



Nachhaltigkeit in der heutigen Fleischproduktion

Die Massenproduktion von Fleisch ist schädlich für die Umwelt. Produzenten und Konsumenten denken darum heute vermehrt um.

Harrison Wildhaber

Durch die weltweit riesige Fleischproduktion wird die Umwelt massiv geschädigt. Die Massentierhaltung sorgt für einen hohen CO₂-Ausstoss und schädigt somit unseren Lebensraum. Die Produktion eines Kilos Rindfleisch belastet laut dem britischen Magazin «New Scientist» die Umwelt so stark wie eine 250 Kilometer lange Autofahrt. Das entspricht ungefähr der Strecke zwischen Basel und dem Tessin. Die Fleischproduktion hat aber auch Einfluss auf Gesellschaft und Gesundheit.

Aufwendige Produktion

Trotz dem hohen Anteil an Getreide, das für die Fleischproduktion verbraucht wird, werden verschiedenste Nahrungsreste in der Viehzucht als Tierfutter benutzt. Fleischprodukte enthalten auch eine grosse Menge an gesättigten Fettsäuren, die das für den menschlichen Körper schlechte Cholesterin ansteigen lassen. Gleichzeitig enthalten Fleischprodukte aber auch lebensnotwendige Nährstoffe wie zum Beispiel Eisen und Eiweisse, die für den Körper unerlässlich sind.

Verantwortungsvolle Konsumenten sind sich all dieser Tatsachen bewusst und passen ihren Fleischkonsum entsprechend an. Auch die Fleischproduzenten versuchen vermehrt, ihre Produktion ökologischer und nachhaltiger zu organisieren. Die Micarna-Gruppe zum Beispiel hat sich in puncto Nachhaltigkeit klare Ziele gesetzt. Als Basis ihres Nachhaltigkeitsengagements achtet die Migros-Tochter auf ein ausgewogenes Verhältnis der drei Dimensionen Ökologie, Wirtschaft und Soziales. Damit möchte sie die Tragfähigkeit des Ökosystems gewährleisten, den langfristigen ökonomischen Erfolg sichern und die Mitarbeitenden umfassend fördern.

Verantwortung übernehmen

Dieses Nachhaltigkeitsverständnis umfasst alle Stufen der Produktion: den Anbau, die Beschaffung der Rohstoffe, die Produktion, den Handel, den Konsum und das Recycling. «Wir übernehmen Verantwortung für eine faire Tierhaltung, für eine intakte Umwelt und für eine nachhaltige Landwirtschaft», sagt Alois Bächler-Roth, Landwirt, der an die Micarna liefert. Das sei die Basis des Nachhaltigkeitsengagements der Micarna. Sie umhüllt zum Beispiel ihre Fleischprodukte mit einer speziellen Verpackung, die weniger umweltbelastend ist. Die Micarna arbeitet mit dem Label Optigal, das sehr strikte Richtlinien hat. Es geht über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus. Zum Beispiel haben die Hühner freien Zugang zum gedeckten Aussenbereich, und das Stallklima wird genau gesteuert.

Der kurze Lebensweg der Hühner

Der Weg vom Ei zum Poulet ist komplex und vielfältig. Deborah Rutz, Leiterin interne Kommunikation bei der Micarna, sprach mit den ZiG-Reportern über den interessanten Prozess der Aufzucht und Schlachtung.

Céline Bart und Maureen Carrel

COURTEPIN Die Eier der zukünftigen Micarna-Hühner werden in Vernayaz im Kanton Wallis produziert. Die Elterntiere leben rund fünf Jahre und finden dann als Suppenhühner eine weitere Verwertung. Die Eier werden für den Transport auf einem Förderband in einen Sammelraum befördert. Beheizte Lastwagen transportieren anschliessend die Eier, ungefähr 440 000 pro Woche, nach Granges-Marnand (VD) in die Brüterei. Nur die Eier, die über 50 Gramm wiegen, sind als Bruteier geeignet. Die anderen werden aussortiert und der Lebensmittelindustrie zugeführt. «Damit sich ein Ei entwickeln kann, muss die Umgebungstemperatur 37,8 Grad betragen», sagt Deborah Rutz, Leiterin interne Kommunikation bei der Micarna, im Gespräch mit den ZiG-Reportern. Mitarbeiter drehen die Bruteier stündlich um, sonst besteht die Gefahr, dass die Küken an der Schale kleben bleiben. So würden es auch Hennen in einem Hühnerneut machen. Nach 18 Tagen werden die Eier in die Schlupfkästen gebracht und schlüpfen drei bis vier Tage später.

Kindheit auf dem Bauernhof

Die Küken werden danach an 500 Bauernfamilien in der ganzen Schweiz verteilt – die meisten davon befinden sich im Raum Freiburg. Laut Rutz gibt es im Rahmen des Migros-La-



bels Optigal viele Vorschriften, welche die Bauern einhalten müssen, um das Tierwohl zu gewährleisten. Auf einem Bauernhof dürfen zum Beispiel nicht mehr als 8600 Hühner auf 600 Quadratmetern gehalten werden. «95 Prozent der Optigal-Hühner kommen nie mit Antibiotika in Berührung», erklärt Rutz. Wenn ein Huhn einmal leicht erkrankt, werde es von einem Tierarzt untersucht, und nur, wenn es zwingend nötig sei, mit Antibiotika behandelt. Die Bauern würden die Tiere ausschliesslich vegetarisch ernähren. Das Futter stamme zur Hälfte aus der Schweiz und bestehe aus Getreide, Sonnenblumenschrot, Erbsen, Soja, Mineralstoffen und Vitaminen.

Rollende Ställe

Gemäss Deborah Rutz werden die Tiere nach 31 bis 38 Tagen geschlachtet. LKW transportieren sie nach Courtepin. «Der Transport in der Schweiz darf nicht mehr als sechs Stunden dauern, egal aus welcher Region die Poulets kommen», so Rutz. Micarna versuche allerdings, den Transport der Tiere so kurz wie möglich zu halten. Die Transportlastwagen sehen aus wie ein moderner Stall, und die meisten Transporte dauern maximal zwei bis drei Stunden.

Das Ende der Reise

In der Grossmetzgerei in Courtepin bringen die Micarna-Angestellten die Poulets schliesslich in einen Raum mit blauem Licht. So werden sie schläfrig und können dann an den Beinen aufgehängt in einem Wasserbad mit Elektrizität betäubt werden. Dies passiert unter der Aufsicht eines Tierarztes. Den Tieren wird danach die Kehle aufgeschnitten, so dass sie ausbluten. Dieser Prozess ist nötig, damit das Fleisch der Hühner zum Ver-



Die Hühner der Micarna wachsen auf 500 verschiedenen Bauernhöfen auf.

Bilder Keystone/a

zehr verwendet werden kann. Durch die Betäubung merkt das Tier nichts davon. Danach wird das Poulet gerupft, weiterverarbeitet, eingepackt und am nächsten Tag in der Migros verkauft. Deborah Rutz erläutert, dass es in der Micarna keine Selektion zwischen männlichen und weiblichen Küken gebe, da es für die Fleischproduktion nicht von Bedeutung sei, ob ein Poulet männlich oder weiblich ist.

Am Schluss verteilt die Micarna die Fleischwaren an die zehn Verteilzentren der Migros. Auf den Produkten der Marke Optigal steht immer, welcher Mäster das Poulet aufgezogen hat. So kann der Konsument den Weg der Tiere auch selbst zurückverfolgen.

Zum Unternehmen

Fleischverarbeiter mit Hauptsitz in Courtepin

Im Jahr 1925 gründete der Schweizer Unternehmer und Politiker Gottlieb Duttweiler die Migros. Im Jahr 1958 entstand das Tochterunternehmen Micarna im freiburgischen Courtepin. Mittlerweile gibt es in der Schweiz sechs Micarna-Standorte. Der grösste ist der Hauptstandort in Courtepin. Die Micarna schlachtet und verarbeitet Schweizer Fleisch, das anschliessend hauptsächlich in der Migros verkauft wird. Die von der Micarna am häufigsten geschlachteten Tiere sind Hühner: Sie verarbeitet davon

nicht weniger als 28 Millionen pro Jahr. An zweiter Stelle liegen die Schweine mit rund 740 000 Tieren im Jahr. Die Konsumzahlen entwickelten sich bei den verschiedenen Fleischarten recht unterschiedlich. Das Schweinefleisch ist aber nach wie vor am beliebtesten. Die Konsummenge ging zwar um 2,5 Prozent zurück; Schweinefleisch macht aber trotzdem noch fast die Hälfte des Schweizer Fleischkonsums aus. Im Jahr 2015 machte die Micarna-Gruppe einen Umsatz von 1,5 Milliarden Franken. *Camille Hess*

Eine Besichtigung im Ganzkörperanzug

Die ZiG-Reporter gingen in der Grossmetzgerei der Micarna in Courtepin auf Streifzug. Dabei haben sie erfahren, wie Chicken-Nuggets hergestellt werden und wieso es dort eine Chillout-Area gibt.

Chiara Seilaz

Bevor in die Produktionsabteilung der Micarna eingetreten werden darf, muss jeder einen Ganzkörperanzug anziehen und die Hände waschen und desinfizieren. Denn die Hygiene ist sehr wichtig. Das wird den Besuchern im grossen Raum deutlich, in welchem die Angestellten ihre Arbeitskleidung haben und ihre Metzgermesser reinigen und schleifen lassen können.

Zu Beginn des Rundganges schneiden die Metzger die fertigen Fleischstücke, die später verpackt werden. Hinter den grossen Fenstern befinden sich lange Fließbänder, an welchen die Angestellten riesige Fleischmengen verarbeiten.

Hühner und Schweine werden vor Ort in Courtepin geschlachtet. Rinder und Meeres-



Im Schlachthof der Micarna. Bild zvg

früchte werden an verschiedenen anderen Orten geschlachtet und danach zur Verarbeitung in die Micarna geliefert.

Chillout vor dem letzten Gang

Bevor die Tiere geschlachtet werden, kommen sie für eine Stunde in eine Chillout-Vor-

schlathalle, die mit speziellem blauem Licht beleuchtet ist, damit die Tiere müde werden und einschlafen. Dadurch sollen sie von der Schlachtung möglichst wenig mitbekommen. Sie werden kopfüber in ein Wasserbecken getaucht, das elektrisch geladen ist. Falls sie doch aufwachen würden, ist immer ein Tierarzt anwesend, der verhindert, dass die Hühner bei Bewusstsein getötet werden.

Eine Abteilung für Lehrlinge

Später werden die fein zergelungen Fleischstücke, die länger konserviert werden müssen, vakuumiert. Die Arbeiter der Micarna, die das Fleisch bearbeiten, müssen eine spezielle Schürze und Schutzhandschuhe aus Metall anziehen, um sich beim Schneiden des Fleisches nicht zu verlet-

zen. Die Lehrlinge haben auch eine eigene Abteilung, in welcher sie während den ersten drei Jahren ausgebildet werden und die Grundlagen ihres Handwerks erlernen.

Nuggets und Cordon bleu

Ebenfalls am Standort Courtepin werden Hamburger, Chicken-Nuggets, Cordon bleu und andere Fertiggerichte hergestellt. Micarna-Arbeiter räuchern die Fleischprodukte in speziellen Räucherkmern, die es ermöglichen, die Räucherzeit zu verkürzen. In der letzten Abteilung, einer grossen Halle mit langen Fließbändern, wird das Fleisch verpackt und anschliessend in den Laden geliefert. Das geschlachtete Fleisch, das am Morgen angeliefert wird, kann am nächsten Tag schon in der Migros gekauft werden.



ZiG

Heute lesen Sie eine Sonderseite mit Artikeln von Freiburger Gymnasiasisten, die für die FN als Reporter im Einsatz standen. Im Rahmen des Projekts Zeitung im Gymnasium schreiben rund 160 Lernende aus elf Klassen der Freiburger Kollegien Artikel für die Freiburger Nachrichten.

Heute:

Vom Ei zum Poulet: Die ZiG-Reporter waren bei der Migros-Tochter Micarna in Courtepin zu Gast und erforschten den Weg, den ein Huhn von der Aufzucht bis zur Schlachtung zurücklegt. Dabei setzten sie sich auch kritisch mit den ökologischen Auswirkungen des Fleischkonsums auseinander.

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

