

FLEISCH INFORMATION

1-2009


SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Traditionen rund um Fleisch

Von jeher geniesst Fleisch einen hohen Stellenwert in der Ernährung. Tradition, Glauben und Lebenshaltung beeinflussen die Essgewohnheiten in den verschiedenen Kulturen jedoch massgeblich. Zudem spielen beim Erstellen des Menüplanes Bedürfnisse und Gewohnheiten eine zentrale Rolle.

Der Genuss von Fleisch in den verschiedenen Kulturkreisen

Weil Fleisch sehr nahrhaft ist, könnte man meinen, dass in allen Kulturkreisen jede verfügbare Tierart auch gegessen wird. Seit aber Fleisch konsumiert wird, gibt es überall Menschen, die bestimmte Fleischsorten meiden. So werden zum Beispiel in China Hunde speziell zum Essen gezüchtet, während bei uns Hundefleisch natürlich nie auf dem Speisezettel stehen würde ...

Auch in der Mythologie und in den Religionen spielen Tiere und ihr Fleisch eine besondere Rolle. In der Steinzeit waren Tieropfer dazu bestimmt, die Götter günstig zu stimmen. Mit dem Opfer verbunden waren oft auch kultische Festmahle. Die Stärke und die Fruchtbarkeit mancher Tiere

lösten bei den Menschen Scheu und Ehrfurcht aus. So verbieten Religionen beispielsweise den Genuss von Schweine-, Rind- oder Pferdefleisch. Das Alte Testament ist einerseits eine Fundgrube für verbotene Fleischsorten, andererseits war Fleisch in biblischen Zeiten ein besonders

geschätztes Nahrungsmittel. Im christlichen Europa galt das Fleisch immer als Höhepunkt der Gaumenfreuden. So ist zu erklären, dass Fastengebote gleichzeitig ausnahmslos den Fleischgenuss verboten.



Der Fleischgenuss in der Schweiz

Die Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten 200 Jahren so stark wie nie zuvor geändert. Während im Mittelalter die Fleischgelage der Adligen berühmt waren, ging im 18. und 19. Jahrhundert der Fleischverbrauch zurück. Der Ackerbau wurde ausgedehnt und die Viehhaltung erheblich zurückgedrängt. Die Nährstoffe von Fleisch und tierischen Fetten waren drei- bis viermal so teuer wie die von Brotgetreide. Erst um 1900, insbesondere aber nach den Einschränkungen im 2. Weltkrieg, erhöhte sich der Verbrauch mit steigendem Wohlstand wieder. So stieg der Pro-Kopf-Konsum im letzten Jahr um 1,8% von 52,49 auf 53,43 kg.

Allerdings sind nicht alle Fleischarten gleichermassen beliebt. Die Schweizer konsumieren am meisten Schweinefleisch, gefolgt von Rindfleisch und Geflügel. Lammfleisch ist zwar beliebt, der Anteil am Gesamtkonsum ist aber immer noch relativ bescheiden. Auch Ziegen- und Gitzfleisch wird – zu Unrecht – nur wenig gegessen, und Pferde- bzw. Fohlenfleisch ist nach wie vor für viele tabu.



Das Schwein ist von Natur aus zum Schlachttier bestimmt. Es kam weder als Eier- noch als Milchlieferant in Frage und war zur Feldarbeit kaum tauglich. Selbst als Trüffelschwein wurde es zunehmend von Hunden abgelöst.

Seit der Antike war die Schlachtung von Schweinen ein mit Ritualen verbundener Akt. Während heute meist in Schlachthöfen geschlachtet wird, so sind viele Bräuche auf dem Lande lebendig geblieben. In vielen Gegenden geniesst zum Beispiel die «Metzgete» auch heute noch einen hohen Stellenwert.

Fleisch, Leber und Lunge, welche zusammen mit Blut gekocht und gut gewürzt worden waren, gefüllt. Die traditionellen Blutwürste wurden in einem grossen Kessel für das spätere Mittag- oder Abendessen oder für den nächsten Tag im Voraus gekocht. Beim Zubereiten der Blutwürste hatte jeder sein eigenes Rezept und seine individuelle Methode. Das Fleisch selbst durfte nicht vor dem folgenden Tag zerteilt werden. Spezielle Stücke des Fleisches wurden für die hilfreichen Nachbarn bereitgelegt. Wenn das Fleisch erst einmal verarbeitet war, konnte das Fest beginnen.

Tab. 1: Konsumanteil der verschiedenen Fleischarten (pro Kopf, in Prozent)

Tierart/Jahr	1950	1990	2008
Schweinefleisch	44,2	45,4	40,6
Rindfleisch	28,3	20,3	18,3
Geflügel	2,6	11,7	17,6
Kalbfleisch	11,8	6,4	5,0
Schaf- und Lammfleisch	1,2	2,1	2,0
Anderes Fleisch	11,9	14,1	16,5

Erster Rang für das Schweinefleisch

Bis zum 16. Jahrhundert waren Schafe und Ochsen die Hauptfleischlieferanten, während Schweinefleisch nur geringe Bedeutung hatte. Grossflächige Waldgebiete dienten als sonst nicht nutzbare Weideflächen für die Schweine.

Der Schlachttag wurde als richtiges Familienfest gefeiert. Die Vorratskammern mussten mit gepökeltem, eingesalzenem und eingemachtem Fleisch gefüllt werden. Nachdem die Männer das Tier geschlachtet und die Eingeweide, Leber und Nieren herausgenommen hatten, reinigten die Frauen die Gedärme. Diese wurden mit verschiedenen Mischungen aus

Etwas Besonderes: Lammfleischspezialitäten

Die Stammform des Hausschafes ist der Mufflon, welcher in der Steinzeit auch in Mitteleuropa verbreitet war. Die Schafhaltung in der Schweiz durchlief Höhen und Tiefen. 1866 wurde mit einer halben Million Tieren die grösste Population gezählt. 1911 lag der Bestand bei nur noch 161 000 Tieren. Ursachen für diesen Rückgang lagen bei der Intensivierung der Landwirtschaft, der Ausdehnung der Rindviehhaltung und der Abkehr vom Selbstversorgungsprinzip. Seit einigen Jahren ist aber die Schafhaltung wieder beliebt, sei es als Existenzgrundlage, als Nebenerwerb oder als Hobby.



Tab. 2: Konsum von Lamm- und Gitzfleisch im Vergleich (g/Kopf)

Tierart/Jahr	1950	1990	2008
Lamm/Schaf	400	1400	1300
Ziege	200	100	100

Der Schaf- und Lammfleischkonsum hat sich in den letzten vierzig Jahren verdreifacht und sich heute bei knapp 1,3 kg pro Jahr und Kopf der Bevölkerung eingependelt. Davon stammen rund 40% aus inländischer Produktion. Während früher vor allem das Osterlamm Tradition hatte, sind heute vielfach auch ausländische traditionelle Lammfleischspezialitäten wie Moussaka, Schaschlik, Cevapcici oder Gyros auf unseren Speisekarten zu finden.

Eine Spezialität: Ziegen- oder Gitzfleisch

Die Ziege wird in vielen griechischen und lateinischen Gedichten als intelligentes und einfallreiches Tier dargestellt. Als Opfertier war sie wichtiger Bestandteil der Weissage- und Opferhandlungen. Der Ziegenbock galt im alten Rom noch als heilig, während er im Mittelalter mit dem Satan in Zusammenhang gebracht wurde.

Die Schweiz gilt als Wiege der Ziege. Bei uns sind alle wichtigen Rassen der Welt beheimatet. Während der Bestand früher immer mehr zurückging, nimmt er in den letzten Jahren wieder leicht zu. Vor hundert Jahren lebten in der Schweiz etwa

420 000 Tiere. Damals war die Ziege die «Kuh des armen Mannes» und ihr Fleisch wurde vor allem von den unteren Gesellschaftsschichten genossen, während die oberen sich Hühnerfleisch leisten konnten. Heute ist es fast umgekehrt. Gitz- und Ziegenfleisch gelten als Delikatesse. Trotzdem wurden 2007 in der Schweiz



nur noch rund 79 000 Ziegen gezählt. Die Rationalisierung der Landwirtschaft und das Weideverbot in den Wäldern sind nur zwei Gründe dafür.

Während früher die Ziegen im Herbst geschlachtet und zur Selbstversorgung über den Winter zu Suppenfleisch verarbeitet oder luftgetrocknet wurden, wird Gitzfleisch heute hauptsächlich vom Winter bis nach Pfingsten konsumiert. Gitzfleisch findet auch in den Delikatessengeschäften der grossen Städte Absatz. Grundsätzlich wird es zubereitet wie Lamm, häufig als Voessen oder Schlegel. Es ist sehr mager und deshalb auch für die Diätküche geeignet. In mediterranen Ländern haben Gitzi-Rezepte Tradition, und in der Schweiz werden rund 70% der Gitzi im Tessin verkauft. Dort werden zum Beispiel die Stotzen samt Knochen luftgetrocknet und unter dem Namen «Violini» als Tessinerspezialität verkauft. Ziegenfleisch wird aber auch zu einer salamiähnlichen Rohwurst verarbeitet und findet als Geisswurst Eingang in die Spezialitätenküche.



Pferdefleisch: für viele tabu

Das Pferdefleisch hat in Europa eine eigenartige Wechselbewegung durchgemacht. Als Pferde selten und bedroht waren und im Krieg gebraucht wurden, während es gleichzeitig in Hülle und Fülle andere fleischliche Nahrungsmittel gab, verboten Kirche und Staat den Pferdefleischkonsum. Als es viele Pferde gab und dafür sonstige Schlachttiere knapp wurden, lockerte man die Verbote, und

der Verzehr nahm zu. Später aber, als wieder reichlich anderes Fleisch zur Verfügung stand, ging der Konsum erneut zurück.

Wie der Hund gilt das Pferd als treuer Begleiter des Menschen, und ethische Gründe hindern viele daran, dieses Fleisch zu essen. In der Schweiz ist der Verbrauch an Pferdefleisch sehr bescheiden, wenn auch regional Unterschiede festzustellen sind. Während in der Deutschschweiz nur sehr wenig Pferdefleisch gegessen wird, ist der Konsum in der Westschweiz wesentlich höher.

Derzeit werden in der Schweiz knapp 73 000 Equiden (Pferde, Kleinpferde, Ponys, Esel, Maultiere und Maulesel) in landwirtschaftlichen Betrieben gehalten. Dies entspricht einem Anteil von 85%. Die Pferdezucht ist stark regional konzentriert und auf die Sport- und Freizeitpferde ausgerichtet. In der Schweiz wurden Pferde nie zur Fleischproduktion gezüchtet. Die verhältnismässig kleinen Mengen, die konsumiert werden, kommen nur zu 7,2% aus dem Inland. Sie stammen mehrheitlich von Fohlen, die als Nachwuchs zur Züchtung nicht geeignet sind. Fehlende Edelstücke wie Entrecôte, Filet und Huftstücke werden importiert. Der Pferdefleischkonsum ist in den letzten Jahren auf eher tiefem Niveau ziemlich stabil geblieben, obschon bereits seit 1995 Pferdefleisch nicht mehr nur in Spezialgeschäften, sondern an allen Fleischverkaufsstellen angeboten werden darf.

Der Konsument reagiert sensibel

In den letzten Jahren bestimmen immer mehr ethische, aber auch wirtschaftliche Gründe, welche Fleischarten mehr oder weniger konsumiert werden. Negative Ereignisse wie BSE oder die Vogelgrippe führen dazu, dass viele Konsumentinnen und Konsumenten zumindest während einer gewissen Zeit auf bestimmte Fleischarten verzichten. Und die Finanzkrise wird dazu führen, dass vermehrt auch wieder preiswerte Stücke wie Voressen, Siedfleisch oder Hackfleischspezialitäten auf unserem Menüplan stehen werden.

Weiterführende Informationen

Proviande, «Schweizer Fleisch»
www.schweizerfleisch.ch

«Der Fleischmarkt 2008», Publikation
 von Proviande, Mai 2009

Schweizerischer Schafzuchtverband:
www.caprovis-data.ch

Schweizerischer Ziegenzuchtverband:
www.szzv.ch

Patronat

Proviande, «Schweizer Fleisch»
 Postfach 8162, 3001 Bern

Verantwortlich

Fleisch Information
 Erich Schlumpf
 Telefon: 031 309 41 41
 E-Mail: kommunikation@proviande.ch

Ausgabe April 2009