„REGIO-Fleisch aus dem Alpstein- und Churfirstengebiet“

INHALTSVERZEICHNIS

1. Agrarpolitisches Umfeld im Fleischsektor und Folgerungen

2. Ziel des REGIO-Fleisches aus dem Alpstein-Churfirstengebiet

3. Aussagen des REGIO-Fleisches

3.1 Aussagen in Bezug auf die landwirtschaftliche Produktion

3.2 Aussagen in Bezug auf Vermarktung und Transport der Schlachttiere

3.3 Aussagen in Bezug auf die Schlachtung und Verarbeitung

3.4 Aussagen in Bezug auf die Behandlung des Fleisches (Reifung, Zubereitung, etc.)

4. Der REGIO-Markt

4.1 REGIO-Kalbfleisch

4.2 REGIO-Schweinefleisch: Das Alpenschwein

4.3 REGIO-Spezial: Kaninchen, Wild, Lamm

4.4 REGIO-Natura-Beef

5. Diskussion

6. Anhang: Stellungnahmen über ...

6.1 Antimikrobielle Wachstumsförderer

6.2 Das Stalljournal

6.3 IP-Suisse, BIO, KF

1. Agrarpolitisches Umfeld im Fleischsektor und Folgerungen

Die schweizerische Landwirtschaft und die fleischverarbeitenden Betriebe stehen ständig im Fokus der Öffentlichkeit. Vor allem die Tierzucht, Haltung und der Transport wird sehr genau beobachtet und bei der kleinsten Unachtsamkeit stark verurteilt. Die Lobbyisten der veganen und vegetarischen Gesellschaft verurteilen den Fleischkonsum zu Unrecht. Dem Konsumenten werden falsche Bilder in den Kopf gesetzt und somit das Vertrauen in die landwirtschaftliche Produktion und den beinahe ausnahmslos hochprofessionellen Fleischverarbeitern geschädigt. Obwohl sehr grosse Interventionen und Anstrengungen unternommen werden in Bezug auf tiergerechte Transporte (z.B. obligatorische Kurse für Transporteure und Schlachthofpersonal) und vertiefenden ethischen und tierschutzrechtlichen Kursen, um eine möglichst schonende und würdige Behandlung der Tiere im Schlachthof zu gewährleisten, werden die Stimmen über die negativen Folgen des Fleischverzehrs zu Unrecht, lautstark über die medialen Kommunikationsmittel verbreitet.
Zudem steht auch fest, dass das Fleisch ein wertvoller Eiweiss-Spender, ein Eisenspender, aber auch ein Spender von wertvollen Fettsäuren, Vitaminen und vieles mehr im Nahrungsangebot des Menschen ist.
Aus diesen Umständen heraus lässt sich schliessen, dass das mangelnde Vertrauen in das hochwertige Nahrungsmittel Fleisch wieder zurückgewonnen werden muss. Dies ist auf verschiedene Art und Weise möglich. So kann die Direktvermarktung (ab Hof) oder die Vermarktung über ein vorgegebenes Programm (KAG, Terra Suisse, Natura Beef, etc.) eine mögliche Alternative sein.
In diesem Umfeld müssen auch wir uns mit dem Betrieb „Metzgerei Rust“ in Neu St. Johann bewähren. Nach eingehender Prüfung kamen wir zum Schluss, aus unserem Betrieb das „REGIO-Fleisch aus dem Alpstein-Churfirstengebiet“ anzubieten.

2. Ziel des REGIO-Fleisches aus dem Alpstein-Churfirstengebiet

Unser Ziel ist es, sämtlichen Kunden die Herkunft, Transportart, Behandlung sowie die Vermarktung unserer Schlachttiere klarzustellen. Es liegt in unserem Interesse, objektive Informationen über den Tätigkeitsbereich unserer Firma weiterzugeben. Wir sind überzeugt, dass sich die Kundenzufriedenheit mit diesem Vorgehen stark verbessert und wir somit Transparenz zwischen der Gewinnung von Fleisch und dem Fleischkonsum schaffen.

3. Aussagen des REGIO-Fleisches

3.1 Aussagen in Bezug auf die landwirtschaftliche Produktion

Auf dem Landwirtschaftsbetrieb beginnt die Produktionskette des Fleisches. Mit dem Aufwachsen und Heranreifen eines Schlachttieres ist viel Arbeit, Sorgfalt und Know-how verbunden. Über die landwirtschaftliche Produktion wird heute in verschiedenen Gremien viel diskutiert. Wie nie zuvor werden unseren Produzenten Vorwürfe über die Haltung, die Fütterung und die Behandlung unserer

Haustiere gemacht. Viele Produzenten sind verunsichert. Mit unserem REGIO-Fleisch wollen wir unseren Produzenten wieder Sicherheit zurückgeben. Besonders zwei Punkte werden von uns gefordert:

a) **Eine tierfreundliche Aufstallung:**

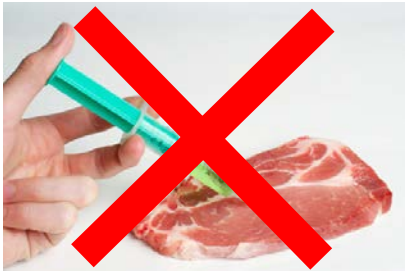
Dies bedeutet, dass wir bei der Kälbermast nur Tiere beziehen, welche in Gruppen auf Stroh gehalten wurden und welche genügend Tageslicht erhalten. Die Tierschutzforderung sind 15 Lux. Bei dieser Lichtstärke ist es möglich, eine Zeitung im Stall zu lesen. Zudem haben sie ständigen Zugang zu Rauhfutter.

Bei den Schweinen wollen wir uns auf die Alpschweine konzentrieren. Diese Schweine haben nebst ihrem Stall auch Auslaufmöglichkeiten. Der Auslauf kann dabei als eine Art Weideauslauf (täglich einige Stunden) oder als stetig zugängiger Auslauf konzipiert sein. Wichtig scheint uns, dass die Tiere Freiraum haben und in der heissen Zeit sich an einen kühlen Ort zurückziehen können.

Die Lämmerhaltung im Berggebiet entspricht der natürlichsten Haltung unter den Nutztieren. Grosse Weiden, Schattenplätze, Gruppenhaltung, etc. häufig ohne jegliche Stalleinrichtung (höchstens während der Winterzeit) sind die Anforderungen, welche heute bei den meisten Schafen vorhanden sind. Bei der Haltung von Schafen scheint uns eine fachgerechte Betreuung sehr wichtig. Unser Anliegen ist es, dass der 'Hirte' kranke Tiere sofort erkennt und behandeln kann. Dieses Anliegen stellen wir durch den persönlichen Kontakt zu den einzelnen Produzenten sicher.

Eines der wichtigsten Kernaufgaben ist für uns die Rindviehhaltung. Bei dieser Haltungsart kommen für uns <u>nur</u> Betriebe als Lieferanten in Frage die eine RAUS-Haltung anwenden. D.h. die Tiere haben regelmässigen Auslauf mit ihren Artgenossen zusammen. Sie werden frei gehalten und nicht angebunden.

b) **Eine Fütterung ohne antimikrobielle Wachstumsförderer**



Bei der Fütterung stellen wir bei allen Tiergattungen die gleichen Anforderungen. Die Fütterung muss dem jeweiligen Tier angepasst sein. D.h. für Kälber: Milch oder dessen Produkte; bei Schweinen: verschiedene Futtermittel möglich (das Schwein ist ein Allesfresser), bei Lämmern: Gras, Heu, evtl. ergänzt mit Kraftfutter. Beim Einsatz all dieser Futter-

mittel verzichten unsere Produzenten auf den Einsatz von antimikrobiellen Wirkstoffen. Diese Stoffe wurden in den letzten Jahren standardmässig durch die Futtermühlen in fast alle Futtermittel eingemischt. Durch den Verzicht auf diese Stoffe bezwecken wir in Zusammenarbeit mit dem Produzenten ein für den Konsumenten einwandfreies Produkt.

3.2 Aussagen in Bezug auf Vermarktung und Transport der Schlachttiere

Die Vermarktung der Schlachttiere erfolgt direkt mit unserem Schlachtlokal. Der persönliche Kontakt zwischen unserem Lieferanten und unserer Metzgerei hat einen wichtigen Stellenwert. Dadurch wird auch das angelieferte Tier nicht zur Ware, sondern erhält eine 'persönliche' Marke. Der Umgang mit dem Tier ist dadurch rücksichtsvoll und ruhig. Durch diesen Umgang finden wir auch sehr selten Fleischfehler, welche bei gestressten Schlachttieren auftreten können. Unsere Lieferanten werden von unserer Seite über Gesetzesänderungen in Bezug auf Schlachttiere informiert. Dadurch stellen wir sicher, dass Neuerungen auch in der landwirtschaftlichen Produktion bekannt sind. Als aktuelles Beispiel sind heute Schlachttiere gemäss der neuen Lebensmittelverordnung als Lebensmittel zu betrachten und nicht einfach als „Schlachttiere". Ebenso werden von der neuen Schlachthygieneverordnung nur gesunde und sauber angelierferte Tiere als schlachtkonform betrachtet. All diese Gesetze dienen der Sicherheit unserer Kundschaft.

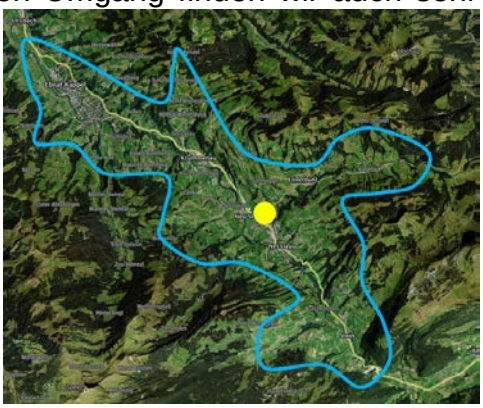


Abbildung 1: Transportwege "Metzgerei Rust"

Durch das REGIO-Programm sind kurze Transportwege garantiert. Die Transporte werden im Normalfall durch den Lieferanten direkt ausgeführt. Dieser kennt die Eigenheiten der einzelnen Tiergattungen und ist an einem schonenden Transport interessiert, da er weiss, dass nur so eine gute Fleischqualität gesichert werden kann.

3.3 Aussagen in Bezug auf die Schlachtung und Verarbeitung

Ein wichtiger Teil der „Qualitätskette" ist die Gewinnung und Verarbeitung von Fleisch. Es liegt im Interesse unserer Firma, das Schlachtvieh im betriebseigenen Schlachthof unter optimalen Bedingungen zu schlachten und zu verarbeiten. Dadurch stellen wir eine einwandfreie Fleischreifung sicher.
Die Schlachttierkörper werden auf ca. 2°C Kerntemperatur ausgekühlt und in optimierten Kühlräumen abgehangen. Die fachgerechte Zerlegung, die Produktion von Fleisch- und Wurstwaren nach alteingesessenen, klaren Rezepturen sowie die optimale Lagerung und Reifung des Fleisches erfordert viel Fingerspitzengefühl. Für unsere Firma sind dies tägliche Herausforderungen, die wir mit bestem Wissen und Gewissen pflegen.

3.4 Aussagen in Bezug auf die Behandlung des Fleisches (Reifung, Zubereitung, etc.)

Um eine optimale Fleischqualität zu gewinnen ist die richtige Lagerung und Reifung des Rohmaterials von zentraler Bedeutung.
Sobald das Fleisch richtig „abgehangen“ (d.h. die postmortale Glykogenolyse abgelaufen) ist, werden die Schlachtkörper in die einzelnen Teilstücke zerlegt und zugeschnitten. Werden bei diesem Prozess „versteckte“ Mängel, wie z.B. Verwachsungen, zu hoher (DFD) oder zu tiefer pH-Wert (PSE) festgestellt, sehen wir uns verpflichtet, das Rohmaterial klar zu kennzeichnen und mit dem Veterinär über den weiteren Verlauf zu bestimmen.
Nach der Veredelung der Fleischstücke werden diese in Grosspackungen unter Ausschluss von Luft (vacuumiert) verpackt. Je nach Art und Teilstück erfolgt eine Fleischlagerung/Reifung von einigen Tagen bis zu 6 Wochen bei Temperaturen von ca. 2°C. Damit garantieren wir eine einwandfreie, hochstehende und bedeutende Qualität.
Damit der Genusswert vom Nahrungsmittel „Fleisch“ voll zur Geltung kommt, ist die Zubereitung resp. die Zubereitungsmethode ebenfalls bedeutungsvoll. Unser Personal steht für die Kundschaft jederzeit als beratende Unterstützung zur Verfügung. Es ist in unserem Interesse, dass das Personal Fachkurse zu diesen Themen besucht.
Der Qualität und Hygiene schenken wir grosse Aufmerksamkeit. Unser Betrieb untersteht der freiwilligen Qualitäts- und Hygienekontrolle der Schweizerischen Metzgereifachschule in Spiez. Die sporadischen Kontrollen und Untersuchungen helfen uns, Schwachstellen im Betrieb oder in den Produktionsabläufen auszumerzen und eine laufende Verbesserung der Produkte zu erzielen.

4. Der REGIO-Markt

4.1 REGIO-Kalbfleisch

Unter REGIO-Kalbfleisch vermarkten wir Kalbfleisch, welches in der Alpstein-Churfirsten-Region produziert wird. Die Kälber werden auf Stroh in Gruppen gehalten, haben genügend Tageslicht und werden ohne den Zusatz von antimikrobiellen Wachstumsförderern mit Milch respektive Milchprodukten getränkt. Zudem haben sie ständigen Zugang zu Rauhfutter. Mit rund 200 kg Lebendgewicht werden die Tiere bei uns angemeldet und angeliefert. Der Transport ist kurz (normalerweise unter 15 Minuten) und schonend. Durch den persönlichen Kontakt und Kontrollbesuche bei den Produzenten wird sichergestellt, dass diese Tiere gemäss unseren Anforderungen gehalten werden.
Die fachgerechte Verarbeitung und Reifung des Fleisches garantiert eine einwandfreie Qualität unseres REGIO-Kalbfleisches. Das REGIO-Kalbfleisch ist bei uns das ganze Jahr durch im Sortiment zu finden und stellt zurzeit den Hauptast unserer REGIO-Linie dar.

4.2 REGIO-Schweinefleisch: Das Alpenschwein

In vielen Alpen der Alpstein-Churfirstenregion werden während des Sommers Schweine gemästet. Diese Schweine können sich regelmässig im Auslauf herumtreiben und ihre Neugierde stillen. Auch haben sie die Möglichkeit, sich während der heissen Tageszeit an einen kühlen Fleck zurückzuziehen. Die Fütterung dieser Schweine erfolgt für unser Programm unter Ausschluss antimikrobieller Wachstumsförderer. Beim Alpabtrieb finden die Schweine den Weg zurück ins Tal, wo sie dann geschlachtet und als Alpschwein vermarktet werden. In unserem REGIO-Programm ist dieses Alpschwein im saisonalen Angebot, während den Herbstmonaten, vorhanden. Auch hier sind kurze fachgerechte Transporte, eine ruhige Schlachtung und optimale Reifung wichtige Voraussetzungen für ein absolutes Genussvergnügen.

4.3 REGIO-Spezial: Kaninchen, Wild, Lamm

In unserem REGIO-Sortiment stehen auch Angebote wie Kaninchen, Wild oder Lamm. Diese Fleischsorten werden saisonal angeboten und sollen die Fleischpalette ausschmücken. Auch hier ist der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten von zentraler Bedeutung. So gehört z.B. ein Besuch bei dem Schafhirten auf der Alp ebenso zu unserem Programm wie auch der Kontakt zum Jäger. Sie alle leisten zur guten Qualität unserer Produkte einen wesentlichen Beitrag. Durch diese Kontakte können Verbesserungen erzielt und Anregungen unserer Kundschaft diskutiert werden.

4.4 REGIO-Natura

In das Regio-Fleischprogramm wurde zudem das Natura angefügt. Dieses Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung hebt sich vor allem durch die tierfreundliche Haltung und den einmaligen Genuss dieses Fleisches ab. Die Tiere werden

über knapp 2 Jahre ständig im Beisein der Mutter gefüttert damit eine einmalige Qualität entsteht. Auch der Transport wird nur durch den Urproduzenten ausgeführt, damit von Beginn an die Tiere keinen unnötigen Stresssituationen ausgesetzt werden. Dieses Fleisch zeichnet sich aus durch die gleichmässige und auch geschmacksgebende hervorragende Marmorierung.

5. Diskussion

Diese Arbeit stellt das REGIO-Fleisch aus dem Alpstein-Churfirstengebiet vor; dabei werden über das ganze REGIO-Sortiment folgende Aussagen gemacht: Die Schlachttiere stammen aus der Alpstein-Churfirstenregion, sie werden tiergerecht gehalten (frei in Gruppen), sie werden ohne antimikrobielle Wachstumsförderer gemästet, der Transport ist schonend und kurz, die Schlachtung erfolgt unter optimalen Bedingungen und die Fleischreifung und Zubereitung gewährleistet ein einwandfreies Produkt.

Da heute immer öfter Diskussionen über die Nutztierhaltung und den Fleischkonsum geführt werden, bietet dieses REGIO-Programm Antworten auf verschieden diskutierte Fragen. Das REGIO-Fleisch aus dem Alpstein-Churfirstengebiet bietet dem Konsumenten Sicherheit und Vertrauen in seinen ethischen Bedenken und ein ebenso köstlich mundendes Produkt.
Wir sind überzeugt, unseren Kunden dadurch etwas „mehr“, und etwas „Spezielles“ zu bieten.

6. Anhang: Stellungnahmen über ...

6.1 Antimikrobielle Wachstumsförderer

Antimikrobielle Wachstumsförderer sind Antibiotika, welche in geringsten Mengen dem Futter zugesetzt werden, um das Wachstum des Tieres positiv zu beeinflussen. Die verwendeten Antibiotika werden jedoch nicht in der Medizin - weder für den Menschen, noch für das Tier - eingesetzt. Antimikrobiellen Wachstumsförderer wirken auf die Darmflora. Dabei werden ‘positiv-wirkende’ Bakterien gefördert, in dem man ‘negativ-wirkende’ unterdrückt. Heute bieten alle Mühlen Futter ohne diese antimikrobiellen Wachstumsförderer (sogenanntes ‘grünes Futter’) an.
Wir wollen unserem Konsumenten auch in dieser Hinsicht ein einwandfreies Produkt liefern und haben deshalb in unserem REGIO-Programm das Füttern von Futtermittel mit antimikrobiellen Wachstumsförderer **verboten**.

6.2 Das Stalljournal

Die Führung eines Stalljournals dient dazu, alle Vorkommnisse während einer Mast aufzuzeichnen. Das Einschreiben dieser Vorkommnisse steht im Verantwortungsbereich des jeweiligen Produzenten. Folgende Punkte werden in einem Stalljournal normalerweise aufgeführt:

- Einstalldatum der Tiere sowie deren Ohrmarkennummern
- Menge und Art der Fütterung, Name der eingesetzten Futtermittel
- Medizinierung des ganzen Bestandes (durch den Veterinär verschrieben) oder Einzelbehandlung erkrankter Tiere. Dadurch wird auch das Einhalten der entsprechenden Absetzvorschriften (Zeit zwischen der letzten Behandlung und dem Schlachttermin; diese Absetzvorschriften müssen auf allen Medikamenten aufgeführt werden) sichergestellt.
- Spezielle Vorkommnisse während der Mast: Verendete Tiere, Abgänge auf Grund von Verletzungen, etc,
- Schlachtung und Vermarktung der Tiere

Das Führen eines Stalljournals legt also Rechenschaft über die Mast ab und soll dem Kontrolleur, Vermarkter oder interessierten Konsumenten jederzeit offengelegt werden. Dadurch wird auch das Vertrauen zwischen Konsument und Produzent gestärkt.
In unserem REGIO-Programm ist ein solches Stalljournal absolut gefordert. Durch unsere starke persönliche Beziehung zu den Produzenten schenken wir ihnen unser volles Vertrauen, basierend auf unangekündigten Hofbesuchen.

6.3 IP-Suisse, BIO, KF

IP-Suisse (Integrierte Produktion) und BIO (Biologischer Landbau) sind in der Landwirtschaftspolitik gängige Begriffe. Dabei werden in erster Linie die Produktionsintensität und Produktionsverfahren angesprochen. Mit dem IP-Programm möchte der Bund versuchen, möglichst viele Landwirtschaftsbetriebe bezüglich Nährstoffhaushalt zu verbessern.
In Ergänzung zum IP-Suisse steht auch noch das Programm der KF (=Kontrollierte Freilandhaltung). In diesem KF-Programm werden Aufstallungen mit regelmässigem Auslauf finanziell unterstützt. Dieses Programm hat hauptsächlich bei der Milchproduktion Anklang gefunden.
Unser REGIO-Programm fordert IP-Suisse als Mindestanforderung. Ansonsten stellen wir es unseren Produzenten frei, in welcher Form sie an den Programmen teilhaben möchten.

Ihr Metzgermeister aus dem Toggenburg

Reto Rust
Geschäftsführer
eidg. dipl. Metzgermeister