



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

# Nachhaltigkeit und Empfehlungen zum Fleischkonsum

Ernährung und Nachhaltigkeit, 21. August 2014

Ruth Badertscher, Bundesamt für Landwirtschaft



# Übersicht

Bedeutung des Fleischkonsums bezüglich Nachhaltigkeit

- Wirtschaftlich
- Sozial
- Ökologisch

Besonderheiten Schweizer Fleisch

Empfehlungen



# Wirtschaftliche Aspekte von Fleisch: Bedeutung für Landwirtschaft und KonsumentInnen

Produktionswert der Schweizer Landwirtschaft (2012):

- 24% Fleisch (2.5 Mia. Fr.), davon 50% Rindvieh, 33% Schwein
- 21% Milch

Ausgaben der Schweizer KonsumentInnen in % des Bruttoeinkommens (2009-2011):

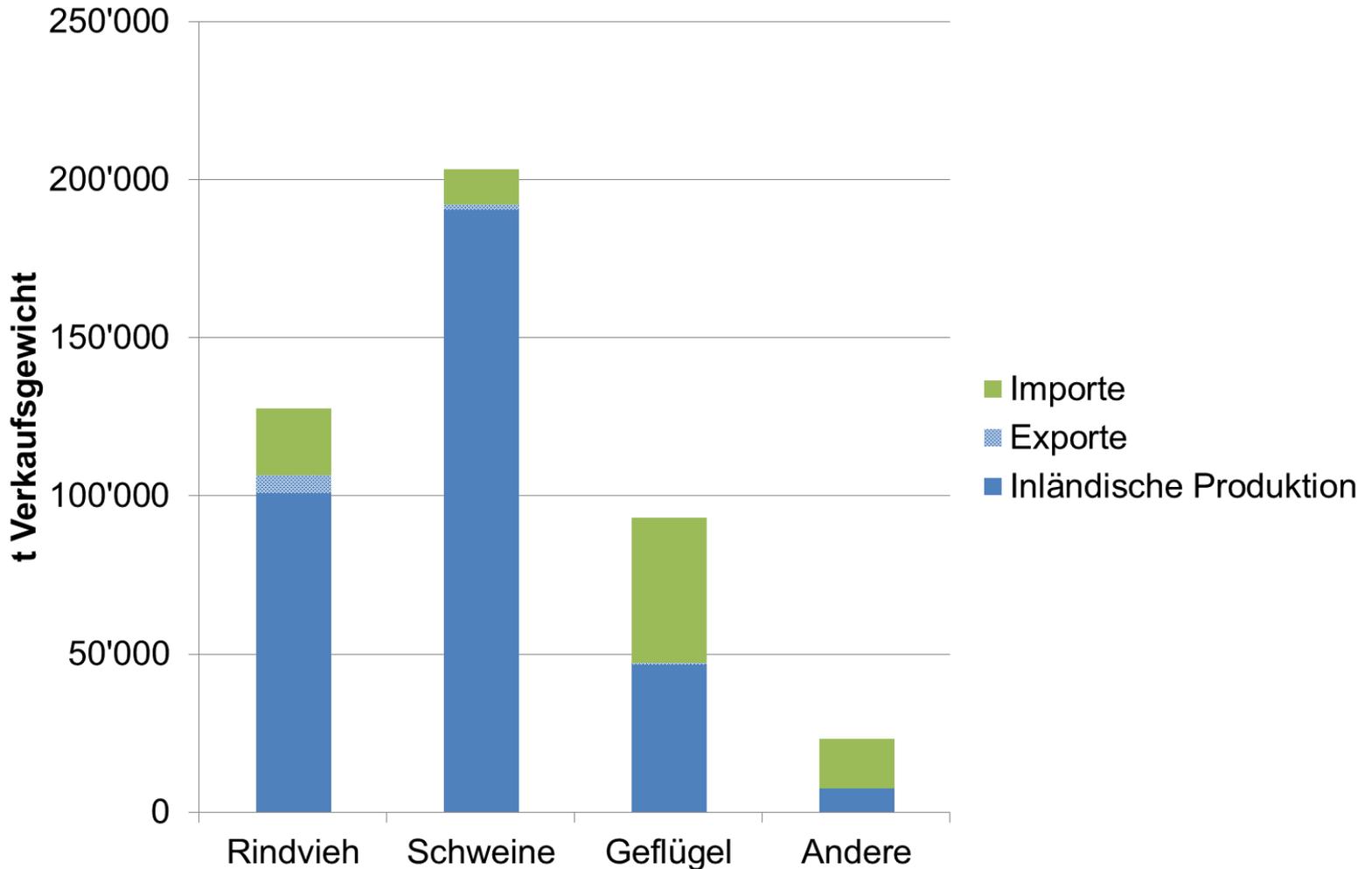
- 6.2 % für Nahrungsmittel, davon 21% für Fleisch
- 3.2% für Mahlzeiten ausser Haus, ohne Getränke

Erwerbstätige in der Wertschöpfungskette Fleisch 2012:

- 0.5% in fleischverarbeitenden Betriebe
- 16% mit direktem oder indirektem Bezug



# Wirtschaftliche Aspekte: Schweizer Fleischproduktion, Exporte, Importe 2011





# Wirtschaftliche Aspekte:

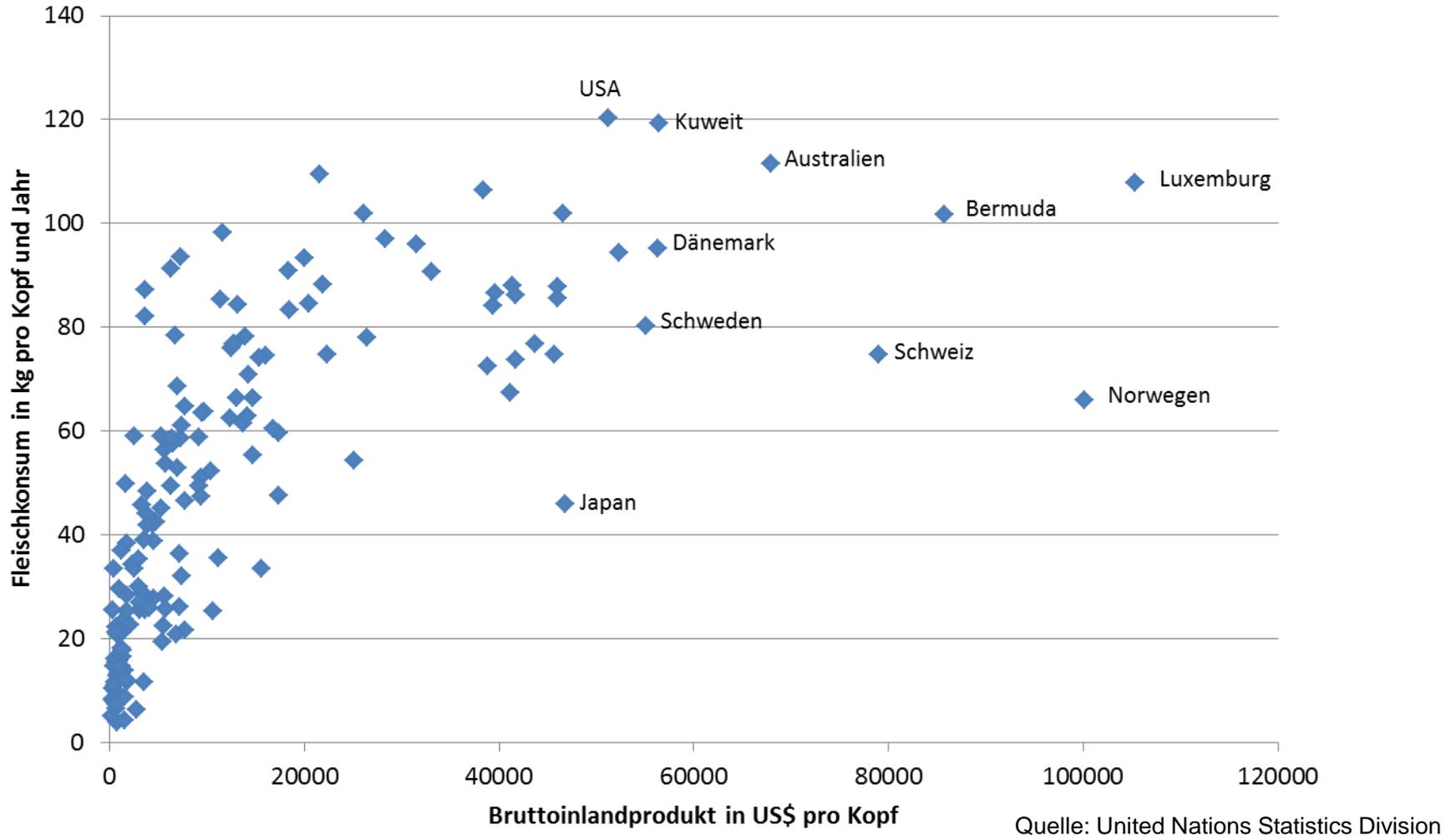
## Futtermittel

- 86% des eingesetzten Futters wird in der Schweiz produziert
- 80% ist Raufutter wie Gras, Heu oder Silage, 20% Kraftfutter
- Der Einsatz von Kraftfutter ist in den letzten 20 Jahren stabil
- Die Kraftfutterimporte haben zugenommen, heute rund 50%
- Soja: zum grossen Teil Sojaextraktionsschrot  
Basler Kriterien



# Soziale Aspekte:

## Fleischkonsum ist teilweise eine Frage des Reichtums





# Soziale Aspekte:

## Feed no Food?

	Raufutterverzehrer (Rinder, Schafe...)		Monogastrier (Schweine, Geflügel)	
Futterbasis	Extensives Grasland	Intensives Grasland, Ergänzung mit Krafftutter	Abfälle und Nebenprodukte	Produkte aus Ackerbau
Anteil an der Fleischproduktion weltweit	Ein Drittel		Zwei Drittel	
	15%	85%	gering	grösstenteils



# Soziale Aspekte:

## Werte und Kultur

Fleischkonsum ist auch eine Frage von Werten und Kultur:

- Männer essen häufiger Fleisch als Frauen
- Personen aus der Westschweiz essen weniger Wurstwaren und mehr Geflügel als Personen aus der Deutschschweiz
- Bei Geflügelfleisch wird am häufigsten auf die Herkunft Schweiz geachtet.

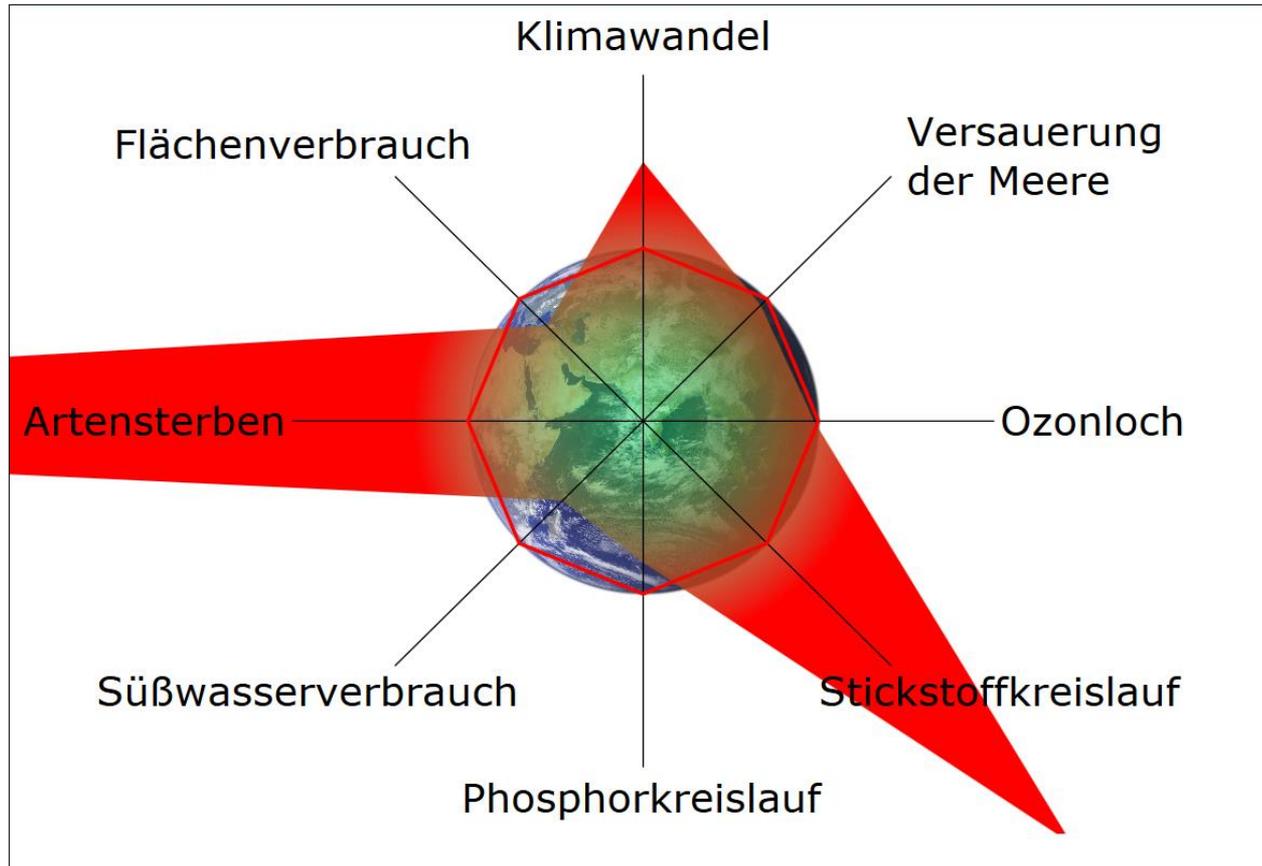
Was wird vom Tier gegessen?

Fleisch und Gesundheit: Ernährungsphysiologische Bedeutung, Erkrankungen



# Ökologische Aspekte:

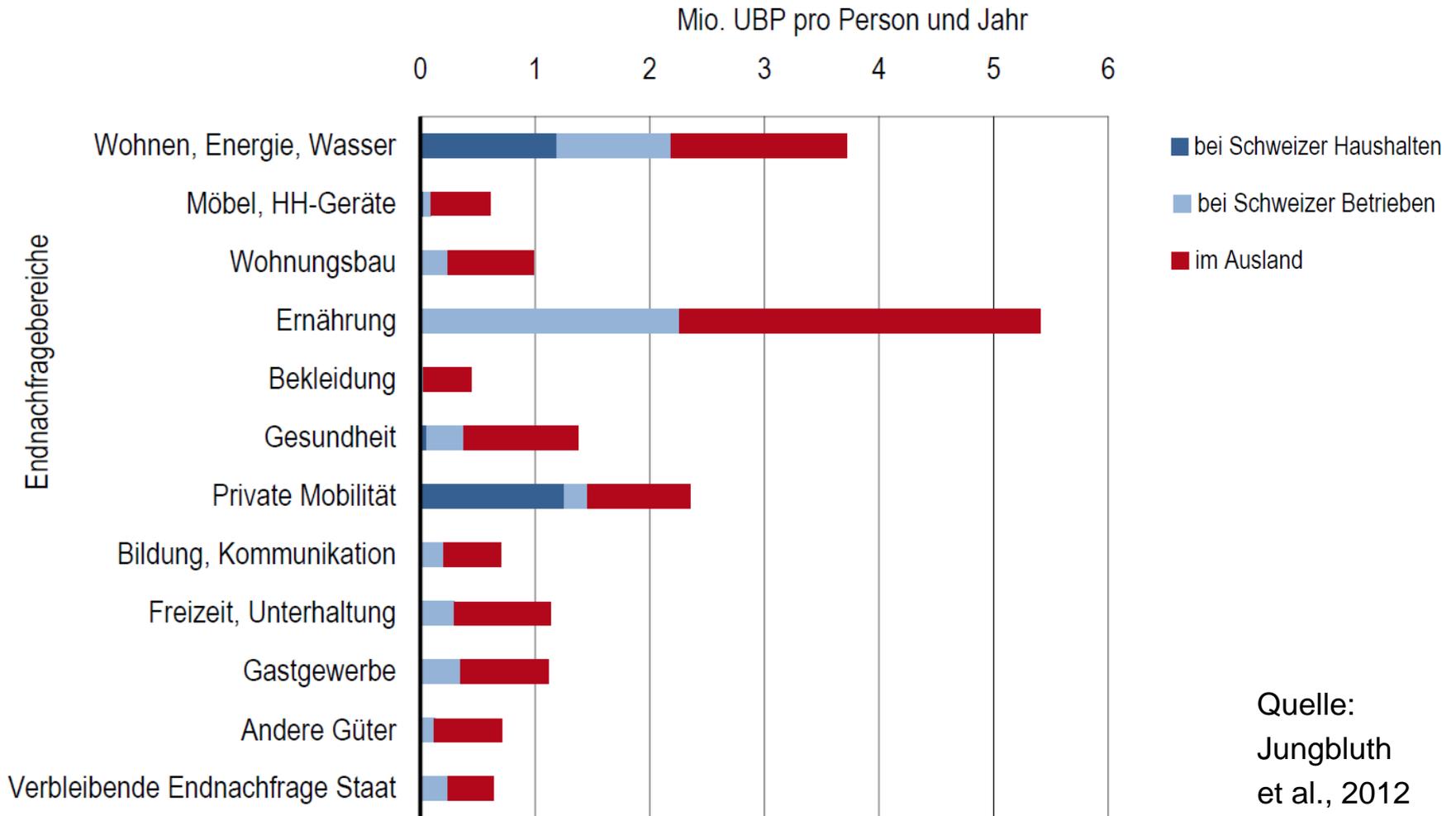
## Planetare Grenzen



Grafik bits-n-arts.de



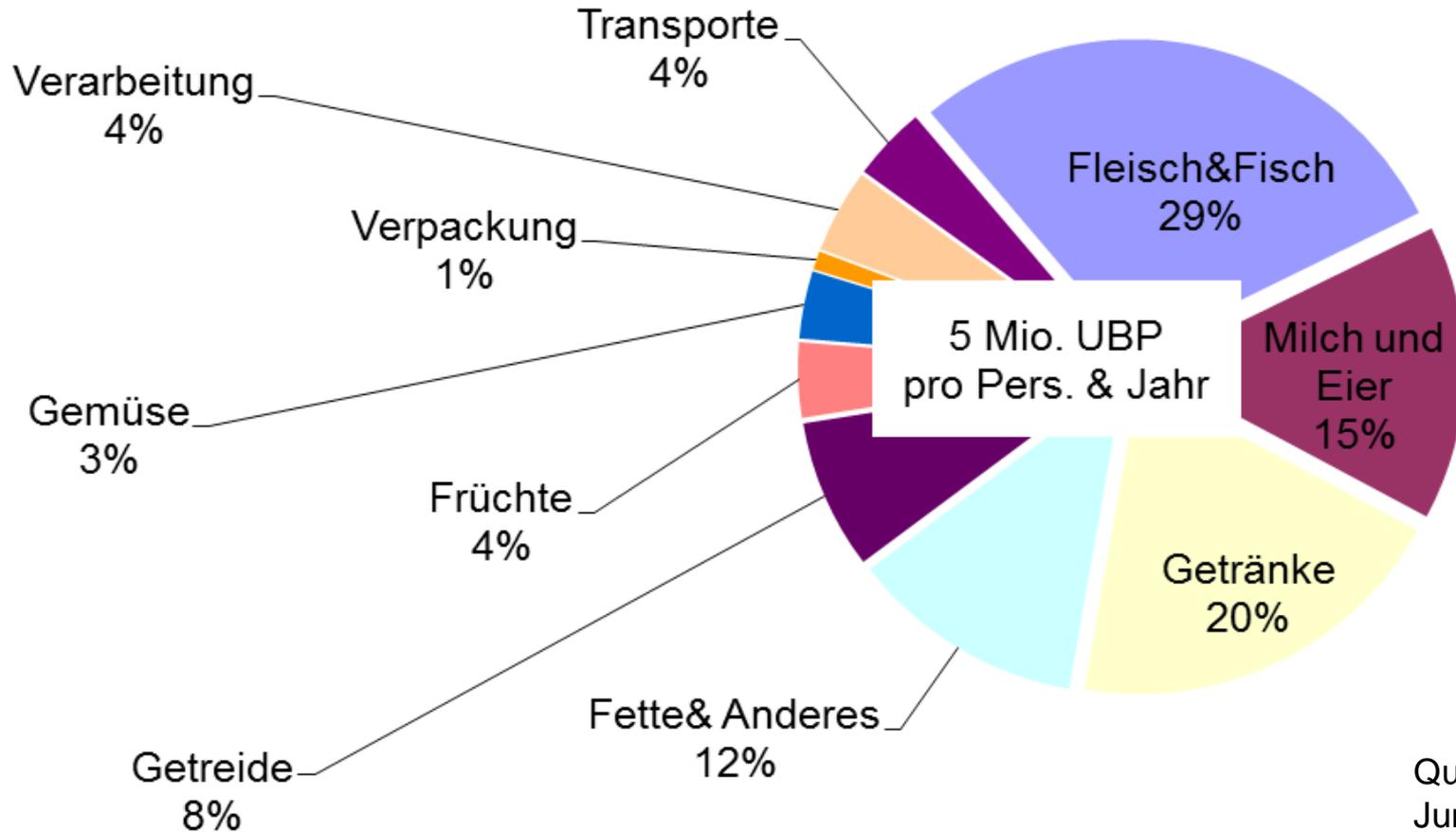
# Ökologische Aspekte: Umweltbelastung durch den Konsum 2005



Quelle:  
Jungbluth  
et al., 2012



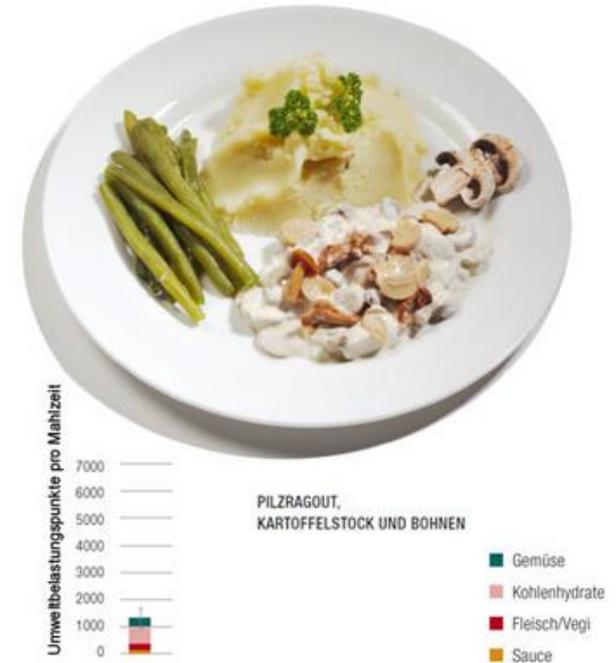
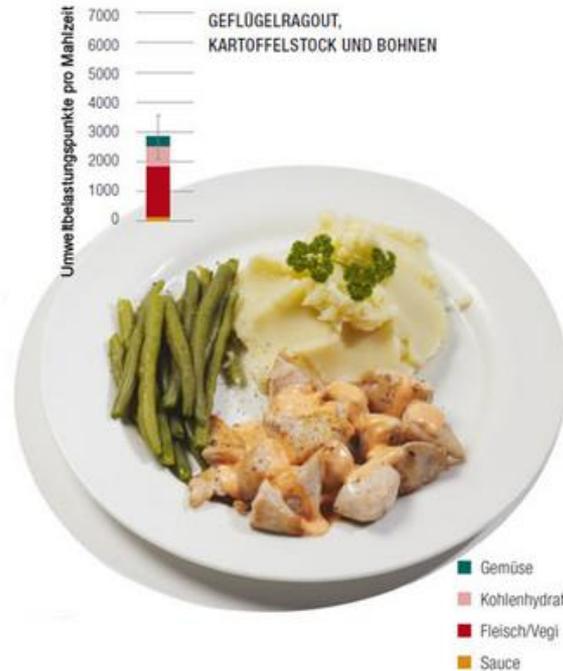
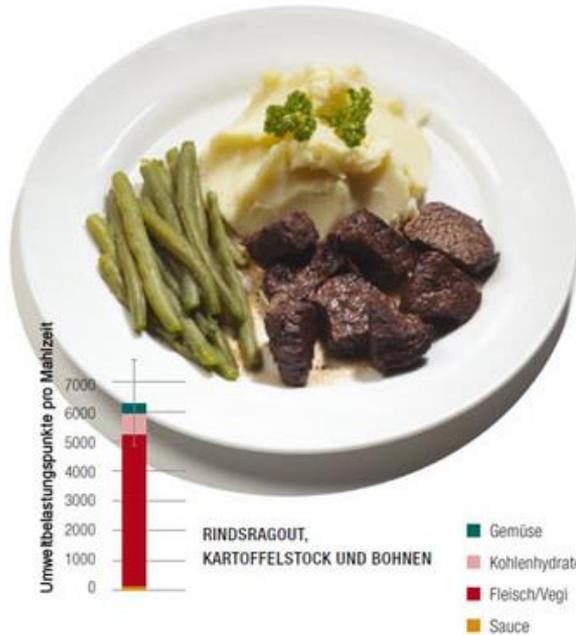
# Ökologische Aspekte: Umweltbelastung durch die Ernährung



Quelle:  
Jungbluth  
et al., 2013



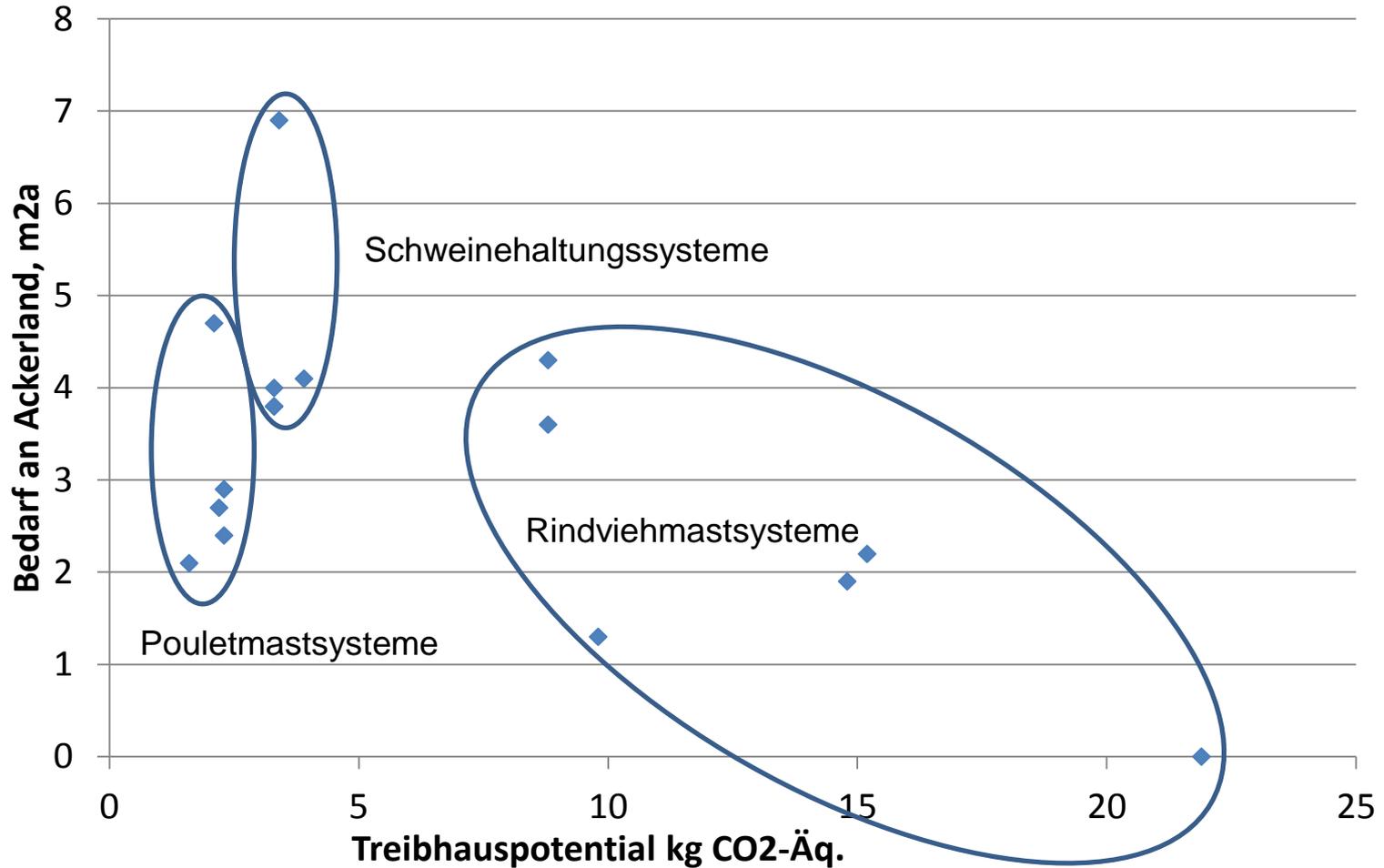
# Ökologische Aspekte: Umweltbelastungspunkte verschiedener Menus



Quelle: BAFU, 2012



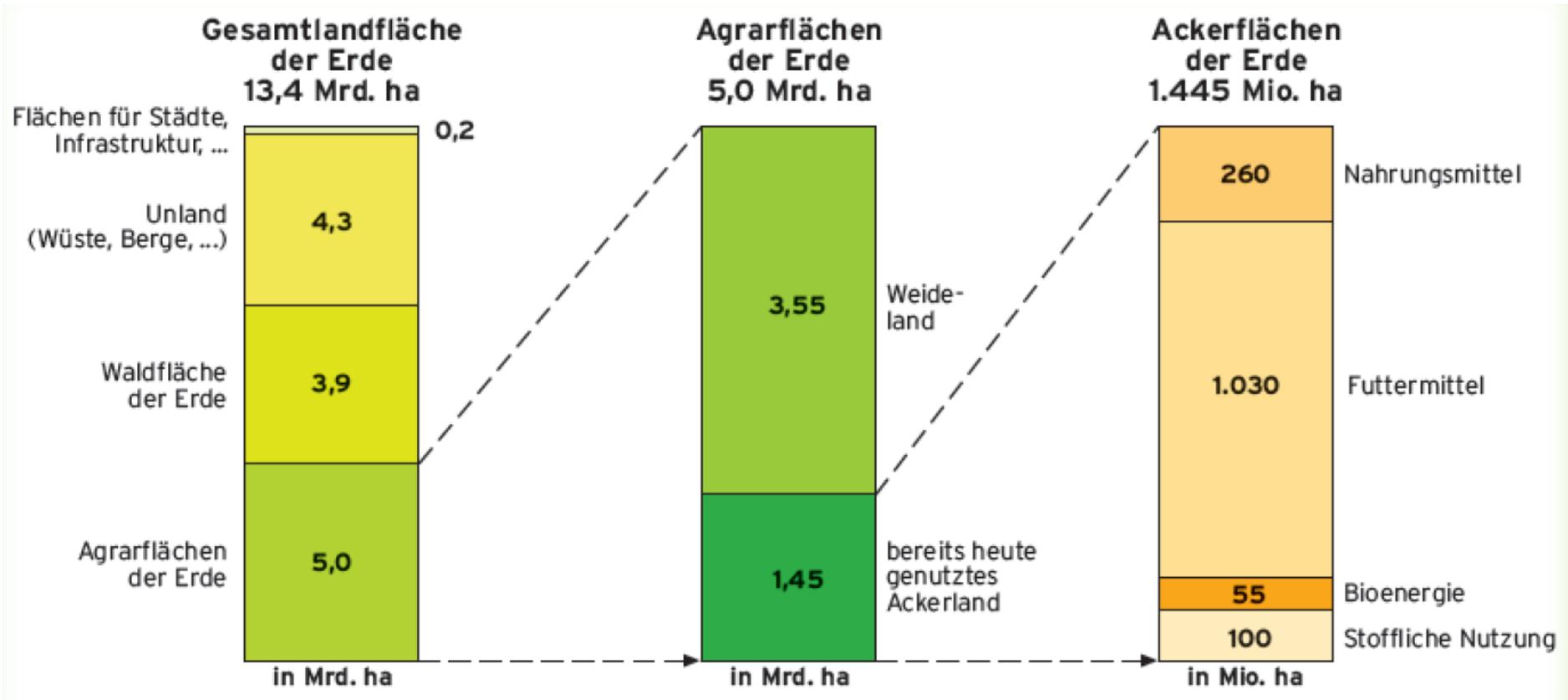
# Ökologische Aspekte: Treibhausgaspotential und Bedarf Ackerland pro kg Fleisch



Eigene Darstellung, nach Agroscope 2013



# Ökologische Aspekte: Globale Flächennutzung 2008

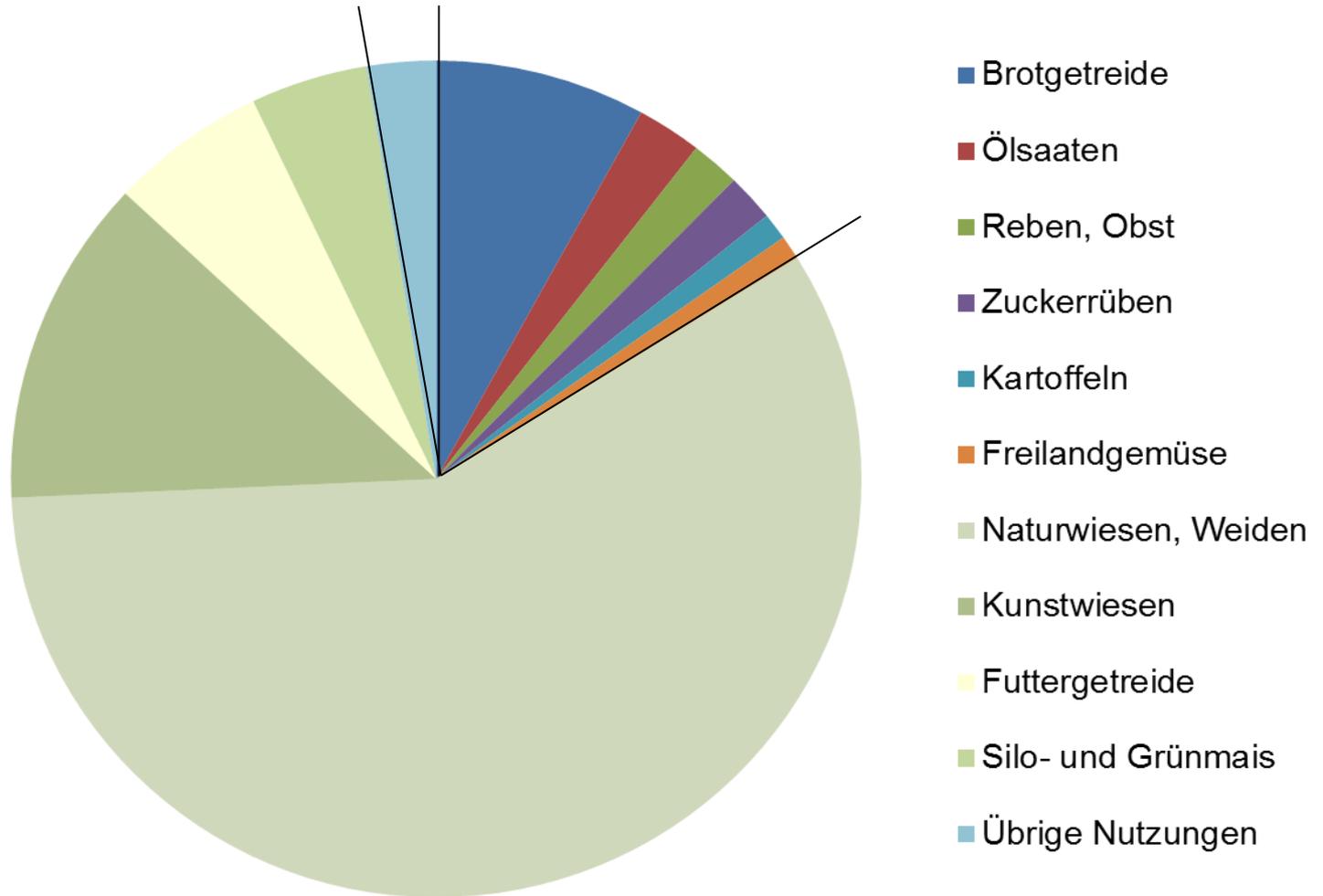


Quelle: Raschka et al. 2012



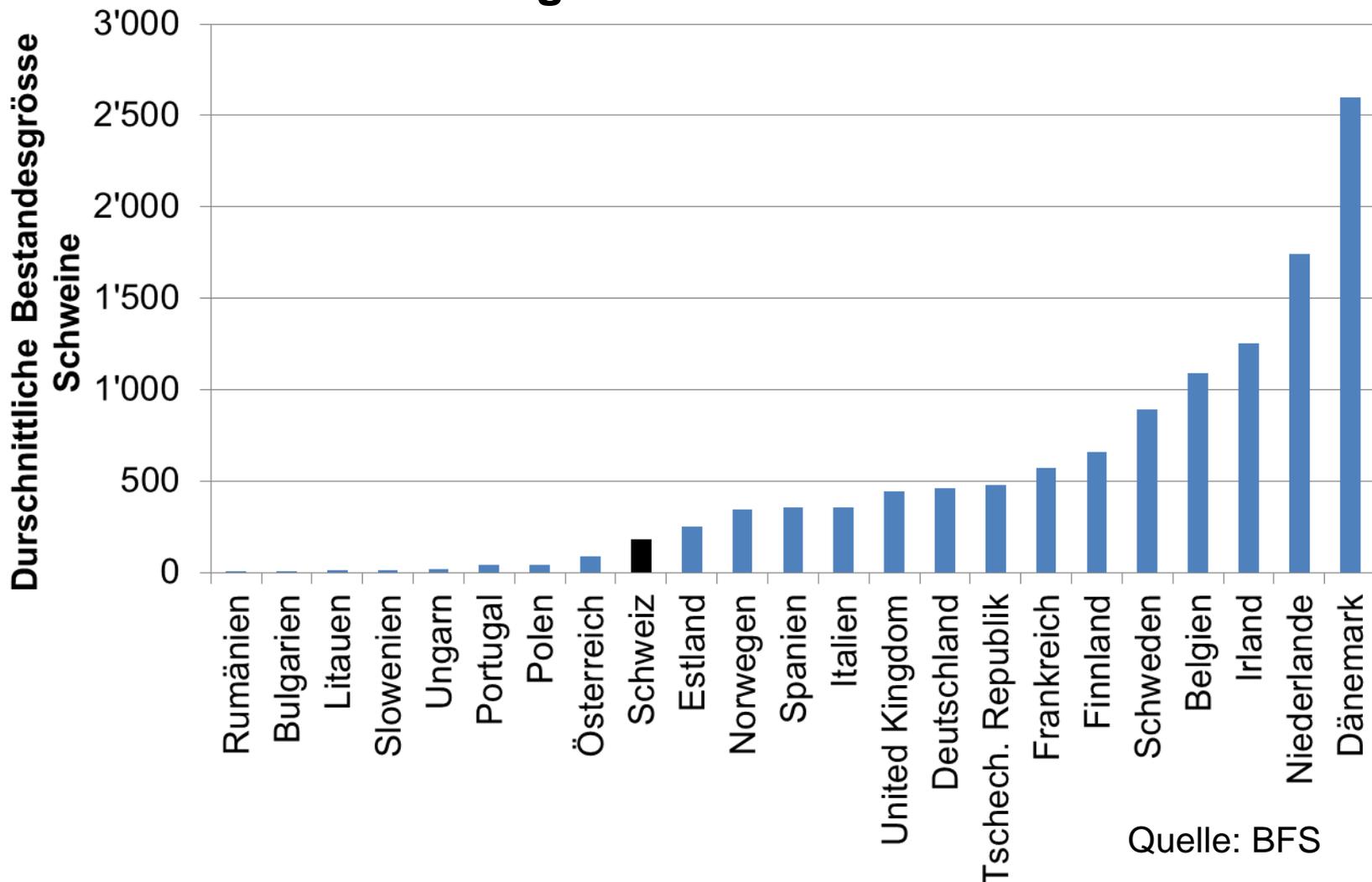
# Ökologische Aspekte:

## Produktionspotential Schweiz: Landnutzung 2012





# Besonderheiten Schweizer Fleisch: Kleinere Bestandesgrössen in der Schweiz





# Besonderheiten Schweizer Fleisch:

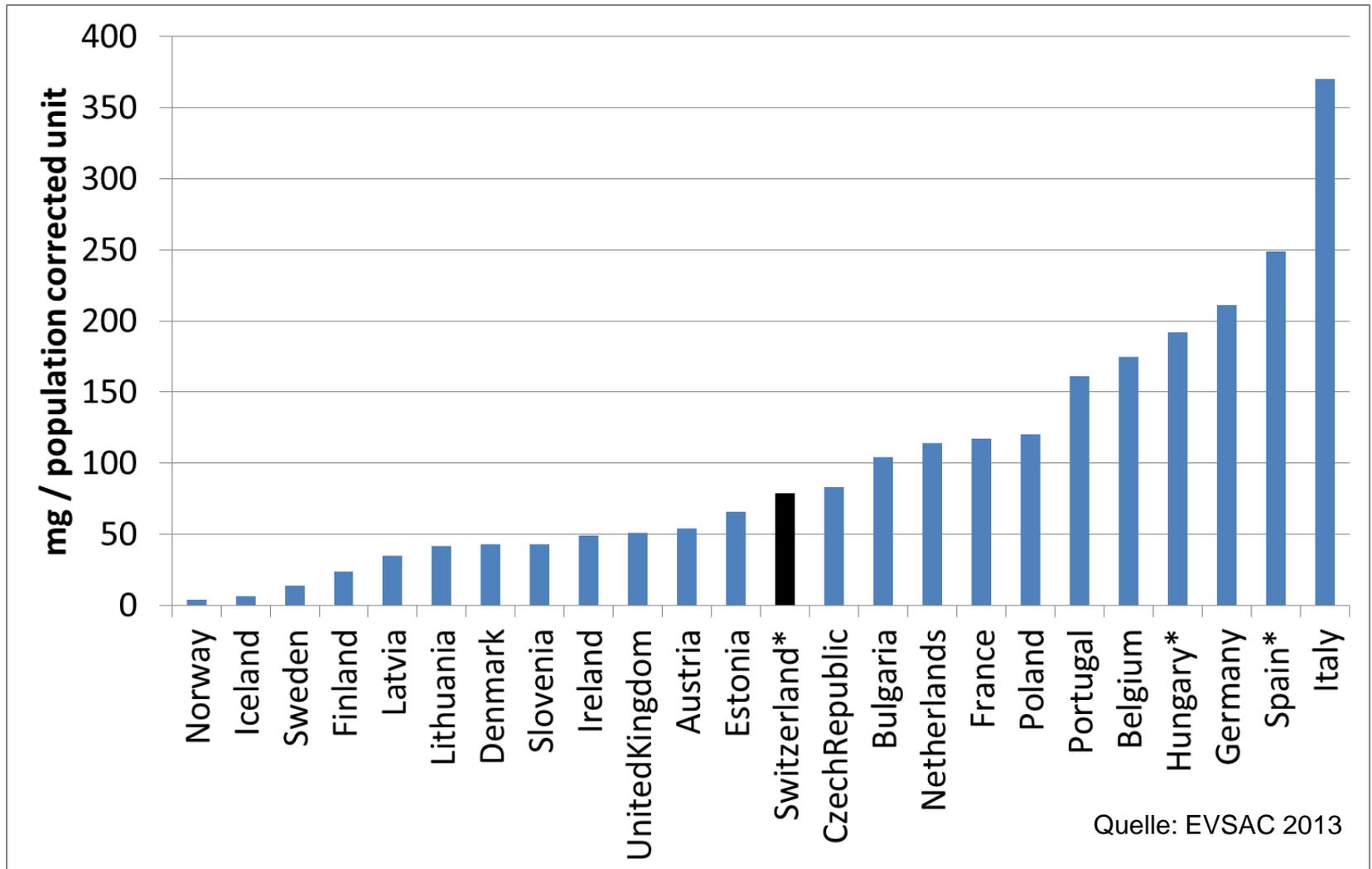
## Höheres Tierwohl

- Die Schweizer Tierschutzvorschriften sind im Allgemeinen deutlich strenger und detaillierter als die Mindeststandards in den EU-Richtlinien, grosse Unterschiede innerhalb der EU
- Die CH ragt im internationalen Vergleich mit ihren freiwilligen Ethoprogrammen BTS und RAUS heraus

	Anteil der GVE 2012	
	<b>Besonders tierfreundl. Stallhaltung</b>	<b>Regelmässiger Auslauf ins Freie</b>
Rindvieh	45 %	78 %
Schweine	65 %	50 %
Mastpoulets	91 %	92 %



# Besonderheiten Schweizer Fleisch: Veterinärantibiotika





# Was tun?

Reduktion der Umweltwirkungen der Tierproduktion

- Standortangepasste Bewirtschaftung
- Produktivitätsverbesserungen
- technische Massnahmen zur Reduktion der Emissionen

Reduktion der Umweltwirkungen des Fleischkonsums

- Reduktion, Wahl Produktionssystem

Diskussion zu ökonomischen und sozialen Aspekten des Fleischkonsums

- Tierwohl, Welternährung, Lebensmittel Fleisch



# Empfehlungen für Konsumentinnen und Konsumenten

Ernährungsempfehlungen berücksichtigen

Lebensmittelabfälle vermeiden

Bewusster Fleischkonsum

Gesamtes Tier nutzen

In Richtung Nachhaltigkeit aktiv sein:

- sich informieren, nach Produktionsmethoden und Umweltwirkungen fragen,
- nach vegetarischen Alternativen fragen,
- neue Gerichte ausprobieren



# Danke für Ihre Aufmerksamkeit

