

*Maurus Ebnetter*

*Warum wird in der Gastronomie auf Schweizer Fleisch gesetzt – oder eben gerade nicht? Spielt das Tierwohl auch bei Restaurantbesuchen eine verstärkte Rolle und wie könnte die Zukunft in diesem Bereich aussehen?*

Sehr geehrte Damen und Herren

Sie möchten von mir wissen, ob das Thema Tierwohl auch bei uns in der Gastronomie und bei unseren Gästen wichtig ist. Sie möchten zudem erfahren, weshalb das Gastgewerbe in der Schweiz auf heimisches Fleisch setzt – oder eben nicht.

Nur leider sind die Antworten nicht ganz einfach – und zwar aus einem Grund: Unsere Branche ist sehr heterogen.

Neben herkömmlichen Formen der Gastronomie gibt es zahlreiche andere Spielarten – von Fast-Food und Fast-Casual über die Betriebs- und Schulverpflegung bis hin zu Lieferdiensten, Take-Aways und Food-Trucks.

Es gibt verschiedene Preissegmente und Konsumsituationen. Die Zahlungsbereitschaft unserer Gäste schwankt stark.

In der reinen Zweckverpflegung ist nicht nur das Zeit-, sondern auch das Geldbudget der Konsumenten klein, manchmal sogar sehr klein. In der Genussverpflegung hingegen, vor allem abends, ist es beachtlich hoch. Fantasiepreise können wir dennoch keine verlangen. Dazu später.

Während also Betriebe im oberen Preissegment auf qualitativ in jeder Hinsicht hochstehende Waren angewiesen sind, um ihr eigenes Preisniveau zu rechtfertigen, gibt es im mittleren und unteren Segment einen enormen Kostendruck. Denn die Verkaufspreise können nicht beliebig festgesetzt werden!

Das hat zum einen mit der harten brancheninternen Konkurrenz zu tun, zum anderen mit den Angeboten des Detailhandels, der immer aggressiver auf verzehrfertige Speisen und Getränke setzt, um sich ein grösseres Stück des Ausserhaus-Kuchens abzuschneiden.

Vergessen wir nicht die Konkurrenz durch Anbieter im benachbarten Ausland. Etwa drei Viertel der Schweizer Bevölkerung erreicht innert weniger als einer Fahrstunde die Grenze.

Durch grenzüberschreitenden Konsum fliessen pro Jahr drei bis vier Milliarden Franken Kaufkraft aus der Schweizer Gastronomie in die Nachbarländer ab. Man redet oft vom Einkaufstourismus, der etwa elf Milliarden ausmacht. Der Gastronomietourismus, der in dieser Zahl nicht enthalten ist, wird dagegen seltener thematisiert.

Wir müssen preislich wenigstens einigermaßen mithalten können. Fast alle Gäste verstehen zwar, dass wir höhere Preise haben als unsere Kollegen im Ausland. Doch die Schmerzgrenze wurde für viele offenbar überschritten.

Der Zwang, teures Fleisch einzukaufen, funktioniert schon heute nicht mehr. Sehr viele Konsumenten weichen aus oder reduzieren ihren Verbrauch. Obwohl die Schweiz eines der reichsten Länder auf der Welt ist, ist der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch tiefer als in anderen entwickelten Volkswirtschaften.

Während die Konsumenten bereits eine gewisse Wahlfreiheit haben – sie gehen wie gesagt einfach ins Ausland – haben Gastronomen diese Freiheit nicht. Wir werden durch ein kompliziertes System von

Schutzzöllen, Importkontingenten und Handelshemmnissen daran gehindert, dort einzukaufen, wo es für uns wirtschaftlich Sinn ergibt.

Wir sind in einem heftigen internationalen Wettbewerb und verlangen auch von unseren Lieferanten, dass sie sich diesem stellen. Nicht zuletzt deshalb sind wir für weitere Liberalisierungen im Agrarbereich.

Die Marktöffnungen beim Käse und beim Wein haben uns allen doch gezeigt, dass die Schweizer Produzenten nicht untergehen. Ganz im Gegenteil: Die Qualität und die Vielfalt in diesen Bereichen hat zugenommen.

Nicht nur wegen angestrebter Freihandelsabkommen, z.B. mit Mercosur oder den USA, ist es Zeit, den Grenzschutz auch in anderen Sektoren der Land- und Ernährungswirtschaft schrittweise abzubauen. Allen voran denke ich hier an den Fleischmarkt. Dieser ist wertmässig sehr bedeutend.

Ich bin mir bewusst, dass die Schweizer Bauern Unterstützung brauchen, um solch einen Prozess gestärkt zu überstehen. Das Label „Switzerland“ kann dabei im In- und im Ausland helfen – aber nur, wenn die Qualität hält, was der Name verspricht.

Der Ansatz, mit Qualität zu punkten, ist deshalb richtig und ohne sinnvolle Alternative. In der Schweiz gilt eigentlich für alle Branchen, dass wir über den Preis allein nicht international konkurrenzfähig sein können.

Wir sind dazu verdammt, qualitativ in der obersten Liga mitzuspielen. Die Unternehmen und Organisationen, die die Charta zur Qualitätsstrategie der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft unterzeichneten, scheinen das erkannt zu haben.

Die Bedürfnisse der Konsumenten müssen im Vordergrund stehen. Diese wollen, dass es gut schmeckt. Sie wollen aber auch authentische, am liebsten regionale Lebensmittel, die nachhaltig und tiergerecht produziert und verarbeitet wurden.

Es ist klar, dass diese Anforderungen ein Preisschild haben. Bei weitem nicht alle Konsumenten sind aber bereit, diesen Preis zu bezahlen.

Es gibt zwar Umfragen, die sagen, rund ein Drittel der Bevölkerung sei durchaus bereit, einen signifikanten Mehrpreis zu bezahlen, wenn etwas ethisch, ökologisch und sozial korrekt hergestellt wurde.

Im Umkehrschluss heisst das allerdings auch, dass zwei Drittel der Konsumenten nicht bereit oder schlicht nicht in der Lage sind, sehr viel mehr für solche Produkte zu bezahlen!

Tatsache ist, dass Herr und Frau Schweizer schon lange mit den Füßen abstimmen. Das teure Fleisch in der Schweiz ist einer der Hauptgründe für den Einkaufs- und Gastronomietourismus ins benachbarte Ausland.

Unsere Wohnbevölkerung kauft für rund anderthalb Milliarden Franken Fleisch im Ausland ein. Das ist ein enorm hoher Anteil, denn der gesamte Fleischmarkt in der Schweiz beläuft sich, soviel ich weiss, auf rund 10 Milliarden.

Da kann man noch lange herunterbeten, dass Schweizer Fleisch sei besser. Einmal abgesehen, dass das nicht per se stimmt: Für den genau gleichen Parmaschinken bezahlen wir hier drei Mal mehr als in Deutschland, für das gleiche argentinische Entrecote ebenfalls. Das ist ein unhaltbarer Zustand.

Ich bin auf einem voralpinen Hochplateau im Appenzellerland aufgewachsen. Der Weiler hatte rund 100 Einwohner und eine Gemeinschaftsschule, mit einem Lehrer für sechs Klassen, in einem Raum. Meine Eltern hatten ein Hotel – ich war der einzige, der nicht aus einer Bauernfamilie kam.

In meiner Kindheit habe ich also viel Zeit auf Bauernhöfen verbracht. Die Landwirte waren fleissige, gutmütige Menschen, und selbst die Kurligen oder Hitzigen unter ihnen hatten etwas Liebenswertes. Doch eines waren sie nicht: In besonderem Masse auf das Tierwohl bedacht.

Klar, sie trugen Sorge zu ihren Nutztieren, und die Kühe in Appenzell haben insofern Glück, als sie in der warmen Jahreszeit viel auf der Weide sind. Doch die Winter können in den Bergen sehr lang sein.

In den dunklen, engen Ställen banden die Bauern die Kühe so an, dass sie sich kaum bewegen konnten – mit den Hinterbeinen im Schorgraben, damit die Reinigung einfacher war.

Ihre Hunde hielten manche Bauern zumindest zeitweise an Ketten. Und es gab einige, die mit Hühnerbatterien experimentierten.

Daraus folgere ich: Es waren im Wesentlichen die Städter, die den Bauern Fortschritte beim Tierschutz aufzwingen und noch immer aufzwingen. Je höher wir aber den Standard treiben, desto mehr steigen die Produktionskosten. Das wäre dann kein Problem, wenn alle Konsumenten tatsächlich bereit wären, für Fleisch- und Milchprodukte mehr zu bezahlen.

Poulet aus der Schweiz genießt einen guten Ruf. Auch das Schweizer Schweinefleisch ist vermutlich tatsächlich besser als ausländisches Billigfleisch. Die Schweine werden bei uns weniger gross, und sie brauchen erst noch länger dazu. Es scheint naheliegend, dass solche Schweine glücklicher sind.

Aber wie sieht es beim Rindfleisch aus?

Der Begriff „Rindfleisch“ wird in der Schweiz für Fleisch sehr unterschiedlicher Qualität verwendet: Zum einen wird unter dieser Bezeichnung tatsächlich das Fleisch von Rindern verkauft, die noch nicht gekalbt haben, zum anderen aber das Fleisch von alten Kühen.

Es gibt keine gesetzlich definierte Trennlinie zwischen Kalb-, Rind- und Kuhfleisch. Dabei wäre eine klare Deklaration gerade in der Schweiz, wo es viele Milchrassen gibt, sehr wichtig. Das würde zum einen sicherstellen, dass den Verbrauchern kein Kalbfleisch verkauft wird, das eigentlich von jungen Rindern stammt, andererseits wäre es nicht mehr möglich, das Fleisch von alten Kühen als teures "Rindfleisch" zu verkaufen.

In den meisten Ländern der Welt hält man "Milchrassen" zur Milchproduktion und "Fleischrassen" zur Fleischproduktion. Die weiblichen Tiere der Milchrassen lässt man alt werden, um dadurch den Ertrag zu optimieren. Danach werden sie der Tierfutter-, allenfalls der Wurstwarenproduktion oder gar der Verbrennung zugeführt.

Da männliche Kälber von Milchrassen zu wenig schnell Fleisch ansetzen und sich mit Milch immer weniger Geld verdienen lässt, gelten diese Tiere als unrentabel. Sie werden zunehmend zum Abfallprodukt. Tausende solcher Kälber werden kurz nach der Geburt getötet, zum Teil sogar bereits vor der gesetzlich erlaubten Frist von sieben Lebenstagen. Das "Eintagskälbchen" droht zur Begleiterscheinung der modernen Milchproduktion zu werden.

Bei typischen Fleischrassen ergibt es wenig Sinn, die Tiere besonders alt werden zu lassen. Nach 18 bis 24 Monaten weisen die Tiere ein Lebendgewicht von gut 600 Kilogramm auf, was einem Schlachtgewicht von gut 300 Kilogramm entspricht. Zwar liesse sich das noch geringfügig steigern, doch würde man dazu ein weiteres Jahr benötigen. Die Tiere werden deshalb meist geschlachtet, bevor sie kalbern.

Unter normalen Haltungsbedingungen haben Fleischrassen zudem den Vorteil, dass gewisse Qualitätsmängel nicht vorkommen (dunkles, leimiges Fleisch sowie blasses, wässriges Fleisch). Die Tropfsaftverluste (im frischen Fleisch) bewegen sich im tolerierbaren Bereich, die Kochverluste sind meist gering.

Ein Umdenken findet zwar auch in der Schweiz statt, doch auf den meisten Bauernhöfen werden kaum reine Fleischrassen gehalten, sondern Milch- oder Zweinutzrassen, wobei bei der Einkreuzung in erster Linie auf die Milchleistung geachtet wird.

Kühe der in der Schweiz am meisten verbreiteten Rassen müssen oft jedes Jahr ein Kalb liefern und so lange wie möglich Milch geben. Dadurch vertrocknen die Gefässe und die Muskeln der Tiere werden hart.

Nicht selten werden sie erst geschlachtet, nachdem sie mehrere Mal gekalbt haben. Dann gelingt es aber selbst mit besten Mastmethoden nicht mehr richtig, die verzogenen, verschrumpften Muskeln wieder auszudehnen und mit Fett durchwachsen zu lassen.

Ein in seiner besten Lebenszeit gemästeter Bulle und eine erst spät angefütterte alte Kuh weisen eine unterschiedliche Fleischqualität auf.

Wenn gut informierte Konsumenten "Rindfleisch" kaufen, wollen sie in der Regel das Fleisch von Tieren im Alter von anderthalb bis zwei Jahren beziehen. Auch die meisten professionellen Köche arbeiten am liebsten mit solchem Rindfleisch.

Das bedeutet nicht, dass "Kuhfleisch", also das Fleisch älterer Tiere, nicht auch verwendet werden kann, z.B. für Hamburger-Hack (möglichst wenig Bratverlust bei viel Geschmack und wenig Fett) oder für Sauerbraten. Ab einem gewissen Alter wäre es aber wohl sinnvoll, Kuhfleisch der Wurstverarbeitung zuzuführen.

Leider ist es für Konsumenten praktisch unmöglich, aufgrund des Aussehens zu beurteilen, ob es sich um Rindfleisch im engeren Sinne oder um das Fleisch von Kühen handelt. Selbst für Fachleute ist das nicht einfach, wenn sie einzelne Fleischstücke und nicht Tierviertel mit Fleischstempel vor sich haben.

Während beispielsweise beim Schweinefleisch durch massive Geschmacksveränderungen sichergestellt ist, dass den Konsumenten kein Frischfleisch von Mutterschweinen verkauft wird, gibt es diese Gewähr bei der mengen- und wertmässig sehr wichtigen Kategorie der Hausrinder nicht.

Wenn man bedenkt, was heute alles deklariert sein muss, so überrascht es doch sehr, dass es noch immer möglich ist, das Fleisch alter Kühe überteuert als "Rindfleisch" zu verkaufen. Bei vielen Früchten und Gemüsen wird im Supermarkt die Sorte angegeben – beim Fleisch ist das meist nur bei hochpreisigen Angeboten der Fall.

Angesichts der grossen Qualitätsunterschiede wäre es wünschenswert, dass das Alter und die Rasse der Tiere deklariert werden!

Eine klare Trennlinie zwischen Kalb, Rind und Kuh würde zu günstigerem "Kuhfleisch" und zu einer Qualitätssteigerung von Schweizer Rindfleisch führen, die mit einem zunehmenden Umstieg auf Fleischrassen verbunden wäre. Damit würden auch ethisch fragwürdige Jungtierschlachtungen eingedämmt.

Ziel muss es letztlich sein, beim Schweizer Rindfleisch eine markante Qualitätssteigerung zu erreichen. Diesbezüglich gibt es Handlungsbedarf, stimmt doch das Preis-Leistungs-Verhältnis oft nicht. Gerade im Hinblick auf weitere Liberalisierungsschritte ist das bedenklich.

Kommen wir zurück zu den Einstiegsfragen.

Das Tierwohl ist der Gastronomie so wichtig oder unwichtig wie den Konsumenten. Wir sind ein Spiegelbild der Gesellschaft. Zwar gibt es sowohl bei Touristen als auch bei den einheimischen Gästen einen klaren Trend zu mehr Regionalität und zu mehr Nachhaltigkeit im Allgemeinen, doch die Zahlungsbereitschaft ist stark unterschiedlich. Es braucht deshalb die Wahlfreiheit.

Betriebe, die sich profilieren möchten, insbesondere auch im oberen und obersten Preissegment, setzen auf qualitativ hochstehendes Fleisch, selbst wenn es teurer ist.

Auch im Mainstream-Markt gibt es eine Bereitschaft, für gutes Schweizer Fleisch einen Aufpreis zu bezahlen – sofern die Qualität stimmt und der Aufpreis 20, 30, in Einzelfällen sogar 50 Prozent nicht übersteigt. Ist das gegeben, sehe ich gute Chancen für eine Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Wer aber ein Mittagsmenü inklusive Suppe oder Salat für 16 Franken verkaufen muss, um auf dem Markt zu bestehen, der wird stets günstigere Alternativen bevorzugen, solange sie eine akzeptable Qualität aufweisen. Das Gleiche gilt beispielsweise für Wirte, die All-you-can-eat-Buffets oder ähnliches anbieten.

Es ist ein Irrglauben, dass in einem freien Markt alle Schweizerinnen und Schweizer nur heimisches Fleisch kaufen werden. Ohne Exporte wird es nicht gehen. Wenn die Japaner es schaffen, weltweit ihr Kobe-Beef zu unglaublichen Preisen zu verkaufen, sollte das mit dem Label „Switzerland“ doch auch uns gelingen.

Unser Ziel muss es sein, die Weltbesten zu sein. Davon sind wir beim Fleisch trotz hoher Tierschutzstandards noch meilenweit entfernt.

Langfristig bin ich zuversichtlich für Anbieter aus der Schweiz. Sie werden im In- und Ausland erfolgreich sein, wenn sie eine konsequente Qualitätsstrategie verfolgen, den Mehrwert klar kommunizieren und innovativ sind.