

GESCHÄFTSSTELLE

Dornacherstrasse 101
Postfach
CH-4008 Basel
Tel. 061 365 99 99
Fax 061 365 99 90
sts@tierschutz.com
www.tierschutz.com

Postkonto 40-33680-3
Bankverbindung:
Basler Kantonalbank

Mitglied der World Society
for the Protection
of Animals (WSPA)

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS
PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA
PROTEZIONE SVIZZERA DEGLI ANIMALI PSA
PROTECZIUN SVIZRA DALS ANIMALS PSA



Basel, 16. August 2011

MEDIENMITTEILUNG

Gastronomie verschläft den Trend zu Produkten aus tierfreundlicher Haltung

Während die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf immer mehr Wert auf Lebensmittel aus tierfreundlicher Produktion legen, kommt selbst in Gourmet-Restaurants oft immer noch Fleisch aus Massentierhaltung auf den Teller. Deren Labelfleisch-Umsatz liegt laut einer aktuellen Umfrage des Schweizer Tierschutz STS je nach Fleischart zwischen 37 und 50 Prozent. Einen besonders schweren Stand haben tierfreundlich hergestellte Produkte im Tessin.

Immer mehr Menschen bevorzugen beim Einkauf Lebensmittel aus Labelproduktion. 2,5 Milliarden Franken gaben die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten im letzten Jahr allein für Labelfleisch und Freiland Eier aus. Doch wer mit dem gleichen Anspruch ins Restaurant geht, erlebt oft eine Enttäuschung. Auf den Menükarten sucht man tierfreundlich hergestellte Produkte meistens vergeblich. Auf dem Teller landet nicht selten Billigfleisch aus ausländischen Massentierhaltungen. Die Fast-Food-Kette McDonald's, die ihre Burger aus Fleisch von Weidekühen produziert, stellt punkto Tierschutz manchen Gourmet-Tempel in den Schatten.

Kaum tierfreundliche Produkte im Tessin

Eine Umfrage des Schweizer Tierschutz STS bei 300 gehobenen und Gourmet-Restaurants in der ganzen Schweiz ergab ernüchternde Resultate. Jedes fünfte angefragte Restaurant beteiligte sich an der Umfrage. Gemäss dieser Angaben ist der Labelanteil beim Kalbfleisch mit 50 Prozent am höchsten, gefolgt von Schweinefleisch (47 Prozent), Rindfleisch (45 Prozent) und Poulet (37 Prozent). Bei Eiern beträgt der Labelanteil 56 Prozent, beim Käse 36 Prozent. Besonders trist präsentiert sich die Lage im Tessin, wo selbst beim Kalbfleisch nur gerade 18 Prozent aus Labelproduktion stammt. Zur Erinnerung: Die Rede ist hier von Restaurants der gehobenen Klasse.

Zuversichtlich stimmt aus Tierschutzsicht, dass 38 Prozent der Restaurants in Zukunft mehr Labelfleisch anbieten wollen. Rund ein Viertel der Restaurants wollen vermehrt Biokäse und Freiland Eier verwenden. Die Gastronomen selbst schätzen den Anteil der Gäste, die tierfreundliche Produkte bevorzugen würden, auf über 50 Prozent. Umso erstaunlicher, dass sie dieses Potenzial nicht nutzen. Denn der Preisunterschied im Einkauf dürfte vor allem in der gehobenen Gastronomie kaum das ausschlaggebende Kriterium sein.

Befremdlich ist aus Sicht des STS insbesondere das Desinteresse des Branchenverbands GastroSuisse. Dem Verband scheinen im Unterschied zum Detailhandel ethisch-tierschützerische Überlegungen fremd zu sein; eine entsprechende Qualitäts-Positionierung der Branche hat er bis heute nicht angestrebt. Eine aktivere Rolle des Branchenverbands wäre nicht nur aus tierschützerischer Sicht wünschenswert, sondern auch aus Sicht der Gäste und letztlich auch der Wirte. Mit einer weiteren Negierung der Konsumentenbedürfnisse schaden sie sich über kurz oder lang selbst.

Tabelle: Anteil von Label-Produkten in der gehobenen Gastronomie (Angaben in Prozent)

	Kalb	Rind	Schwein	Poulet	Eier	Käse
ganze Schweiz	50	45	47	37	56	36
Deutschschweiz	52	47	50	42	66	42
Romandie	58	55	40	26	31	29
Tessin	18	16	23	15	26	2

Essen mit Herz

Die aktuelle Studie des Schweizer Tierschutz STS bestätigt die ernüchternden Ergebnisse der STS-Gastroumfrage aus dem Jahr 2008. Lediglich 52 Prozent gaben damals an, ein oder mehrere Menüs mit Labelfleisch anzubieten. Seither führte der STS, der in diesem Jahr sein 150-jähriges Bestehen feiert, mehrere Aktionen zur Information und Sensibilisierung der Gastrobranche durch. Dazu gehört die laufend erweiterte Website www.essenmitherz.ch, die seit kurzem auch in französischer Sprache erhältlich ist (www.mangeravecduecoeur.ch). Ferner publizierte der STS eine Liste mit Restaurants, die tierfreundliche Menüs anbieten, zeichnete tierschutzbewusste Kochlehrlinge aus, führte Gespräche mit Wirten, Köchen und Gastrozulieferfirmen und sensibilisierte Restaurantbesucher.

Für Rückfragen:

Hansuli Huber, Geschäftsführer Fachbereich STS, Tel. 061 365 99 99.