Schweizer Hunger auf Billigware

Fleisch um jeden Preis

Keiner kann mit deutschen Dumpinglöhnen mithalten. So wurde Deutschland zum Export-Weltmeister.

Ungeachtet der Corona-Hotspots in westfälischen Schlachthöfen steht die Billigware aus Deutschland bei Schweizer Konsumenten hoch im Kurs.

«Brot für die Welt, aber die Wurst bleibt hier!», scherzten die Deutschen früher oft. Heute ist die deutsche Wurst überall.

Schlimm, schlimmer, Tönnies: Der Schlachthof verwandelte sich in einen Corona-Hotspot.

TOBIAS MARTI UND SVEN ZAUGG (TEXT); SIGGI BUCHER (FOTOS)

Brot für die Welt, die Wurst bleibt hier!», scherzen Deutsche gern. Nur: Die deutsche Wurst blieb nicht daheim, sie ist längst in aller Welt. Dieser Tage wird gerade fieberhaft nach ihr gesucht. Aus Sorge, dass mit ihr ein Virus auf den Tisch kommt.

Deutschland hat wieder einen Fleischskandal. Diesmal sind nicht nur die Schweine arm dran, sondern auch die Menschen in der Fleischindustrie sind offenbar arme Schweine.

Mehrere Schlachtbetriebe sind zu Corona-Hotspots geworden: Bei Tönnies, Europas grösstem Schlachthof, infizierten sich mehr als 1500 Mitarbeiter. **Grund sind die miserablen Lebens- und Arbeitsbedingungen in der Branche:** 13-Stunden-Schichten und rasende Fliessbänder sind die Norm. Wer sich krank fühlt, wird angebrüllt; bis zu 14 Menschen werden in einer Wohnung zusammengepfercht. «Es ist eine neue Form der Sklavenarbeit», sagt Martin Häusling, Agrarexperte und EU-Parlamentarier der Grünen. «Billige Arbeitskräfte, die in Baracken hausen, schlachten billiges Fleisch für ein grosses Publikum.»

Es gäbe schlimmere Geschichten über Ausländer in Deutschland zu erzählen. Aber diese hier ist schlimm genug, sodass sich ein westfälischer Pfarrer gezwungen sieht, von «Wegwerfmenschen» zu sprechen. Peter Kossen weiss: Wer ausfällt, wird sofort durch den nächsten Rumänen oder Bulgaren ersetzt. Thomas Kuhlbusch, Leiter des Corona-Krisenstabs im stark betroffenen Nordrhein-Westfalen, sagt nur noch: **«Das Vertrauen, das wir in die Firma Tönnies setzten, ist auf null.»**

Mittlerweile melden weitere Massenschlachter wie Westfleisch oder Wiesenhof Covid-19-Ausbrüche. Deren Billigware wird überall aufgetischt, Tönnies und Co. beliefern in Deutschland die Super-Discounter Aldi, Lidl oder Rewe – die ihre Fleischtheken ungerührt mit «Qualität aus Deutschland» bewerben.

Freitagmittag in Konstanz: Schweizer Einkaufstouristen fahren im Industrieviertel bei Discountern vor. Fürs Wochenende ist Grillwetter angesagt. Bei Aldi gibt es die XXL-800-Gramm-Packung Schweineschnitzel für 4 ,99 Euro. 800 Gramm Minutensteaks von Lidl gehen für schlappe 5,38 Euro über die Theke. Gegen solche Preise kommen Schweizer Metzger einfach nicht an.

«Wir haben nur Wurstwaren gekauft, kein Frischfleisch», sagen Mladen und Zeljka Humljan und schliessen den Kofferraum ihres Wagens. Seit der Corona-Pandemie hat das Paar aus Romanshorn TG nicht mehr drüben eingekauft. Der Fall Tönnies, so viel wird schnell klar, besorgt die beiden nicht sonderlich: «So was kann überall passieren.»

Noch sind keine Fälle bekannt, in denen Fleisch für Infektionen gesorgt hat. **Aber Coronaviren sind zäh, sie können auch bei minus 20 Grad Celsius infektiös bleiben – zwei Jahre lang.**

Im Konstanzer Einkaufszentrum Lago, einem Tempel des Schweizer Einkaufstourismus: Patrick und Monika, Sohn und Mutter, Steak und Pouletgeschnetzeltes im Einkaufswagen, reisen einmal im Monat aus Herisau und Zürich an, um hier einzukaufen. Der Schlachthof-Skandal habe keinen Einfluss auf sein Einkaufsverhalten, sagt der Sohn. «Ich kann mir in der Schweiz die Frischfleisch-Theke nicht leisten», sagt die Mutter. Daheim kauft sie abgepacktes Fleisch. Einmal im Jahr gönnt sie sich den Hofladen: «Dann, wenn der 13. Monatslohn kommt.»

Eine Mutter aus dem Aargau, die ihren Namen nicht in der Zeitung lesen will, analysiert mit einem Blick über den Parkplatz treffend: «Wir alle sind wegen der Preise hier!»

Das entspricht dem Credo der Fleischindustrie: **Fleisch muss so billig sein, dass auch Hungerleider es sich leisten können.** Und noch Ärmere schlachten dafür im Höllentempo Tier um Tier.

Deutschland ist Schweinefleisch-Weltmacht. Im Vergleich zum Jahr 2000 wird dort fast zu 50 Prozent mehr geschlachtet. Parallel gingen die Schlachtungen in Frankreich, Belgien und Holland zurück. Die Nachbarn konnten mit den deut-

Bitte umblättern

Das sagen Schweizer Einkaufstouristen

«Wir haben nur Wurstwaren gekauft, kein Frischfleisch.»

Mladen und Zeljka Humljan aus Romanshorn gingen in Konstanz einkaufen.

«Wir alle sind wegen der Preise hier!»

Eine Einkaufstouristin aus dem Aargau bringt die Lage auf den Punkt.

«Ich kann mir in der Schweiz die Frischfleisch-Theke nicht leisten.»

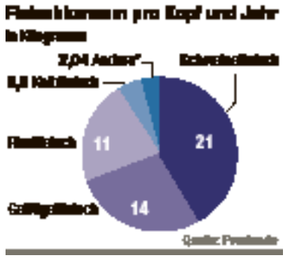
Mutter Monika und Sohn Patrick im Konstanzer Einkaufstempel Lago.

Fotos: imago, Leserreporterin

Fortsetzung von Seite 15

schen Dumpinglöhnen nicht mithalten. So wurde Deutschland zum Export-Weltmeister. Ein fragwürdiger Titel.

Der Fall Tönnies dürfte der «Geiz ist geil»-Mentalität entsprungen sein, meint Ruedi Hadorn, Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbandes (SFF): Er hat dabei nicht nur die deutschen Kunden im Auge. Oft sagten Schweizer Kunden etwas anderes, als ihr Einkaufsverhalten zeige – und zwar nicht nur jene, die aufs Geld achten müssen.



Nur etwa 80 Prozent des hierzulande konsumierten Fleischs stammt aus der Schweiz, der Rest wird importiert. In Zahlen waren es 2019 rund 90 000 Tonnen pro Jahr aus aller Welt.

Die Genossenschaft für Vieh- und Fleischimport (GVFI) aus Basel importiert davon rund die Hälfte. Woher die Ware kommt, die auch bei Bell (Coop) und Micarna (Migros) landet, darüber schweigt sich die GVFI aus. Der Agrarbericht des Bundes sagt: Beim importierten Schweinefleisch stammen über 40 Prozent aus Deutschland, beim Rind sind es über 25 Prozent.

Die Branche sei sehr verschwiegen, bekennt ein Insider. «Der Skandal bei Tönnies, der Pferdefleischskandal, die Haltung und wie geschlachtet wird – all dies steht zu Recht am Pranger.» Es sei kaum zu überprüfen, ob deutsche Schlachthöfe die Gesetze einhielten. Sonst könnte das Fleisch einfach nicht so billig sein.

Undurchsichtig wie eine missratene Fleischbrühe ist auch die Lage beim Einkaufstourismus. Laut Ruedi Hadorn von Schweizer Fleisch hat er sich seit 2008 verdreifacht. Doch nicht einmal die Eidgenössische Zollverwaltung weiss, welche Mengen da ins Land gelangen. Ein Kilo pro Person und Tag ist zollfrei. Die meisten Reisenden bleiben unter dieser Limite, «und werden somit von unseren Leuten an der Grenze nicht erfasst», so der Zoll.

Der Fleischverband SFF liess vor einigen Jahren schätzen, welchen Anteil der Einkaufstourismus am Schweizer Fleischmarkt hat: Von total 10 Milliarden Franken pro Jahr wanderten 1 bis 1,6 Milliarden über die Grenze. Fleisch sei bei den Einkaufstouristen im Lebensmittelsektor das meistgefragte Produkt, so Hadorn.

Das aber war noch, bevor die Grenzen wegen Corona geschlossen wurden. Auf die neuen Zahlen nach der Grenzöffnung darf man gespannt sein. ●

Auch in der Schweiz ist die Arbeit in der Fleischindustrie ein Knochenjob. Das Bild stammt aus einem Micarna-Betrieb.

Alternative zum Industriefleisch

So sieht tiergerechte Schlachtung aus

Ab Mittwoch haben Bauern die Möglichkeit, ihre Rinder auf dem eigenen Hof zu töten. Dies mindert das Tierleid und soll nachhaltigeren Fleischkonsum fördern.

VALENTIN RUBIN

Nils Müller aus Forch ist schweizweit Pionier in der Hof- und Weidetötung.

Fotos: Gabriela Müller, Keystone

Viele haben auf diesen Tag gewartet: Am Mittwoch, 1. Juli, tritt die neue Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle in Kraft. Dann ist es grundsätzlich allen Bauernhöfen möglich, eine Bewilligung zu beantragen, um ihre Rinder selbst auf dem Hof oder auf der Weide zu töten. Der für die Tiere qualvolle Lebendtransport zum Schlachthof soll so entfallen. **Die Tiere sollen dort sterben, wo sie gehalten wurden.** Aus Sicht des Tierschutzes ein wichtiger Schritt.

Bisher haben sechs Höfe in der ganzen Schweiz eine Sonderbewilligung für eine Hof- oder Weidetötung. Pioniere im Land sind Nils Müller und Claudia Wanger aus Forch ZH. Seit 2014 haben sie eine Bewilligung für die Weidetötung. Ein weiterer Betrieb ist Cäsar und Lena Bürgis Hof Silberdistel in Holderbank SO. Seit zwei Jahren töten sie ihre Rinder selbst. Zwar nicht auf der Weide, aber im Hof. «Ich wollte nicht, dass sich meine Tiere an die bisherigen Strukturen anpassen müssen», sagt Cäsar Bürgi. Daher habe er nach Alternativen gesucht und sich nach langem Hin und Her mit den Behörden für die Hoftötung entschieden. Es ist ihm wichtig: «Es war ein Grundsatzentscheid. **Entweder man sorgt dafür, dass das Tierwohl an erster Stelle steht.** Oder man sorgt dafür, dass die bestehende Infrastruktur am meisten Fleisch liefert.»

Mit der Idee der Hof- oder Weidetötung schwingt Grundsätzliches mit: Massentierhaltung vermeiden, nachhaltigeren Fleischkonsum fördern. Georg Blunier aus Domleschg GR, einer von zwei Bauern im Bündnerland, die bereits Hoftötungen durchführen, erklärt: «Mit unserer Methode können wir nicht einfach masslos Fleisch produzieren. Eine Hoftötung ist aufwendiger, teurer. Uns sind Grenzen gesetzt.» Das ist aber nichts Schlechtes. Im Gegenteil: Er setzt auf Qualität statt Quantität. Zwanzig Rinder tötet Blunier jährlich auf seinem Hof. «Unser Fleisch ist nachhaltiger, qualitativ hochwertiger und gesünder.» **Die Menschen müssten sich ihren täglichen Fleischkonsum abgewöhnen.** Lieber bewusst ein gutes Stück Fleisch direkt vom Bauernhof als jeden Tag Billigfleisch vom Discounter.

Die ab Mittwoch erlaubten Hof- und Weidetötungen sind stark reglementiert. Bei der Tötung muss eine Amtsperson anwesend sein. Und ist das Tier einmal tot, muss es innert 45 Minuten zum nächstgelegenen Schlachtbetrieb gebracht und ausgeweidet werden. Die Kosten dafür trägt der Bauer selbst. «Es ist wichtig, beim Tod des Tieres dabei zu sein», erklärt Bauer Bürgi aus Holderbank. «Es geht darum, ihnen die Angst und den Stress zu nehmen.»

Eine Dreiviertelstunde ist knapp bemessen. Dauert der Transport länger, schade das dem Fleisch, erklärt Eric Meili von der Interessengemeinschaft Hof- und Weidetötung. «Die Regel fördert zudem die regionale Vermarktung. In 45 Minuten schafft man es nicht immer zu den grossen zentralen Schlachtbetrieben.»

Die Debatte um eine artgerechtere und nachhaltige Fleischproduktion ist im Lichte des Corona-Skandals in deutschen Schlachthöfen aktueller denn je. Die neue Verordnung tritt also genau zur richtigen Zeit in Kraft. Eric Meili steht bereits mit über 100 Betrieben in Kontakt, die sich für eine Hof- und Weidetötung interessieren. Ab 1. Juli können sie bei den kantonalen Veterinärämtern Gesuche stellen. Bis diese bearbeitet sind, dauert es dann noch. **Aber die Nachfrage wächst.** Cäsar Bürgi: «Die nationale Tragweite ist erfreulich. Wir bewegen uns in die richtige Richtung.» ●