

## Schweizer Rindfleisch: Qualität zahlt sich aus!



**Erich Schlumpf**  
Leiter Kommunikationsstelle  
Proviande / «Schweizer Fleisch»

Liebe Leserin, lieber Leser

Saftige Wiesen, grüne Hügel, grasende Kühe soweit das Auge reicht. Diesen Eindruck erhalten Reisende und Touristen bei jeder Fahrt durch die Schweiz. In der Schweiz leben heute über 1,5 Millionen Kühe und Rinder – fast so viele wie Katzen. Die Rinderhaltung hat hierzulande eine ganz besondere wirtschaftliche Bedeutung. Rund die Hälfte des gesamten landwirtschaftlichen Produktionswertes stammt aus der Nutztierhaltung, davon etwa 70% von den Rindern (Milch, Fleisch, Viehexport). Sind wir ein Land des Rindviehs? Ja – zumindest noch. Die Rindviehbestände gehen seit Jahren zurück, während Rindfleisch dank seines feinen Geschmacks und der hohen Qualität nach wie vor am dritthäufigsten auf den Schweizer Tellern liegt.

Die Haltung von Kühen und Rindern macht aber nicht nur aus kulinarischen Gründen Sinn. Die Schweiz ist aufgrund ihrer topographischen und klimatischen Verhältnisse ein ausgesprochenes Grasland. Nur gerade ein Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche eignet sich für den Anbau von Getreide, Mais, Gemüse und Kartoffeln. Die übrigen zwei Drittel sind Wiesen und Weiden. Sie dienen damit als zentrale Futtergrundlage für unsere Wiederkäuer, die daraus wertvolle Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch produzieren. Und die Tiere sorgen dafür, dass die Wiesen auch in abgelegenen Regionen und auf den Alpen nicht vergangen oder verwalden.

Gerade in der traditionell von der Milchwirtschaft geprägten Schweizer Landwirtschaft ist die Rindfleischproduktion untrennbar mit der Milcherzeugung verknüpft. Über vier Fünftel des Fleisches entstehen als Koppelprodukt der Milchproduktion. Verschiedene Massnahmen stellen sicher, dass unser Rindfleisch auch hohen Qualitätsansprüchen genügt. Das sind einerseits staatliche Überwachungsprogramme, andererseits ein umfassendes Kontrollsystem, welches die Rückverfolgung von Fleisch bis zu den Erzeugerbetrieben ermöglicht. Ergänzend ist auf Frühling 2018 die Einführung eines unabhängigen DNA-Rückverfolgbarkeitssystems für Schweizer Rindfleisch geplant.

Aber nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten stellen hohe Qualitätsansprüche an ihr geliebtes Rindssteak, sondern auch die Verarbeiter ans Rohmaterial für dessen Herstellung. Insbesondere die verschiedenen Labelprogramme stellen hohe Anforderungen an die Rindfleischproduzenten. Dank eines vermehrten Einsatzes der Fleischrassengenetik in der Zucht und dank gezielter Investitionen in die Forschung konnte die Schlachtkörper- und Fleischqualität in den letzten Jahren kontinuierlich verbessert werden. Dies geht eindrücklich aus den Erhebungen von Agroscope zur Zartheit von Schweizer Rindfleisch, welche in diesem Heft publiziert werden, hervor. So ist es möglich, dass die steigende Nachfrage nach qualitativ hochwertigem Rindfleisch trotz sinkender Rindviehbestände gedeckt wird. Das sind Investitionen für ein Qualitätsprodukt, die sich auch in Zukunft lohnen werden.