



Fleisch Information

Grosser Einsatz für Qualitäts-Schweinefleisch

Schweinefleisch genießt bei den Schweizer Konsumenten grosses Vertrauen. Damit dies so bleibt, unternimmt die Fleischbranche viele Anstrengungen. Sie setzt bei der Herstellung auf langfristige Qualitätsverbesserung statt auf kurzfristige Nutzenmaximierung. Dazu optimieren vom Züchter bis zum Verkäufer alle Beteiligten ihre Arbeitsprozesse ständig aufs Neue.



Der Schweizer Konsument schätzt das Schweinefleisch: Mit 25,6 kg pro Person machte dieses auch 2006 gut die Hälfte des gesamthaft konsumierten Fleisches aus. 94,8% stammen dabei aus dem Inland. Im Vergleich zu den Vorjahren stieg der Schweinefleischkonsum wieder leicht an.

Das Vertrauen in Schweinefleisch hat verschiedene Gründe und ist nicht zufällig. Für die grosse Nachfrage verantwortlich sind einerseits die vielseitigen Zubereitungsmöglichkeiten und – verglichen mit anderen Fleischarten – der günstige Preis. Andererseits arbeiten Produzenten, Handel und Verwerter eng zusammen, um die Konsumentenwünsche wahrzunehmen und umzusetzen. In der Schweinezucht werden die unterschiedlichen Anforderungen der einzelnen Interessengruppen berücksichtigt (vgl. Abbildung 2). Das Gesamtziel der Branche bleibt eine wirtschaftliche Schweinefleischproduktion. Diese soll jedoch nicht kurzfristig maximiert, sondern langfristig optimiert werden.

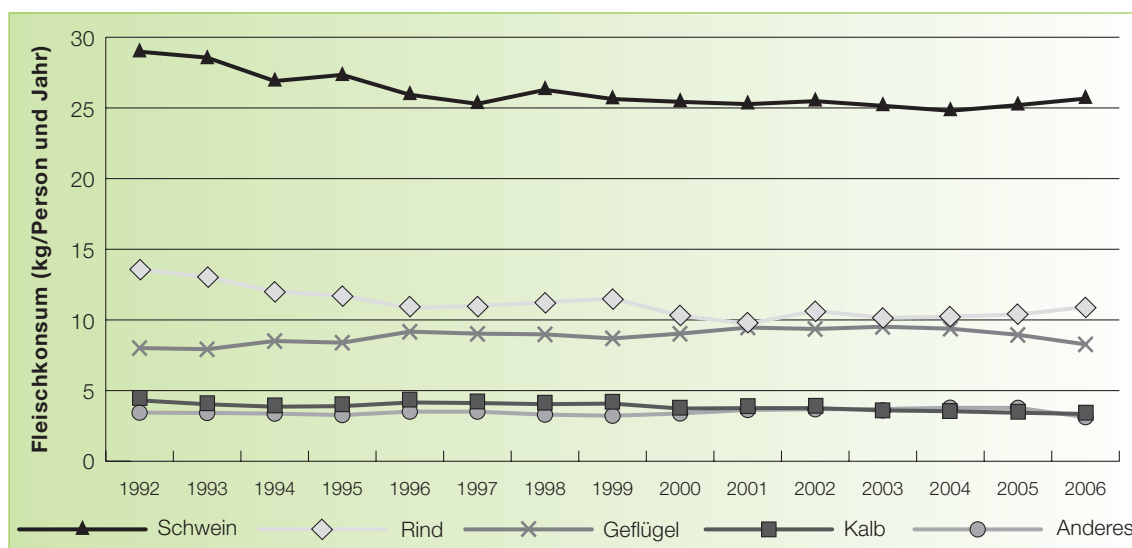


Abbildung 1: Konsumententwicklung der wichtigsten Fleischsorten

Quelle: Proviande

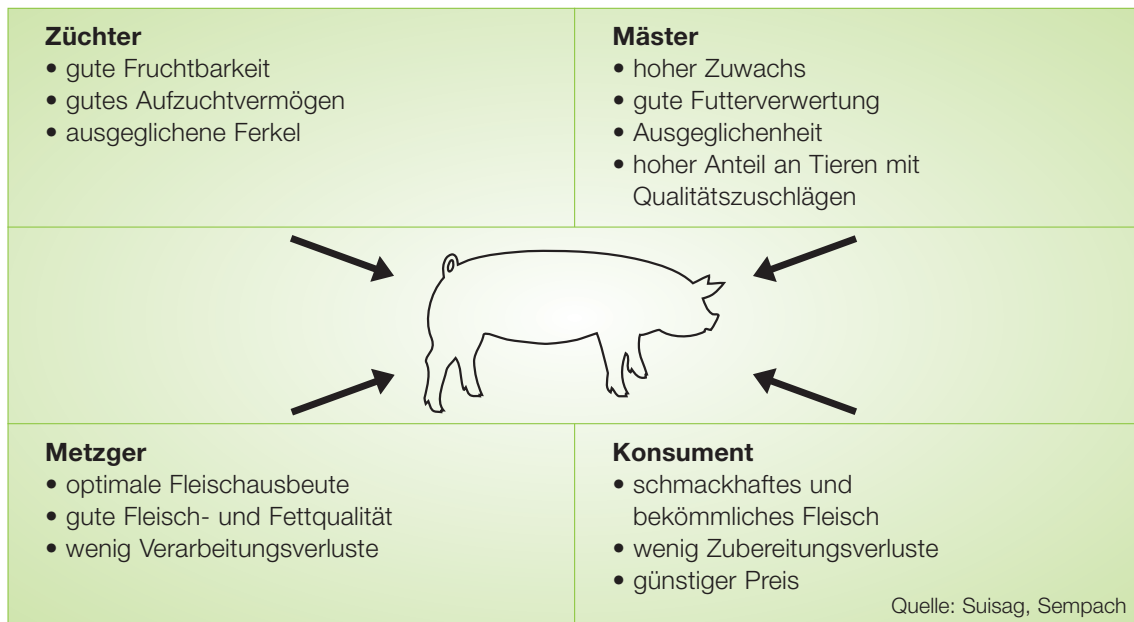


Abbildung 2: Zuchtziele aus der Sicht der verschiedenen Interessengruppen

Die Produktion von optimalen Schlachtschweinen

Gezielte Zuchtarbeit hat in den letzten Jahrzehnten ein Allround-Schwein hervorgebracht, das den Anforderungen für Frischfleisch und Verarbeitungsfleisch entspricht. Das Idealschwein erfüllt sowohl qualitative als auch quantitative Merkmale (siehe Kasten). Diese werden in einem Gesamtzuchtwert zusammengefasst. Er definiert, wie stark die jeweiligen Merkmale gewichtet werden. Dabei haben die Schweinehalter (Züchter und Mäster), der Schweinehandel sowie die Verwerter die entsprechenden Vorgehensweisen gemeinsam abgeprochen und setzen sie gemeinsam um.

Die Produzenten: verantwortlich für Haltung und Fütterung

Die Schweinehaltung in der Schweiz erfolgt in übersichtlichen Familienbetrieben. Strenge Gewässerschutz- und Raumplanungsgesetze tragen zu einer umweltverträglichen Tierhaltung bei und verhindern eine industrielle Produktion. Die Schweineproduktion erfolgt in spezialisierten Zucht- oder Mastbetrieben, aber auch in Kombibetrieben. Durch die zunehmende Spezialisierung und die rationellere Gestaltung der Produktion wird die Schweineproduktion teilweise auch aufgeteilt: Die einzelnen Phasen (Decken, Geburt, Aufzucht) werden nicht mehr von einem einzigen Betrieb, sondern von mehreren spezialisierten Betrieben übernommen. Diese Spezialisierung hilft die Arbeitskosten zu senken und Spezialisierungseffekte auszunutzen. Sie ermöglicht es, den Mästern die gewünschte Anzahl Ferkel zu liefern.

Nicht nur in der Zucht, sondern auch in der Haltung wurde viel unternommen, um eine maximale Schweinefleischqualität zu erreichen. Chronische Lungenkrankheiten wurden getilgt, die Tiere sind gesünder. Sie erbringen dadurch bessere Leistungen und müssen mit weniger Medikamenten behandelt werden. Das Raumangebot der Tiere wurde optimiert, wobei die schweizerischen Tierschutznormen auf einem sehr hohen Niveau und weltweit anerkannt sind.

In der Schweinefütterung werden Futtergetreide und wertvolle Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie verwendet. Das Futter wird den Tieren über bedarfsgerechte Rationen verabreicht. Dabei wird neben den gesetzlichen Auflagen insbesondere auch auf eine notwendige Energiedichte geachtet, denn das Schwein kann aufgrund seiner Magengrösse nur eine limitierte Menge Futter aufnehmen. Auch die Mischfutterhersteller leisten einen wichtigen Beitrag, sodass mit möglichst tiefen Futterkosten qualitativ wertvolle Schlachtkörper produziert werden können. Gleichzeitig wird die Fütterung ständig den neusten Erkenntnissen angepasst, wobei verschiedene Interessen gegeneinander abgewogen werden müssen. Der Schweinemäster möchte in möglichst kurzer Zeit ein

Das schweizerische Idealschwein (aus Sicht der Verwerter)	
Quantitative Merkmale	
Schlachtgewicht	86–92 kg
Magerfleischanteil*	56–58% (Optimum 57,3%)
Fettgewebeanteil	keine Überfettung, jedoch mind. 2% intramuskuläres Fett, wenig intermuskuläres Fett
Qualitative Merkmale	
pH ₁ -Wert**	≥ 6,0
End-pH-Wert**	< 5,9
Fettzahl***	< 62
Fleischfarbe	einheitlich, dunkelrosa
Safthaltevermögen	möglichst hoch, wenig Saftverlust von der Schlachtung bis zur Zubereitung

* Verhältnis zwischen Gewicht Muskelfleisch und Gewicht Schlachtkörper

** Indikatoren für die Reifung des Fleisches

*** Indikator für die Menge an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren

schlachttaugliches Tier produzieren, muss aber gleichzeitig durch eine gezielte Fütterung darauf achten, die Anforderungen der Verarbeiter zu erfüllen (z.B. an Fettzahl oder Magerfleischanteil). Tut er dies nicht, riskiert er Preisabzüge sowie ein Produkt, das nicht den Wünschen der Konsumenten und der Verarbeiter entspricht. Auch hier wird also wieder Wert auf eine langfristige Optimierung gelegt.

Der Schweinehandel: wichtiges Bindeglied zwischen den Akteuren

Als Bindeglied zwischen Züchtern und Mästern resp. Mästern und Verarbeitern steht der Schweinehandel. Er sorgt dafür, dass die Schweinemäster mit Ferkeln versorgt und die schlachtreifen Schweine den Verarbeitern geliefert werden. Die Schweiz verfügt über einen spezialisierten und gut organisierten Schweinehandel, welcher die richtige Anzahl Tiere zur richtigen Zeit in der gewünschten Qualität an den verlangten Ort liefert. Dies erfordert viel Know-how und eine ausgeklügelte Logistik. Damit die Schlachtschweine immer frühmorgens (von 4 bis 6 Uhr) in den Schlachtbetrieben eintreffen, braucht es eine exakte Disposition sowie Chauffeure, die ihr Metier beherrschen. Gewerbliche Transporteure und Chauffeure müssen deshalb spezielle Kurse besuchen, um diesen Anforderungen zu genügen. Sie lernen in den Kursen vor allem aber auch den tieregerechten, für die Schweine stressfreien Transport. Damit tragen sie einen wichtigen Teil zum Tierschutz ebenso wie zur Qualität des schweizerischen Schweinefleisches bei.

Schlachtung und Verwertung: sorgfältige Produktpflege

Damit aus Schlachtschweinen küchenfertiges Fleisch entsteht, braucht es die Verwerter und ihre Verarbeitungsbetriebe. In diesem Sektor sind in den letzten Jahren enorme Rationalisierungsprozesse durchgeführt worden. Vom gewerblichen Dorfmetzger, der wöchentlich seine Schweine selber schlachtete, haben sich die Schlachtungen in moderne, leistungsfähige Lohnschlachtbetriebe verschoben. Dort werden mit grossen Investitionen Betäubung, Schlachtung und Kühlung nach modernsten Kenntnissen durchgeführt. Für die beste Qualität braucht es tierschutzgerechte Abläufe, modernste Hygieneprogramme und gut funktionierende Kühlketten. Die gewonnenen Schlachtkörper werden in den Produktionsstandorten zerlegt, zu hochwertigen Produkten verarbeitet und anschliessend verkauft.

Für die Verwerter ist das Schweinefleisch mengenmässig ein sehr wichtiger Rohstoff. Daher wird es von Fachleuten entlang der gesamten Wertschöpfungskette entsprechend gepflegt. Die Verwerter schätzen die Qualität der inländischen Schweine und helfen mit ihrer Nachfrage, den hohen Inlandanteil der Schweinefleischproduktion zu halten. Die gegenüber dem Ausland höheren Preise der Schweizer Produkte sind mit einem teureren Umfeld erklärbar (Futter, Löhne, Boden, Gebäude, gesetzliche Vorschriften). Die Branche unternimmt aber Anstrengungen, die Kosten im gesamten Produktionsablauf möglichst tief zu halten.

Die Endkonsumenten: Geniesser des Qualitätsproduktes

Den Konsumentinnen und Konsumenten steht heute eine breite, regional geprägte Vielfalt an Fleischprodukten, Würsten und Charcuterieprodukten zur Verfügung. Die Produkte wurden ständig den Wünschen der Konsumenten angepasst, ohne dass die traditionellen Werte aufgegeben werden mussten. Sie können zwischen Fleischwaren aus konventioneller Produktion, Label- oder Bioproduktion auswählen. Sämtliche Produkte können bis in den Stall zurückverfolgt werden und sind entsprechend deklariert. Die Schweizer Schweinefleischprodukte brauchen den Vergleich mit ausländischen Produkten nicht zu scheuen.

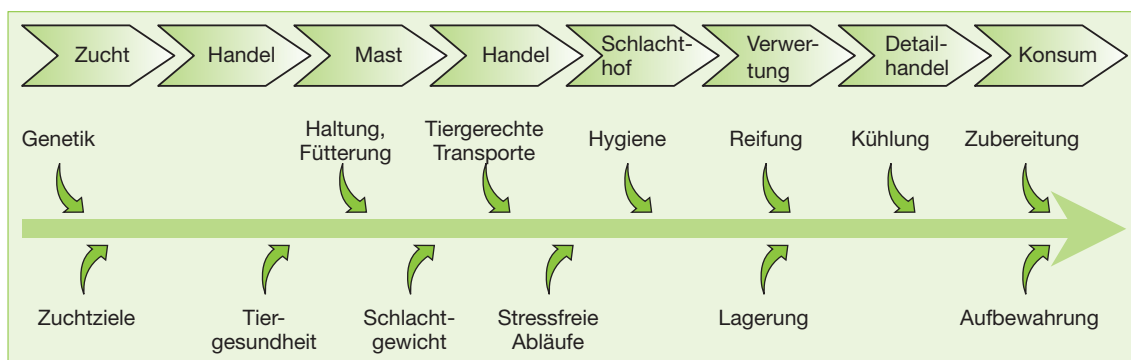


Abbildung 3: Einflüsse der Fleischbranche und der Konsumenten auf die Schweinefleischqualität

Zur Qualität der Schweineprodukte können aber auch die Konsumentinnen und Konsumenten beitragen. Mitentscheidend sind nämlich Aufbewahrung, Handhabung und Zubereitung der Fleischstücke. Dadurch werden etwa die Saftigkeit oder der Geschmack des Schweinefleisches beeinflusst. Berücksichtigt man die Anstrengungen der gesamten Branche und zieht man für den Preisvergleich zudem die Kaufkraft als Beurteilungskriterium bei, erhält der Konsument in der Schweiz insgesamt ein sehr preiswertes Qualitätsprodukt.

Weiterführende Informationen

Proviande
Klassifizierungsdienst
www.proviande.ch
www.suisseporcs.ch
www.suisag.ch

Patronat:

«Schweizer Fleisch»
Proviande
Postfach 8162
3001 Bern

Verantwortlich:

Fleisch Information, Stephan Scheuner
Telefon 031 309 41 41
E-Mail stephan.scheuner@proviande.ch