

Fleisshessen – das neue Rauchen?

Durch die Klimabewegung ist Fleisch zum Politikum geworden. Die Fleischwirtschaft sieht sich zu Unrecht verteufelt.

Maja Briner

Ein Stück Fleisch gehört für die meisten ab und zu auf den Teller. Wegen der Klimadiskussion dürfte der eine oder andere es sich aktuell aber zwei Mal überlegen, bevor er im Laden zu Steak oder Pouletspießli greift. Denn nach dem Fliegen wird auch das Fleisshessen zum Politikum. Klimaaktivistin Greta Thunberg sagt: Wer das Klima schützen wolle, sollte vegan leben.

In Deutschland wird bereits darüber diskutiert, ob Fleisch mit einer Steuer verteuert werden soll. Auch in der Schweiz ist die Debatte angekommen. Unlängst forderten die Grünen, der Fleischkonsum müsse sinken. Nationalrat Balthasar Glättli verlangte in unserer Zeitung: «Wir müssen aus der Massentierhaltung aussteigen.»

Mike Egger, SVP-Nationalrat und gelernter Fleischfachmann, ärgert sich über solche Aussagen. «Manche sprechen über Fleisch, als wären es Zigaretten», empört er sich. «Dabei ist Fleisch gesund und wichtig für den menschlichen Körper.» Die Schweizer Fleisch- und Landwirtschaft mache viel, um möglichst ökologisch und tierfreundlich zu produzieren. «Massentierhaltung wie in der EU gibt es bei uns nicht», sagt Egger, der bei einem grösseren Fleischunternehmen arbeitet. Viele Tiere würden hierzulande nach besonderen Labelrichtlinien gehalten – also tierfreundlicher und umweltschonender, als es das Gesetz vor sieht.

Massvoller Konsum – nicht nur beim Fleisch

Geht es Fleischessern bald wie Rauchern: die Produkte zusätzlich besteuert, der Konsum verpönt? Davon ist die Schweiz zwar weit entfernt. Die Klimadiskussion setzt die Fleischbranche aber unter Druck. Als der Branchenverband Proviande kürzlich die aktuellen Herausforderungen aufzählte, kamen die klimapolitischen Diskussionen gleich an erster Stelle. Der Verband schrieb dazu, er wolle sich «verstärkt dafür einsetzen, dass die Branche sich für ihre Tätigkeit nicht rechtfertigen muss». Die Wortwahl zeigt: Die Fleischwirtschaft fühlt sich angegriffen.

Dabei sei der Konsum in der Schweiz in den letzten 30 Jahren «schon deutlich gesunken», sagt Regula Kennel von Proviande. Sie wehrt sich dagegen, dass nun das Fleisch ins



Immer noch beliebt, aber der Konsum ist rückläufig: Ein brutzelnder Cervelat.

Bild: Keystone/Martin Ruetschi

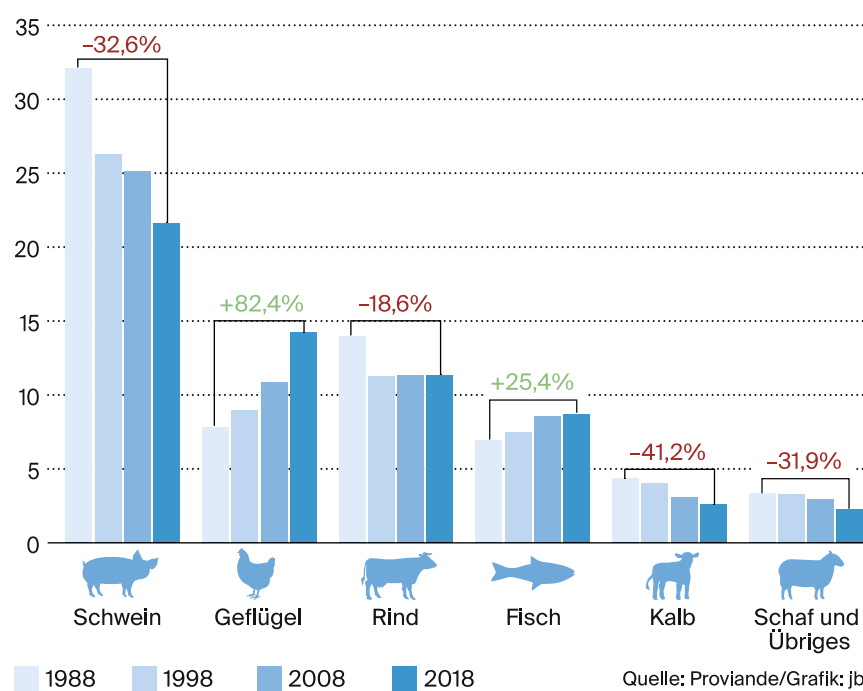
«Manche sprechen über Fleisch, als wären es Zigaretten.»



Mike Egger
Nationalrat SVP/SG und gelernter
Fleischfachmann

So hat sich der Fleischkonsum in der Schweiz verändert

in Kilogramm pro Person und Jahr



Visier genommen wird. Die Menschheit müsse grundsätzlich ihr Verhalten ändern, es gehe bei weitem nicht nur um Fleisshessen oder nicht, betont Kennel. Und verweist auf einen grundlegenden Konflikt: Der weltweite Nahrungsmittelbedarf steigt, gleichzeitig werden Lebensmittel in manchen Regionen verschwendet, übermässige Landnutzung und Treibhausgasemissionen machen Probleme. Kennel sagt deshalb: «Die Zukunft liegt im massvollen Konsum und in der Wertschätzung der Nahrungsmittel – nicht nur beim Fleisch.»

«Von der Schnauze bis zum Schwanz»

Die Branche will Schweizer Fleisch als hochwertiges Produkt positionieren. Philipp Sax, stellvertretender Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbands, sagt, Ökologie sei schon seit geraumer Zeit ein Thema – nicht nur wegen des Klimas: «Wenn weniger Ressourcen verbraucht werden, können auch Kosten eingespart werden.» Die Fleischbranche befürwortet auch die Entwicklung zu mehr Qualität und Nachhaltigkeit. Sax sagt: «Aus unserer Sicht sind Dumpingpreise, wie sie teilweise im grenznahen Ausland anzutreffen sind, eines so wertvollen Lebensmittels wie Fleisch nicht würdig.»

Die Branche betont, sie mache schon viel in puncto Nachhaltigkeit. Sie setzt unter anderem auf das «Nose-to-Tail-Konzept»: Schlachttiere sollen möglichst vollständig verwertet werden – «von der Schnauze bis zum Schwanz». Denn während Filet und Entrecôte gerne gegessen werden, finden weniger beliebte Teile laut Proviande immer seltener den Weg auf den Teller. Mit dem Projekt «Savoir-Faire» will die Branchenorganisation das ändern. Ansetzen müsse man auch allgemein bei der Lebensmittelverschwendung, heisst es aus der Branche.

Kritiker finden indes, das genüge nicht. «Das «Nose-to-Tail-Konzept» ist sinnvoll, reicht aber bei weitem nicht aus, um die Emissionen aus der Tierhaltung gemäss den Vorgaben der Umweltziele Landwirtschaft zu reduzieren», betont Eva Wyss, Projektleiterin Landwirtschaft bei WWF Schweiz. Greenpeace nennt in seiner «Vision der Nutztierhaltung» eine Zahl: Der weltweite Fleischkonsum soll bis 2050 auf 16 Kilogramm pro Kopf sinken. Zum Vergleich: Heute sind es in der Schweiz rund 52 Kilo.

Bio, Vegi und das Klima: 5 Fragen und Antworten zum Fleischkonsum

1. Wie stark trägt der Fleischkonsum zum CO₂-Ausstoss bei?

Der Weltklimarat IPCC sagt recht unspezifisch, dass reduzierter Fleischkonsum den CO₂-Ausstoss senken würde. Nach einer Studie der Universität Oxford soll ein Viertel der globalen Treibhausgasemissionen von der Lebensmittelproduktion verursacht werden, 80 Prozent davon stammen aus der Tierhaltung.

Gemäss dem WWF werden 19 Prozent der Treibhausgasemissionen durch unser Ernährungsverhalten verursacht, was somit nur zu einem Teil mit Fleisch zu tun hat. Der WWF sagt, dass Menschen, die nur dreimal pro Woche Fleisch essen, ihren ökologi-

schen Fussabdruck um 20 Prozent reduzieren.

So rufen auch die «Friday-for-Future»-Schüler dazu auf, auf Flugreisen, Plastik und eben Fleisch zu verzichten. Allerdings: Auch das Essen der Veganer erzeugt einen CO₂-Ausstoss. Entscheidend ist, woher ein Lebensmittel kommt. Das gilt für das Fleisch wie die Frucht. Weidet das Rind in Südamerika auf einer gerodeten Regenwaldfläche und wird mit Soja aus Monokulturen gefüttert und in Teilen per Schiff und Lastwagen in die Schweiz transportiert, ist die CO₂-Bilanz viel schlechter als jene von einem Rind auf einer Schweizer Wiese. Genauso ist die Klimabilanz einer Banane oder von Kokosöl schlechter als von den einheimischen

Tomaten – stammen diese dann nicht aus einem geheizten Schweizer Treibhaus.

2. Ist ein Vegi-Burger umwelt-schonender als ein normaler Burger?

Nicht unbedingt. Vor allem nicht, wenn der Fleischersatz im Vegi-Burger nur dank Tricks der Lebensmittelindustrie mit Zusatzstoffen zusammengehalten wird, die Erbsen aus Amerika stammen und der Burger in mehrere Lagen Plastik verpackt wird.

3. Ist Biofleisch besser fürs Klima?

Biofleisch ist besser fürs Tierwohl, aber nicht für den Umweltschutz. Das sagte

ein Hühnerproduzent in der FAZ auf den Vorwurf, die Massentierhaltung sei einer der Hauptverantwortlichen für die Erderwärmung. Hühnerrassen für die Bioprodukte seien klimaschädlicher als jene für die konventionelle Haltung. Biohühner wachsen langsamer und verbrauchen mehr Futter. Hühner haben übrigens den besten CO₂-Abdruck, knapp vor Schweinen und weit vor den Rindern.

4. Ist Fleisch ungesund?

Nein. Fleisch hat Platz in einer ausgewogenen Ernährung und liefert hochwertige Eiweisse, Vitamine und Mineralstoffe. Eiweisse zum Beispiel für den Aufbau und Erhalt der Muskeln, Vitamine von A bis D je nach Buchstabe

fürs Sehen, für die Energieversorgung, das Nervensystem und die Immunabwehr. Der Bedarf an Eisen, Selen und Zink wird mit Fleisch zu einem grossen Teil gedeckt.

5. Schadet tierisches Fett?

Fett wurde lange verteufelt, davon ist man wieder abgekommen. Dick soll es auch nicht machen, wenn die Balance zwischen Energiezufuhr und Verbrauch im Gleichgewicht ist. Fette erhalten Mineralstoffe, Vitamine und Fettsäuren und sind bedeutend für die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen und schützen als Polster Organe wie die Nieren.

Bruno Knellwolf