

INHALT:

Qualität vom Stall bis an die Ladenfront

Anfangs Februar geht ein Projekt in die Testphase, mit dem die Schweizer Fleischproduzenten das Vertrauen der Konsumenten zurückgewinnen wollen. 36 Betriebe werden probeweise Formulare ausfüllen, die später im Laden Auskunft über Herkunft und Produktionsweise geben sollen. Seite 2

Grosses Angebot lässt die Preise purzeln

Vertreter der Grossverteiler, der Metzgerschaft, des Schlachtviehhandels, der Produzenten und der Behörden haben beschlossen, den Übernahmepreis von Kalbfleisch um 50 Rappen pro Kilogramm Schlachtgewicht zu senken. Seite 3

Genug Kartoffeln bis zur neuen Ernte

Ende Dezember waren 114'430 Tonnen Kartoffeln in den Lagern. Im Gegensatz zum Vorjahr ist damit die Versorgung bis zur neuen Ernte in jedem Fall gesichert. Seite 3

Erich Gugelmann ersetzt Niklaus Kuchler

Der neue Verwaltungsratspräsident der Schweizerischen Käseunion heisst Erich Gugelmann. Er ersetzt den nach fünf Jahren zurückgetretenen Ständerat Niklaus Kuchler. Seite 4

Beschwerde gegen EU-Einfuhrverbot für Fleisch

Die USA wollen wegen des Einfuhrverbotes für hormonbehandeltes Fleisch in die Europäische Union Beschwerde bei der WTO einlegen. Seite 5

Integriert oder biologisch produzierte Blumensträusse

Auch im Blumenanbau wird integriert oder biologisch produziert. Seit Anfang Januar sind die ersten 20 Blumengärtnereien als IP-Betriebe anerkannt. Seite 5

Marktrundschau: Ein Wintergemüse-Trio lädt ein

Bei Rotkabis, Weisskabis und Wirz bekommt man für wenig Geld viel Gewicht. Auch Sauerkraut ist aktuell. Konsumentinnen und Konsumenten kaufen heute vermehrt Schweizer Eier. Seite 6

Fleischproduktion

Qualität vom Stall bis an die Ladenfront

Ij. Anfangs Februar geht ein Projekt in die Testphase, mit dem die Schweizer Fleischproduzenten das Vertrauen der Konsumenten zurückgewinnen wollen. 36 Betriebe werden probeweise Formulare ausfüllen, die später im Laden Auskunft über Herkunft und Produktionsweise geben sollen.

Wer im Laden ein Stück Fleisch kauft, soll sich schon bald über die Herkunft, die Produktionsweise, die verwendeten Futtermittel und Medikamente informieren können. So will es das Projekt "Qualitätssicherung in der Fleischproduktion", das der Schweizerische Bauernverband zusammen mit den Fachorganisationen, den betroffenen Bundesämtern und der Eidgenössischen Forschungsanstalt für viehwirtschaftliche Produktion gestartet hat. Damit sollen die Qualität und das Image der schweizerischen Fleischproduktion gefördert und die Konkurrenzfähigkeit der einheimischen Produzenten verbessert werden.

Qualitätsmanagement im Praxistest

36 Pilotbetriebe werden ab Februar die Unterlagen zum Qualitätsmanagement auf Tauglichkeit und Anwenderfreundlichkeit erproben. Die entsprechenden Handbücher sind letzte Woche von den betreffenden Organisationen fertiggestellt worden. "Bei den Landwirten stösst das Projekt auf ausserordentlich grosses Interesse. Die Bauern begrüssen die Möglichkeit, zur Imageverbesserung und Verkaufsförderung von Schweizer Fleisch beitragen zu können", meint Franziska Borer von der Landwirtschaftlichen Beratungszentrale Lindau. Die Beratungszentrale hat die 36 Testbetriebe rekrutiert und versucht nun, die Qualitätssicherung in der Praxis so unkompliziert und bauernfreundlich wie möglich zu gestalten.

Jedes abgehende Tier soll mit einer Art Lieferschein ausgestattet werden, auf dem neben der Herkunft und der Produktionsweise auch das Alter, Hinweise über die eingesetzten Futter- und Arzneimittel sowie allfällige Verwendungseinschränkungen eingetragen sind. Franziska Borer schätzt, dass der Bauer schliesslich pro Tiergattung zwei bis vier Formularblätter auszufüllen hat.

Informationslücke schliessen

"Hintergrund der Qualitätssicherung ist die Informationslücke zwischen vor- und nachgelagerten Stufen", meint Hans Ziswiler, Geschäftsführer des Schweizerischen Viehproduzentenverbandes. Immer mehr Futtermühlen und Schlachtbetriebe würden nach den internationalen Qualitätsrichtlinien arbeiten, um mit der wachsenden Konkurrenz Schritt halten zu können. "Wenn die Bauern ihre Qualität ebenfalls sichern, kann die ganze Produktionskette lückenlos rückverfolgt werden." Damit sollen Konsumentinnen und Konsumenten von der Qualität der Arbeit der Schweizer Bauern überzeugt werden und Anreize erhalten, einheimisches Fleisch dem ausländischen vorzuziehen.

Qualitätssicherung ist kein neues Label

Qualitätssicherung bedeutet nicht, dass entsprechendes Fleisch besonders umwelt- oder tierfreundlich produziert worden ist. Hingegen gibt sie die Garantie, dass der Betrieb, von dem das Fleisch stammt, die geltenden Tier- und Gewässerschutz-Gesetze einhält. Natürlich wird nun der Konsument nicht an jeder Cervelat oder an jedem Plätzli einen Qualitätssicherungs-Beleg vorfinden. Der Abnehmer ist frei, was er mit den Papieren macht. "Etwa ab der Grösse einer Viertel Sau wird eine Dokumentation in der Praxis möglich sein", schätzt Hans Ziswiler. Der Kunde hat daneben aber immer die Möglichkeit, Einsicht in die Belege zu nehmen und selber auf den entsprechenden Lieferbetrieben die bestätigte Qualität zu überprüfen. LID

Schlachtkälber

Grosses Angebot lässt die Preise purzeln

bj. Das momentane Angebot an Schlachtkälbern hat gegen Wochenende im Verhältnis zur Nachfrage unverhältnismässig stark zugenommen. Vertreter der Grossverteiler, der Metzgerschaft, des Schlachtviehhandels, der Produzenten und der Behörden haben darum beschlossen, den Übernahmepreis von Kalbfleisch um 50 Rappen pro Kilogramm Schlachtgewicht zu senken. Ab Montag gilt der Übernahmepreis von Fr. 13.20, wie einer Mitteilung der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) zu entnehmen ist. Der Kälberpreis ist innerhalb Monatsfrist nun um beinahe 10 Prozent gefallen. LID

Kartoffel-Vorräte

Genug Kartoffeln bis zur neuen Ernte

br. Die Erhebungen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung über die Vorräte an Speisekartoffeln Ende Dezember zeigen, dass die Lager an Speise- und Veredelungsware gut gefüllt sind. Im Gegensatz zum Vorjahr ist diesmal die Versorgung bis zur neuen Ernte in jedem Fall gesichert. Wie der "Schweizer Handels-Börse" zu entnehmen ist, waren Ende Dezember 114'430 Tonnen Kartoffeln in den Lagern. Im Durchschnitt 1991 bis 1993 106'000 t waren es gewesen. LID

Käseunion

Erich Gugelmann ersetzt Niklaus Kuchler

Ij. Erich Gugelmann heisst der neue Verwaltungsratspräsident der Schweizerischen Käseunion. Der ehemalige Migros-Manager ersetzt den nach fünf Jahren zurückgetretenen Ständerat Niklaus Kuchler. Im vergangenen Geschäftsjahr fuhr die Käseunion ein Defizit von 461 Millionen Franken ein.

Erich Gugelmann, einstimmiger Vorschlag des Verwaltungsrates als Nachfolger Kuchlers, wurde von der Generalversammlung der Käseunion Mitte Januar in Bern oppositionslos gewählt. Der 64jährige Gugelmann blickt auf eine langjährige Laufbahn bei Jelmoli und Migros zurück. 1994 wurde er von Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz zum Präsidenten der Expertenkommission Käseunion ernannt.

Defizit um 32 Mio. Fr. angestiegen

Die Käseunion weist für das Geschäftsjahr 1994/95 einen Verlust in der Höhe von 461 Mio. Fr. aus, das sind 32 Mio. Fr. mehr als ein Jahr zuvor. Finanzchef Urs Käser gab dafür zwei Hauptgründe an: 20 Mio. Fr. hätten Massnahmen zum Ausgleich der Währungsdifferenzen wegen des starken Schweizer Frankens gekostet. Für zusätzliche Sonderverkäufe von rund 1850 Tonnen für den Export hätten im Vergleich zum Vorjahr ebenfalls knapp 20 Mio. Fr. mehr aufgewendet werden müssen. Ohne Sonderverkäufe hätte sich die Ware laut Käser gar nicht absetzen lassen.

Im Inland hat die Käseunion im abgelaufenen Geschäftsjahr 31'714 t Käse verkauft, 6,1 % weniger als ein Jahr zuvor. Demgegenüber stehen 46'648 t ins Ausland verkaufter Käse, das sind 5,2 % mehr als 1993/94. Zuwachs wiesen Gruyère und Sbrinz auf, während beim Emmentaler grosse Mengen als Sondergeschäfte verkauft wurden. Für alle Unionskäse machten die Sonderverkäufe knapp 8000 t aus. Diese Extra-Verkäufe werden zu den tiefen Weltmarktpreisen für Schmelzrohware gehandelt.

Export aus einer Hand

Pierre Goetschi, seit vergangenem Februar Direktor der Käseunion, ging in seinem Referat vor der Generalversammlung auf die Zukunft des Käsehandels ein. Die "Fromages Suisses SA", die Nachfolgeorganisation der Käseunion, habe vor zwei Wochen ihre Tätigkeit aufgenommen. "Ihr Ziel ist, alle Exportaktivitäten der Mitgliedfirmen in einer Organisation zu vereinen", sagte Goetschi. Die heutigen Exporteure von Hartkäse würden, anstatt sich gegenseitig zu konkurrenzieren, allmählich ihre Verkaufsaktivitäten aufgeben und sie der neuen Firma übertragen. Von Seiten der Käseunion würden gleichzeitig die Marketing- und Verkaufsförderungs-Massnahmen mit der Fromages Suisses SA zusammengelegt.

Bei den Ersatzwahlen für den Verwaltungsrat wurden für den Rest der Amtsperiode 1995 bis 1998 Peter Bürki (Vertreter des Verbandes der Schweizer Käseexporteure) und Anton Schmutz (Vertreter des Milchkäuferverbandes) gewählt. LID

USA

Beschwerde gegen EU-Einfuhrverbot für Fleisch

br. Die USA wollen wegen des Einfuhrverbots für hormonbehandeltes Fleisch in die Europäische Union (EU) Beschwerde bei der WTO einlegen. Das von der EU 1989 verhängte Einfuhrverbot verstosse gegen internationale Handelsverpflichtungen, erklärte Handelsminister Mickey Kantor.

Für das Verbot von mit Wachstumshormonen behandeltem Fleisch gebe es keine wissenschaftliche Grundlage, betonte Kantor. An einer Konferenz über Wachstumshormone Anfang Dezember in Brüssel wurde erklärt, gegen die Behandlung mit bestimmten natürlichen Hormonen sei nichts einzuwenden.

Den USA entgehen laut Schätzungen durch das Verbot jährlich 100 Millionen Dollar an Exporteinnahmen. Deswegen hatten die USA als Gegenmassnahme die Zölle für Einfuhren aus EU-Staaten um 100 Mio. Dollar erhöht. Diese Massnahme würde bis zu einer Entscheidung durch die WTO aufrechterhalten, erklärte Kantor. LID

Schnittblumen

Integriert oder biologisch produzierte Blumensträusse

br. Seit Anfang Januar sind die ersten 20 Blumengärtnereien, vorwiegend aus dem Mittelland, als IP-Betriebe anerkannt. Wie einem Bericht der "Neuen Luzerner Zeitung" zu entnehmen ist, dürfte die Herkunft der Blumen schon bald deklariert werden. Gemäss mündlicher Zusicherung können die Produzenten den stilisierten IP-Apfel des Schweizerischen Obstverbandes, der bei IP-Obst und Gemüse zu finden ist, übernehmen.

Zu den zwei Dutzend IP- und Bio-Zierpflanzengärtnereien in der Schweiz dürften nun, nachdem die Richtlinien der beiden Programme vorliegen, weitere Betriebe dazukommen. In Frage kommen dabei sowohl Bio-Landwirte als auch heute noch konventionell produzierende Gärtnereien. Um die Umstellung zu erleichtern, wurde eine Übergangsfrist von fünf Jahren beschlossen.

In der Schweizer Blumenbranche findet eine starke Konzentration statt. Seit 1993 fallen die Verkaufspreise für Schweizer Schnitt- und Topfblumen, und sie werden aufgrund des günstigen Angebots aus dem Ausland weiter sinken. Die Zahl der Zierpflanzen-Gärtnereien hat innert zehn Jahren um über 300 Betriebe auf knapp 1300 im letzten Jahr abgenommen. Rund 170 Fr. geben Schweizerinnen und Schweizer jährlich für Schnittblumen, Topfpflanzen und Zubehör aus. Je nach Pflanzenart halten die Grossverteiler 55 bis 65 Prozent Marktanteil. Nur 40 % der Schnittblumen sind inländische Ware, der Rest kommt überwiegend aus Europa (vor allem Holland) sowie aus Israel, Südafrika, Kenia und Kolumbien. LID

Ein Wintergemüse-Trio lädt ein

Ein Gemüse-Trio spielt zurzeit besonders gerne auf: Rotkabis, Weisskabis und Wirz. Kabis ist nach wie vor ein äusserst günstiges Gemüse, man bekommt für wenig Geld viel Gewicht. Bei der Verwendung ergeben sich fast keine Abfälle. In den Gestellen der Grossverteiler wird Kabis oft eher etwas stiefmütterlich behandelt und in die unteren Regionen verbannt. Kabis kann roh als schmackhafter und gesunder Salat oder gekocht als Gemüsebeilage, Kohlwickel oder in einem Eintopf verwendet werden. Um den starken Kohlgeschmack zu lindern, gibt es verschiedene Tips: eine alte Brotkruste mitkochen oder während des Kochens einmal das Wasser abschütten. Der Kabis, der in den Läden angeboten wird, stammt aus dem Seeland, der Ostschweiz, dem Waadtland und dem Wallis, alles typische Anbauggebiete für Lagergemüse.

Ebenfalls im winterlichen und währschaften Angebot ist Sauerkraut. Bei uns ist es wohl am bekanntesten auf einer "Berner Platte", es schmeckt aber auch im Teig oder als Eintopf zusammen mit Nudeln.

Steigende Nachfrage nach Schweizer Eiern

Die Nachfrage nach Schweizer Eiern ist im Steigen begriffen, während gleichzeitig der Absatz von Importeiern rückläufig tendiert. Wie der "Schweizer Handels-Börse" zu entnehmen ist, greifen die Konsumentinnen und Konsumenten heute vermehrt zum Schweizer Ei. Qualität, Frische, feststellbare Herkunft und tiergerechte Produktionsformen werden vom Markt offensichtlich honoriert.

Wie die Handels-Börse weiter schreibt, wurde auf dem Eiermarkt das vergangene Jahr ausgeglichen abgeschlossen. Die laufende Produktion war nach Weihnachten weitgehend ausverkauft. Das neue Jahr konnte daher unter günstigen Voraussetzungen starten. Der Januar ist allerdings ein eher absatzschwacher Monat.

Beim Geflügel ist der Festtagsboom vorbei und der Markt kehrt zur normalen Nachfrage zurück. Als besonders günstiges Fleisch haben Suppenhühner im Januar immer noch eine gewisse Bedeutung, während das übrige Geflügelfleisch zurzeit etwas von den Sonderangeboten für andere Fleischarten in den Hintergrund gedrängt wird.