und an eine ökologische Produktion hergestellt werden. Wir unterstützen zusätzliche Optimierungen im Bereich der Ökologie und in der Tierhaltung, die auf einer fortschrittlichen Gesetzgebung sowie auf freiwilligen Massnahmen basieren.

Unsere Rolle als Experten- und Auskunftsstelle üben wir gegenüber Behörden, Politik und Medienschaffenden, aber auch im Dialog mit den Konsumentinnen und Konsumenten, kooperativ und geprägt von einer transparenten Informationspolitik aus.

Ernährungsthemen sind von grosser gesellschaftlicher Relevanz. Wir begrüssen eine konstruktive Diskussion über die Fleischproduktion und den Konsum von Fleisch und beteiligen uns aktiv daran. Als Branchenorganisation vertreten wir eine offene, aber klare Position.

Die Schweiz bietet beste Voraussetzungen für nachhaltig produzierte tierische Nahrungsmittel. Jeder Konsument soll selber über seine Ernährung und seinen Fleischkonsum entscheiden. Das Rezept heisst verantwortungsvoller Genuss von adäquaten Mengen, dafür aber von höchster Qualität. Wenn Fleisch – dann Schweizer Fleisch.

Die Absatzförderung für Schweizer Fleisch und Fleischprodukte ist unerlässlich, damit die Konsumentinnen und Konsumenten die Vorzüge von Schweizer Fleisch kennen und trotz des höheren Preises auch in Zukunft das einheimische Fleisch dem ausländischen vorziehen.

2. Der Genuss von Fleisch in der Schweiz

Es ist nicht unser Ziel, den jährlichen Pro-Kopf-Konsum zu steigern, sondern den Anteil des einheimischen Fleisches am Gesamtkonsum zu halten (aktuell 79,5%). Wir setzen uns deshalb für beste Qualität beim Schweizer Fleisch ein – für höchsten aber verantwortungsvollen Genuss mit Mass.

Rund 95 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer geniessen regelmässig Fleisch, bei einem relativ stabilen Konsum von rund 52 kg pro Kopf und Jahr. Im weltweiten Vergleich liegt die Schweiz damit im oberen Mittelfeld, in Europa dagegen auf dem zweithintersten Rang (2014).

Wir engagieren uns dafür, dass jedes Nutztier integral verwertet wird und dass möglichst viel davon in den menschlichen Ernährungskreislauf gelangt. Die Zubereitung von günstigeren Stücken wie Voessen, Haxen oder Innereien bringt Abwechslung auf den Speisezettel, bietet ökologische und ökonomische Vorteile und zeugt vom Respekt gegenüber dem Tier.

Wir unterstützen Lösungsansätze aktiv, die zu einer besseren Verwertung der produzierten Lebensmittel beitragen. Zum Beispiel verwertet die Schweizer Fleischwirtschaft Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie, die sonst vergärt, kompostiert oder verbrannt werden müssten, sinnvoll als Futtermittel und führt sie so dem Nahrungskreislauf zu.

Lebensmittel sind ein kostbares Gut. Wir bedauern, dass heute in der Schweiz (und weltweit) rund ein Drittel der Lebensmittel entlang der Lebensmittelkette verloren geht – in der Schweiz jährlich etwa 2 Millionen Tonnen. Beim Fleisch beträgt der Verlust ebenfalls zirka ein Drittel, fast die Hälfte davon in den Haushalten.

3. Die gesundheitlichen Aspekte der Ernährung mit Fleisch

Wir begrüßen es, dass sich die Öffentlichkeit vermehrt für die gesundheitlichen und nachhaltigen Aspekte der Ernährung interessiert. Die Zukunft gehört einem Konsum mit Mass. Nicht nur bei den tierischen Produkten, sondern in allen unseren Ansprüchen. Radikale Forderungen, die einzelne Nahrungsmittel verteufeln, lehnen wir aber ab. Die Fakten sind zu komplex und deshalb gilt es, in eine vernünftige, ausgewogene Ernährung zu vertrauen, in welcher auch tierische Produkte ihren berechtigten Platz haben.

Zu einer gesunden Lebensweise gehören eine ausgewogene Ernährung und genügend Bewegung. Fleisch liefert hochwertige Proteine, Mineralstoffe wie Eisen oder Zink oder das nur in tierischen Produkten vorkommende Vitamin B12. Auch tierische Fette gehören zu einer gesunden Ernährung. Sie liefern wertvolle Energie und sowohl gesättigte wie auch einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Aus gesundheitlicher Sicht sind sie gleichwertig wie pflanzliche Fette und Öle.

4. Konsumentensicherheit als Selbstverständnis

Wir erheben für uns den Anspruch, den Konsumenten grösstmögliche Transparenz und Sicherheit zu bieten. Hochwertige und einwandfreie Lebensmittel sind die Voraussetzung, um dem Vertrauen der Konsumenten in Schweizer Fleisch gerecht zu werden.

Wir legen Wert auf den Herkunftsnachweis über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen hinweg. Dies ist ein wesentliches Sicherheitsmerkmal von Schweizer Fleisch. Allfällige Missbräuche verurteilen wir aufs Schärfste!

Die Schweizer Fleischwirtschaft investiert viel in die Sicherheit der tierischen Lebensmittel. Diese werden im Sinne einer Prozesskontrolle vom Stall bis auf den Teller überwacht und kontrolliert. Gemeinsame Anstrengungen der Behörden, Produzenten und Verarbeiter sowie koordinierte Massnahmen und eine konsequent geregelte Rückverfolgbarkeit auf allen Stufen sorgen hierzulande für ein hohes Mass an Sicherheit.

5. Zum Umgang mit dem Tier

Das Tierwohl und die Tiergesundheit sind uns moralisch aber auch wirtschaftlich ein grosses Anliegen. Die naturnahe und artgerechte Tierhaltung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal von

Schweizer Fleisch. Bei allfälligen Zielkonflikten zwischen dem Klima- und dem Tierschutz setzen wir uns prioritär für das Wohl der Tiere ein.

Die im internationalen Vergleich fortschrittliche Tierschutzgesetzgebung befürworten wir und wirken bei der Weiterentwicklung aktiv mit.

Wir begrüssen freiwillige Tierhaltungsprogramme, die über die gesetzlichen Vorschriften hinausgehen.

Fast drei Viertel unserer Nutztiere profitieren vom Programm «RAUS» (Regelmässiger Auslauf im Freien), gut die Hälfte vom Programm «BTS» (Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme). Fast 80 Prozent der Kühe und Rinder haben regelmässigen freien Auslauf. Geflügel kann sich im Freiland oder mindestens im Wintergarten aufhalten.

Wir sind stolz auf den mit 87% sehr hohen Inlandanteil bei den Futtermitteln. Der grösste Teil davon sind natürliches Raufutter wie Gras und Heu – wofür praktisch keine künstliche Bewässerung nötig ist – oder Nebenprodukte aus der Lebensmittelproduktion.

Bei den Futtermittelimporten begrüssen wir es, wenn diese aus natur- und sozialverträglicher sowie aus kontrollierter Produktion stammen.

Die für Futterzwecke importierten Soja besteht heute bereits zu 93% aus zertifiziertem Sojaschrot und -bohnen gemäss den Standards ProTerra, Bio Suisse und Donau Soja. Ab 2016 wird für die Fütterung nur noch zertifizierte Soja eingesetzt.

Wir befürworten möglichst kurze, stressfreie Tiertransporte. Die Schweiz verfügt über das weltweit strengste Tiertransportgesetz. Zudem wird die gesetzlich zulässige Fahrzeit von sechs Stunden hierzulande in der Regel unterschritten.

Die Schlachtung ist der am meisten regulierte aber auch der am kontroversesten diskutierte Bereich der Fleischproduktion. Zugunsten einer hohen Produktequalität und aus Verantwortung gegenüber dem Tier setzt sich die Fleischbranche aktiv für einen möglichst stressfreien Schlachtungsablauf ein. Es gelten hohe Ansprüche für die Ausbildung des Personals sowie für die Einhaltung des Tierschutzes und der Hygienevorschriften im Schlachthof. Unabhängige Kontrollbehörden nehmen vor Ort Überwachungen und Kontrollen in den Bereichen Tierschutz, Tierseuchen, Kennzeichnung und Lebensmittelhygiene vor.

6. Zum Umgang mit Ressourcen

Wir bekennen uns zu einer ressourcenschonenden und flächenoptimierten Produktion. Die Schweiz bietet beste Voraussetzungen für nachhaltig produzierte, tierische Nahrungsmittel und Schweizer Fleisch schneidet bezüglich Umweltauswirkungen gut ab.

In der Schweiz bestehen zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche aus Alp- und Weideland, welches sich nicht für den Ackerbau eignet. Die darauf wachsenden Gräser und Kräuter sind für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Sie können aber von Kühen, Schafen und Ziegen verdaut werden, ohne dass dadurch eine Konkurrenz zu pflanzlichen Lebensmitteln entsteht. So produzieren die Tiere hochwertige Lebensmittel wie Milch, Käse und Fleisch, was die Versorgungssicherheit für die menschliche Ernährung erhöht.

Weltweit beträgt der Anteil der Landwirtschaft am Wasserverbrauch 70 Prozent. In der niederschlagsreichen Schweiz ist eine künstliche Bewässerung für den Futterbau weitgehend unnötig und der landwirtschaftliche Wasserverbrauch beträgt hier lediglich 2%. Damit stellt der Verbrauch weder eine Konkurrenz zur Trinkwasserversorgung der Bevölkerung dar, noch zur Produktion pflanzlicher Lebensmittel.

98% der landwirtschaftlichen Fläche der Schweiz werden nach dem «Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) bewirtschaftet. Der ÖLN ist der Schweizer Standard für eine umweltgerechte Landwirtschaft. Die wichtigsten Anforderungen sind artgerechte Tierhaltung, ausgeglichene Düngerbilanz, geregelte Fruchtfolge, ökologische Ausgleichsflächen und ein geeigneter Bodenschutz.

Die Produktion von Milch, Milchprodukten und Eiern ist nicht möglich, ohne parallel dazu Fleisch zu erzeugen. Das ist insbesondere für ein von der Milchproduktion geprägtes Land wie die Schweiz von grosser Bedeutung. Die Rinder- und Kälbermast sind in diesem Sinne Nachfolgeprozesse der Milchwirtschaft. Sie helfen mit, den Nutztierbestand zu regulieren und liefern gleichzeitig wertvolle Produkte für eine gesunde menschliche Ernährung.

Die Schweizer Land- und Fleischwirtschaft – und damit Proviande – stellt sich den Herausforderungen einer nachhaltigen Produktion. Sie hat ihre Treibhausgasemissionen seit 1990 bereits um 9% reduziert und wird sie weiter verringern. Daneben bemüht sie sich aber auch um eine verantwortungsvolle Balance bei Zielkonflikten zwischen dem Klima- und dem Tierschutz.

Der Anteil der Landwirtschaft am nationalen Treibhausgasausstoss liegt gemäss dem Bundesamt für Statistik bei rund 12% (ohne Berücksichtigung der Importprodukte), während für über 70% der gesamten Treibhausgasemissionen der Verkehr, die Haushalte und die Industrie verantwortlich sind.

Bei den importierten Futtermitteln setzt die Fleischwirtschaft auf solche aus natur- und sozialverträglicher sowie kontrollierter Produktion. So bestehen heute zum Beispiel bereits 93% der für Futterzwecke importierten Soja aus zertifiziertem Sojaschrot und -bohnen gemäss den Standards ProTerra, Bio Suisse und Donau Soja.

Wir fördern und unterstützen ein sinnvolles Einkaufs- und Konsumverhalten, mit dem Konsumentinnen und Konsumenten selber wesentlich zur Verbesserung der Umweltbilanz beitragen können.

Saisonale Produkte aus der Region sind besonders nachhaltig. Und die Wahl unterschiedlicher Stücke bringt nicht nur Abwechslung auf den Tisch, sondern ermöglicht darüber hinaus die integrale Verwertung der Tiere.

Gerade weil die Unterschiede zwischen den Produktionsbedingungen in der Schweiz und im Ausland teilweise erheblich sind, machen wir uns für einen höheren Inlandanteil beim Fleischkonsum stark. Bei Importen kauft man immer auch die entsprechenden Produktionsbedingungen mit ein.

7. Markt und Umfeld

Wir konzentrieren uns auf den Absatz von Schweizer Fleisch im Inland. Exportaktivitäten unterstützen wir punktuell und bezogen auf Spezialitäten, welche die Speisekarte auch im Ausland bereichern können.

Zum Schutze der Schweizer Land- und Fleischwirtschaft sowie der schweizerischen Errungenschaften stehen wir einer Liberalisierung eher skeptisch gegenüber. Wir stehen schon heute im Wettbewerb mit Produkten und Spezialitäten aus dem Ausland. Es obliegt der Politik, über eine dereinst mögliche Marktöffnung zu entscheiden.

Wir befürworten die hohen regulativen Standards im Lebensmittelbereich und im Bereich des Tierschutzes, weil diese Teil unserer Qualitätsmerkmale sind. Die aufkommenden politischen Diskussionen über markt- und konsumhemmende Instrumente für Fleisch und andere Lebensmittel verfolgen wir jedoch kritisch. Wir vertreten die dezidierte Ansicht, dass alle Lebensmittel – mit Mass genossen – ihren Platz in einer ausgewogenen Ernährung haben können.

Fleisch- und branchenkritischen Begehren begegnen wir mit Offenheit. Ernährungsthemen sind von grosser gesellschaftlicher Bedeutung und wir begrüssen den entsprechenden Dialog. Wir wehren uns jedoch gegen stigmatisierende Forderungen und setzen uns weiterhin für den Absatz sowie für den verantwortungsvollen Genuss von Schweizer Fleisch und Fleischprodukten aus nachhaltiger und tiergerechter Produktion ein.