

“Kein Produkt lässt sich so genau testen wie Fleisch” “Woher das Fleisch auf dem Teller stammt will ich genau wissen”

Sein Fleisch produziert er lokal und lässt es trotzdem von einem Labor analysieren: Eric Meili, Agraringenieur und Landwirt, über die Vorteile des DNA-Herkunfts-Checks beim Schweizer Fleisch.

Eric Meili ist selbstständiger Agraringenieur, berät landwirtschaftliche Betriebe im In- und Ausland, gibt Vorlesungen - und besitzt als Landwirt im Nebenerwerb eine kleine Herde Mastrinder für die Fleischproduktion. Diese vermarktet der 68-Jährige direkt an seinem Wohnort in Bubikon ZH. Dabei setzt er nicht nur auf das Vertrauen seiner Kundschaft.

Sie schlachten pro Monat ein Tier, fahren damit persönlich zum Schlachthof und kennen Ihren Metzger. Trotzdem lassen Sie das Fleisch mit dem DNA-Herkunfts-Check von Proviande analysieren und registrieren. Weshalb der Aufwand?

Wir inländischen Fleischproduzenten wollen das Schweizer Fleisch fördern. Dazu gehört die Sicherheit über die Herkunft. Von Aussen sieht man das dem Produkt nicht an. Mit dem DNA-Herkunfts-Check lässt sich das auf das Tier genau testen und eindeutig nachweisen, von welchem Hof es herkommt.

Wer hierzulande Fleisch kauft geht in der Regel davon aus: Hat es ein Schweizer Kreuz drauf, wurde es im Inland produziert. Das gilt wohl noch stärker bei Direktvermarktern mit eigenen Tieren. Weshalb ist der DNA-Herkunfts-Check beim Schweizer Fleisch dennoch sinnvoll?

Die Kontrolle über die DNA-Analyse bringt der ganzen Wertschöpfungskette mehr Sicherheit, von der Produktion bis auf den Teller. Es ist ein Zeichen und ein klares Bekenntnis zum Schweizer Fleisch. Das möchte ich unterstützen. Und ich habe seit jeher Freude an der wissenschaftsbasierten, regionalen Produktion von Lebensmitteln. Da passt der DNA-Check hervorragend.

Wie sind Sie darauf gekommen, als kleiner Produzent und Direktvermarkter auf den DNA-Herkunfts-Check zu setzen?

Vor acht Jahren besuchte ich auf einer Studienreise in Australien eine der grössten Bio-Farmen überhaupt. Dort werden auf der doppelten Fläche der Schweiz 300'000 Mutterkühe gehalten und die Produkte weltweit vertrieben. Um bei solchen Dimensionen die Herkunft und damit die Qualität der Erzeugnisse bis zu den Endabnehmern sicherzustellen, kommt der DNA-Check zum Einsatz. Das hat mich sehr beeindruckt und ich wusste, das ich das auch will.

Im Unterschied dazu verlässt das Schweizer Fleisch das Land nicht. Welchen Vorteil hat die Rückverfolgbarkeit für Konsumentinnen und Konsumenten, wenn sie der Deklaration “Schweizer Fleisch” bereits vertrauen?

Ich vertrete den Standpunkt, man sollte das Vertrauen beweisen können. Dafür ist der DNA-Check hervorragend geeignet. Kein anderes Produkt in der Schweiz lässt sich mit

vertretbarem Aufwand so genau testen wie Fleisch. Diesen Vorteil müssen wir nützen. Zudem lässt sich mit dem eindeutigen Nachweis mehr Klarheit für Konsumentinnen und Konsumenten schaffen, was hinter einem Fleischlabel steht, welche Werte damit verbunden sind. Davon profitieren insbesondere auch kleinere und weniger bekannte Labels, die nicht dieselbe Reputation haben wie grosse.

Muss ein Kalb oder Rind in der Schweiz geboren sein, um als Schweizer Tier zu gelten?

Ja. Der Tierverkehr über die Landesgrenze hinweg ist sehr streng geregelt und entsprechend kontrolliert. Was an ausländischem Fleisch zu uns in den Verkauf kommt, ist bereits geschlachtet.

Das Fleisch aus dem Ausland muss nicht unter gleich strengen Vorschriften punkto Tierwohl, Fütterung und Umweltverträglichkeit produziert werden wie in der Schweiz. Deshalb ist es in der Regel günstiger. Würde es fälschlicherweise als Schweizer Fleisch deklariert, kann es hierzulande teurer verkauft werden. Drängte sich deshalb der DNA-Herkunfts-Check auf?

Im Allgemeinen kommt es sehr selten zu falschen Deklarationen. Wo Missbrauch möglich ist, lässt er sich aber nie ganz ausschliessen. Die DNA-Analyse ist ein äusserst wirksames Mittel, um dem entgegenzuwirken und das Vertrauen zu stärken. Der Herkunfts-Check gewährleistet eine hohe Sicherheit und Transparenz, wovon die gesamte Branche und die Konsumentinnen und Konsumenten profitieren.

Die Schweiz ist bis jetzt das einzige Land, welches den DNA-Herkunfts-Check flächendeckend einsetzt. Weshalb?

Es ist ein grosser Aufwand, jedem Tier bei der Schlachtung eine Probe zu entnehmen, mit der Identifikationsnummer aus der Tierverkehrsdatenbank zu versehen und diese in das Labor zu schicken. Hinzu kommen die tausenden von Referenzproben, welche Proviande zur Kontrolle laufend entnimmt. Das möchten andere Branchenverbände offenbar nicht auf sich nehmen. Sie überlassen das Thema grossen Produzenten.

Beim DNA-Check sind viele Betriebe entlang der Wertschöpfungskette involviert. In der Schweiz sind unter anderem die grossen Fleischproduzenten und Detailhändler dabei. Auf Seiten der Gastronomie ist es bisher vorwiegend die Systemgastronomie, welche den Check ebenfalls anwendet. Lohnt es sich für ein einzelnes Restaurant überhaupt, da mitzumachen?

Persönlich schätze ich das Gefühl, zweifelsfrei zu wissen, woher das hochwertige Schweizer Fleisch auf meinem Teller tatsächlich stammt. Wer im eigenen Gastrobetrieb einen hohen Anspruch an die Produkte hat, sollte sich aus meiner Sicht überlegen, den Check auch anzuwenden.