

# SKANDALÖSE ZUSTÄNDE: LEBENSMITTELPRODUKTION IM AUSLAND

Informationen zur  
FAIRFOOD-Abstimmung



**SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS**

Die Schweiz ist mit rund 45 % des Gesamtkonsums weltweit einer der grössten Lebensmittelimporteure. Waren werden nicht nur aus EU-Ländern, sondern praktisch aus allen Kontinenten über tausende von Kilometern herangeschafft. Bei tierlichen Nahrungsmitteln sind es rund 120 000 t Fleisch (u. a. 48 000 t Geflügel, 17 000 t Rind, 15 000 t Würste/Fleischkonserven, 6000 t Lamm, 5000 t Pferd, 16 000 t Schlachtnebenprodukte), 45 000 t Fisch, 100 000 t Milch/-produkte (u. a. 51 000 t Käse, 25 000 t Milch/Rahm, 13 000 t Joghurt) und 700 Mio. Eier im geschätzten Warenwert von gegen CHF 2 Milliarden. Den üblichen tierischen Leistungen und Schlachtausbeuten zugrunde gelegt, bräuchte es dafür etwa 40 Millionen Tiere. Da wir aber vor allem bei Rind, Geflügel und Lamm grösstenteils Edelstücke

importieren, sind es in Tat und Wahrheit weit über 100 Millionen Tiere – ein Mehrfaches dessen, was auf Schweizer Bauernhöfen lebt –, die in ausländischen Ställen auf allen Kontinenten für uns produzieren.

Im Ausland sind die Produktionsstandards beim Tierschutz und die Anforderungen an Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln in der Regel aber viel larger. Heute ist allen Entscheidungsträgern bekannt, wie viel Tierquälerei hinter Importprodukten stehen kann. Höchst problematisch ist, dass – mit wenigen Ausnahmen – tierschutzwidrige Importe im Laden für Konsumenten gar nicht erkennbar sind. Sollen Konsumenten die Haltungsbedingungen und Tierschutzvorschriften der über ein Dutzend Importfleisch-Herkunftsländer etwa im Kopf haben?

Die vorliegende Information des Schweizer Tierschutz STS hält zusammengefasst die wichtigsten Unterschiede beim Tierschutz, bei den Kontrollen und bei der Lebensmittelsicherheit fest.



## 1. Tierfabriken mit Abertausenden von Tieren sind legal

Im Ausland kennt man keine Bestandes-Obergrenzen. In der Schweiz darf ein Betrieb maximal z.B. 300 Kälber mästen, in den USA und in Südamerika werden Rinder in Feedlots zu zehntausenden zusammengepfercht. Ein Schweizer Legehennenhalter darf maximal 18 000 Hühner halten, ein Biobetrieb gar nur 4000. In der EU sind Betriebe mit 50 000 bis 100 000 Tieren die Regel. Ein durchschnittlicher Schweizer Schweinebetrieb hält 220 Tiere, in Holland liegt der Durchschnitt bei 2000 Tieren/Betrieb, in Dänemark gar bei 3000. Ein Schweizer Bauer hält durchschnittlich 25 Milchkühe, in der EU werden Kühe oftmals in Ställen mit 200 bis über 1000 Kühen gehalten.

## 2. Large oder gar keine Tierschutzgesetzgebungen und fehlende Kontrollen

China, USA und Südamerika kennen kaum detaillierte, konkrete Mindestvorschriften zum Nutztierschutz. Selbst in der EU fehlen diese für Milchkühe, Schafe, Ziegen, Pferde oder Truten. Weltweit werden Legehennen in Käfigbatterien gehalten. Auch in der EU vegetiert rund die Hälfte der Legehühner in Käfigen.

Im Ausland sind amtliche Tierschutzkontrollen selten. Das gilt auch für die EU. So werden Tierhaltungsanlagen in gewissen deutschen Bundesländern



höchstens alle zehn bis 20 Jahre einmal kontrolliert. Seit 2006 hat die EU nicht mehr über den Vollzug der Tierschutzvorschriften berichtet – das lässt tief blicken.

## 3. Qualvolle Transporte und Schlachtmethoden

Besonders tierschutzrelevant sind im Ausland die überlangen Strassen-Tiertransporte über einen Tag und länger oder wochenlange Schifftransporte. Im Ausland sind bei uns verbotene Betäubungsmethoden zulässig, beispielsweise der pneumatische Bolzenschlag bei Rindern in Neuseeland und Australien (Mushroom-Verfahren). Oftmals sind die Betäubungs- und Tötungsfrequenzen wesentlich höher als hierzulande, wo teilweise 400 bis 500 Schweine (EU, USA) oder Lämmer (Neuseeland, Australien) resp. 12 000 Poulets (EU, weltweit) je Stunde geschlachtet werden! Bei diesen

Geschwindigkeiten ist eine seriöse Überprüfung der Betäubungssicherheit praktisch unmöglich. Oftmals wird bei der Elektrobetäubung auch aus Rücksicht auf die Fleischqualität mit (zu) niedrigen Spannungen oder tiefen Stromstärken gearbeitet. Das birgt das Risiko, dass Tiere beim Ansetzen des Entblutungsschnittes wieder wach sind und bei Bewusstsein verbluten. Insbesondere in Frankreich, Belgien und Spanien ist das Schlachten mit Kehlschnitt ohne vorherige Betäubung der Tiere offenbar weit verbreitet, auch weil es kostengünstiger ist. Dieses Fleisch muss nicht deklariert werden und gelangt auch in konventionelle Absatzkanäle.

#### **4. Leistungs doping mit Hormonen und Antibiotika**

Mit Ausnahme von Europa ist der Zusatz von Antibiotika zum Tierfutter in vielen Ländern legal. In den USA (Rinder- und Schweinemast), in Kanada und Brasilien (Schweinemast) und in Ozeanien (Rindermast) dürfen selbst Hormone eingesetzt werden. Derart gedopte Rinder haben oft akute, sehr schmerzhaftes Klauenerkrankungen und können auf Belastungssituationen, z. B. Transporte, mit Kreislaufkollaps/Tod reagieren. In den USA ist der Hormoneinsatz auch zur Steigerung der Milchleistung bei Kühen legal, ebenso das Klonen von Masttieren und das Desinfizieren von Poulets im Chlorwasser. Obwohl in der schweizerischen



Landwirtschaft richtigerweise seit Jahrzehnten verboten, ist der Import und Verkauf von Fleisch von mit Hormonen und Fütterungsantibiotika gedopten Tieren immer noch zulässig.

#### **5. Antibiotikaresistente Keime, Gammelfleisch und Rückstände**

In Holland fand man bei 99% der Schlachtschweine multiresistente Keime, in Spanien, ebenfalls ein grosser EU-Schweinefleischerzeuger, bei 84%. Bei Schlachtkälbern waren in Deutschland und Belgien je 45% betroffen, in der CH lediglich 4%. Je mehr Tiere ein Betrieb hat und je länger ein Transport dauert, desto höher scheint der Anteil an Keimen. Das deutsche Bundesamt für Risikobewertung fand in grossen Schweinemastställen mit 5000 Tieren einen Anteil von über 70% multiresistenten Keimen, bei den viel kleineren Biobetrieben aber nur 13%, d. h. 6x weniger! In Deutschland wird der Verkauf

von Schweinefleisch und Geflügel mit gegen Antibiotika resistenten Keimen seit 2012 regelmässig nachgewiesen.

Jedes Jahr wird in deutschen Ladentheken nicht mehr genusstaugliches, verdorbenes oder gepantschtes Fleisch (Gammelfleisch) entdeckt. Man geht von jährlich 20 000 Erkrankungen wegen Verzehr von verdorbenem Fleisch aus. Gemäss einer WHO-Studie von 2015 sterben weltweit jedes Jahr etwa 420 000 Menschen – also etwa die Einwohnerzahl der Stadt Zürich – an Infektionen durch verseuchte, vergammelte Lebensmittel. In Brasilien vertrieben 21 Exportschlachthöfe weltweit Gammelfleisch, das zudem mit krebserregenden Chemikalien versetzt war.

Durch das Verfüttern von Futtermitteln, die gesundheitsschädliche/giftige Komponenten enthalten, z. B. das Unkrautvertilgungsmittel Nitrofen, dioxinhaltiges Maschinenfett, Aflatoxin, PCB, Chloramphenicol etc., können diese gefährlichen Produkte auch in Fleisch oder Eier gelangen.

Die Hälfte des Fischkonsums stammt heute aus Aquakultur (64 Mio. t). In diesen Tierfabriken im Wasser scheint die Zugabe von Antibiotika systembedingt weit verbreitet zu sein. Amerikanische Forscher fanden bei Proben aus elf Ländern (Shrimps, Lachs, Wels, Forellen, Buntbarsch und Pangasius) verschiedenste Antibiotika im Fisch.

## 6. Mangelnde Lebensmittelqualität

Es ist eine Binsenwahrheit, dass sich Haltung, Zucht und Fütterung der Tiere auf die Qualität von Fleisch, Eiern und Milchprodukten auswirken können. Doch in den weltweiten Tierfabriken ist das einzige Kriterium, möglichst viel und möglichst billig zu produzieren. Das Nachsehen hat der Konsument. So entwickeln extrem rasch gemästete Rinder und Schweine Fleischqualitätsmängel, indem das Fleisch entweder trocken und dunkel oder hell und wässrig wird. Bei Degustationen und ETHZ-Studien schloss das Fleisch von Schweizer Weiderindern besser ab als das hochgelobte US- oder Südamerika-Beef. Milch von Kühen mit Weidegang ist gesünder als diejenige von mit Kraftfutter gedopten Tieren. Kühe mit sehr hohen Milchleistungen werden gemäss einer schweizerischen Studie häufiger mit Antibiotika behandelt.

## 7. Wiederkehrende Lebensmittel-skandale

Das Erzeugen von Billigfleisch und -eiern geht meist nicht nur auf Kosten der Tiere, sondern kann auch gesundheitliche Risiken für Verbraucher bergen, wie ein Blick auf einige Lebensmittelskandale der vergangenen Jahre zeigt. Dahinter stehen häufig fehlende oder unwirksame Kontrollen im Ausland.

## 8. Höhere Lebenshaltungskosten wegen FAIRFOOD-Initiative?

Economiesuisse und Profiteure der anonymen Massenfleischimporte von über 100 000 Tonnen im Jahr warnen vor der FAIRFOOD-Initiative. Bessere Kontrollen und höhere Tierschutzstandards würden zu einem Preisanstieg bei Lebensmitteln führen, was speziell wenig Begüterte träfe. In der Tat gibt es auch in der reichen Schweiz Menschen, die bei den Ausgaben rechnen müssen. Viele stöhnen insbesondere über steigende Kosten von Verkehr und Mieten. Hier müsste Economiesuisse ehrlicherweise ansetzen, nicht bei den Lebensmitteln. Es ist skandalös, wenn man jetzt die Bedürftigen in unserer Gesellschaft vorschiebt, um Massentierhaltung und mit Antibiotika und Hormonen gedopte Lebensmittel zu rechtfertigen. Auch nicht auf Rosen gebettete Menschen sollen doch gesunde

und hochwertige Lebensmittel konsumieren können, statt dass sie mit billiger Import-Ramschware abgespiesen werden. Tierfabriken und rücksichtslose Ausbeutung von Nutztieren haben nichts mit bedürftigen Menschen zu tun, sondern sind die Folgen von Profitgier und falscher Agrarpolitik. Das Geschäft mit den Fleischimporten ist lukrativ. Hier liegt das wahre Motiv der Gegner der FAIRFOOD-Initiative. Wenn Importeure und Handel endlich gezwungen würden, Qualität und Sicherheit von Importen zu kontrollieren, den Tierschutz durchzusetzen und auf Tierdoping mit Antibiotika und Hormonen zu verzichten, sänten ihre Gewinne – aber wir Konsumenten würden profitieren.

Wir Schweizer geben aktuell im Durchschnitt noch 7 % für Lebensmittel aus. Das ist ein Drittel dessen, was unsere Grosseltern vor fünfzig Jahren aufwendeten und weltmeisterlich tief. So müssen EU-Bürger satte 22% des Haushaltbudgets für Ernährung einrechnen. Selbst wenn Fleisch- und andere Importe durch die FAIRFOOD-Initiative um 10 % teurer würden – bei einheimischen Herkünften ändert sich ja nichts –, würde das Essen im Durchschnitt um vielleicht 10 Franken pro Monat mehr belastet. Das können sich fast alle Schweizer leisten! Lebensmittelimporte sind heute für Importeure und Handel ein höchst lukratives Geschäft. Bodenhaltungs-Importeure stammen zu



Millionen aus Holland, wo ein Produzent für ein normalgrosses Ei 6–8 Rappen erhält. Hierzulande werden sie im Laden aber für 24–33 Rappen/Stück verkauft! Dasselbe Bild bei Import-Poulets. In Deutschland erhält ein Mäster knapp 2 Franken je Masthuhn. Deutsche Metzger verlangen von den Kunden 8 Franken je Kilogramm Pouletbrüstli, während Konsumenten in der Schweiz für deutsches Pouletbrüstli sage und schreibe 18–20 Franken/Kilo hinblättern dürfen. Es ist zu hoffen, dass mit der FAIRFOOD-Initiative die hohen Margen von Importeuren und Handel endlich geknackt werden. Damit könnte FAIRFOOD gar zu einer Senkung der Haushaltsbudgets bei uns Konsumenten führen.

## 9. Eine kleine Chronologie von Lebensmittelskandalen

**2010** In Deutschland wurde offenbar jahrelang dioxinhaltiges, in der Technik verwendetes Fett als Billigstkomponente bei insgesamt 150 000 t Tierfutter beigemischt. Daraufhin schlossen die Behörden über 4000 Betriebe. Es muss aber davon ausgegangen werden, dass Konsumenten jahrelang dioxinbelastete Eier und Fleisch/-waren verkauft wurden. Im gleichen Jahr wurde in Deutschland auch mit PCB und Chloramphenicol versetztes Tierfutter gefunden.

Im Westen der USA erkrankten Tausende an Salmonellen-Infektionen,

worauf mehr als 500 Millionen Eier zurückgerufen werden mussten.

**2011** Amtliche Stellen in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen stellten fest, dass fast 95 % der erzeugten und kontrollierten Poulets Antibiotikarückstände enthielten. Trotz ihres nur kurzen Lebens von knapp 40 Tagen wurden die Tiere 5-6x routinemässig mit Antibiotika behandelt.

**2013** Bei Stichproben wurden in 23 EU-Ländern und in der Schweiz mit Pferdefleisch gepantschte Tiefkühlprodukte, wie Lasagne, Ravioli und Tortelloni, entdeckt. 550 t billiges Pferdefleisch wurde Tiefkühlprodukteherstellern von einem rumänischen Zulieferanten in betrügerischer Absicht als teures Rindfleisch verkauft. 2017 nahm Europol 66 Verdächtige fest, die offenbar zu einem internationalen Ring von Fleischbetrügern gehörten.

Englische Behörden kamen dem Import von kanadischem Pferdefleisch, welches das Doping-/Schmerzmittel Phenylbutazon enthielt, auf die Spur. Solches Fleisch ist nicht für den Verzehr geeignet. Höchstwahrscheinlich stammte es von ausgemusterten US- und kanadischen Sportpferden.

**2014** Wegen Versagens der Kontrollinstanzen gelangten salmonellenbelastete Eier aus Bayern in fünf europäischen Ländern zum Verkauf. Zahlreiche Menschen erkrankten, einer starb.

**2017/18** Ein belgisches Unternehmen setzte das Insektizid Fipronil einem Anti-Läusemittel, das zur Desinfektion in Geflügelställen eingesetzt wurde, bei Millionen mit Fipronil belastete Eier kamen in der EU in den Verkauf, rund 200 Geflügelhöfe wurden geschlossen.

Operation Carna fraca (schlechtes Fleisch) in Brasilien: Lebensmittel-Kontrollure liessen sich bestechen, sodass 21 Export-Schlachthöfe welt-

weit in grossem Stil Gammelfleisch verschickten. Abgelaufenes Fleisch wurde mit Ascorbinsäure «aufgefrischt», Schweinsköpfe wurden in Wurstwaren verarbeitet und Geflügelfleisch wurde mit Wasser «gestreckt».

Russland stoppte Fleischimporte aus Brasilien, nachdem Kontrollure Rückstände des Hormones Ractopamin im Fleisch gefunden hatten.

**SO NICHT!  
FÜR MEHR  
TIERWOHL:**



**JA ZU «FAIR FOOD»**

