



Liebe Gäste: Legen Sie Wert auf Etikette?

Wer in der Schweiz Fleisch anbietet oder kauft, hat die Wahl unter vielen verschiedenen Labels. Nicht immer ist klar, welches Label was aussagt – und wann eine so genannte Garantiemarke vorliegt. Lesen Sie hier mehr über Fleisch-Labels in der Schweiz.

In der Schweiz gibt es viele Gesetze zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten. Zahlreiche Organisationen setzen sich aber darüber hinaus für den Schutz der Umwelt und das Wohl der Tiere ein. In der Regel wird alles, was kontrolliert wird, auch mit einem Label gekennzeichnet. Wer sich mit diesen Bezeichnungen auskennt, kann sich besser bewusst ernähren. Wir stellen Ihnen die wichtigsten Labels und Garantiemarken vor:

Zertifizierte Garantiemarke



Suisse Garantie. Fleisch, das diese Garantiemarke trägt, stammt vollständig aus der Schweiz und wurde auch hier verarbeitet. Es werden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt. Auf der Produktionsseite bildet das Zeichen «Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch» die Grundlage für Suisse Garantie. Mit diesem Programm garantiert der Schweizerische Bauernverband die Einhaltung der strengen Schweizer Gesetze.

www.suissegarantie.ch, www.qm-schweizerfleisch.ch

Labels aus dem Bio-Segment



Bio Suisse. Garantiert eine kontrollierte biologische Produktion von Fleisch und anderen landwirtschaftlichen Produkten in der Schweiz.

www.bio-suisse.ch



Bio Engagement Migros. Fördert eine naturnahe, nachhaltige Landwirtschaft. Tiere haben regelmässig Auslauf, das Futter ist überwiegend biologisch. Inländische Produkte stammen von Betrieben, die nach den Richtlinien von «Bio Suisse» produzieren. www.engagement.ch



Coop Naturaplan. Das Zeichen steht für Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft, die nach den Richtlinien von «Bio Suisse» in der Schweiz produziert wurden. www.coop.ch/naturaplan



Fidelio. Dieses Fleisch stammt von Bio-Betrieben, welche nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaftet werden. Die Tiere haben täglichen Auslauf, Weidegang im Sommer, viel Platz im Stall und im Laufhof. Bio-Futter mindestens 80 %. www.fidelio.ch



Kagfreiland. Eier, Milch und Milchprodukte sowie Fleisch aus tiergerechter Haltung. Biologische Fütterung und kurze Transporte zum Schlachthof sind ebenfalls Teil der Auflagen. www.kagfreiland.ch



Natura-Beef-Bio. Fleisch von Kälbern aus der Mutterkuhhaltung von Betrieben mit biologischem Landbau. Die Produkte entsprechen den Knospenbestimmungen von Bio Suisse. www.svamh.ch

Labels aus dem Nicht-Bio-Segment



Agri Natura. Qualitätslabel für Fleisch, Fleischwaren und Eier aus artgerechter Produktion in der Schweiz. Die Betriebe entsprechen den Vorschriften über den regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS) und über besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS). www.fenaco.ch



Coop Naturafarm. Die gesamte Fleischproduktion – Aufzucht, Mast, Schlachtung, Verarbeitung – geschieht in der Schweiz. Es gelten die BTS- und RAUS-Verordnungen des Bundes. www.coop.ch/naturafarm



IP Suisse. Umweltlabel. Garantiert höchste Qualität und eine umweltschonende, nachhaltige, natürliche und einheimische Produktion. www.ipsuisse.ch



Migros Engagement. Fleisch aus der 7-Punkte-Fleisch-Garantie stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Das Zeichen steht für kontrollierte Haltung und Fütterung der Tiere in besonders tierfreundlichen Ställen mit frischer Luft und Tageslicht. www.engagement.ch



Natura Beef. Fleisch von Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Es gibt umfangreiche Haltungs- und Fütterungsbestimmungen im Sinn einer naturnahen und tierfreundlichen Fleischproduktion. www.svamh.ch



Swiss Prim Gourmet. Umwelt- und Qualitätslabel. Steht für Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein aus tierfreundlicher Haltung. Natürliche Fütterung und unverwechselbare Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung. www.traita fina.ch

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Weitere Informationen: www.konsum.admin.ch, www.schweizerfleisch.ch