

# Aus Gras wird *mehr als Milch und Fleisch*

Als Produkte von den Nutztieren sind vor allem Milch und Fleisch bekannt. Doch ein Tier bietet viel mehr als das.

Von einem Tier essen wir heutzutage nur einen geringen Teil. Bei einem Rind beträgt das Schlachtgewicht 50 Prozent, das heisst 50 Prozent landen in der Tonne. «Vom Schlachtgewicht sind wiederum gut 30 Prozent Verlust wie Fett, Knochen, Sehnen oder Teile, die wir in der Schweiz nicht essen», erklärt Stefan Seiler, Leiter Produktion Frischfleisch bei Bell Schweiz AG. Bei Kälbern, Lämmern und Schweinen sieht es in etwa gleich aus. Es gibt zwar Trends wie «Nose to Tail», auf Deutsch «Nase bis Schwanz», wobei Metzger oder Gastronomen Nischenprodukte anbieten wie etwa Herz oder Hoden. Doch in den allermeisten Fällen landen diese Teile vom Tier im Schlachtabfall.

## Schweizer essen nur die besten Stücke

«Schweinefüsse werden in der Schweiz heutzutage weitgehend verschmäht, in China gelten diese dagegen als Delikatesse», erzählt Georg Herriger, Kommunikationsbeauftragter

der Centravo, der grössten Verwerterin von jenen Schlachtprodukten, die es nicht auf die Teller von Herrn und Frau Schweizer schaffen.

Die Centravo sammelt diese sogenannten «Schlachtabfälle» sowohl bei vielen Metzgereien und kleinen Schlachthöfen als auch bei den grossen Schlachthöfen von Bell (Coop), Micarna (Migros) und Sutter (Fenaco). Georg Herriger von der Centravo stellt klar: «Schlachtabfall gibt es nicht, es sind ebenfalls wertvolle Schlachtprodukte.» Diese werden von der Centravo an verschiedenen Standorten in der Schweiz und in Zusammenarbeit mit externen Unternehmen möglichst sinnvoll verwertet, sowohl in ökonomischer als auch ökologischer Hinsicht. Schlachtprodukte, die den Status «Lebensmittel» haben, also hygienisch einwandfrei und unbedenklich im Konsum sind, in der Schweiz jedoch nicht absetzbar, werden exportiert, zumeist nach Osteuropa, Asien und Afrika.

## Strikte Regeln für die Verwertung

Bei der Verwertung von Schlachtprodukten macht der Gesetzgeber klare Vorschriften. Man unterscheidet strikt zwischen Lebensmitteln und «Nebenprodukten», die nicht für den



Häute und Felle im Kühlager. Sie werden zumeist in Italien gegerbt und dann zu Lederwaren weiterverarbeitet. Bild: Centravo

menschlichen Verzehr geeignet sind. Diese werden je nach Hygienestatus drei verschiedenen Kategorien zugeordnet: Nebenprodukte, von denen keinerlei Krankheitsrisiko ausgeht, werden in die höchste Kategorie eingeteilt. Dazu gehören Häute und Felle und gewisse Innereien zur Herstellung von Heimtierfutter. Produkte mit tieferem Hygienestatus, beispielsweise Pansen- oder Darminhalte, dürfen als Dünger oder zur Biogasproduktion eingesetzt werden. Die Produkte der dritten Kategorie gelten als hygienisch riskant. Sie werden sterilisiert und dann zu Brennstoff für Zementfabriken oder zu Biodiesel für Lastwagen aufbereitet. In diese Gruppen fallen beispielsweise die Inhalte der kantonalen Tierkörperabfallstellen. Eigentlicher «Abfall» bleibt somit nicht übrig.

### Bioheimtierfutter als Nischenprodukt

Die Biofleischmanufaktur Ueli-Hof im Luzernischen mit eigenem Schlachthof macht aus Leber, Lunge und Herz eine Bio-tierfutterwurst sowie Snacks für Hunde und verkauft getrocknete Schweineohren als Hundefutter. «Ueli-Hof ist es wichtig, möglichst das ganze Tier zu verwerten», sagt Martin Schmitz, Geschäftsführer der Biofleischmanufaktur Ueli-Hof.

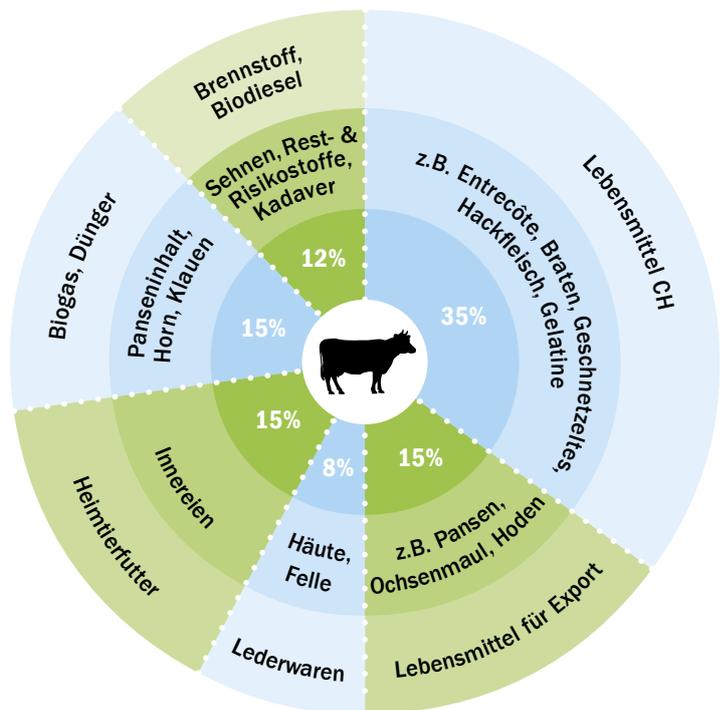
Auch das Ostschweizer Unternehmen Hutter und Schmid stellt eine Knospe-Frischfleischwurst für Katzen und Hunde her. Sie beziehen dafür Schlachtnebenprodukte von Biotieren von der Schlachtbetrieb St. Gallen AG. Jasmin Siegrist, Verantwortliche für die Vergabe der Knospe für Fleischprodukte bei Bio Suisse erklärt, dass Bio Suisse eine Richtlinie für die Herstellung von Heimtierfutter mit der Knospe herausgibt. Diese besagt, dass Knospe-Heimtiernahrung keine Nahrungskonkurrenz zum Menschen sein darf, es eine sinnvolle Verwertung von Schlachtnebenprodukten sein soll, dass die Ingredienzien für die Tierart artgerecht sein und das Heimtierfutter in der Schweiz produziert werden muss. Zudem sind – wie bei den Knospe-Lebensmitteln auch – Geschmacksverstärker, Aromatisierung und synthetische Vitamine verboten.

### Gerbereien schätzen Schweizer Qualität

Häute und Felle verkauft die Centravo hauptsächlich an Gerbereien in der EU, die meisten nach Italien. In der Schweiz bestehe kaum eine Nachfrage, da es hierzulande fast keine Gerbereien mehr gibt. Qualitativ sind Schweizer Felle weltweit führend, was in erster Linie auf die gute Schweizer Tierhaltung zurückzuführen sei, sagt Georg Herriger von der Centravo. Auch der Ueli-Hof verkaufe Felle weiter, erzählt Martin Schmitz vom Ueli-Hof «Wir geben einen kleinen Teil der Felle und Häute neuerdings einem lokalen Start-up-Unternehmen, das daraus Ledertaschen machen möchte. Den Rest holt eine Entsorgungsfirma ab.»

### Fette für Lebensmittel, Pharma und Kosmetik

Doch es werden nicht nur die in der Schweiz verschmähten Fleischstücke, Innereien und Felle verwertet. Aus lebensmitteltauglichen Teilen wie Fettabschnitten und Knochen gewinnen Tochterfirmen oder Handelspartner der Centravo Fette zum Backen und Braten sowie Proteine zur Herstellung von Saucen, Suppen und Bouillons. Ebenso werden Margarine und Öle für die Lebensmittelindustrie, den Detailhandel, die Gastronomie sowie für die Pharma- und Kosmetikbranche produziert.



Verwertung Rind: Anteile und Produkte. Quelle: Centravo/Grafik: Bioaktuell

### Därme werden zu Wursthüllen und Wirkstoffen

Ein Gemeinschaftsunternehmen der Centravo bereitet Naturdärme für die Wurstherstellung auf. «Zudem wird aus dem Schleim in den Schweinedärmen Heparin gewonnen, ein Wirkstoff, der in Medikamenten zur Vorbeugung von Thrombosen eingesetzt wird», weiss Georg Herriger von der Centravo. Darüber hinaus können eine ganze Reihe weiterer Rohstoffe für die Pharma- und Kosmetikindustrie aus Bestandteilen von Knochen, Blut und Geweben gewonnen werden.

### Kein Biokanal für Schlachtnebenprodukte

Schlachtprodukte gelangen über vielerlei Wege zurück in den natürlichen Kreislauf. Sei es als Wursthäute, Kosmetikprodukte, Medikamente und Tierfutter oder als Dünger in der Landwirtschaft. Im stetig wachsenden Biomarkt könnte eine eigene Biolinie in der Verwertung von Schlachtnebenprodukten Potenzial haben. «Bei der Centravo ist es aus logistischen Gründen kaum möglich, das Material nach biologischer Herkunft zu sortieren», sagt Georg Herriger. Stefan Seiler von Bell Schweiz AG meint: «Sobald etwas nicht mehr als Fleisch für den Schweizer Markt gilt, gibt es bei uns kein Bio mehr.»

Anders ist die Situation im Schlachtbetrieb St. Gallen AG. Dort werden konventionelle wie auch Biotiere geschlachtet. Andi Knöpfel vom Schlachtbetrieb St. Gallen AG sagt: «Wir verarbeiten Biotiere gebündelt. Jedes Tier respektive jeder Schlachtkörper sowie die Nebenprodukte bekommen eine Etikette für die Rückverfolgbarkeit. Auf Bestellung legen wir während des Schlachtens dann die gewünschten Produkte wie etwa Pansen, Niere oder Herz in Bioqualität in bestellter Menge separat beiseite. Der Rest geht zusammen mit allem anderen in die Tonne. Der Kunde holt die bestellten Produkte dann gleichentags frisch bei uns ab. Die Mengen sind allerdings eher klein.» Petra Schwinghammer