

Sehr geehrte Damen und Herren

Nachdem in den letzten Tagen in den Medien verschiedene Themen zu Fleisch aufgegriffen wurden, erlaube ich mir, Ihnen nachfolgend einige Hintergrundinformationen bzw. Argumente für allfällige Medienanfragen zukommen zu lassen:

Studie Universität Zürich zu Lebenserwartung beim Konsum von Fleischprodukten

- Die Studie beruht auf einer Vielzahl von Befragungen zum Konsum von Fleischprodukten. Ob die Wahrnehmung der einzelnen Konsumenten wirklich mit ihrem Essverhalten übereinstimmt, bleibt fraglich.
- Verschiedentlich wird auch die krebserregende Wirkung von Nitrosaminen in den Vordergrund gerückt. Nitrosamine können entstehen, wenn gepökelte Fleischwaren stark gebraten werden. Konkret müssen für die Bildung von Nitrosaminen folgende vier Bedingungen in Kombination erfüllt sein:
 - Fleischprodukt wurde mit Nitrat bzw. Nitrit gepökelt
 - setzt die Bildung von sekundären Aminen voraus, die als Nebenprodukte von mikrobiologischen Prozessen bei der Fermentation entstehen -> es kommen höchstens Rohwürste und Rohpökelwaren in Frage
 - bedingt eine saure Umgebung (pH-Wert < 5.5)
 - bedingt eine Temperatur von mind. 140°C
- In der Studie wurde auch der durch Fleisch hohe Konsum an Fett und gesättigten Fettsäuren kritisiert. Dazu gilt es zu wissen, dass im Durchschnitt etwa 15% des gesamten Fettes bzw. der Menge an gesättigten Fettsäuren über Fleisch und Fleischprodukte aufgenommen werden. Da das Fleischfett selber keine spezifische nachteilige Wirkung entfaltet, muss der Konsum an Fett über Fleisch und Fleischprodukte im Gesamtzusammenhang, d.h. in Verbindung mit der gesamten Aufnahme an Energie (insbesondere Kohlenhydrate) wie auch einer ausreichenden Bewegung, betrachtet werden.
- Betreffend Cholesterin herrscht heute in der Ernährungslehre die Meinung vor, dass die Menge an einzelnen Fettsäuregruppen von grösserer Bedeutung ist als der Gehalt an Cholesterin.
- Die Studie zeigt einen statistischen Zusammenhang zum Konsum an Fleischprodukten auf. Damit ist aber noch kein ursächlicher Zusammenhang gegeben, d.h. eine direkte Verbindung zwischen dem Konsum an Fleischprodukten und der postulierten geringeren Lebenserwartung.
- Mit dem Fleischkonsum verbunden ist oft auch eine Lebensweise (sprich mehr Lebensgenuss) verbunden, die weitere Faktoren wie Rauchen, Alkoholkonsum, weniger Bewegung, geringerer Konsum an Früchten und Gemüse beinhaltet. Die Studie behauptet, diese Faktoren berücksichtigt zu haben; dennoch vermag sie auch hier keinen direkten ursächlichen Zusammenhang aufzuzeigen.

Pferdefleisch-Lasagne

- Die aufgetretenen Fälle der bewussten Täuschung sind in aller Form zu verurteilen. Die nachweislich Verantwortlichen gehören daher in aller Form bestraft und deren Namen öffentlich gemacht. Dennoch muss man sich bewusst sein, dass gerade der unablässige Preisdruck derartige Entwicklungen begünstigt, diese aber dennoch in keinem Falle gutzuheissen sind.
- Im Gegensatz zur EU werden in der Schweiz schon seit mehreren Jahren Tierartennachweise in Fleischprodukten durchgeführt, so dass sich der bisherige Skandal ausschliesslich auf ausländische Rohmaterialien bezogen hat. Aufgrund unserer Informationen führen gemäss einer internen Regelung der Kantonschemiker erst Fremdtieranteile über 1% zu einer Beanstandung. Dies auch deshalb, weil es mit den heutigen Analysemethoden möglich ist, schon geringste Spuren an fremdem Erbmaterial nachzuweisen. Bei den heutigen Prozessabläufen sind geringste Verunreinigungen im genannten Analysebereich aber schlichtwegs nicht zu vermeiden. Seitens des SFF fordern wir daher bei der aktuell laufenden Revision von diversen Verordnungen aus der Lebensmittelgesetzgebung, dass neu ein Anteil von max. 1% Fremdfleisch in der Analytik zu tolerieren sei.

Pferdetransporte

- Die in der Sendung "Kassensturz" gezeigten, inakzeptablen Bilder aus Nordamerika haben auch die betreffenden Importeure überrascht und betroffen gemacht.
- Die EU-Zertifizierung bezieht sich jeweils auf die Schlachtung, nicht aber die vorhergehenden Tiertransporte. Letztere unterstehen ausschliesslich dem jeweiligen Landesrecht.
- Der Verband der Schweiz. Pferdefleisch-Importeure hat sich mit dem Tierschutzbund Zürich und dem Bundesamt für Veterinärwesen bereits getroffen. Angestrebt wird die Ausarbeitung und regelmässige Überprüfung eines Pflichtenheftes für die Lieferanten mit dem Ziel, in Zukunft tiergerechte Transporte zumindest für diejenigen Pferde zu gewährleisten, deren Fleisch später in die Schweiz importiert wird.

Futtermittelimporte

- Die verringerte Futtermittelproduktion in der Schweiz ist das Ergebnis der Agrarpolitik der vergangenen Jahre, die eine vermehrte Ökologisierung und Zunahme der Grünfutterfläche auf Kosten der Futtergetreidefläche zur Folge hatte (Selbstversorgungsgrad heute: < 50%).
- Jährlich wird rund 1 Mio. t Kraftfutter (inkl. Eiweissträger) in die Schweiz importiert, der Selbstversorgungsgrad für Kraftfutter liegt unter 40% (im Vergleich dazu Fleisch: rund 80%, gesamte Landwirtschaft: knapp 60%)
- Alleine das Verfütterungsverbot von tierischen Eiweissen (Fleischmehl, Fleischknochenmehl, Fleischsuppen für Schweine) hat als Folge der BSE-Massnahmen zu einem erhöhten Bedarf an Sojaschrot von rund 200'000 t pro Jahr geführt. Sojaschrot bzw -kuchen sind übrigens Nebenprodukte der Sojaölgewinnung.
- Quintessenz: Mit der zunehmenden Bevölkerungszahl ist es illusorisch zu glauben, die Schweiz könne sich mit Futter- und Lebensmittel selber versorgen. Die Situation könnte aber entschärft werden, wenn auch die Gesellschaft eine gewisse Bereitschaft dafür (z.B. tierische Eiweissträger) aufbringen würde.

Wir hoffen, Ihnen hiermit einige Hintergrundinformationen für den Fall zugestellt zu haben, dass Sie mit Medienanfragen konfrontiert werden. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch dann für allfällige Fragen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüssen

Ruedi Hadorn

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)
Dr. Ruedi Hadorn
Direktor
Steinwiesstrasse 59
Postfach 1082
8032 Zürich

Tel.: +41 (0)44 250 70 60
Fax: +41 (0)44 250 70 61
r.hadorn@carnasuisse.ch
www.carnasuisse.ch
www.facebook.com/Schweizerfleischfachverband