

Tiergesundheit

## Schweine-Plus-Gesundheitsprogramme gestartet

Seit fast zwei Jahren arbeiten die Projektträger Suisseporcs, Suisag, Qualiporc und Schweizerischer Viehhändler-Verband (SVV) intensiv am Aufbau der Schweine-Plus-Gesundheitsprogramme. Der Start für die Äufnung des Fonds zur An-schubfinanzierung ist am 30. April 2018 erfolgt

Die Schweine-Plus-Gesundheitsprogramme verstehen sich als Ergänzung zu den bestehenden Basis-Programmen der beiden Gesundheitsdienste SGD der Suisag und Qualiporc. Zentrales Ziel ist die Optimierung und Reduktion des Medikamenten- und Antibiotikaeinsatzes auf Schweinezucht- und Schweinemastbetrieben. Damit soll einerseits einer Resistenzbildung auf Ebene Nutztiere entgegengewirkt werden. Andererseits soll verhindert werden, dass das Image von Schweinefleisch aufgrund des Antibiotikaeinsatzes leidet und auf den Absatz drückt.

### Anreizsystem für drei Jahre

Um die Projektziele zu erreichen und um uns in Zukunft weiter



Der SFF empfiehlt seinen Mitgliedern mitzumachen, überlässt den Entscheid aber jedem Einzelnen.

gegenüber dem Ausland zu positionieren und zu differenzieren, ist eine möglichst schnelle und hohe Flächenabdeckung der Schweine-Plus-Gesundheitsprogramme zwingend notwendig. Eine hohe Flächenabdeckung minimiert die Wettbewerbsverzerrungen auf allen Wertschöpfungsstufen. Die freiwillige Anschubfinanzierung 2018-

2020, an welcher sich der Detailhandel, die Metzgereien sowie die Schlachtauftraggeber und Veredler beteiligen, soll einen Teil der Mehraufwände der Schweine-Plus-Produzenten abdecken und zu einer hohen Beteiligung am Programm führen.

Durch einen nach vorne weitergegebenen Aufschlag von 5 Rappen pro Kilogramm Schweinefleisch mit Bein und 7 Rappen ohne Bein auf die Teilstücke Carré, Schulter, Stotzen und Brust wird der Fonds zur Anschubfinanzierung gespiesen. Es sei an dieser Stelle ausdrücklich erwähnt, dass auf Wurstfleisch kein Aufschlag erfolgt. Bei Charcuterieprodukten erfolgt der Aufschlag auf jene Produkte, die aus ganzem Muskelfleisch der vorhin erwähnten Teilstücke produziert wurde. Auf Fleischprodukte, die aus einem wertbestimmenden Anteil der genannten Teilstücke besteht, ist ebenfalls die Abgabe zu entrichten.

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) hat beschlossen, das geplante Anreizsystem seinen Mitgliedern im positiven Sinne zu empfehlen, überlässt aber den konkreten Entscheid jedem einzelnen SFF-Mitglied (keine Allgemeinver-

bindlichkeit). Unter <https://www.viehhandel-schweiz.ch/dienstleistung/projekte.html> können verschiedene Informationen zum Anreizsystem und eine Interpretation der Kostenabwälzung nach vorne heruntergeladen werden.

Dem Schweinezüchter wird ein Betrag von 1 Franken pro abgesetztes Plus-Ferkel und dem Schweinemäster ein Betrag von 1 Franken pro geschlachtetes Plus-Schwein aus dem Fonds zur Anschubfinanzierung ausbezahlt.

### Welchen Mehrwert erhoffen Sie sich für die Branche?

Es werden letztlich alle von einem positiven Image und einem gesunden Schweinefleischmarkt profitieren. Während der nächsten drei Jahre werden alle Teilnehmer der Wertschöpfungskette ihren Beitrag leisten müssen. Wichtig ist es, dass wir diesen Beitrag gemeinsam leisten und dies auch dem Konsumenten mitteilen. Ganz nach dem Motto: «Tue Gutes und sprich darüber!»

**Peter Bosshard, Geschäftsführer Schweizerischer Viehhändler-Verband**

081 250 77 27, 079 430 71 67, [pebo@zs-ag.ch](mailto:pebo@zs-ag.ch)

Schweizerische Vereinigung für Tierwissenschaften (SVT) – Jahrestagung 2018

## Wie produzieren wir morgen Milch und Fleisch?

Das Thema ist brisant, und dementsprechend gross war der Besucheraufmarsch zur SVT-Jahrestagung 2018 an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen. Der Tag war geprägt von facettenreichen Impulsreferaten über die gesellschaftlichen Erwartungen, möglichen Lösungsansätzen sowie anregenden Podiumsdiskussionen.

Gesundheitliche Unbedenklichkeit der Lebensmittel ist eine selbstverständliche Erwartung des Konsumenten. Dass dem aber nicht immer so ist, führte Roger Stephan vom Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Uni Zürich den Gästen vor Augen. Um Krankheiten zu bekämpfen, werden heute in der Schweiz in der Nutztierhaltung 42 Tonnen Antibiotika verwendet. Die Problematik ist bekannt und der Bundesrat handelt. Ein weiterer wichtiger Ansatz ist laut Stephan die kostenintensivere Prävention in die Gesundheit der Tiere.

Laut Sara Stalder, Geschäftsleiterin des Konsumentenschutzes,



Konsumenten müssen vermehrt über den Zusammenhang von Einkaufsverhalten und Produktionsbedingungen sensibilisiert werden. (Bild: fotolia/focus finder)

besteht ein Handlungsbedarf beim Anteil der Lebensmittel, welche ausser Haus konsumiert werden. Hier müsse die sichtbare Deklaration über Herkunft und Haltung der Tiere verbessert und die Konsumenten direkter und transparenter aufgeklärt werden. Eine faire Preisbildung und ein erkennbarer Mehrwert bringen automatisch auch eine höhere Zahlungsbereitschaft mit sich.

Mit alternativen Proteinlieferanten beschäftigt sich Andrea Staudacher. Sie kreiert und kommuniziert mit ihrer Firma Future Food Lab Geschichten rund um Insektenburger, Invitro-Fleisch und Co. In Bezug auf unseren ökologischen Fussabdruck sei ein Umdenken nötig. Der technische Fortschritt macht es aber auch möglich, dass Konsumenten in Zukunft nicht mehr nur auf Fleisch setzen.

Einen Exkurs in die Tierproduktion machte Dr. Hansueli Huber, Geschäftsführer des Schweizer Tierschutzes (STS). Heute stehen primär Produktions- und Absatzsteigerungen im Fokus. Eine Situation, die langfristig nicht funktionieren kann. In Zukunft geht es darum, eine sinnvolle, ökologische und tierfreundliche Erzeugung zum Standard zu machen und Konsumenten für solche Produkte zu begeistern. Das Tierwohl-Förderprogramm raus/BTS ist ein gutes Beispiel, dass bereits Massnahmen in die richtige Richtung umgesetzt werden.

Auch Philipp Allemann von Bell Schweiz ging ausführlich auf die Schweizer Mehrwerte ein. Gras und Wasser als natürliche Ressourcen, GVO-freie Fütterung, ein hoher Tierwohlstandard mit einer Nulltoleranz-Grenze und die mögliche Rückverfolgbarkeit des Schweizer Fleisches. Diese Mehrwerte müssen genutzt werden. Nur so bieten naturnahe, tierfreundliche und ressourcenschonend hergestellte Produkte glaubwürdige Mehrwerte und können sich damit im Markt differenzieren. Fazit: Vorausgehend zur Wertschöpfung muss eine Wertschätzung stehen! **be**