

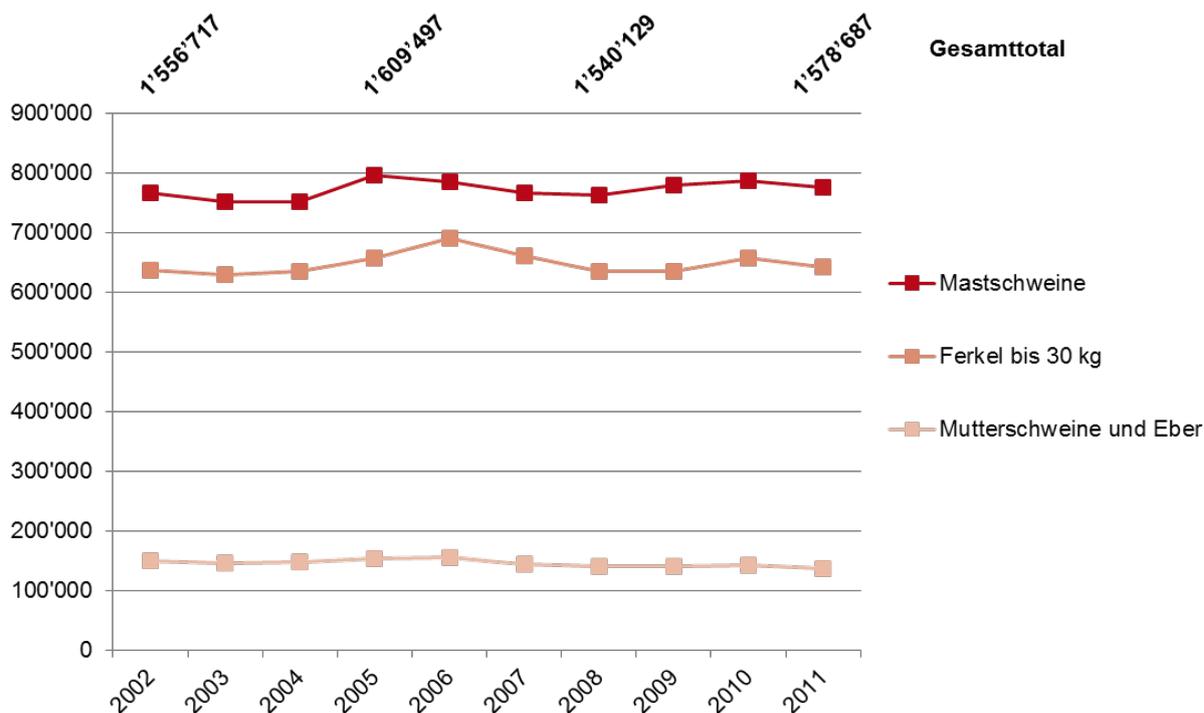
Faktenblatt zum Schweizer Schweinefleisch

Nachhaltige Qualität aus der schweizerischen Schweinefleischproduktion

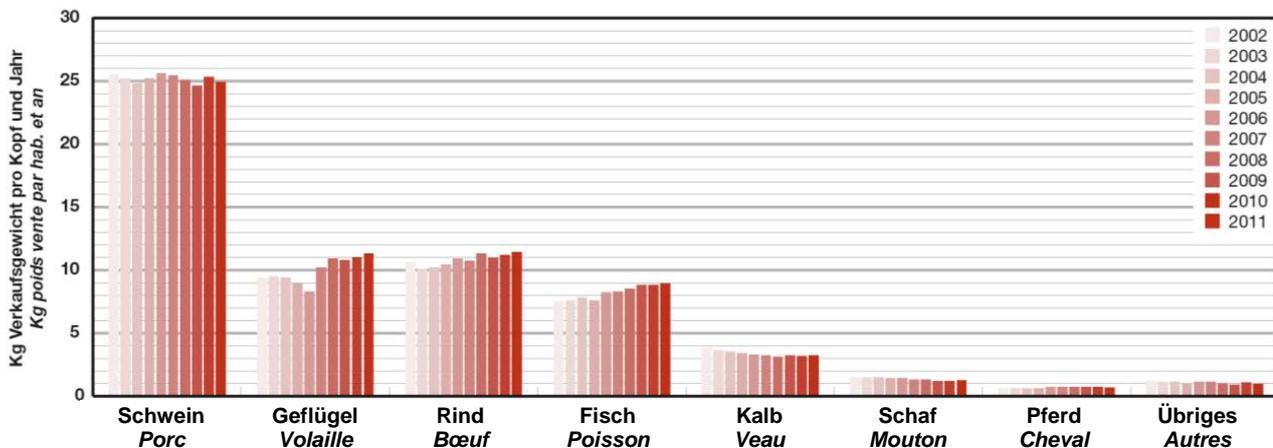
1. Hintergrund

Schweinefleisch ist die beliebteste Fleischsorte der Schweiz. Jährlich werden pro Kopf rund 25 kg konsumiert. Das hat seinen Grund: Schweizer Schweinefleisch enthält viele essentielle Nährstoffe, ist geschmackvoll, vielseitig und einfach in der Zubereitung. Und die Konsumenten erhalten die hohe Qualität bei einem guten Preis-/Leistungsverhältnis. Die hohe Qualität des Schweizer Schweinefleisches ist das Ergebnis einer ausgewogenen Zuchtarbeit, einer artgerechten Haltung und Fütterung sowie praxistauglicher Gesetze zum Wohl der Tiere und zum Schutz der Umwelt.

Der grösste Teil des in der Schweiz konsumierten Schweinefleisches (rund 95%) stammt aus heimischer Produktion, die sich bezüglich Fleisch- und Fettqualität, artgerechter Haltung und hohem Gesundheitsniveau der Nutztiere deutlich vom Ausland abhebt. Die Schweinehaltung zählt in der Schweiz zu den wichtigsten Stützen der Landwirtschaft. Gemessen am Produktionswert steht sie nach dem Pflanzenanbau, der Milchproduktion und der Rinderhaltung an vierter Stelle. Die gesamte Population umfasst ca. 1,6 Millionen Schweine.



Entwicklung der Schweinepopulation
 Quelle: Bundesamt für Statistik (BFS)



Entwicklung des Pro-Kopf-Konsums
 Quelle: Der Fleischmarkt im Überblick 2011, Proviande

2. Hohes Qualitätsniveau in der Zucht

Den Schweizer Schweinezüchtern ist die Qualität wichtiger als die Quantität. Sie nehmen im internationalen Vergleich bezüglich Fleisch- und Fettqualität sowie Tierhaltung eine Vorreiterrolle ein. Die Produzenten setzen auf eigene, nach Qualitäts Gesichtspunkten weiterentwickelte Rassen und erzeugen so ein optimales Verhältnis von Fleisch und Fett in hoher Qualität. Daher entstehen aus Schweizer Schweinen sowohl hervorragendes Bankfleisch wie auch Fleisch und Fett, das für die Verarbeitung zu verschiedenen Produkten bestens geeignet ist. Dank der optimierten Fleisch- und Fettqualität erhält das Fleisch seine schöne rosa Farbe, verliert bei der Zubereitung nur wenig Wasser und bleibt zart.

3. Nachhaltige Haltung und Produktion

Die Schweiz verfügt seit 2008 über eines der weltweit umfassendsten Tierschutzgesetze, welches von Tierschützern aus der Schweiz anerkannt und aus dem Ausland gelobt wird. Die Haltungsvorschriften sind hierzulande artgerecht und zukunftsweisend im internationalen Vergleich. Schweizer Schweine haben mehr Platz, Auslauf und häufig auch Stroh. Die Tierschutzverordnung schreibt den Betrieben ab 2013 zudem vor, den Schweinen im Zusammenhang mit der Nahrungssuche «Beschäftigungsmöglichkeiten» zu bieten. Das ist artgerecht und entspricht der natürlichen Veranlagung der Schweine: sie schnüffeln, wühlen und suchen gerne.

Zwei Drittel der Tiere werden darüber hinaus in freiwilligen Programmen gehalten, die dem Tierwohl einen besonders hohen Stellenwert zumessen: RAUS (ständiger Auslauf ins Freie) und BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) mit bodenbedeckender Einstreu im Liegebereich. Diese Programme wurden vom Handel, den Produzenten und dem Bund gemeinsam erarbeitet.

Das Gesundheitsniveau der Schweizer Schweine ist hoch. Dies nicht zuletzt dank des «Schweinegesundheitsdienstes SGD», der während Jahren mit grossem Einsatz aller Beteiligten die Schweinebestände von den ertragsmindernden Krankheiten befreite und optimale Voraussetzungen zur Vermeidung von Seuchenausbrüchen und der Ausbreitung oder Verschleppung von wirtschaftlich relevanten oder auf den Menschen übertragbaren Erregern schafft. Zudem machen die guten Haltungsbedingungen und die qualitätsgerichtete Zuchtarbeit die Schweine weniger stress- und krankheitsanfällig.

4. Wichtiges Bindeglied im Nährstoffzyklus

Für die Fütterung werden nur kontrollierte art- und umweltgerechte Futtermittel eingesetzt. Die Schweine ernähren sich vor allem von Futtergetreide sowie Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Solche Nebenprodukte wie Molke aus der Käseherstellung, Mahl- und Schälprodukte aus der Getreide- und Kartoffelverarbeitung oder Rüstabfälle aus der Gemüseproduktion fallen immer häufiger an. Über die Schweinemast werden jährlich rund 1 Million Tonnen pflanzliche Nebenprodukte und 1,5 Millionen Tonnen Molke als Futtermitteln verwertet. Das spart nicht nur Anbauflächen, die Nebenprodukte werden so ökologisch sinnvoll verwendet. Das Schwein wandelt diese in hochwertige Proteine um und schliesst damit den Nährstoffkreislauf.

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP überwacht systematisch Fütterung und Futtermittel, damit keine unerlaubten Stoffe wie zum Beispiel antimikrobielle Leistungsförderer ins Schweinefutter gelangen. Die Verfütterung von Speiseresten und Gastronomieabfällen ist von Gesetzes wegen untersagt und das Futter enthält weder gentechnisch veränderte Organismen noch Tiermehl.

5. Rückverfolgbarkeit

Aufgrund der nationalen Tierverkehrsdatenbank ist die Rückverfolgbarkeit von Schweizer Fleisch immer gewährleistet. Es kann jederzeit nachvollzogen werden, von welchem Betrieb die Tiere stammen und wann und wo sie geschlachtet wurden. Ergänzend zur Tierschutzgesetzgebung ist dies eine wichtige Massnahme für die Qualitätsproduktion, die gegenüber den Konsumenten Vertrauen schafft.

6. Gesunder Genuss

Der Genusswert beim Schweizer Schweinefleisch ist äusserst hoch. Es ist saftig und zart sowie geschmackvoll, und nebenbei gesund und bekömmlich. Denn das Fleisch ist reich an Nährstoffen und eignet sich deshalb hervorragend für eine ausgewogene Ernährung. Es enthält wertvolles Eiweiss mit essentiellen Aminosäuren sowie Vitamine B1, B6, Zink, Selen und Eisen, in einer Form, die vom Menschen besonders gut aufgenommen wird.

Das Verhältnis von Fleisch und Fett ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht optimal. So haben beispielsweise das Nierstück oder Geschnetzeltes nur 5% Fett. Dieser Fettanteil ist für einen hohen Genusswert erwünscht und um fettlösliche Vitamine (A, D, E, K) aufnehmen zu können. Ausserdem bestehen fast zwei Drittel des Fettes aus einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Letztere sind für den menschlichen Körper essentiell, d.h. sie müssen über die Nahrung zugeführt werden und sind unentbehrlich für den Stoffwechsel. Darüber hinaus haben sie eine entscheidende Bedeutung als Strukturelement der Zellwand und zum Schutz von Organen.

100 g essbarer Anteil	Koteletts	Geschnetzeltes	Nierstück
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	179 / 750	134 / 562	138 / 579
Eiweiss (g)	21,4	21,3	22,9
Vitamin B ₆ (mg)	0,70	0,68	0,59
Eisen (mg)	0,4	0,7	0,4
Gesamtfett (g)	10,4	5,4	5,1
Verhältnis der Fettsäureanteile in Prozent (SFA:MUFA:PUFA*)	40,3:48,5:11,2	36,4:50,2:13,4	39,8:47,4:12,8

*SFA = gesättigte Fettsäuren, MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren, PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren
 Quelle: Nährwertabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande 2012

7. Vielfalt in der Küche

Das Schweizer Schweinefleisch ist das ganze Jahr über ausreichend und frisch verfügbar. Zudem eignet es sich für jede Jahreszeit. Aus dem ganzen Schlachtkörper werden schmackhafte Fleischstücke erstellt: vom Hals über das Kotelett zum Filet bis zur Haxe. Die verschiedenen Stücke lassen sich je nach Vorliebe auf die unterschiedlichsten Arten kochen oder braten.

Schweinefleisch ist vergleichsweise einfach in der Zubereitung. Das Fleisch sollte gut durchgebraten sein, wofür eine Kerntemperatur von 65-70° C genügt. Gerade bei den Kurzbratstücken in der Pfanne oder auf dem Grill kommt es aber nicht genau auf die Sekunde an.

Darüber hinaus entstehen aus Schweinefleisch zahlreiche schmackhafte Fleischprodukte wie Wurstspezialitäten, Speck oder Schinken. Die verarbeiteten und gepökelten Produkte sind lange haltbar und eignen sich dadurch auch als Vorrat.

Proviande – die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft

«Schweizer Fleisch» ist eine registrierte Marke von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Zu Proviande gehören Organisationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch: Produzenten, Viehhandel, Verarbeiter von Schlachtvieh, Fleisch und Schlachtnebenprodukten sowie Detailhandel, Importeure und Exporteure.

Als nationales Kompetenzzentrum für Schlachtvieh und Fleisch fördert Proviande die Zusammenarbeit der Organisationen und damit eine qualitativ hochstehende und wettbewerbsfähige Fleischwirtschaft. Zu ihren Aufgaben gehören unter anderem die neutrale Qualitätseinstufung von Schlachtkörpern, die Organisation und Durchführung öffentlicher Schlachtviehmärkte und die Förderung des Absatzes von Schweizer Fleisch im In- und Ausland. Damit leistet Proviande unverzichtbare Dienste von hoher Qualität für die gesamte Schweizer Fleischbranche.