

FLEISCH INFORMATION

2-2009


SCHWEIZER FLEISCH

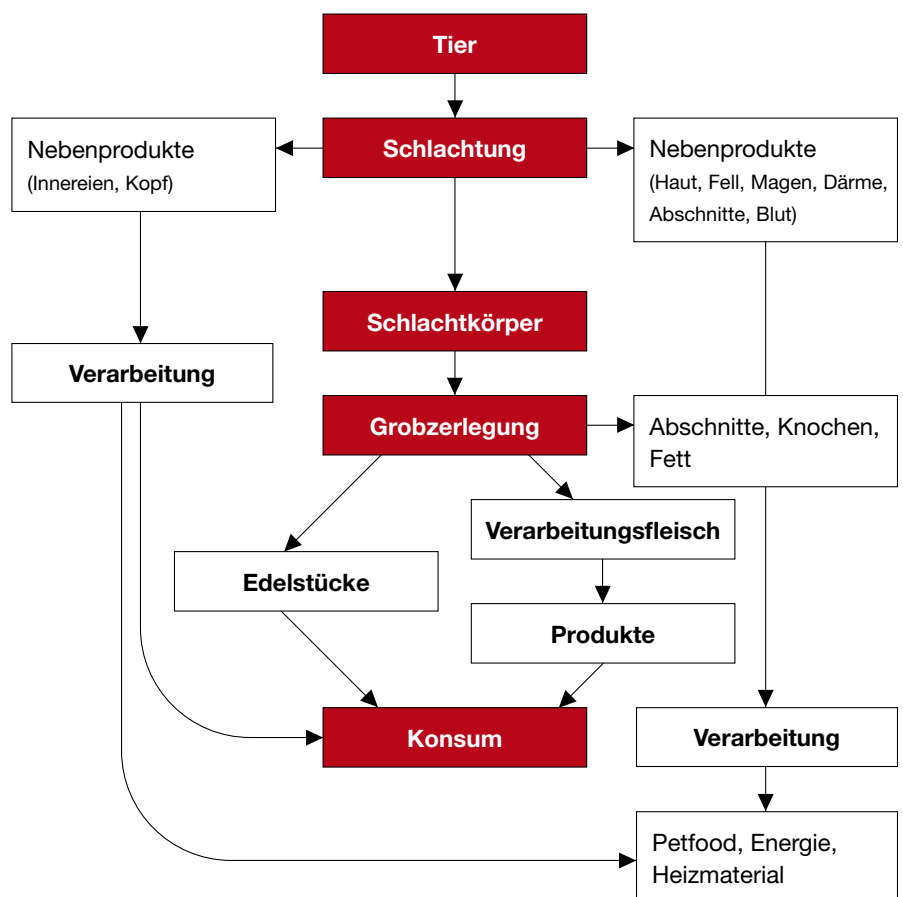
Alles andere ist Beilage.

Die Schlachtausbeute als Spiegelbild von Lifestyle und globalisiertem Markt

Die Schlachtkörper unserer Nutztiere ergeben eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Sie sind Nahrungsmittel, aber auch wichtige Rohstoffe für die Verarbeitung in industriellen Prozessen. Die Bedeutung all dieser Bestandteile ist hingegen einem grossen Wertewandel unterlegen, der viel mit gesellschaftlichen und marktwirtschaftlichen Veränderungen zu tun hat.

«Bire Bire Weggä, Schmalz und Brot» tönt die Streichmusik Alder in ihrem berühmten Lied aus dem Appenzell und besingt damit drei Köstlichkeiten, welche im Bauernleben noch vor kurzer Zeit hoch im Kurs standen. Denn wer draussen hart arbeitet, braucht eine energiereiche Ernährung, ganz besonders im Winter. Heute ist «Schmalz» schon fast zu einem Schimpfwort verkommen, denn zu viel tierische Fette passen nicht mehr zu unserer bewegungsarmen Lebensweise. Dies ist nur ein Beispiel dafür, wie sich unser Verhältnis zur Nutzung von Schlachtkörpern verändert hat.

Übersicht Verarbeitung



**Schlachtausbeute
am Beispiel eines Rindes**

		%	
48%	Haut	8	Schlachtabgang
	Blut	4	
	Magen, Därme	25,3	
	Kopf, Füsse	2,8	
	Innereien	2,9	
	Fett	5	
52%	Fleisch ohne Knochen	35	Schlachtgewicht
	Knochen	9	
	Fettabschnitte	6	
	Gewichtsverlust	2	



Quelle: SFF

Aus für uns Menschen ungeniessbarem Gras für das Vieh, aus Würmern und Körnern für das Geflügel entstehen Proteine, Fette, Häute, Därme, Federn usw., welche uns nicht nur ernähren, sondern auch das Leben schöner und angenehmer machen. Zu früheren Zeiten waren Nutztiere deshalb eine in jeder Hinsicht überaus wertvolle Quelle für mannigfaltige Produkte und das ganze Tier wurde dabei verwertet. Grundsätzlich hat sich daran nichts geändert, denn auch heute werden die Bestandteile weitgehend einer Verarbeitung oder Verwertung zugeführt. Sehr verändert hat sich hingegen der Wert der einzelnen Bestandteile der Schlachtausbeute. Fünf Faktoren üben einen wesentlichen Einfluss aus:

1. Der Wohlstand

Vor 50 Jahren spielten im «Warenkorb» der Konsumenten die Ausgaben für das Essen noch eine grosse Rolle: 30% des Haushaltbudgets wurden damals dafür ausgegeben. Fleisch war ein Luxusgut und kam meist nur sonntags auf den Tisch. Kein Wunder, dass alles Fleisch verwertet wurde: Die alte Kuh wurde zum «Spatz» in der Gemüsesuppe, und Kutteln waren auf jeder Speisekarte zu finden. Heute gibt ein Schweizer Haushalt gerade noch 7% für Nahrung und alkoholfreie Getränke aus. In dieser Wohlstandsgesellschaft verkaufen sich vor allem die edlen Fleischstücke gut. Der Rest ist wenig begehrt und wird anderweitig verwertet.

2. Die Entfremdung

Der Anteil an essbarem Fleisch (ohne Knochen) beträgt beim Schwein etwa 60%. Bei einer «Hausmetzgete» kommt kein Bauer auf die Idee, davon nur ein paar ausgewählte Stücke zu brauchen und den Rest zu verschachern. Zu gross ist der Respekt vor dem Tier, das sein Leben hat lassen müssen. Nicht nur das Fleisch selbst, auch Blut und Innereien, die gekochte Schwarte und das ausgelassene Fett werden verarbeitet. Eine «Hausmetzgete» und die dazugehörige «Schlachtplatte» wird heute noch von Gastronomen in ländlichen Gegenden angeboten und lockt mit ihrer Vielfalt an selten gewordenen Spezialitäten Gäste von weither an.

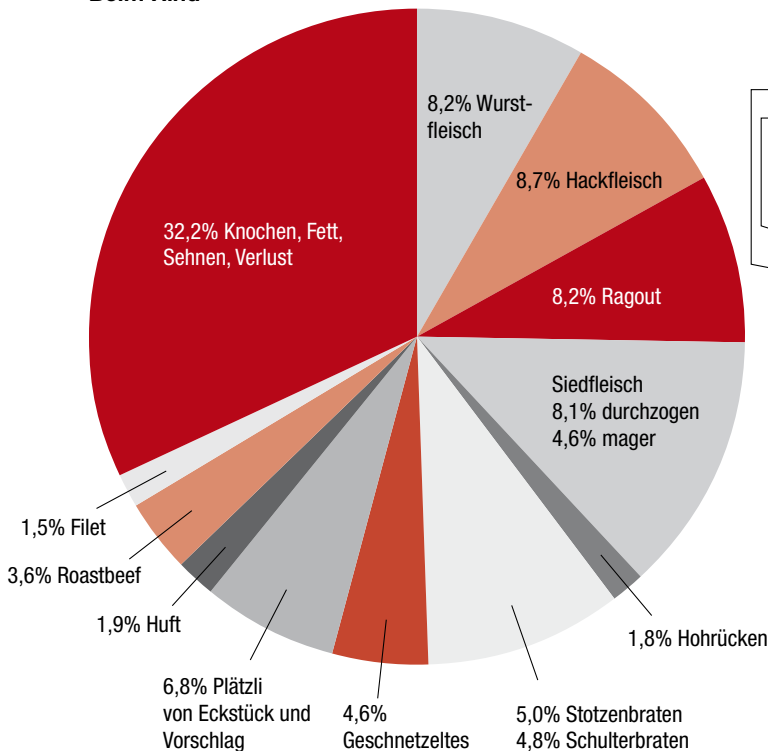
Ganz im Gegensatz dazu steht das Verhalten der Konsumenten bei ihrem Einkauf in einem Grossmarkt. Fleisch ist hier eine eigenständige Ware geworden und der Bezug zum Lebendigen wird oft verdrängt. Gut die Hälfte aller Fleischesser will dem Tier gar nicht mehr «ins Auge schauen» und könnte beispielsweise keine ganze Forelle essen.

Mit der Abstraktion des Fleischbezuges geht auch der Verlust des Verantwortungsbewusstseins und der Achtung für das Tier einher: Wer isoliert das Produkt «Filet» kauft, dem ist verständlicherweise egal, was mit dem riesigen Rest des Tieres geschieht. (Das Filet macht gerade mal 1,5% des Schlachtgewichtes eines Rindes aus.)

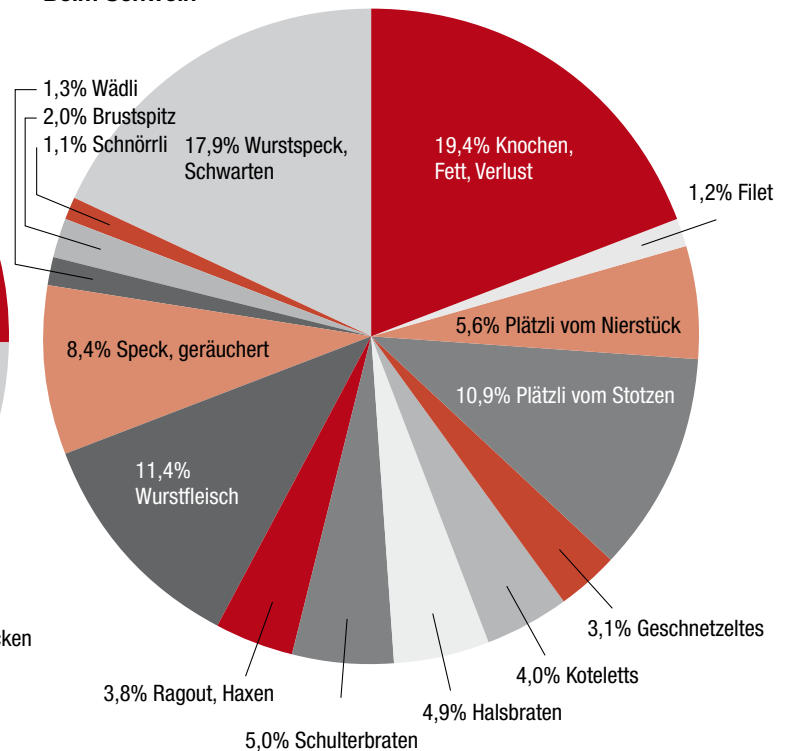


Verkaufsfertiges Fleisch in % des Schlachtgewichts kalt

Beim Rind



Beim Schwein



3. Der Markt

Wer mit seinem Angebot auf dem Markt bestehen will, muss sich veränderten Bedürfnissen anpassen können. Was mit einem beliebigen Produkt problemlos funktioniert, ist mit Lebewesen (zum Glück) nicht so einfach. Immerhin ist es gelungen, das Fleisch der Nutztiere deutlich fettärmer zu produzieren, dank Fortschritten in Zucht, Haltung und Fütterung sowie der in der Schweiz üblichen mageren Zuschnitte. So hat beispielsweise ein Schwein heute wesentlich weniger Fett als vor 20 Jahren (ca. -10%).

Andere Verwertungsprodukte der Schlachtausbeute werden hingegen zum Spielball des globalen Marktes, wo An-

gebot und Nachfrage die Preise diktieren. Ein Beispiel: Rinderrohhäute in besserer Qualität werden in Europa zu 75% in Italien zum wertvollen Werkstoff Leder verarbeitet. Aus etwa 60% dieses Leders werden Schuhe fabriziert, der Rest wird für Kleider, Möbel und im Fahrzeugbau verwendet. Der Lederverbrauch ist folglich stark den Modetrends unterworfen und die Nachfrage hat in den letzten Jahren nachgelassen. Dies hat seit Ende 2008 zu einem starken Preiszerfall geführt.

Ein weiteres Merkmal globaler Märkte ist die Spezialisierung und die Massenproduktion mit durchrationalisierten Ablä-

fen. Dem hat unsere kleinräumige und vielfältige Schweizer Landwirtschaftsstruktur oft wenig entgegenzusetzen. Während Länder wie Neuseeland die Welt mit Schafwolle eindecken, lohnen sich das Einsammeln, der Transport und die Verarbeitung hierzulande überhaupt nicht mehr. Das führt sogar so weit, dass dieser wertvolle Rohstoff zum Teil verbrannt werden muss.

Für den Verzehr tierischer Fette ist die Nachfrage ebenfalls klein geworden. Ein Teil wird für die Herstellung von Speiseölen verwendet, aber ein grosser Rest dieses hochwertigen Energieträgers wird für die Energiegewinnung eingesetzt.



4. Die Substitution

In der Steinzeit war jeder Bestandteil eines Tierkörpers wertvoll. Nebst der Nahrung als Bekleidung, Werkzeug und Waffe. Die Verwendungszwecke haben sich zwar mit der zunehmenden Zivilisation gewandelt, als Rohstoffe sind sie jedoch wichtig geblieben: Das Horn wurde zu Knöpfen, die Borsten zu Bürsten und das Fischbein zur Stütze im geschnürten Korsett. Erst mit dem Aufkommen der Kunststoffe aus Erdöl ab der Mitte des 20. Jahrhunderts sind viele tierische Rohprodukte total verdrängt oder marginalisiert worden, denn für jedes gab es einen künstlichen Ersatz. So findet man heute in den Verkaufsregalen der Supermärkte keine einzige Zahnbürste mehr mit «Naturborsten».

5. Die gesundheitliche Vorsorge

Bis in die 90er-Jahre war Tiermehl ein wertvoller Futtermittelrohstoff und Mark und Hirn der Huftiere galten vielen als Delikatesse. Mit dem Auftreten der BSE sind diese Produkte über Nacht zu Sondermüll geworden, welcher aufwendig entsorgt werden muss. Nur wenig davon lässt sich noch verwerten, Knochen zum Beispiel landen in der Leimherstellung, wo sie noch eine gewisse Bedeutung haben.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Wertschätzung gegenüber dem Tierkörper und damit die Wertschöpfung im Laufe der letzten Jahrzehnte am Sinken war. Für einen beschränkten Anteil an höchstwertigem «Edelfleisch» ist ein wachsender Berg an minderwertigen Nebenprodukten oder gar Abfällen produziert worden.

Es gehört aber zunehmend in unsere Zeit, dass die Menschheit begreift, dass sie mit ihren kostbaren Ressourcen sorgfältiger umgehen muss. In einem zweiten Teil werden Entwicklungen betrachtet, welche dem entgegenkommen.



Nose to Tail

In der Gastronomie ist eine Tendenz auszumachen, dass alle essbaren Teile eines Tieres verwertet werden. Es gibt dafür zwei Gründe:

Zum einen ist der Respekt vor dem Tier gewachsen, das für uns Menschen sein Leben gelassen hat. Ethische Argumente spielen heute für die Konsumenten eine immer wichtigere Rolle bei ihren Kaufentscheidungen. Der Genuss ist grösser, wenn man dabei auch ein gutes Gewissen haben kann.

Der zweite Grund ist noch wichtiger. Auf der Suche nach neuen geschmacklichen Erlebnissen hat vor allem die Avantgarde der Spitzköche die «unedlen» Teile wieder entdeckt. Genauso, wie immer Weissbrot essen auf die Dauer langweilig wird, ist eine Küche, die nur Filet und Entrecôte verarbeitet, in die Sackgasse geraten.

Nach Experimenten wie der molekularen Küche entdecken deshalb viele kreative Köche den Schatz der ganzen Teilevielfalt eines Schlachtkörpers und komponieren daraus eigene neue Geschmackserlebnisse. Es ist zu hoffen, dass solche Rezepte vermehrt in den Kochbüchern der Meister auftauchen werden und so breite Nachahmung finden.

Exportchance für andere Vorlieben

Schweinsöhrchen und Schweinsfüsse sind für Chinesen begehrte Delikatessen. Dank des gestiegenen Lebensstandards grosser Schwellenländer öffnen sich für bestimmte Produkte neue Märkte.

Nahrung für die besten Freunde des Menschen

Nahrung ist in jedem Fall die sinnvollste Art, essbare Schlachtbestandteile zu verwerten. Der Markt für Hunde- und Katzen-nahrung ist gross und viele Schlachtabfälle können so verarbeitet werden. In der Schweiz selbst ist die Produktion von Petfood unbedeutend und deshalb gehen diese Schlachtnebenprodukte in den Export.

Nischenprodukte

Als Gegenbewegung zur Austauschbarkeit und Beliebigkeit der globalisierten Warenangebote lässt sich ein Trend zu regionalen Nischenprodukten ausmachen. In diesem Zusammenhang spielt beispielsweise die Herkunft der Wolle für einen Pullover die wichtigere Rolle als ihr Preis.

Tierisches Fett als hochwertiger Energieträger

Auf der Suche nach neuen alternativen Energieträgern ist man auf die tierischen Fette gestossen, welche den gleichen Heizwert wie Erdöl haben. Als hochwertige Brennstoffe können sie einen Beitrag zur Substitution von fossilen Quellen leisten. Da die Fette ein «Abfallprodukt» sind, ist ihre Verwertung jedenfalls sinnvoller als Bioethanol aus Mais und Zucker, dessen Anbau menschliche Nahrungsquellen konkurrenziert.

Weiterführende Informationen

Proviande, «Schweizer Fleisch»
www.schweizerfleisch.ch

Centravo AG, Lyss
GZM Extraktionswerk AG, Lyss
www.centravo.ch

Fleisch Info 1/01: Verwendung von Nebenprodukten der Lebensmittel-industrie im Tierfutter
Fleisch Info 4/03: Ohne Entsorgung keine Versorgung

Patronat

Proviande, «Schweizer Fleisch»
Postfach 8162, 3001 Bern

Verantwortlich

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

Ausgabe Juni 2009