

Wo verwertet, was hier nicht gegessen wird

Nach dem Schlachten eines Tiers landet längst nicht alles auf dem Teller. Der Rest ist aber keineswegs Abfall, sondern findet vielfältige Verwendung. Ein Blick in die Bereiche der Centra-vo-Gruppe, die tierische Nebenprodukte verarbeitet.

BETTINA KIENER

Vom Schwein und vom Poulet essen die Schweizerinnen und Schweizer rund zwei Drittel, vom Kalb die Hälfte und vom Rind gut einen Drittel. Alles, was nicht auf dem Teller landet, ist an den erstaunlichsten Orten zu finden: an den Füßen, am Körper, in Medikamenten, im Badezimmer, im Auto oder im Hundnapf. Hauptakteurin in der Verwertung tierischer Nebenprodukte in der Schweiz ist die Centra-vo-Holding AG mit Sitz in Lyss BE, deren Aktien zu je knapp einem Drittel den drei grössten Playern im Schweizer Fleischgeschäft gehören: der Bell, der Micarna und der Ernst Sutter AG. Die Geschichte des Unternehmens reicht zurück bis zum Ende des 19. Jahrhunderts. Damals wurden die Selbsthilfeorganisationen der Metzgerschaften in Zürich, Basel und Bern gegründet zur Vermarktung von Schlachtnebenprodukten, hauptsächlich von Häuten und Fetten. Vor 23 Jahren entstand durch die Zusammenlegung dieser drei Organisationen die Centra-vo AG, die sich in den letzten Jahren von einem Verwertungs- zu einem Verarbeitungsunternehmen entwickelt habe, wie Erich Rava, Leiter Unternehmenskommunikation und Marketing der Centra-vo-Gruppe, sagt.



Möglichst für den Teller

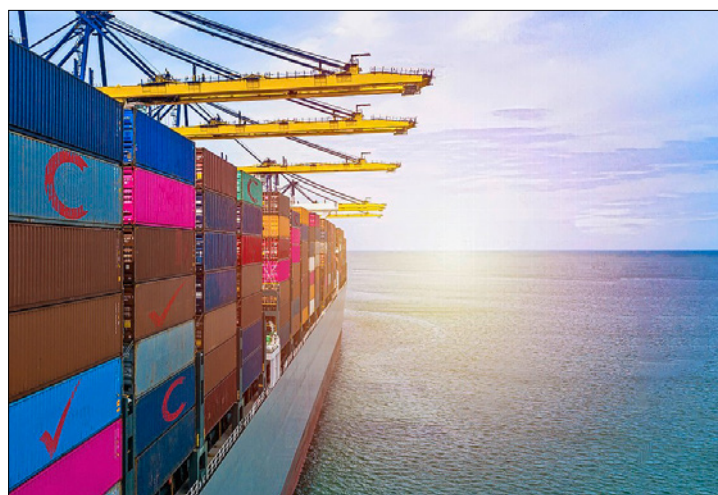
Ein Ziel der Unternehmensgruppe ist, einen möglichst grossen Teil der geschlachteten Tiere für die menschliche Ernährung zu erhalten. Diese Aufgabe übernimmt unter anderem die Tochtergesellschaft Swiss Nutrivalor AG in Oensingen SO, die lebensmittelfähige Nebenprodukte aus den Schlachtbetrieben verarbeitet. «Gemäss unseres Leitsatzes «wir verwerten sinnvoll» sind wir immer bemüht, die höchstmögliche Wertschöpfung mit unseren Produkten zu generieren», sagt der Leiter Qualitätssicherung Andy Trocha beim Rundgang durch den Betrieb in Oensingen. In den Verarbeitungsräumen ist es kühl, zum Teil frostig. In einem grossen Raum stehen blaue Paloxen, zugedeckt mit ebenfalls blauen Folien. Darin werden die Schlachtnebenprodukte aus den Metzgereien und den Schlacht- und Zerlegebetrieben angeliefert.

Schweinefüsse für China

In separaten Räumen und auf einer nur zu diesem Zweck genutzten Verarbeitungslinie werden Schweinefüsse für den chinesischen Markt vorbereitet. «Diese Schweinefüsse, die leider in der Schweiz keinen ausreichenden Absatz finden, exportieren wir z.B. nach China», so Trocha. Sie werden gewaschen, auf die von China gewünschte Länge von 21 Zentimeter zugeschnitten, in «Swiss meat»-Kartonkisten verpackt und tiefgefroren. «Swiss meat» ist die eigens zu diesem Zweck lancierte Mar-



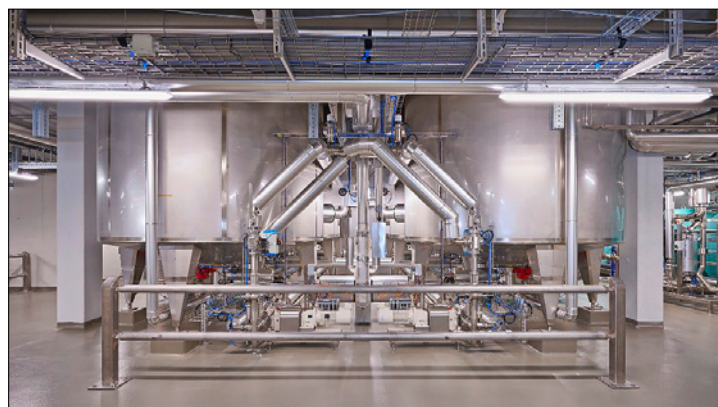
Die Schweinefüsse werden nach China exportiert. (Bilder: Centra-vo)



Der Transport per Schiff dauert zwei bis vier Monate.



820 000 Stück Häute und Felle verarbeitet Centra-vo 2022.



Swiss NutriFine verarbeitet tierische Fette.

ke. Noch in Oensingen wird die tiefgefrorene Ware je nach Zeitplan in Schiffscontainer verladen, mit dem Auflieger nach Basel zu den Rheinhäfen gefahren und dort verschifft. Zwei bis vier Monate später sind die Schweinefüsse in China.

Rund 4100 Tonnen Schweine-

produkte wie Knorpel, Schwänze oder Zungen wurden letztes Jahr ins Reich der Mitte exportiert. Lebensmittel, die hierzulande fast niemand essen will. In der chinesischen Küche dagegen gelten sie als Delikatesse. Die Swiss Nutrivalor ist das einzige Schweizer Unternehmen, das



Die über 60 Lkws werden mit Biodiesel angetrieben.



GZM produziert aus Schlachtresten und Tierkörpern Energie.

FETTE, ÖLE UND MARGARINE

Innerhalb der Centra-vo-Gruppe werden auch pflanzliche Lebensmittel hergestellt. Dafür zuständig sind die Tochterunternehmen Nutriswiss AG und Grüninger AG, die im Bereich der Öl-, Fett- und Margarine-Produktion tätig sind. Ausgehend von pflanzlichen, aber auch tierischen Rohstoffen, produzieren die beiden Firmen Fette mit spezifischen

Eigenschaften für nationale und internationale Lebensmittelhersteller in den Bereichen Babynahrung, Schokolade, Backwaren, Gastronomie, Einzelhandel, Nahrungsergänzungsmittel, Pharma und Kosmetik. So wurden laut Centra-vo-Geschäftsbericht im vergangenen Jahr rund 66 300 Tonnen Fette und Margarinen verkauft. bki

tierische Produkte nach China exportiert. Dafür kommen die chinesischen Lebensmittelbehörden auch regelmässig für Kontrollen in die Schweiz.

In den Anfängen von Centra-vo gings um die Vermarktung von Häuten und Fetten. Für Letztere ist heute die Swiss Nu-

triFine AG zuständig. Ebenfalls ein Geschäftsbereich in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie. Schweizweit sammelt die Centra-vo-eigene Transportflotte die genusstauglichen tierischen Fette ein, die Swiss NutriFine dann weiterverarbeitet. Zu Nahrungs- und zu Nahrungsergän-

zungsmitteln. Laut eigenen Angaben betreibt das Unternehmen die modernste Fettschmelze der Schweiz, wo in Bälde auch das in der Schönheitsindustrie beliebte Kollagen produziert werden soll. Deshalb ist vor fünf Jahren auch das auf Kollagen spezialisierte Handelsunternehmen Colla-swiss AG zur Centra-vo-Gruppe gestossen.

Leder für die Modewelt

Zu einer weiteren Kernkompetenz von Centra-vo gehört die Verwertung von Häuten und Fellen. Dieser Geschäftsbereich bereitet rund 97 Prozent der Mengen auf, die in den Schweizer Schlachtbetrieben zusammenkommen. Danach gehen die Produkte weiter zu den Gerbereien. Die Qualität der Schweizer Ware ist wegen der wenigen Narben und der minimalen Metzgerschäden hoch. Dementsprechend gut ist die Nachfrage. Unter anderem auch in der luxuriösen Modewelt und der Autoindustrie. Letztes Jahr verarbeitete Centra-vo 18,3 Mio. Tonnen Häute und Felle oder 820 000 Stück.

Weiter will die Pharmaindustrie mit Rohstoffen aus der Verwertung tierischer Nebenprodukte beliefert werden. Centra-vo fungiert in diesem Bereich als Zulieferer für die Herstellung von Heparin. Dieser Wirkstoff verhindert, dass das Blut im Körper gerinnt und wird zum Beispiel zur Vorbeugung und Behandlung von Thrombosen eingesetzt. Dafür wird Mukosa (Darmschleim) von der Centra-vo aufgefangen, vorverarbeitet und der Pharmaindustrie zugeführt.

Und dann gibts noch die GZM Extraktionswerk AG in Lyss, die ebenfalls zur Centra-vo-Gruppe gehört. Dorthin werden die Körper jener Tiere gebracht, die auf den Betrieben verendet sind. Ebenso Material aus den Schlachthöfen, das nur noch zu Brenn- oder Treibstoffen verwertet werden darf. Sogenannte K1-Material. In der GZM wurden letztes Jahr rund 91 000 Tonnen Rohmaterial verarbeitet. Das entspräche einem Güterzug mit einer Länge von über 50 Kilometern, sagt Rava. Mit dem daraus produzierten Biodiesel treibt die Centra-vo die über 60 eigenen Lkws an.

Wärme für die Stadt

Die GZM ist aber auch Wärme- und Energielieferant. Über die Swiss Ecovalor AG, ein Schwesterunternehmen der GZM, wird in der Wärmekraftkopplungsanlage (WKK) das gewonnene Tiermehl der Kategorie K1 zu thermischer Energie weiterverwertet, um damit die benachbarten Industriebetriebe in Lyss mit Dampf und Strom zu versorgen. Weiter wird ein grosser Teil der Stadt Lyss mit Fernwärme aus der Abwärme der GZM sowie am Wochenende mit Wärme aus der WKK bedient. Denn ein wichtiger Fokus der Centra-vo-Gruppe liege in der Förderung der Kreislaufwirtschaft, so Rava. Centra-vo schreibt sich auf die Fahne, jedes Tier möglichst ganzheitlich zu verwerten. Das sei bis zu 99,9 Prozent möglich, sagt der Leiter Kommunikation. Denn zuletzt bleibt ein kleiner Rest an phosphorhaltiger Asche übrig. Dieser Phosphor könnte rezykliert und als Dünger eingesetzt werden. Ein Projekt zur weiteren Verwendung der reichhaltigen Asche läuft. ●