300'000
Tonnen importierte Soja fressen Nutztiere jährlich ungefähr. Dies entspricht gut 20 Prozent des Futterbedarfs. Der Rest stammt aus der Schweiz.

50%
des hier konsumierten Fleisches wird in Restaurants und Take-Aways gegessen. Als diese im Lockdown geschlossen waren, ging der Fleischkonsum zurück.

60'000'000
Tiere werden in der Schweiz jährlich geschlachtet, davon rund 2,5 Millionen Schweine.

50 kg
Fleisch wird derzeit jährlich pro Person verzehrt. Ende 80er-Jahre waren es noch 70 Kilogramm gewesen. Zuvor war der jährliche Pro-Kopf-Konsum kontinuierlich gestiegen. Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte er bei 30 Kilogramm gelegen.

240'000
Tonnen Schlacht-Nebenprodukte fallen in der Schweiz jedes Jahr an.

43%
beträgt der Anteil von Schweinefleisch (21,6 Kilogramm) am gesamten Pro-Kopf-Fleischkonsum. Rind: 11 Kilogramm; Huhn: 14,2 Kilogramm; andere: 3,2 Kilogramm

1'500'000
Rindviecher leben in der Schweiz. Davon sind etwa ein Drittel Milchkühe.

1/3
des Körpergewichts eines geschlachteten Nutztiers ist etwa für Menschen direkt als Fleisch geniessbar – je nach Tierart

Rind, Schwein und Huhn sind mehr als Filets, Koteletts und Flügeli

Was Schweizerinnen und Schweizer vom Tier nicht essen, landet im Hundenapf, im Badezimmer oder im Autotank – tierische Nebenprodukte finden sich an den erstaunlichsten Orten

Andrea Söldi (Text) und
Bruno Muff (Illustration)

Schnitzel, Filet, Pouletbrüstchen – solche Fleischstücke stehen bei einem Grossteil der Schweizerinnen und Schweizer tagtäglich auf dem Speiseplan. Doch ein Schwein, Rind oder Huhn besteht auch noch aus zahlreichen anderen Körperteilen. Einerseits fallen bei der Schlachtung diverse Fleischstücke an, die man eigentlich essen könnte, aber hierzulande kaum mehr gefragt sind.

Dazu zählen etwa Innereien wie Kutteln, Leber und Milken oder Zunge, Haxen und Siedfleisch. Sie werden teilweise zu Wurstwaren, aber auch zu Haustierfutter verarbeitet. Obwohl Nose-to-Tail-Kampagnen die Lust auf solche Spezialitäten wieder anzuregen versuchen, setzt sich der Trend hin zu Edelstücken ungebremst fort. Um den Bedarf decken zu können, werden viele solche aus dem Ausland importiert.

Anderseits kann aus tierischen Rohstoffen eine breite Palette anderer Produkte hergestellt werden: Wursthüllen, Lederwaren, Kosmetika, Gelatine oder Medikamente. Ein Teil der Rohstoffe wird auch zu Biodiesel verarbeitet oder zu Biogas vergärt – entweder, weil die Produkte selbst für den Verzehr durch Hunde und Katzen ungeeignet sind oder weil sie im Zusammenhang mit der Rinderwahnkrankheit BSE als riskant eingestuft werden.

Schweizer Fleisch dank brasilianischer Soja

Den grössten Anteil am Konsum hat in der Schweiz das Schweinefleisch, gefolgt von Geflügel und Rindfleisch. Schafe, Ziegen, Pferde, Kaninchen und andere Tiere machen nur einen kleinen Teil aus.

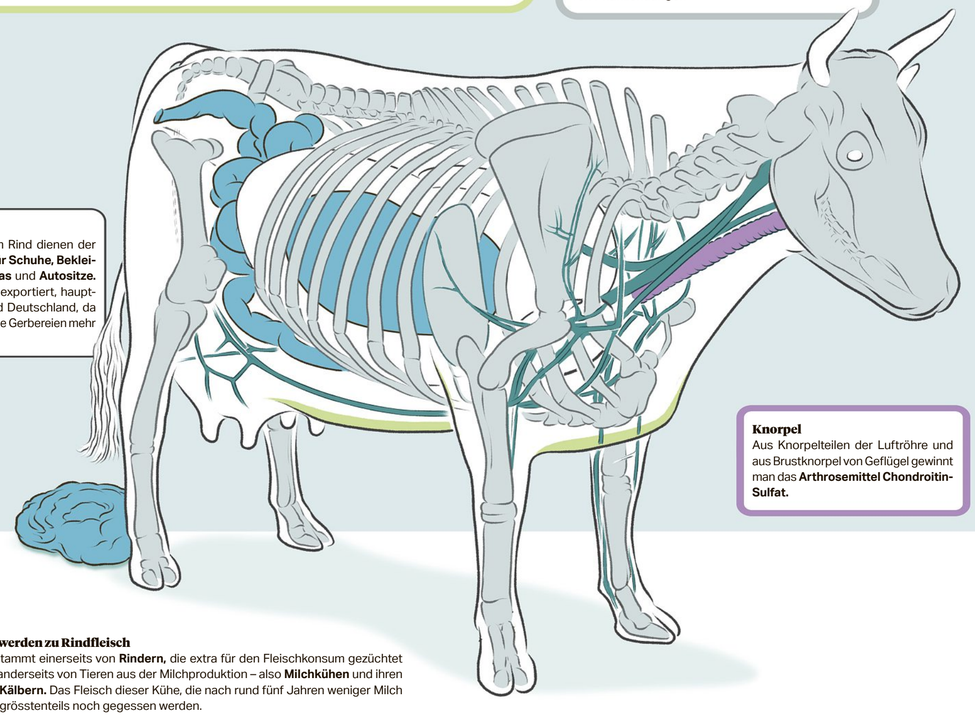
Während Schweine- und Rindfleisch zu über 90 Prozent von Schweizer Tieren stammt, wird beim Poulet ein Drittel aus dem Ausland importiert. Der Begriff «Schweizer Fleisch» ist jedoch ein wenig irreführend, denn Bauern müssen viel Kraftfutter importieren, besonders für Hühner und Schweine.

«Unser Ziel ist es, einen möglichst grossen Teil der geschlachteten Tiere für die menschliche Ernährung zu erhalten», sagt Georg O. Herriger, Mediensprecher der Centravo AG. Die Firmengruppe mit Hauptsitz in Lyss BE ist hierzulande der Hauptakteur in der Verwertung aller Stoffe, die in den Schlachthöfen anfallen.

Sie gehört mehrheitlich den grossen Fleischbetrieben Bell (Coop), Micarna (Migros) und Ernst Suter AG (Fenaco-Gruppe). Die Centravo-Unternehmen verarbeiten die Nebenprodukte selber weiter oder liefern sie an Partnerfirmen im In- und Ausland. Die Begrifflichkeiten sind Herriger wichtig, auf das Wort Schlachtabfälle etwa reagiert er empfindlich: «Schreiben Sie das auf keinen Fall. Das sind wertvolle natürliche Produkte.»

Fette
Tierische Fette sind heute verpönt. Auch Nicht-Veganerinnen verwenden beim Kochen oder für den Salat meist lieber ein pflanzliches Öl statt Schweineschmalz. Der Gesundheit wegen: Tatsächlich enthalten etwa Raps-, Baumnuss- oder Leinöl – zumindest kalt genossen – viele ungesättigte sowie Omega-3-Fettsäuren. Doch nicht alle Pflanzenöle sind wirklich gesünder als tierische Fette, ein Beispiel ist Kokosfett. **Besonders gut eignen sich tierische Fett-Erzeugnisse zum Anbraten,** und es wird eine Vielzahl von Spezialfetten für die Lebensmittelindustrie, die Gastronomie und den Einzelhandel hergestellt. Damit kann der Anteil des ökologisch fragwürdigen Palmöls reduziert werden, das zudem nicht gesünder als Tierfett ist. Den Fetten werden auch Proteine entzogen, um damit Fertigprodukte wie etwa Saucen anzureichern.
Weiter werden Fette zu **Seifen, Salben, Kosmetika, Kerzen und Waschmitteln** verarbeitet. In diesem Bereich ist der Einsatz besonders sinnvoll, da der Gesundheitsfaktor bei Nicht-Lebensmitteln keine Rolle spielt und so Palmöl und andere für die Ernährung geeignete Öle gespart werden können. Auch wenn es paradox klingen mag: Wem die Umwelt ein Anliegen ist, der wählt so oft wie möglich Tierfett statt Pflanzenöl.
Trotz all dieser Anwendungsmöglichkeiten kann nicht die ganze Menge der Fette verwertet werden. Der Rest wird in der **Kälbermast** eingesetzt, oder, wenn eine BSE-Gefahr besteht, zu **Biodiesel** verarbeitet.

Knochen
Knochen fallen in zwei Qualitäten an. Aus lebensmittelfähigen Knochen wird Gelatine gewonnen. Sie findet sich in **Gummibärchen, Desserts, Kosmetika oder Medikamenten-Kapseln.** Weiter wird aus Knochen und dem daran haftenden Restfleisch ein Mehl hergestellt, das dem **Haustierfutter** zugegeben wird.
Bestandteile, die als Risikostoffe gelten – wegen der BSE-Krise sind es vor allem solche vom Rind – werden energetisch genutzt. Dabei trennt man das Material auf in Fett, aus dem **Biodiesel** entsteht, und Proteinmehl, das der Produktion von **Wärme und Strom** dient. Aus der Asche kann man Phosphor gewinnen für die Herstellung von **Pflanzendünger.**



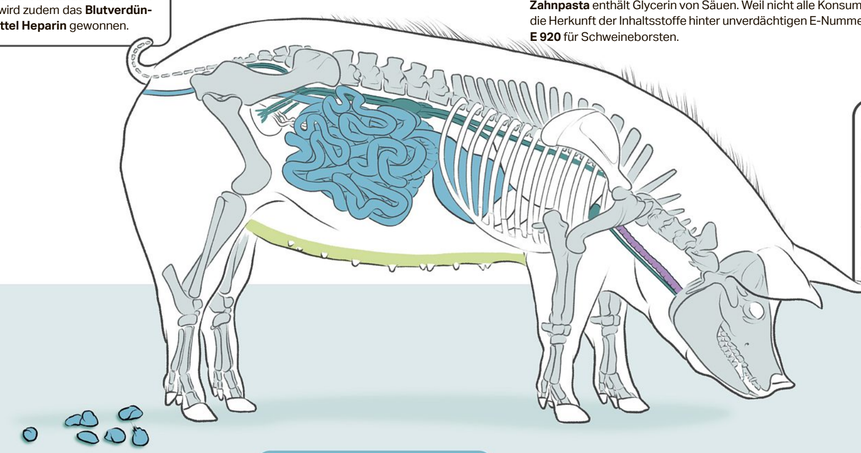
Häute und Felle
Die Häute und Felle vom Rind dienen der Herstellung von **Leder für Schuhe, Bekleidung, Accessoires, Sofas** und **Autositze.** Sie werden ins Ausland exportiert, hauptsächlich nach Italien und Deutschland, da es in der Schweiz fast keine Gerbereien mehr gibt.

Knorpel
Aus Knorpelteilen der Luftröhre und aus Brustknorpel von Geflügel gewinnt man das **Arthrosemittel Chondroitin-Sulfat.**

Auch Kühe werden zu Rindfleisch
Rindfleisch stammt einerseits von **Rindern,** die extra für den Fleischkonsum gezüchtet werden und anderseits von Tieren aus der Milchproduktion – also **Milchkühen** und ihren **männlichen Kälbern.** Das Fleisch dieser Kühe, die nach rund fünf Jahren weniger Milch geben, kann grösstenteils noch gegessen werden.

Darm
Der Dünndarm vom Schwein wird für **Wursthüllen** verwendet. Aus dem Schleim wird zudem das **Blutverdünnungsmittel Heparin** gewonnen.

Schwein ist fast überall drin
Inhaltsstoffe vom Schwein findet man in zahlreichen Produkten, in denen man sie nie vermuten würde. Zum Beispiel enthalten **Zigarettenfilter** Hämoglobin aus Schweineblut. Aminosäuren aus Knochen machen **Brotteig** geschmeidiger. Viele **Kosmetikartikel** sind auf der Basis von Schweinefetten hergestellt und selbst **Zahnpasta** enthält Glycerin von Säuen. Weil nicht alle Konsumenten dies goutieren, versteckt die Industrie die Herkunft der Inhaltsstoffe hinter unverdächtigen E-Nummern. Zum Beispiel steht **E 441** für Gelatine und **E 920** für Schweineborsten.

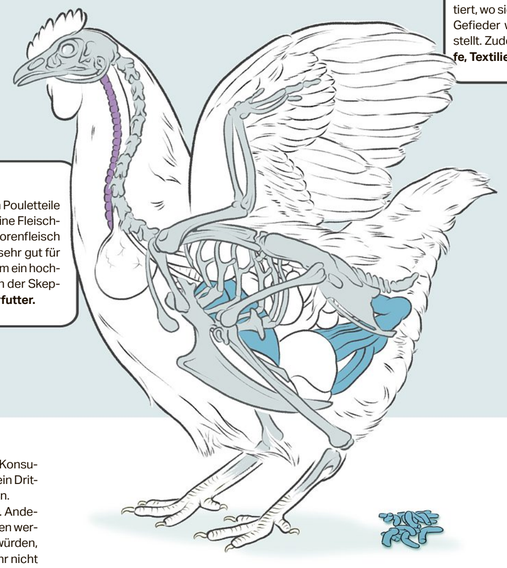


Ab nach China
Was Schweizer nicht essen, gilt in Asien als Delikatesse: **Schweinefüsse, Zungen, Schwänzchen, Brustspitzen** und **-beine, Rippenknochen** sowie **Schulterblätter.** Unter strengsten hygienischen Auflagen werden jede Woche 56'000 tiefgekühlte Schweinefüsse sowie einige andere Stücke nach China exportiert. Rindfleisch wollen die Chinesen aus Angst vor BSE nicht importieren.

Mist, Urin, Magen- und Darminhalt
Aus diesen tierischen Produkten wird vor allem **Biogas** hergestellt, wobei auch **Düngemittel** entstehen.

Blut
Bei der Metzgete im Herbst haben **Blutwürste** Tradition. Dabei wird aber nur ein winziger Teil des Blutes verwertet. Weil der Lebenssaft von Schwein und Rind wertvolle Proteine enthält, wird auch **Charcuterie** damit angereichert. **Bindemittel** werden ebenfalls aus Blut gewonnen. Allerdings rümpfen viele Konsumenten die Nase beim Gedanken an Blut als Zusatz in Lebensmitteln. Deshalb wird ein grosser Teil zu **Biogas** vergärt, wobei auch **Düngemittel** entstehen.

Federn
Hühnerfedern bestehen hauptsächlich aus Keratin, einem faserigen Eiweiss, das unter anderem auch in Haaren, Fingernägeln und Horn zu finden ist. In der Schweiz fallen jährlich etwa 5500 Tonnen Federn an. Sie werden grösstenteils nach Deutschland transportiert, wo sie zu **Haustierfutter** verarbeitet werden. Aus Gefieder wird auch **Fischfutter** und **Dünger** hergestellt. Zudem wird an der Verwendung für **Kunststoffe, Textilien** und **Treibstoff** geforscht.



Fleischreste von Hühnerknochen
Nach dem Wegschneiden der begehrtesten Pouletteile (Brust, Schenkel und Flügel) haften noch kleine Fleischstücke an den Knochen – es wird Separatorenfleisch genannt. Dieses wird abgelöst und könnte sehr gut für **Wurstwaren** verwendet werden, da es sich um ein hochwertiges Lebensmittel handelt. Doch wegen der Skepsis der Konsumenten landet es im **Haustierfutter.**

Legehennen werden keine Poulets
Geflügel wird immer beliebter. Denn es ist günstig, gilt als gesund und wird von Konsumenten bevorzugt, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen. Rund ein Drittel des Pouletfleisches wird importiert, vor allem in Form der begehrten Brüstchen.
Für die Pouletmast werden extra Rassen verwendet, die schnell Fleisch ansetzen. Andere Hühnerrassen kommen in der Eierproduktion zum Einsatz. Deren männliche Küken werden kurz nach dem Schlüpfen getötet, weil sie zu wenig schnell Fleisch ansetzen würden, um sich für die Produktion von Poulets zu eignen. Legehennen, die nach einen Jahr nicht mehr die volle Leistung erbringen, werden zu **Charcuterie** verarbeitet, als **Suppenhuhn** verkauft oder zu **Biogas** vergärt.