

Zusammenfassende Medienmitteilung

(Die vollständigen Texte zu den einzelnen Themen finden sich in der Mediendokumentation)

Sihlquai 255
Postfach 1977, 8031 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Fleischkonsum 2016 – Unterscheidung von erfasstem und faktischem Fleischkonsum unter Einbezug von Einkaufstourismus und Schmuggel drängt sich immer mehr auf

Angeblicher Trend zu Fleischverzicht auch 2016 nicht erkennbar

Zürich, 6. April 2017 – Eine Entwicklung in Richtung des in der Öffentlichkeit oft herbeigeredeten Trend zum Verzicht auf Fleisch ist nicht erkennbar. Auch 2016 bewegte sich der statistisch erhobene Pro-Kopf-Konsum von Fleisch im Bereich der seit Beginn dieses Jahrtausends bestehenden Bandbreite. Analog zu den Vorjahren sind auch im vergangenen Jahr die private Fleischeinfuhr aus dem grenznahen Ausland, die sich Schätzungen von Prof. Mathias Binswanger von der Fachhochschule Nordwestschweiz aus dem Jahr 2016 zufolge seit 2008 verdreifacht haben, sowie der explosionsartig zunehmende Schmuggel nicht in den Konsumzahlen enthalten. Daraus lässt sich ein zusätzlicher Pro-Kopf-Konsum von 13 kg pro Jahr ableiten, was zusammen mit den statistisch erfassten 51 kg einen faktischen Pro-Kopf-Konsum von rund 64 kg pro Jahr ergibt. Damit dürfte sich die Schweiz in der europäischen Rangliste des Fleischkonsums im vorderen Mittelfeld befinden. Dies macht auch deutlich, dass zur Erzielung eines realistischen Bilds des Schweizer Fleischkonsums die Unterscheidung zwischen erfasstem und faktischem Fleischkonsum je länger je mehr unabdingbar ist.

Aus Sicht des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF) bezeichnete dessen Präsident, alt Ständerat Rolf Büttiker, in seinem im Rahmen der Jahresmedienkonferenz abgegebenen Jahresrückblick das Jahr 2016 als ein für die Fleischbranche durchzogenes, mit grossen Herausforderungen gespicktes Jahr, das von der Branche jedoch relativ erfolgreich gemeistert worden sei. Nach wie vor, so Verbandsdirektor Ruedi Hadorn, sehe sich die Branche nebst der anstehenden Umsetzung der neuen Lebensmittelgesetzgebung mit einer Flut von Vorstössen und teilweise unsinnigen Volksinitiativen konfrontiert. Als besonders stossend wird dabei vom SFF die mittels parlamentarischer Initiative erhobene Forderung nach einer Streichung der Absatzförderungsgelder des Bundes für die Fleischwerbung empfunden. Damit werde der

Eindruck erweckt, die Fleischbranche sei eine unberechtigte Subventionsnehmerin. Nichts liege der Wahrheit ferner, denn die Fleischwirtschaft mit den der allgemeinen Bundeskasse zufließenden jährlichen Gewinnen aus der Versteigerung von Zollkontingentsanteilen in der Höhe von netto 150 Mio. Franken sei wohl einer der wenigen Netto-Subventionsgeber des Landes.

Weiterhin grosse Sorge bereitet dem SFF die äussert angespannte, für die Branche bedrohliche Nachwuchssituation. Wie Elias Welti, Leiter Kommunikation des SFF ausführte, bleibt nach wie vor jede zweite Lehrstelle unbesetzt. Als Ergänzung zu bestehenden Programmen will der Verband mit neuen und weitergehenden Kommunikationsmethoden diesen Notstand noch verstärkter angehen. So wurde unter anderem die Stelle eines Nachwuchsrekrutierers geschaffen und besetzt sowie ein neuer, interaktiver Videoclip produziert, der auf „Gamification“ setzt und bei Jugendlichen im Alter von zwischen 13 bis 16 Jahren das Interesse für die Fleischfachberufe und deren vielfältige Möglichkeiten spielerisch wecken soll.

Unter dem Titel „Fleisch – hochwertiges Lebensmittel oder hochgradiges Gesundheitsrisiko“ schaffte Gastreferent Uwe Knop, Ernährungswissenschaftler und bekannter Buchautor Klarheit über den nicht existenten Wert von Ernährungsstudien, die jeweils mit grossem öffentlichem Klimbim immer wieder andere Lebensmittel und insbesondere Fleisch als gesund oder krankmachend plakatieren. Ernährungsforschung gleiche aufgrund ihrer massiven Limitierungen wegen modernem Glaskugellesen. Sein Fazit, welches er mit einer Fülle von Tatsachen und Erkenntnissen belegte: „Die „bösen Buben“ auf dem Teller existieren nicht. Es gibt keine wissenschaftlichen Beweise für „gesunde“ oder „krankmachende“ Ernährung“.

Hart am Wind in einem umkämpften Markt, so beschrieb Marcel Kraus, Metzgermeister und Betriebsinhaber der Metzgerei Kraus AG im zürcherischen Rüslikon und des Fine Food Anbieters Gnusspur in Thalwil seine Situation als gewerblicher Metzger. Von ursprünglich dreizehn gewerblichen Metzgereien in Thalwil ist sein Betrieb die letzte verbliebene Metzgerei im Ort. Anschaulich schilderte Kraus, die sich ihm bietende Konkurrenzsituation und seine Strategie, die es seinen Betrieben ermöglicht, erfolgreich in einem schwierigen Umfeld zu geschäften. In diesem Zusammenhang forderte er bezüglich Regulierungen gleich lange Spiesse für alle. Gewerbliche Betriebe wie seiner sähen sich bei den Direktvermarktern mit ihrem populären Label „Direkt ab Hof“ mit einer Konkurrenz konfrontiert, für die nicht die gleich strengen bürokratischen Auflagen gelten würden, was wiederum einer starken Benachteiligung gleichkomme.

* * *

Durchzogenes Fleischjahr 2016 mit grossen Herausforderungen

In seinem Rückblick bezeichnete Verbandspräsident Rolf Büttiker das Fleischjahr 2016 als Gesamtes wohl als eher unterdurchschnittlich. Erst der Wetterwechsel zu Beginn der Sommer-Schulferien, die darauf folgende Nachferienzeit sowie der schöne Herbst hätten zumindest einen Teil der im 1. Semester erlittenen Minderumsätze wieder teilweise auszugleichen

vermocht. Als besonders vorteilhaft habe sich dabei das Jahresendgeschäft erwiesen, das im Vergleich zum Vorjahr eher besser ausgefallen sei. Über die gesamte fleischverarbeitende Branche hinweg, hätten jedoch die nahezu gleichbleibenden, aber nach wie vor zu hohen Rohmaterialpreise stark zu schaffen gemacht. Zusammen mit dem nach wie vor grossen Margendruck, den faktisch einseitig offenen Landesgrenze für Fleischeinkäufe, den öffentlichen Diskussionen rund um den Fleischkonsum sowie dem anhaltenden Fachkräftemangel, so Rolf Büttiker, stehe die Schweizer Fleischwirtschaft vor grossen Herausforderungen, denen sich jedes Verbandsmitglied gemeinsam mit dem SFF tagtäglich zu stellen habe.

Fleischkonsum in langfristiger Entwicklung weiterhin konstant – Grenzverkehr als grosser unberücksichtigter Faktor

Im Vergleich zu 2015 nahm die inländische Fleischproduktion um rund 0,7% bei gleichzeitig um -1,8% geringeren Einfuhren zu. Daraus resultierte ein um 0,6% höherer Selbstversorgungsgrad von 80,6%. Der Gesamtkonsum (inkl. Fisch und Krustentiere) verblieb mit über 500'000 t nahezu auf Vorjahresniveau. Dies führte unter Berücksichtigung des Bevölkerungswachstums zu einer Abnahme des statistisch erfassten Pro-Kopf-Konsums um -1,0% auf 51.0 kg pro Jahr, wobei einmal mehr Verschiebungen zwischen einzelnen Fleischarten zu verzeichnen waren. Berücksichtigt man zusätzlich den mengenmässig sehr bedeutenden Einkaufstourismus sowie das um rund 50% tiefere Preisniveau ennet der Grenze, dann lässt sich pro Jahr ein faktischer Pro-Kopf-Konsum von gegen 64 kg hochrechnen. Damit wird klar, dass die Schwankungen im Fleischkonsum eher dem einseitigen Grenzverkehr als dem oftmals suggerierten Trend zum Fleischverzicht zuzuschreiben sind.

Fleisch im politischen Spannungsfeld – Fleischwirtschaft als Netto-Subventionsgeber

Wie Verbandsdirektor Ruedi Hadorn ausführte, sieht sich die Branche auf der politischen Ebene einer Flut von Vorstössen und Volksinitiativen ausgesetzt. Die per 1. Mai in Kraft tretende neue Lebensmittelgesetzgebung enthalte im Vergleich zu den ursprünglichen Vernehmlassungsunterlagen gewichtige Erleichterungen im Bereich der Übergangsfristen, der Deklaration (Allergene, Nährwert, Herkunft) und teils im Schlachtbereich. Nicht zufrieden sei der SFF jedoch mit den Regelungen in Bezug auf die Bezeichnung von vegetarischen und veganen Produkten in Kombination mit fleischspezifischen Begriffen sowie mit der geplanten Regelung beim Tiefgefrieren von Fleisch, welche für ein Frischprodukte-Land wie die Schweiz grosse Mengen an Food Waste befürchten lasse. Danebst sehe sich der SFF, so Ruedi Hadorn, auch mit diversen Volksinitiativen konfrontiert, wobei er gerade die Ernährungs-sicherheitsinitiative des Bauernverbandes wie auch deren Gegenvorschlag aufgrund des bereits bestehenden Verfassungstextes als unnötig erachte. Mit dem Gegenvorschlag könne der SFF aber gleichwohl leben, zumal dieser ja keine gesetzlichen Anpassungen mit sich ziehen solle.

Immer wieder stehe das Lebensmittel Fleisch auch im Fokus des eidgenössischen Parlamentes. So fahre Nationalrat Beat Jans (SP/BS) nach wie vor einen Frontalangriff auf das Lebensmittel Fleisch, indem er aus einseitigen Nachhaltigkeitsgründen mit seiner Parlamentarischen Initiative ausschliesslich die Streichung der Absatzförderungsgelder für die Fleischwerbung fordere. Dabei erwecke er mit seinem Vorstoss den Eindruck, dass die Fleischwirtschaft mit Beiträgen von rund 6.2 Mio. Franken ein unberechtigter Subventionsnehmer sei. Unter Berücksichtigung der Kosten für die Versteigerung von Importkontingenten zuhanden der allgemeinen Bundeskasse von netto 150 Mio. Franken pro Jahr werde nach Auffassung des SFF aber rasch klar, dass die Fleischwirtschaft innerhalb der Land- und Ernährungswirtschaft wohl einer der wenigen Netto-Subventionsgeber sei – und dies erst noch in beträchtlichem Ausmass!

Der SFF befürwortete Ruedi Hadorn zufolge hingegen klar die Parlamentarische Initiative von Nationalrat Yannick Buttet (CVP/VS) zur Einfuhr von Halbfleisch. Diese fordert, dass die betreffenden Teilzollkontingente bei der Versteigerung nicht mehr bevorzugt, sondern wie das übrige Fleisch und damit die grosse Mehrheit zu behandeln sei. Zudem verlange sie, dass Fleisch von unbetäubt geschlachteten Tieren separat zu deklarieren sei. Ebenso unterstütze der SFF das vor kurzem von Nationalrat Marcel Dettling (SVP/SZ) eingereichte Postulat, das sich der wirkungsvollen Eindämmung des zunehmenden Fleischschmuggels annimmt.

Kampf dem Nachwuchsmangel mit neuen Methoden

Gemäss Elias Welti, Stv. Direktor und Leiter Kommunikation des SFF verstärkt der Verband seine Bemühungen im Konzert mit bereits bestehenden Aktivitäten an Berufsmessen und im Socialmedia/Online-Bereich weiter, um die drängende Nachwuchssituation über kurz oder lang in den Griff zu bekommen. So sei unter anderem die Stelle eines Nachwuchsrekrutierers geschaffen und besetzt worden. Ausserdem stelle der SFF mit der Auszeichnung „Metzger des Jahres“ vorbildliche Fleischfachleute ins Scheinwerferlicht und bemühe sich zudem mittels unorthodoxen, auf „Gamification“ setzenden Videoclips um potenziellen Nachwuchs (siehe www.swissmeatpeople.ch). Damit einhergehend richte der Verband ab diesem Jahr auch einen Kommunikationspreis aus. Mit dieser Massnahme sollen Betriebe geehrt werden, die mit Kommunikations- und Marketingmassnahmen besonders vorbildlich für das Lebensmittel Fleisch werben und den Mitbewerbern damit auch als Vorbild dienen könnten. Verbunden damit ist die Hoffnung, dass, gerade mit Blick auf die Nachwuchsrekrutierung, auch das Bild der Branche gegenüber Jugendlichen aufgewertet werden kann. Die Fleischfachläden unserer Mitglieder, so Welti, sind gleichzeitig auch Litfasssäulen für unsere Nachwuchswerbung.

Ernährungswissenschaftler Uwe Knop: „Böse Buben“ auf den Tellern gibt es nicht

Als Gastreferent brachte der Diplom-Ernährungswissenschaftler und bekannte Buchautor Uwe Knop Ordnung in das verwirrende Chaos immer neuer Ernährungsstudien, welche die Bevölkerung verunsichern und von dieser zunehmend nicht mehr ernst genommen werden. Zu recht, wie das von ihm gezogene Fazit zeigt: „Die Einteilung in gesunde und ungesunde Lebensmittel hat keinen Sinn, denn dafür fehlt die wissenschaftliche Evidenz.“

Die Ernährungswissenschaften, so Knop, seien in einer bemitleidenswerten Lage und zitiert damit Professor Gerd Antes, Direktor des Deutschen Cochrane Instituts, welches die Qualität wissenschaftlicher Studien bewertet. Der Grund dafür sei die extrem limitierte Datengrundlage, die massgeblich auf Beobachtungsstudien basiere, die keine Kausalitäten (Beweise, Evidenz, Ursache-Wirkungs-Beziehungen), sondern ausschliesslich wachsweiße Korrelationen (statistische Zusammenhänge) lieferten. Die Ernährungsforschung gleiche ihrer massiven Limitierungen wegen modernem Glaskugellesen. Im Endeffekt bedeute dies, dass niemand wisse, was gesunde Ernährung sei: „Es gibt weder Beweise für gesunde Lebensmittel noch für ungesunde Kost“. Konkret auf die aktuell besonders im Kreuzfeuer der Kritik stehenden Fleisch- und Wurstwaren bedeutet das gemäss Uwe Knop Folgendes: „Es ist wissenschaftlich-validiert nicht möglich, weder einen klaren kausalen Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu belegen, noch zwischen Wurstverzehr und Krebs. Ganz im Gegenteil: Die aktuellen grossen Studien respektive Meta-Analysen liefern in der Regel Null-Korrelationen, d.h. es werden keine positiven Zusammenhänge zwischen Fleischverzehr und Erkrankungen und/oder Mortalität (Sterblichkeit) beobachtet.“ Dementsprechend sei es auch nicht möglich, die vermeintlich „bösen Buben“ auf dem Teller zu brandmarken: Weder Fleisch noch Wurst, Zucker und Salz oder Fast Food und Süssigkeiten könnten als „ungesunde Dickmacher“ abgestempelt werden. Dafür fehlten, so Knop, de facto die Beweismittel.

Metzgerei Kraus – hart am Wind in einem umkämpften Markt

Noch 1963 zählte das zürcherische Thalwil dreizehn gewerbliche Metzgereien. Die Veränderung der Detailhandelslandschaft (Lädelisten) und u.a. das zunehmende Angebot von Fleisch der Grossverteiler führten zum Verschwinden dieser Betriebe. Bis auf einen: Marcel Kraus mit seiner mittlerweile zum Fine Food Zentrum mit Bistro und angegliederter Bäckerei mutierten Metzgerei trotzte dem Trend und betreibt heute mit seiner Familien-AG zwei erfolgreiche Fleischfachbetriebe in Thalwil und Rüslikon. Unter der Rubrik „Lagebericht eines KMU“ nannte er im Rahmen der Jahresmedienkonferenz die wesentlichen Faktoren, welche den Erfolg seines Betriebs mit 28 Mitarbeitenden auch im heutigen umkämpften Markt sichern:

- Ein Fleischfachgeschäft in der heutigen Zeit ist nur dann erfolgreich, wenn ein grosser Teil des täglichen Sortiments abgedeckt wird.
- Bedingung sind starke Sortimentsleader, welche die Konsumenten begeistern und zum Einkauf motivieren (u.a. Wurstwaren, Traiteurartikel). Dies gilt für das ganze Sortiment, also auch für die Bäckerei (Kölly Beck) und die angebotenen Milchprodukte.
- Regionalität des Angebots und zwar über die ganze Breite. Die Metzgerei Kraus verfolgt dieses Konzept seit ihrer Gründung im Jahr 1963, lange bevor Regionalität von den Grossverteilern zur Marke gemacht wurde.
- Nachhaltige Schaffung von Vertrauen bei Kunden ist zentral: Leben, was man erzählt. Der Konsument soll spüren, dass man nicht „nur“ Händler, sondern vor allem Hersteller hervorragender Spezialitäten ist.
- Qualität und Originalität sind erstrangige Erfolgsfaktoren. Kein Tier kommt in den Verkauf, ohne dass wir es persönlich gesehen haben. Alle Produzenten sind Vertrauenspartner, uns somit persönlich bekannt und werden von uns regelmässig besucht.

Bezüglich Erschwerungen durch administrative Auflagen gab Marcel Kraus zu Protokoll, dass sein Betrieb mit den zunehmenden Behördenauflagen und administrativen Hemmnissen leben könne, weil diese für alle Marktteilnehmer gelten würden. Nur schlecht leben könne er allerdings mit der Tatsache, dass Vorschriften nicht für alle Marktteilnehmer in gleichem Umfang gelten würden. So zum Beispiel bei den Ladenöffnungszeiten oder bei den Direktvermarktern, die das gleiche Produkt unter anderem unter dem populären Label „Direkt ab Hof“ anböten und sich dabei kaum nach bürokratische Auflagen richten müssten. Gegen diese klare Benachteiligung am Markt wehre er sich entschieden und fordere gleich lange Spiesse für alle.

Unterlagen zur Medienkonferenz¹

Diese Unterlagen liegen diesem Versand bei oder können unter www.sff.ch heruntergeladen werden:

- Die Fleischwirtschaft im Jahresrückblick / Durchzogenes Fleischjahr mit grossen Herausforderungen / *Referat von alt Ständerat Rolf Büttiker, Präsident SFF*
- Der Fleischkonsum 2016 – Fleischkonsum in langfristiger Entwicklung weiterhin konstant / *Referat von alt Ständerat Rolf Büttiker, Präsident SFF*
- Fleischkonsum im Spannungsfeld der Politik / *Referat von Dr. Ruedi Hadorn, Direktor SFF*
- Fleisch – Hochwertiges Lebensmittel oder hochgradiges Gesundheitsrisiko? / *Referat von Uwe Knop, Diplom-Ernährungswissenschaftler und Buchautor*

¹ Nur in deutscher Sprache verfügbar

- Kampf dem Nachwuchsmangel mit neuen Methoden / *Referat von Elias Welti, Stv. Direktor und Leiter Kommunikation SFF*
- Hart am Wind in einem umkämpften Markt – Lagebericht eines KMUs / *Referat von Marcel Kraus, Metzgermeister und Betriebsinhaber Gnusspur, Thalwil und Metzgerei Kraus AG, Rüschlikon*
- Präsentationsfolien

Pressekontakte:

alt Ständerat Rolf Büttiker, Präsident Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 079 435 32 44,
E-Mail: r.buettiker@datacomm.ch

Dr. Ruedi Hadorn, Direktor Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 044 250 70 60,
E-Mail: r.hadorn@sff.ch

Pressestelle:

Bezug der vollständigen Unterlagen zur SFF-Medienkonferenz und von Bildmaterial:

Pressestelle: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: 044 385 99 99,
Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com