

# SCHWEINSOHREN FÜR CHINA

Nur das edelste für Herr und Frau Schweizer. Täglich landen grosse Mengen an Tierischen „Abfallprodukten“ bei der Firma Centravo, werden weiter verarbeitet oder weiterverkauft. Darunter sind auch geniessbare Stücke, sogar eine ganze Menge davon. Innereien natürlich aber auch Poulet Schenkel beispielsweise, die sich ausserhalb der Grillsaison kaum verkaufen lassen. Einige dieser Reste werden stark verarbeitet, zu Ölen und Speisefetten, Wursthüllen, Tiermehl. Sie werden für Backwaren verwendet, landen als Tierfutter auf Höfen und in Privathaushalten oder werden gar als Brenn- und Treibstoff genutzt. Manches allerdings wird nach wie vor gegessen, bloss nicht von uns.

Vergangenes Jahr exportierte die Schweiz rund 9'300 Tonnen geniessbare Schlachtnebenerzeugnisse - tierische Produkte, die hierzulande niemand mehr essen möchte. Grosse Teile davon werden nach Deutschland gekarrt. Von dort gelangen sie vor allem nach China und in Afrikanische Staaten. Schweizer Fleischproduzenten verdienen wenig an diesem Absatzmarkt. Für die Bauern macht es kaum einen Unterschied, ob ihr Fleisch weiterverkauft wird oder im Müll landet und für die Schweizer Schlachthöfe geht es um das Vermeiden von Entsorgungskosten. Wer profitiert, sind die Zwischenhändler. Allerdings bleiben sie die einzigen in dieser Kette.

## **Schweizer Poulet auf Afrikanischen Tellern**

Viele Tonnen tiefgefrorener Hühnchen-Stücke landen täglich auf Afrikanischen Märkten und werden dort zu Tiefstpreisen verkauft. Rückenteile, Füsse, Hälse, Flügel, Innereien - kiloweise abgepackt in Kartonschachteln oder offen auf den Tischen der Händler. Das Europäische und Amerikanische Hühnerfleisch ist bei den unteren Bevölkerungsschichten besonders beliebt, denn Hühner von lokalen Bauern werden traditionell nur ganz verkauft, häufig lebend. Dies ist zwar um einiges hygienischer aber dafür auch teurer als die tiefgefrorenen, weniger edlen Import-Stücke.

Die lokale Wirtschaft leidet unter der Billigware. Durch die Europäische Konkurrenz können die Bauern ihre Waren nicht mehr zu einem gewinnbringenden Preis verkaufen. Viele müssen die Produktion einstellen, haben ihre Existenzgrundlage verloren.

Doch nicht nur das: Oft werden die tiefgefrorenen Produkte ins Landesinnere transportiert. Kilometerweit. In Afrika. Die Kühlung der Transporte ist ungenügend und auf den offenen Märkten, wo das Hühnerfleisch feil gehalten wird, mangelt es an Hygiene und Kühlung. Ein fest für Krankheitserreger und Bakterien und eine ernst zu nehmende Gefahr für die lokale Bevölkerung.



[www.allofit.ch](http://www.allofit.ch) | by KAGfreiland

## Nur zwei Ohren

China ist ebenfalls ein guter Abnehmer unserer „Abfallprodukte“. Was nicht mehr auf Schweizer Tellern landet, gilt in der Volksrepublik als Delikatesse. Ohrchen, Schnauzen, Schwänze oder Füsse des Schweins erzielen in China einen höheren Umsatz als die Edelstücke. Schliesslich hat eine Sau nur zwei Ohren – Koteletts sind jede Menge vorhanden. Auch Schweinebauch ist begehrt und bringt einen entsprechenden Marktwert. 1kg wird für umgerechnet ca. 2 Euro verkauft, wohingegen in Deutschland nur 1.30 Euro verlangt werden können. So lohnen sich für Händler auch Transportkosten von gegen 20 Cent pro Kilo.

Der Handel mit China war bis vor wenigen Jahren nicht erlaubt, lief stattdessen halblegal über Honkong ab. Heute besitzt China einige offizielle Handelspartner in Europa, viel verläuft aber nach wie vor über Zwischenhändler und bleibt nur schwer nachvollziehbar. Dass die europäischen Produkte zu derart hohen Preisen abgesetzt werden können, liegt an der steigenden Nachfrage. Viele Chinesen können sich Fleisch nun nicht mehr nur am Wochenende leisten, sondern zwei oder gar drei Tage die Woche. Zudem geht die lokale Fleischproduktion zurück, die unter den steigenden Futtermittelpreisen leidet.

Was flächendeckend ein Problem darstellt, sind die langen Transportwege und die damit verbundenen Kosten. Vor allem die Umwelt bezahlt teuer. Riesige Distanzen werden in Kauf genommen, um Produkte gewinnbringend zu verkaufen, die in der Schweiz genauso gut, wenn nicht (frisch) noch besser, schmecken würden.

## Mehr Olaf, weniger Importe

Der durchschnittliche Fleischkonsum lag 2014 in der Schweiz bei 52.4 kg pro Kopf. Rund ein Fünftel davon stammt aus dem nahen oder fernen Ausland, über 100'000 Tonnen Import-Fleisch jährlich. Wow. Würden wir unsere hierzulande produzierten Poulet Schenkel und Gnagi und Leberli selber essen, könnten wir uns 44% der Importe sparen, 45'000 Tonnen, 4,7 kg pro Kopf und Jahr.

Stellt also auch einmal Leberwurst auf den Tisch, lasst Euch mal ein Suppenhuhn schmecken oder bereitet die nächste Paella mit Schweizer Poulet-Flügeli statt Brasilianischer Hühnerbrust zu. Ist schlauer, respektvoller, umweltfreundlicher und nicht zu Letzt sehr schmackhaft!

