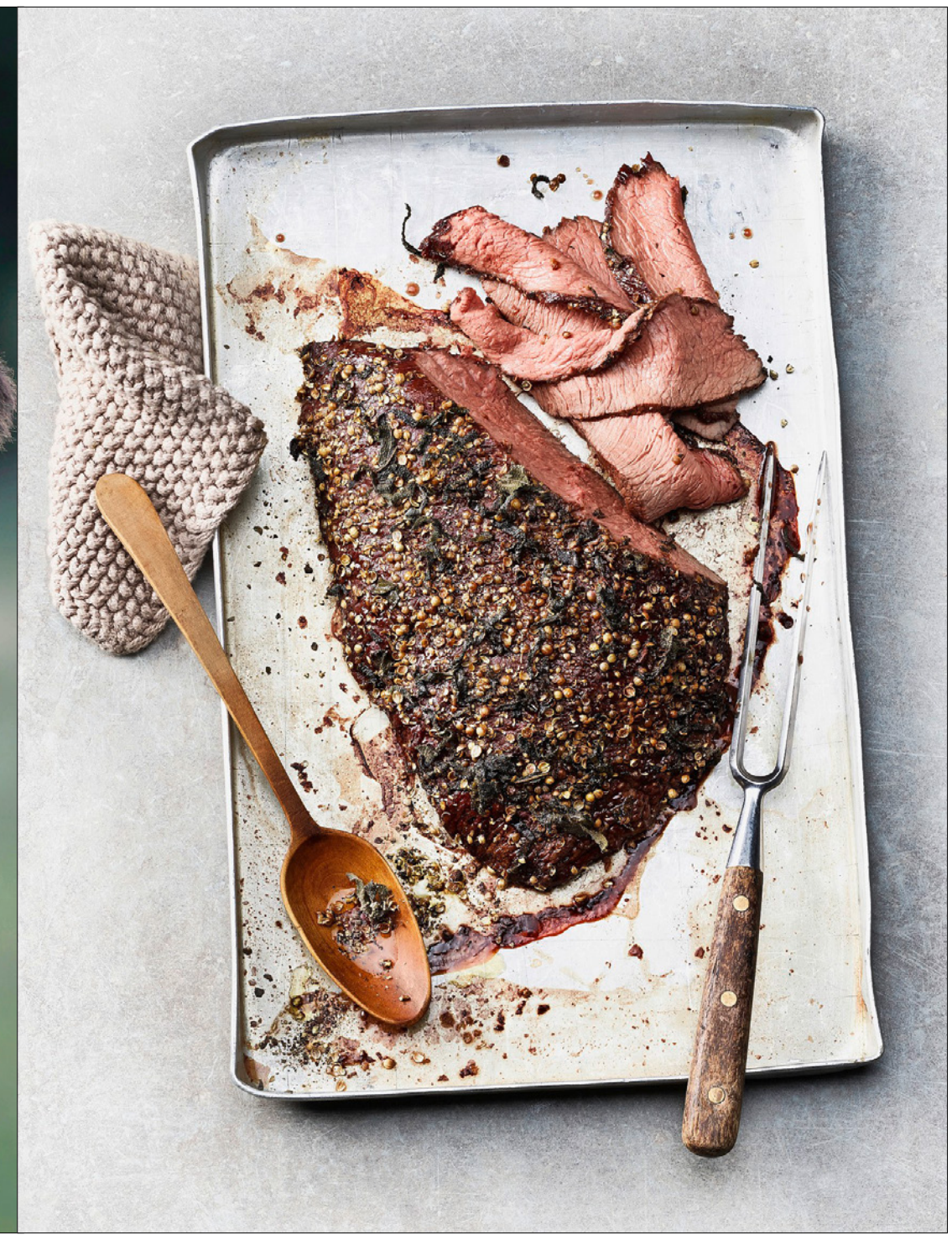
RINDFLEISCH



Die Rinder grasen auf sattgrünen Wiesen vielfältiger Schweizer Höfe und wachsen natürlich heran – ihr Weg führt als zartrosa gebratenes Fleisch schliesslich zum Konsumenten. *(Bilder: Proviande)*

Vom Hof bis auf den Teller

Vom respektvollen Umgang mit dem Tier über die komplexe Produktion bis hin zur sinnvollen Verwertung: Schweizer Rindfleisch erzählt mehr als nur eine Konsumgeschichte – es ist Teil unserer Kulturlandschaft.

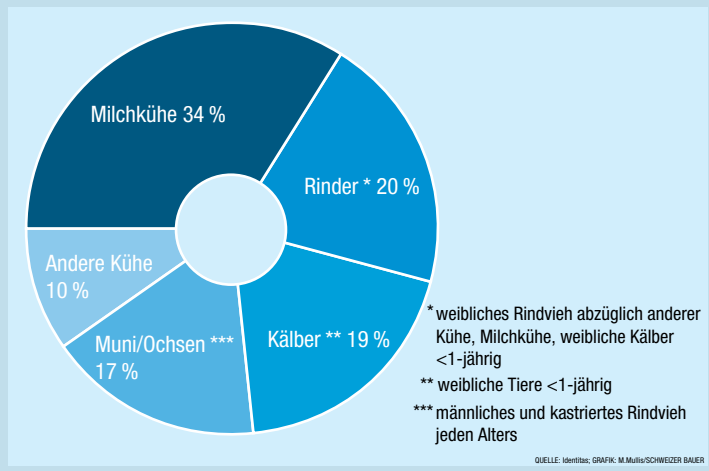
Die Rindfleischproduktion in der Schweiz basiert auf einer vielfältigen Landwirtschaft mit unterschiedlichen Betriebstypen und einer Vielzahl von Labels, die hohe Standards in Tierhaltung und Qualität sicherstellen. Über Vermarktung, Schlachtviehmärkte und Verarbeitung spannt sich eine komplexe Wertschöpfungskette, an der zahlreiche Akteure beteiligt sind – vom Hof bis zur Ladentheke. Trotz rückläufiger Schlachtzahlen bleibt die Rindfleischproduktion ein zentraler Pfeiler der Schweizer Landwirtschaft und trägt wesentlich zur inländischen Versorgung bei.

Wer Rindfleisch isst, entscheidet nicht nur über Geschmack, sondern auch über Haltung, Herkunft und Verantwortung. Der Metzger Damian Signer zeigt mit seinem Unternehmen, dass der letzte Weg eines Tieres stressfrei, würdevoll und qualitativ hochwertig sein kann – direkt auf dem Hof und mit vollem Respekt gegenüber dem Tier.

Doch was geschieht, wenn ein Tier plötzlich krank wird und nicht transportfähig ist? Das Projekt «Netzwerk Tiere verwerten» setzt hier an, um die Verwertung zu sichern und Landwirtinnen und Landwirte auch in Notlagen zu unterstützen.

Zoë Egger

ES WIRD IMMER WENIGER RINDFLEISCH PRODUZIERT



Die Schweizer Rindfleischproduktion ist tief in der nationalen Landwirtschaft verwurzelt – und eng verknüpft mit der Milchproduktion. Während sich der Konsum und die Nachfrage wandeln, bleibt die Produktionsstufe der erste und entscheidende Abschnitt der Wertschöpfungskette.

Im Jahr 2024 wurden gemäss den Zahlen der Identitas AG in der Schweiz rund 1,55 Millionen Rinder gehalten – ein leichter Anstieg von 0,6 % gegenüber dem Vorjahr. Über 675 000 Kühe – darunter Milch- und Mutterkühe – machen gemeinsam gut 44 % der Gesamtproduktion aus. Es folgen Rinder mit rund 20% und Kälber mit 19 % (siehe Grafik). Muni und Ochsen, vor allem für die Fleischproduktion, stellen 17 %. Der überwiegende Teil der Kühe steht primär in der Milchproduktion im Einsatz (siehe Grafik). Im Jahr 2024 hielten 32 456 landwirtschaftliche Betriebe in der Schweiz Rindvieh, davon sind 16 759 Betriebe mit Milchkühen. Diese bilden das Rückgrat der Branche – ihre Nachkommen stellen den Grossteil der Tiere, die später in die Fleischproduktion übergehen.

Die Zahl der Milchkühe ist seit Jahren leicht rückläufig. Dieser Rückgang wird jedoch durch eine steigende Produktivität kompensiert. Gemäss dem Agrarbericht lag im Jahr 2023 die durchschnittliche Milchleistung pro Milchkuh bei 7145 Kilogramm, eine Zunahme von 2,2 % im Vergleich zum Vorjahr.

Die Kehrseite: Es stehen weniger Tiere für die Fleischproduktion zur Verfügung. Etwa 32,3 % des inländischen Rindfleischs stammt von Schlachtkühen, also Milchkühen, die am Ende ihrer Leistung geschlachtet werden. Aufgrund der längeren Nutzungsdauer und geringeren Anzahl dieser Tiere nimmt ihre Verfügbarkeit tendenziell ab. Um den Rückgang des inländischen Verarbeitungsfleisches auszugleichen, werden vermehrt Importe notwendig. Der Bestand an Mutterkühen, die hauptsächlich für die Fleischproduktion gehalten werden, kann die entstandene Lücke nicht vollständig schliessen.

Neben Fleischimporten wurden gemäss den Zahlen aus dem Trade Control and Expert System (TRACES), dem europäischen Informationssystem für den internationalen Handel von Tieren, Waren tierischen Ursprungs, und gewisser Produkte nicht tierischen Ursprungs rund 10 610 Tiere der Rindviehgattung importiert. Mehr als 85 % der importierten Rinder stammten aus Frankreich. *egz*

DIE AUTORIN

***Zoë Egger** ist Redaktorin beim «Schweizer Bauer». Sie mag ihren Rindfleischburger lieber von nah als von fern.*
zoe.egger@schweizerbauer.ch

Entlang der Wertschöpfungskette

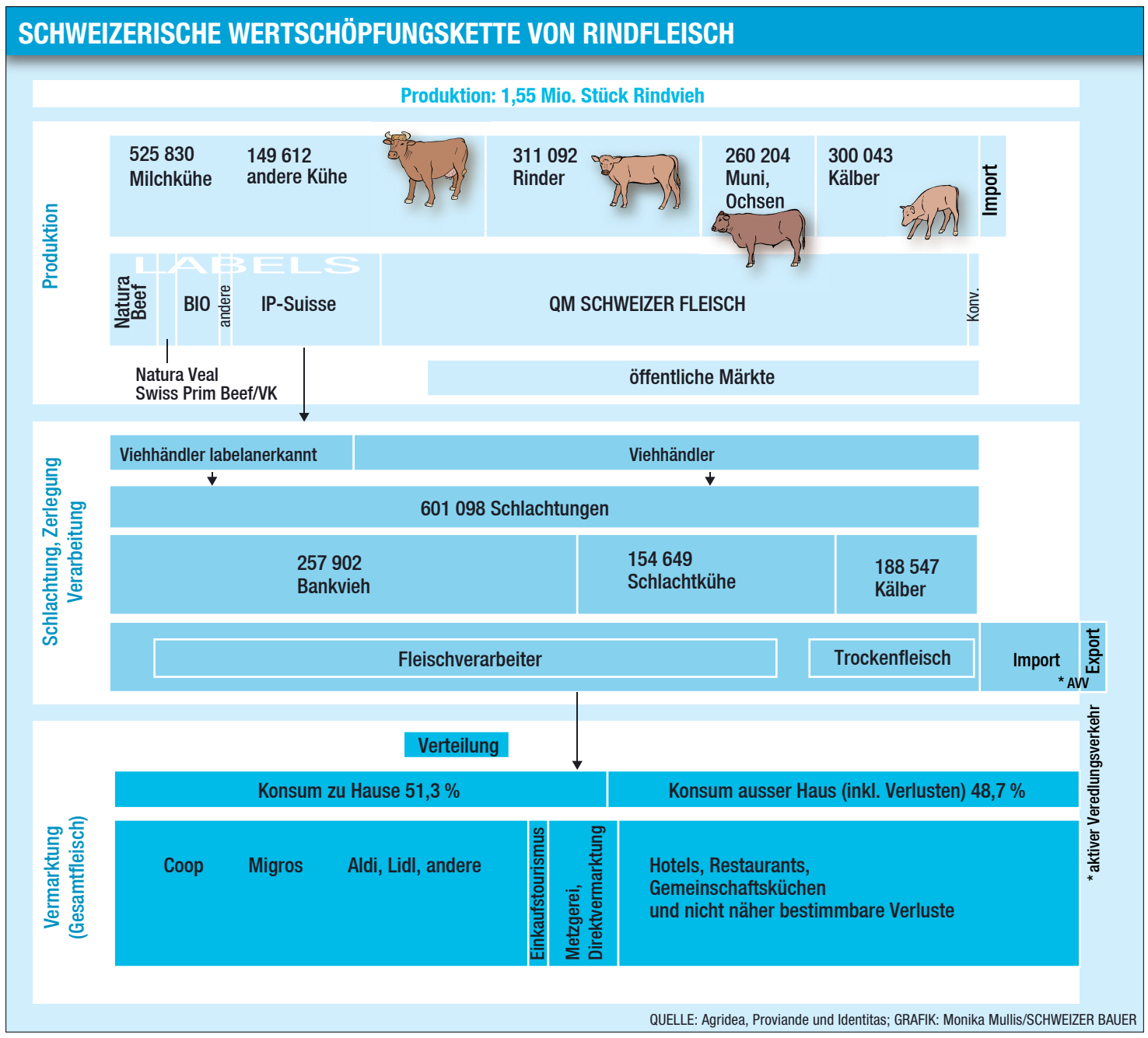
Auf den Schweizer Höfen beginnt die Produktion von Rindfleisch – von der Haltung in Milch-, Mutterkuh- oder Mastbetrieben über Viehmärkte und Schlachthöfe bis hin zum fertigen Produkt auf dem Teller.

ZOË EGGER

In der Schweiz, auf den rund 32 456 Rindvieh haltenden Betrieben, beginnt die lange Kette, die aus den Kälbchen, Futtermitteln, Wasser und harter Arbeit schliesslich saftiges Rindfleisch für den Konsumenten hervorbringt. Ob als Milchbetrieb, Mutterkuhhaltung oder Kälbermast – jeder Betrieb spielt eine zentrale Rolle in der Landwirtschaft des Landes. Heute wirtschaften rund 7362 Betriebe nach den Bio-Suisse-Richtlinien, davon etwa 6700 mit Rindvieh. Von diesen Betrieben liefern rund 3200 Milch, 1256 vermarkten ihre Jungtiere unter den Labels Natura Beef oder Natura Veal, und 575 setzen auf Weiderinder. Der Verein Mutterkuh Schweiz verzeichnet mittlerweile 5776 registrierte Betriebe.

Labels und Markt

Etwa 10 600 Bauernfamilien produzieren heute unter dem IP-Suisse-Label. Jährlich werden rund 13 000 Schlachtkühe nach den strengen IP-Suisse-Richtlinien vermarktet. Etwa 30 Prozent davon erfüllen zusätzliche Anforderungen wie besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS) und regelmässigen Auslauf (Raus). Die restlichen 70 Prozent entsprechen zumindest den Raus-Vorgaben. Auch im Bereich der Bankviehproduktion ist IP-Suisse stark vertreten: Jährlich kommen rund 37 000 Tiere von über 1400 Betrieben. Dazu gehören spezialisierte Produkte wie «Pure Simmental» oder «Weidebeef», die ebenfalls nach IP-Suisse-Richtlinien produziert werden. Bei der Mastkalbproduktion werden rund 35 000 Tiere jährlich unter dem Raus-Programm von etwa 1200 IP-Suisse-Betrieben vermarktet.



Die Qualität eines Tieres entscheidet sich an der Schnittstelle zwischen Stall und Label. Während QM Schweizer Fleisch auf Nachweise zu Gesundheit und Leistung setzt, legt IP-Suisse besonderen Wert auf artgerechte Haltung, hochwertiges Futter und regelmässigen Auslauf. Bio Suisse verlangt darüber hinaus verpflichtenden Weidegang und ein strenges Futterreglement. Wer das Label Natura Beef oder Natura Veal tragen möchte, muss zudem Mindestalter, Schlachtgewicht und Herkunft lückenlos dokumentieren – ein Aufwand, der sich für die Produzenten durch höhere Premiumpreise lohnen kann.

Für viele Schweizer Bauern sind die öffentlichen Schlachtviehmärkte unverzichtbar: 2024 wurden laut Proviande auf knapp 630 Rindviehmärkten rund 55 700 Tiere gehandelt. Dies markiert einen leichten Rückgang im Vergleich zu den Vorjahren, dennoch bleibt der Markt für viele Betriebe eine wichtige Quelle für Preissignale und zur Glättung von Angebotsspitzen.

Schlachthöfe fungieren in der Regel als Dienstleister: Sie kaufen keine Tiere und verkaufen kein Fleisch. Der Handel erfolgt über andere Kanäle wie Metzgereien, Handelsfirmen oder direkt durch die Landwirte in Form von Direktvermarktung. Die Zahl der Schlachthöfe in der Schweiz nimmt seit Jahren ab, sodass nur noch wenige grosse Betriebe auf nationaler Ebene bestehen, während zahlreiche kleinere regionale Unternehmen weiterhin tätig sind. Ein grosser Akteur ist die Coop-Tochter Bell in Oensingen SO, einer der grössten Schlachthöfe des Landes, wo im Jahr 2024 rund 178 500 Rinder geschlachtet wurden, darunter etwa 52 500 Schlachtkühe, 82 000 Bankviehtiere und 44 000 Mastkälber. Insgesamt wurden 2024 in der Schweiz laut Proviande rund 605 000 Tiere geschlachtet, davon 257 902 Bankvieh, 154 649 Schlachtkühe und 188 547 Kälber.

Produktion und Angebot

Die Verarbeitung des Rindfleischs zu hochwertigen Fleischprodukten beginnt in den Schlachthöfen: 2024 wurden in der Schweiz 81 621 Tonnen Rindfleisch produziert – ein Plus von 0,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Zudem wurden 23 246 Tonnen importiert (plus 15,2 Prozent) und 5091 Tonnen exportiert (plus 13,9 Prozent). Das Gesamtangebot an Rindfleisch in der Schweiz betrug somit 99 776 Tonnen, wovon 81,8 Prozent aus heimischer Produktion stammten. Pro Kopf konsumierte die Schweizer Bevölkerung 2024 durchschnittlich 49,86 Kilogramm Fleisch, davon 10,98 Kilogramm Rind (plus 1,9 Prozent) und 2,08 Kilogramm Kalb (minus 2,3 Prozent). Knapp die Hälfte des Angebots (51,3 Prozent) entfällt auf den Detailhandel, während 48,7 Prozent in die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung gehen (siehe auch Grafik). Laut Proviande weicht das tatsächliche Fleischkonsumvolumen jedoch vom Angebot ab: Untersuchungen wie die nationale Verzehrstudie «menuCH» zeigen, dass nur rund 75 bis 80 Prozent des angebotenen Fleischs tatsächlich konsumiert werden. Der Rest entfällt auf unvermeidbare Verluste wie Knochen, Fettabschnitte und entsorgte Lebensmittel.

Die Rindfleischproduktion spielt eine zentrale Rolle in der schweizerischen Landwirtschaft. Mit einem Gesamtwert von etwa 12 Milliarden Franken im Agrarsektor entfallen rund 6,1 Prozent auf Rindfleisch. Dieser Sektor macht etwa 24,7 Prozent des gesamten Fleischproduktionswerts aus. Diese Zahlen verdeutlichen, wie wichtig eine ausgewogene Gestaltung der gesamten Fleischwertschöpfungskette ist – vom Hof über den Markt und die Schlachthöfe bis zum Teller.

«Tiere verwerten statt entsorgen soll so erleichtert werden»

Pirmin Hodel erklärt, wie das Projekt «Netzwerk Tiere verwerten» die ausserplanmässige Schlachtung erleichtert und dazu beiträgt, vermeidbare Entsorgung sowie Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

INTERVIEW: ZOË EGGER

«Schweizer Bauer»: Was ist Ihre Funktion bei Proviande?

Pirmin Hodel: Ich leite den Fachbereich Tierwohl und begleite Projekte sowie Arbeitsgruppen zu verschiedenen Aspekten dieses Themas. Mein Ziel ist es, gemeinsam mit der Branche praxisnahe Lösungen zu finden.

Eines dieser Projekte ist das «Netzwerk Tiere verwerten». Worum geht es dabei?

Die Schweiz ist ein Nutztierland, und es kommt immer wieder vor, dass Tiere krank oder verletzt werden. Wenn keine Heilungsaussichten mehr bestehen, ist es wichtig, dass die Tiere schnell geschlachtet werden, um weiteres Leiden zu vermeiden und die Verwertung des genusstauglichen Fleisches sicherzustellen. In der Praxis zeigt sich jedoch, dass es immer schwieriger wird, Dienstleister für ausserplanmässige Schlachtungen zu finden. Dies führt dazu, dass Tiere eingeschläfert und entsorgt werden müssen, obwohl ihr Fleisch als Lebensmittel einwandfrei wäre. Das wollen wir mit dem Projekt verhindern, sowohl aus Respekt vor dem Tier als auch zur Reduzierung von Food-Waste und Food-Loss.

Neben ethischen Aspekten stellt sich auch die wirtschaftliche Frage: Eine ausserplanmässige Schlachtung kostet Landwirte oft Geld, da der Erlös meist gering ausfällt. Wird dieser Aspekt berücksichtigt?

Wir haben keinen direkten Einfluss auf die Preise. Die Preisdiskussion ist ein sehr sensibles Thema. Unser Fokus liegt darauf, die Kapazitäten für ausserplanmässige Schlachtungen besser zu nutzen, besonders auch in Randregionen. Deshalb haben wir eine Plattform geschaffen, auf der sich Anbieter registrieren können. Landwirte finden dort Kontaktmöglichkeiten zu Dienstleistern. Tiere verwerten statt entsorgen soll so einfacher werden.

Welche Dienstleister sind auf der Plattform zu finden?

Auf der Plattform finden sich verschiedene Dienstleister, die ausserplanmässige Schlachtungen ermöglichen. Dazu gehören beispielsweise mobile Metzger, die direkt auf dem Hof eine tierschutzkonforme Betäubung und Entblutung durchführen. Ebenso gibt es spezialisierte Transportunternehmen, die verletzte oder betäubte Tiere sicher zu einem Schlachtbetrieb bringen. Es haben sich viele Schlachtbetriebe registriert, die kurzfristige Schlachttermine für Notsituationen anbieten. Diese Vielfalt an Anbietern soll sicherstellen, dass in möglichst vielen Regionen eine angemessene Lösung gefunden werden kann.

> *Wir wollen die Vernetzung aller Akteure weiter verbessern, damit kranke und verletzte Tiere nicht unnötig entsorgt werden.*

Wie wurde das Projekt konkret umgesetzt?

Eine Arbeitsgruppe mit Experten aus Tierärzteschaft, Tierproduktion und Handel hat zuerst analysiert, welche Dienstleistungen benötigt werden. Dabei ging es um die Schlachtung auf dem Hof oder im Betrieb, Transportmöglichkeiten für verletzte Tiere sowie die Verwertung der Schlachtkörper. Anschliessend haben wir einen Onlinefragebogen entwickelt und 500 Schlachtbetriebe sowie weitere Akteure angeschrieben. Bisher haben sich 95 Dienstleister registriert, allerdings sind einige Regionen wie Ob- und Nidwalden, Uri, Zug und das Tessin noch unterrepräsentiert. Wir hoffen, dass sich aus diesen Gebieten noch weitere Anbieter melden.

Wie stellt Proviande sicher, dass die registrierten Dienstleister die angegebenen Leistungen erbringen können?

Die Registrierung erfolgt als Selbstdeklaration. Wir prüfen nicht aktiv, ob die Schlachtbetriebe die angegebenen Dienstleistungen tatsächlich erbringen. Es handelt sich um eine Plattform, auf der Dienstleister ihr Angebot präsentieren können – ähnlich einem Marktplatz. Die Schlachtbetriebe verfügen über eine Bewilligung für die Schlachtung und sind bereits in den entsprechenden Registern erfasst.

Sind Registrierungen auch weiterhin möglich?

Ja, die Registrierung war bis Ende März vorgesehen. Aber auch danach sind noch weitere Einträge möglich, da wir die Umfrage offenhalten.

Ab wann ist das Dienstleistungsverzeichnis online?

Seit dem 1. Mai steht die Website zur Verfügung. Dort können Tierhalterinnen und Tierhalter die registrierten Dienstleister einsehen und in Notsituationen schnell Hilfe finden.

Was erhoffen Sie sich für die Zukunft des Projekts?

Wir wollen die Vernetzung aller Akteure weiter verbessern, damit kranke und verletzte Tiere nicht unnötig entsorgt werden. Das ist sowohl im Sinne des Tierwohls als auch zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ein wichtiger Schritt. Unser Ziel ist es, eine langfristige Lösung zu schaffen, die von allen Beteiligten mitgetragen wird.

Zur Website und Registrierung:

Website: proviande.ch/de/ausserplanmaessige-schlachtung

Er begleitet Betriebe, bis alles sitzt

Weniger Transport, weniger Stress für mehr Qualität. Der Appenzeller Damian Signer bietet mit Hof- und Weidetötungen eine Alternative, die das Tierwohl, die Verwertung des Fleisches und die Landwirtschaft verbindet.

Damian Signer (l.) berät bei Hofschlachtungen, stellt die Gesuche und koordiniert mit den kantonalen Veterinärämtern. *(Bild: zvg)*

ZOË EGGER

Ein stressfreier letzter Weg für das Tier, eine Chance für den Bauern: Mit diesem Anspruch gründete Damian Signer im Januar 2021 die Waidwerker GmbH – ein Unternehmen, das Hoftötungen sowie Weidetötungen durchführt und damit eine Alternative zum klassischen Schlachthof bietet. Was als Lösung für Ausnahmefälle begann, ist heute für gegen 200 Betriebe (siehe Tabelle) zur festen Praxis geworden.

Damian Signer ist gelernter Metzger und Jäger. Schon in seiner Ausbildungszeit fiel ihm auf, wie unterschiedlich sich Tiere im Schlachthof verhalten. «Mit dem Aufkommen der Mutterkuhhaltung änderte sich etwas», erzählt er. «Plötzlich kamen Tiere, die ihr Leben lang in der Herde auf der Weide verbracht hatten. Und diese Tiere reagierten anders als solche aus Anbindeställen – sie waren unruhig, überfordert, teilweise aggressiv.» Der Lärm, das fremde Umfeld und das Verlassen der Herde führten zu Stress. Das wiederum verschlechtert die Fleischqualität messbar: Der pH-Wert steigt, das Fleisch wird dunkler und weniger zart.

> *«Die Landwirte investieren viel in das Wohl ihrer Tiere. Und genau dieses soll nicht in den letzten 20 Minuten zunichtegemacht werden.»*
>
> *Damian Signer*

«Diese Tiere waren an Menschen gewöhnt, handzahm sogar – und dann mussten sie plötzlich verladen werden, allein, ohne ihre gewohnte Umgebung. Das konnte nicht gutgehen», erinnert sich Signer. Er wolle nichts vermenschlichen, aber er könne das Gefühl der Tiere nachvollziehen. «Ich selbst bin ein ruhiger Mensch, aber wenn man mich plötzlich aus meinem gewohnten Umfeld reisst, macht mir das auch etwas aus.» Dass die letzten Minuten im Leben eines Tieres so stark über die Qualität des Produkts bestimmen, stört ihn. Deshalb war für ihn klar: Es muss eine andere Lösung geben.

Mit der offiziellen Zulassung der Hoftötung in der Schweiz im Jahr 2020 entschied sich Signer zur Gründung seines eigenen Unternehmens. Die Waidwerker GmbH bietet seither Hoftötungen an – direkt auf dem Betrieb, mit möglichst wenig Stress für das Tier. «Die Landwirte investieren viel in das Wohl ihrer Tiere. Und genau dieses Tierwohl soll nicht in den letzten 20 Minuten zunichtegemacht werden», erklärt er. Die Nachfrage kam schneller als erwartet – viele Bauern suchten eine solche Lösung. Bereits nach einem Jahr konnte er den ersten Mitarbeiter einstellen. Heute arbeiten mehrere Fachkräfte bei den Waidwerkern: «Alle mit Erfahrung, Ruhe und Respekt gegenüber dem Tier», so Signer.

Wert statt Wegwurf

Doch das ist nicht alles: Die Waidwerker führen auch eine erhebliche Zahl an Notschlachtungen durch. Das betrifft Tiere, die nicht mehr transportfähig sind – etwa wegen eines Beinbruchs oder Geburtsschwierigkeiten. Früher mussten solche Tiere eingeschläfert und entsorgt werden – ein herber Verlust. Heute übernehmen die Waidwerker die Schlachtung auf dem Hof und sorgen dafür, dass das Fleisch verwertet werden kann. «Der Food-Waste beginnt auf dem Bauernhof», sagt Signer. «Wir holen diese Tiere, und sie werden bei uns in der Larina AG verarbeitet – pro Woche mehrere Dutzend Kühe, Rinder und Kälber. Ein erheblicher Teil davon sind Notschlachtungen.»

Es wurden vermehrt solche Tiere entsorgt. Heute weiss er: «Auch daraus lässt sich noch Wert schöpfen – wenn man bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.» Die Arbeit sei anspruchsvoll. Sieben Tage die Woche, 24 Stunden erreichbar, mit Fachpersonal, das nicht nur betäuben und schlachten, sondern auch mitfühlen könne. Die Kosten einer Hoftötung liegen zwischen 150 und 350 Franken – für die Bauern also nur dann tragbar, wenn auch der Preis für das Fleisch stimme. Darum zahlt Signer konsequent mindestens fünf Franken pro Kilo Schlachtgewicht – auch bei Tieren mit minderer Fleischqualität. «Klar ist das Fleisch manchmal nicht perfekt, aber es ist dennoch wertvoll. Dafür braucht es die richtigen Vermarktungskanäle.»

Die Preispolitik sei für ihn nicht nur ein wirtschaftliches, sondern auch ein ethisches Statement: «Ich wollte zeigen, dass jedes Tier seinen Wert hat – selbst wenn das Fleisch nicht dem Ideal entspricht.»

Als die Metzgereien in der Region kein Interesse an der Zusammenarbeit zeigten, gründete Signer 2022 die Larina AG – einen eigenen Verarbeitungsbetrieb. Dort wird das Fleisch unter anderem aus Notschlachtungen auch weiterverarbeitet. Rund 22 Mitarbeitende sind dort beschäftigt. Wöchentlich kauft Signer zusätzlich von Höfen aus der Ostschweiz Tiere zu und lässt sie in grossen Schlachtbetrieben schlachten. Die gesamte Fleischmenge stammt zu 100 Prozent aus dem Culinarium-Gebiet aus der Schweiz.

> *«Mit zwei Franken mehr pro Kilo verkauftes Fleisch kann ein Landwirt die Investitionen in die Fixation und die Bewilligung amortisieren.»*
>
> *Damian Signer*

Die Hoftötungen selbst erfolgen effizient: Die Waidwerker fahren Betriebe in der Ostschweiz von Zürich bis nach Graubünden an. In weiter entfernten Regionen werden Touren gebildet, um die Kosten tief zu halten. Bei 90 Prozent der Betriebe wird das Fleisch direkt vermarktet. «Mit zwei Franken mehr pro Kilo verkauftes Fleisch kann ein Landwirt die Investitionen in die Fixation und die Bewilligung amortisieren», erklärt Signer. Er berät die Betriebe, stellt die Gesuche und begleitet die ersten Tötungen – inklusive Abstimmung mit den kantonalen Veterinärämtern. Am Anfang sei die Unsicherheit gross – deshalb sei es wichtig, dass jemand da sei, der alle Schritte kenne. «Wir begleiten jeden Betrieb, bis alles sitzt», so der Metzger.

Es herrscht Wildwuchs

Herausfordernd sieht Signer die unterschiedlichen Anforderungen der Kantone. «Es wäre einfacher für alle, wenn die Rahmenbedingungen schweizweit gleich wären.» Darum organisiert er regelmässig Austauschformate mit Amtstierärzten und bringt Praxis und Kontrolle an einen Tisch. Denn Vertrauen sei essenziell: «Wir wissen, was wir tun – sicher, ruhig und routiniert.»

Der Metzger sieht mit Sorge auf mögliche Entwicklungen im internationalen Handel. Kommt es in einem Exportland zu einem Ausbruch von Maul- und Klauenseuche, wird dieses Land für die Schweiz gesperrt – das betrifft nicht nur den Import von Fleisch, sondern auch von Lebendtieren. «Dann kommt schlicht nichts mehr rein», sagt Signer. Das hätte spürbare Folgen: Das Angebot an Fleisch aus der Schweiz müsste den Bedarf allein decken – der Druck auf die inländische Produktion stiege. Gleichzeitig würden die Preise vermutlich anziehen.

Was für manche Betriebe kurzfristig nach höheren Erlösen klingt, sieht Signer langfristig kritisch. «Wenn Fleisch plötzlich teuer wird, greifen viele Konsumenten automatisch zu pflanzlichen Alternativen – und die kommen meist aus dem Ausland.» Einmal vom Fleisch weg, würden viele Kundinnen und Kunden nicht mehr zurückkehren. «Die Leute gewöhnen sich schnell an etwas Neues, und wer aus Überzeugung auf Fleisch verzichtet, kommt nicht so schnell wieder.» Für die Bauernbetriebe sei das eine gefährliche Entwicklung, meint Signer. Denn geht der Fleischabsatz zurück, leidet die gesamte Tierhaltung – mit Folgen für die Nutzung unserer Wiesen, Alpen und unserer Kulturlandschaft. «Wir brauchen die Tiere, um unsere Flächen sinnvoll zu bewirtschaften. Das wird oft vergessen.» Signer bleibt trotz allem überzeugt vom Weg der Waidwerker: «Es geht nicht darum, einen Trend zu bedienen. Sondern darum, das Beste aus jedem Tier zu machen – mit Respekt, mit Handwerk und mit Haltung.»

ANZAHL BEWILLIGUNGEN IN DER SCHWEIZ

Kantone	Hoftötungen def. Bewilligung	Hoftötung prov. Bewilligung	Weidetötungen
Baselland	4	0	1
Basel-Stadt	0	0	0
Aargau	11	5	1
Solothurn	8	0	0
Jura	5	0	0
Luzern	5	7	0
Zug	2	0	0
Urkantone (NW, OW, UR, SZ)	3	4	1
Glarus	0	1	0
Zürich	14	10	1
Thurgau	7	3	0
Schaffhausen	1	0	0
St. Gallen	18	2	0
Appenzell Innerrhoden	11	1	0
Appenzell Ausserrhoden	17	2	0
Fürstentum Liechtenstein	2	1	0
Graubünden	8	3	0
Wallis	0	0	0
Tessin	1	0	0
Bern	40	38	3
Waadt	3	0	0
Genf	0	0	0
Freiburg	1	0	0
Neuenburg	2	0	1
Total	**163**	**77**	**8**

Quelle: Gemäss den Angaben der kantonalen Veterinärämter

DAS GILT

Die Hof- und Weidetötung von Rindern, Kleinwiederkäuern und Schweinen auf dem Herkunftsbetrieb ist unter vorgängigen Bewilligung durch die zuständige kantonale Veterinärbehörde erlaubt und stellt einen vorgelagerten Teil des Schlachtprozesses dar. Mit dem Ziel – den Stress für die Tiere durch Transport zu minimieren und das Tierwohl zu verbessern. Das Tier wird direkt auf dem Hof oder auf der Weide fachgerecht betäubt und entblutet. Die Betäubung und die Entblutung müssen durch eine geschulte, sachkundige Person erfolgen. Anschliessend erfolgt der Transport des Schlachttierkörpers in einen nahe gelegenen, hierfür bewilligten Schlachtbetrieb, wo die Schlachtung abgeschlossen wird. Das Ausweiden des Tieres im Schlachtbetrieb muss fachgerecht und spätestens 90 Minuten nach der Betäubung und Entblutung erfolgen. Nach der Schlachtung werden der Schlachttierkörper und die inneren Organe von der Fleischkontrolle auf Genusstauglichkeit geprüft. *egz*