

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 40 (1967) |
| Heft: | 11 |
| Artikel: | Die Fleischversorgung |
| Autor: | Vöhringer, E. |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-517883 |

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Fleischversorgung

Fleisch ist bekanntlich für viele das beste «Gemüse», und das mit Recht, denn sein Genuss-, Nähr- und Sättigungswert ist hoch — es ist einer der wertvollsten Eiweißspender. Der schweizerische Konsument ist sich gewohnt, zu jeder Zeit beim Metzger eine grosse Auswahl an Qualitätsfleisch, vielerlei Wurstwaren und Spezialitäten vorzufinden, wobei er sich wohl kaum Gedanken darüber macht, wie die Fleischversorgung in unserem Lande spielt und was es alles braucht, bis er ein feines Stück Fleisch auf seinem Teller hat oder in eine saftige Wurst beißen kann. Darüber soll im Folgenden kurz die Rede sein.

Die Entwicklung des Fleischverbrauches

Der Fleischverbrauch gilt heute als ein Gradmesser des Wohlstandes. Es ist in der Tat so, dass mit zunehmendem Einkommen ein Konsumanstieg beim Fleisch festgestellt werden kann — der Fleischverbrauch ist «einkommenselastisch». In den unterentwickelten Ländern ist der Fleischverbrauch im Verhältnis zu den Industrieländern sehr bescheiden, was davon herröhrt, dass Fleisch für diese Bevölkerungen unerschwinglich ist. Vielfach sind die Viehbestände zu klein um eine genügende Fleischversorgung zu ermöglichen und Importe können sich solche Länder schon gar nicht leisten.

Der Fleischverbrauch in unserem Lande liegt im guten Durchschnitt desjenigen der europäischen Industriestaaten. Er wird jeweilen je Kopf der Bevölkerung berechnet, wobei die aus den Schlachtungen anfallende Fleischmenge mit der Bevölkerungszahl dividiert wird. Da jedes Schlachttier durch den Fleischschauer untersucht und registriert werden muss, lässt sich der Fleischanfall ziemlich genau berechnen. Hinzuzufügen ist noch das importierte Fleisch. Eine gewisse Unbekannte stellen in dieser Rechnung die sogenannten Hausschlachtungen dar, d. h. die Schlachtungen der Bauern für ihren eigenen Bedarf, die nicht der Fleischschaupflicht unterstehen, deren Fleisch aber auch nicht in den Handel gebracht werden darf.

Nach Angaben des Eidgenössischen Veterinäramtes entwickelte sich der Fleischverbrauch (ohne Hausschlachtungen) auf den Kopf der Bevölkerung gerechnet wie folgt:

| | | | |
|------|---------|------|---------|
| 1913 | 42 kg | 1963 | 57,8 kg |
| 1923 | 33 kg | 1964 | 59,4 kg |
| 1933 | 44,5 kg | 1965 | 58,9 kg |
| 1943 | 26,2 kg | 1966 | 60,5 kg |
| 1953 | 40,3 kg | | |

In diesen Zahlen sind, wie bereits erwähnt, die Hausschlachtungen nicht inbegriffen, wohl aber der Verbrauch von Geflügel, Kaninchen, Wildbret und Fischen, soweit diese Fleischarten durch die Fleischschau und die Einfuhrstatistik erfasst sind.

Das Jahr 1943 mit dem tiefsten Fleischverbrauch war ein Kriegsjahr und stand unter der Rationierung. Seit dem Jahre 1947 ist der Fleischverbrauch jährlich um 3 — 4 % gestiegen, vom Jahre 1960 bis 1966 um rund 10 kg. Rechnet man für das Jahr 1966 auch noch die Hausschlachtungen hinzu, so ergibt sich ein gesamter Fleischverbrauch von 65,265 kg, der mit 54,385 kg auf Fleisch unserer Schlachttiere, also Rinder und Ochsen, Kühe, Kälber, Schweine Pferde, Schafe und Ziegen, entfällt, und mit 10,880 kg auf Geflügel, Fische, Wildbret und Kaninchen. Anteilmässig entfallen vom gesamten Fleischverbrauch 1966 33,38 % auf Rindfleisch, 11,47 % auf Kalbfleisch, 52,19 % auf Schweinefleisch und 2,8 % auf Schaf-, Ziegen- und Pferdefleisch.

Die weitere Entwicklung des Fleischverbrauches hängt, wie bereits erwähnt, von den zukünftigen Einkommensverhältnissen der Konsumenten und sicher auch von der Entwicklung der Fleischpreise ab, von denen weiter unten noch die Rede sein wird.

Viehbestand und Fleischproduktion

Fleisch ist kein Industrieprodukt, das in beliebiger Menge produziert werden kann — der «Rohstofflieferant» ist unser Schlachtvieh, das einen Teil unseres Viehbestandes bildet, und was die Rinder und Ochsen sowie die Kälber anbetrifft, daraus hervorgeht. Massgebend für das Angebot von grossem Schlachtvieh und Kälbern ist also grundsätzlich der Rindviehbestand, bei den

Schweinen der Bestand der tragenden Muttersauen und der Mastschweine aller Altersklassen und bei den Schafen der Schafbestand.

Die Viehzählung vom April dieses Jahres ergab folgendes Ergebnis:

| | |
|--------------------------|-----------------|
| gesamter Rindviehbestand | 1 835 300 Stück |
| Schweine | 1 620 400 Stück |
| Schafe | 235 630 Stück |

Im Rindviehbestand sind 125 700 Kälber zum Schlachten enthalten, sowie ein Kuhbestand von 927 600 Stück. Den Rest stellen die Rinder, Ochsen und Muni dar, wobei aus dem Rinderbestand für die Aufzucht der Tiere rund 300 000 Stück noch abgehen, da sie für den Ersatz des Kuhbestandes vorgesehen sind. An die Schlachtbank gelangen nur jene Kälber, Ochsen, Muni und Rinder die für die Aufzucht überzählig sind oder sich dafür nicht eignen, sowie die abgehenden Kühe.

Eine Schlüsselstellung nehmen die Kühe ein, denn von ihnen hängt durch die Geburt von Kälbern die Entwicklung der Viehbestände ab, wobei zu bedenken ist, dass je Jahr und Kuh 0,8 Kälber geboren werden. Bis daraus ein Rind wird, das ein Schlachtgewicht von 240 kg aufweist, vergehen rund eineinhalb Jahre, was eine lange Produktionsphase bedeutet und zeigt, dass der Schlachtviehmarkt nicht kurzfristig «manipuliert» werden kann. Bei den Schweinen geht das rascher. Eine Muttersau wirft nach kürzerer Tragzeit im Durchschnitt rund 8 — 10 lebensfähige Ferkel, die in 9 Monaten schlachtreif sind. Dazu kommt noch, dass die Schweinemast nicht vom Rohfutter-(Heu-)Ertrag abhängig ist, während bei der Ernährung des Rindviehbestandes die Futtermittelversorgung aus eigenem Grund und Boden eine grosse Rolle spielt. Zu erwähnen bleibt ebenfalls, dass der Schweizer Bauer, wenigstens bis heute, zwei Zuchzziele verfolgt, nämlich neben der Fleischerzeugung auch noch eine grosse Milchleistung — zwei Dinge, die nicht immer so unter einen Hut zu bringen sind, wie das wünschbar wäre.

Diese — übrigens sehr andeutungsweisen — Ausführungen haben nicht den Zweck, aus dem Leser einen Agrarfachmann zu machen, sondern wollen nur aufzeigen, wie vielschichtig die Probleme der Fleischerzeugung sind.

Um einen Begriff von der Fleischproduktion zu geben, seien folgende Zahlen genannt. Der Fleischertrag aus den im Inland ausgeführten Schlachtungen betrug in den letzten 3 Jahren:

| | |
|------|----------------|
| 1964 | 248 562 Tonnen |
| 1965 | 268 489 Tonnen |
| 1966 | 273 536 Tonnen |

Darin spiegelt sich der steigende Fleischverbrauch ebenfalls wieder.

Die Fleischeinfuhr

Die Produktion von Schlachtvieh in der Schweiz reicht nicht jederzeit und bei jeder Vieh-kategorie aus, um den Bedarf vollständig zu decken. Je nach der Marktlage im Inland müssen deshalb Ergänzungseimporte aus dem Ausland erfolgen, und zwar von dort, wo im gegebenen Moment Bezugsmöglichkeiten bestehen, die bezüglich Qualität und Preis befriedigen können. Lieferländer sind beispielsweise Dänemark für Bankvieh und Schweine, Ungarn für Bankvieh, Holland für Kälber, Kanada für Wurstkalbfleisch, Argentinien für Wurstfleisch und gewisse Spezialstücke sowie Südafrika für Spezialstücke und Wurstfleisch. Zu gewissen Zeiten wurden aus mehr als einem Dutzend Ländern gleichzeitig Vieh und Fleisch eingeführt. Im Jahre 1966 beliefen sich die Einfuhren auf 40 543 Tonnen, einschliesslich Geflügel und Fische, was rund 25 % des Fleischverbrauches ausmachte. Demgegenüber belief sich unsere Ausfuhr von Fleisch und Fleischwaren 1966 nur auf 811 Tonnen.

Die Fleischeinfuhr ist nicht frei, sondern bedarf der behördlichen Bewilligung. Grundsätzlich kann jeder fleischverarbeitende Betrieb ein Einfuhrkontingent auf Grund seiner Inlandschlachtungen geltend machen, überträgt aber sein Kontingent einem Importeur. Es wäre in der Praxis ja auch nicht möglich, dass z. B. jeder Metzgermeister Fleisch und Schlachtvieh im Ausland selber einkaufen und importieren würde. Die Freigabe der Importe erfolgt kurzfristig, d. h. alle 14 Tage und je nach der Marktlage im Inland, denn sie darf nicht dazu führen, dass das inländische Schlachtvieh keinen Absatz findet, zumal die Importe billiger zu stehen kommen, als das Inlandfleisch.

Die Marktlenkung

Auf Grund des Landwirtschaftsgesetzes und der daraus abgeleiteten sogenannten Schlachtviehordnung geniesst der Schweizer Bauer einen Preisschutz und eine Absatzgarantie für sein Schlachtvieh. Darnach soll er im Durchschnitt mehrere Jahre einen kostendeckenden Preis für das Schlachtvieh erhalten. Zu diesem Zwecke setzt der Bundesrat für einzelne Viehkategorien jeweilen Richtpreise sowie Stützungspreise fest, die für grosses Schlachtvieh seit Bestehen der Schlachtviehordnung in grösseren oder kürzeren Abständen 10mal erhöht wurden. Der Richtpreis für Grossvieh stellt die Mitte eines Preisbandes mit Abweichungen nach oben und unten dar, innerhalb welchem die Marktpreise frei spielen können und auch ständigen Schwankungen unterworfen sind. Sinken nun die Marktpreise unter die Mitte des Preisbandes, so werden die Importe gedrosselt oder ganz eingestellt — steigen sie darüber hinaus, kann entsprechend mehr importiert werden. Die Importe sind also ein sehr wichtiges Mittel der Marktlenkung. Sinken die Preise jedoch unter das Preisband ab, haben für gewisse Viehkategorien Überschussverwertungsaktionen einzusetzen, d. h. das Fleisch ist einzulagern oder die Importeure sind verpflichtet, «den Markt abzuräumen». Mit dieser Marktlenkung ist die Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleischversorgung (GSF) beauftragt, eine halbstaatliche Organisation, in welcher die Landwirtschaft, der Viehhandel und die Metzgerschaft Sitz und Stimme haben. Dass man dabei nicht immer gleicher Meinung ist, liegt in der Natur der Sache.

Die Fleischpreise

Im Rahmen dieser Betrachtungen sollen auch noch kurz die Fleischpreise erwähnt werden, denen bekanntlich vorgeworfen wird, sie seien zu hoch. Der Fleischpreis ist eine Folge der Schlachtviehpreise, in dem vom sogenannten Konsumentenfranken für Fleisch und Fleischwaren 70 bis 80 % an die Landwirtschaft gehen, gemäss den Untersuchungen der OECE im internationalen Vergleich der höchste Ansatz. Der Ertrag des Schlachtviehs hat denjenigen der Milchwirtschaft überflügelt.

Der Metzger kauft das Schlachttier mit «Haut und Haar», sei es auf Lebend- oder auf Schlachtgewicht. Der Kaufpreis stellt einen Durchschnittspreis für viele verschiedene Fleischqualitäten und Nebenprodukte dar, die einen sehr unterschiedlichen Marktwert oder fast keinen darstellen, wie z. B. Knochen, Fett, und Blut. Etwas mehr als die Hälfte des Fleischanfalles bilden die weniger begehrten Fleischstücke, die unter den durchschnittlichen Selbstkosten verkauft werden müssen — um seine Rechnung auszugleichen, muss der Metzger deshalb die begehrten Spezialstücke entsprechend teurer verkaufen. Es gibt auch heute noch preisgünstige Fleischstücke — leider werden aber gerade die teuren Spezialstücke am meisten gefragt, weil sie sich für die Schnellküche gut eignen. Ein Stück Siedefleisch oder ein Ragout hat ebensoviel Nährwert wie ein Entrecôte oder ein Filet — offenbar ist aber dem Konsumenten der scheinbar höhere Genusswert der letzteren der Preisunterschied wert. Und nicht zu vergessen sind die Wurstwaren, die auch heute noch zu den preisgünstigen Nahrungsmitteln zählen.

Fortschrittliches Metzgereigewerbe

Im Laufe seiner langen Geschichte hat das Metzgereigewerbe manche Entwicklung durchgemacht — während den letzten 25 Jahren aber einen regelrechten Umbruch. Schuld daran sind die Technik und die ständig höheren Anforderungen der Konsumenten. Für den Kunden am auffälligsten sind die vielen modern umgebauten Metzgereifachgeschäfte in Stadt und Land. Die heutige Kühltechnik gestattet eine viel umfangreichere Warenpräsentation, wobei die vielen genussfertigen Artikel und das Zusatzsortiment auffallen. Rasch hat sich auch der Fleischverkauf ohne Knochen durchgesetzt — eine Folge der heutigen Fleischzerlegemethode, die dem Wunsche des Konsumenten nach magerem, voll ausdressiertem Fleisch entspricht.

Bei der Produktion stehen dem Metzger ständig verbesserte und leistungsfähige Maschinen zur Verfügung, vom Eisgenerator über den sogenannten Schnellblitz (Wurstbrätmaschine), dem automatischen Wurstabfüller bis zur Klipsmaschine, die das Abbinden der Wurst von Hand ersetzt. Gegenwärtig bahnt sich eine Umwälzung auf dem Gebiete der Räucherei an, indem Automaten auf dem Markt erscheinen, die gleichzeitig Kochen und Räuchern und beide Prozesse wesentlich abkürzen.

Dem Verband Schweizer Metzgermeister sind 3600 Metzgereifachgeschäfte in Stadt und Land angeschlossen, die ein feines Verteilernetz für das kostbare und leichtverderbliche Nahrungsmittel Fleisch bilden. Fleisch ist nicht irgend ein «problemloser» Artikel, sondern ein Nahrungsmittel, dessen Gewinnung und Verarbeitung Kenntnisse, Können und Einsatz sowie grosse Investitionen erfordern. Das schweizerische Metzgereigewerbe steht im internationalen Vergleich auf einer hohen Stufe und ist Willens, trotz manchen Schwierigkeiten, diesen Stand im Dienste der Fleischversorgung unseres Landes zu halten und weiter zu verbessern.

E. Vöhringer, Redaktor der Schweizerischen Metzgerzeitung

Hominy, Schinken, Eier . . .

Als Privatdruck in kleiner Auflage sind anno 1949 in Basel die «Erinnerungen und Erlebnisse» von Rudolph J. Iselin (1882 bis 1962) erschienen. Die überaus anregenden, von reichen Erfahrungen durchdrungenen gescheiten Aufzeichnungen enthalten auch ein kurzes Kapitel amerikanischer Militärgeschichte um die letzte Jahrhundertwende, das uns Schweizer Soldaten — und Fouriere — besonders interessieren dürfte. Der Autor, ein Sohn von Oberstkorpskommandant Isaac Iselin-Sarasin, bekleidete im Ersten Weltkrieg in der Nachrichtensektion des Armeestabes den Rang eines Majors. Als zeitweiliger Teilhaber des Bankhauses A. Iselin & Co. in New York und kunstsinniger Weltenbummler bereiste er in der Zwischenkriegszeit Nordamerika, Kuba, Mexiko, Japan, China, Indien, Siam, Java, den Balkan und Skandinavien. Die dabei gewonnenen umfassenden politischen, wirtschaftlichen und völkerkundlichen Kenntnisse stellte Iselin während des Zweiten Weltkrieges der Abteilung für fremde Interessen im Politischen Departement zur Verfügung.

Folgen wir also Iselins Beobachtungen, und geniessen wir spartanischen Schweizer Milizen das Hochgefühl, das uns bei der Lektüre befallen mag:

Dass ich mich damals, als junger Offizier der schweizerischen Milizarmee, auch für das militärische Geschehen in den Vereinigten Staaten interessierte, ist wohl begreiflich. Ofters besuchte ich die Kaserne des siebenten New Yorker Miliz-Regimentes, um den sogenannten Drillübungen beizuwohnen, die zweimal per Woche abends acht bis zehn Uhr abgehalten wurden. Die Veranstaltungen glichen mehr den Übungen eines Sportvereines, obschon einige mit Gewehr und Säbel durchgeführt wurden. Um in dieses Regiment aufgenommen zu werden, musste man ein Leumundszeugnis vorweisen, und erst wenn dieses vom strengen Kommandanten genehmigt war, wurde über die Zulassung des Kandidaten abgestimmt. Es war eine Art militärischer Klub, der auch gesellschaftlich eine gewisse Rolle spielte. Ähnlich verhielt es sich auch mit der Mitgliedschaft in der «Squadron A», einer Kavallerieeinheit, in der hauptsächlich Polo gespielt wurde. Auch dort war es recht schwierig, aufgenommen zu werden. Daneben bestand in New York noch eine ganze Anzahl weiterer Milizregimenter, wobei der Eintritt überall freiwillig war. Jedes Jahr hielten diese Regimenter während einer Woche einen sogenannten Wiederholungskurs in der Umgebung von New York ab, und ferner nahmen sie beim Amtsantritt eines neuen Präsidenten in Washington an der grossen Parade teil. Ihre Uniform glich derjenigen, die man bei uns zu Anfang des 19. Jahrhunderts getragen hatte, mit hohen Tschakos und Federbüschchen. So ausstaffiert machten die Leute einen sehr schmucken Eindruck. Auf Reisen fuhren die Milizen in Pullmanwagen mit allem modernen Komfort. Die Wiederholungskurse waren nicht streng. Am ersten Tag wurden die Zelte aufgeschlagen und Gräben darum gezogen. Es wurden Vorträge über militärische Themen gehalten, zu denen Offiziere der Offiziersschule in West-Point befohlen wurden. Während 48 Stunden herrschte Alarmzustand, ohne dass dieser jedoch geblasen wurde. Am letzten Tag wurden die Zelte wieder abgebrochen und die Gräben wieder ausgefüllt, die Pullmanzüge wurden wieder bestiegen und stolz auf die überstandenen Strapazen defilierte das Regiment in den Strassen New Yorks. Die Verpflegung war beinahe so reichlich und gut wie bei uns. So erhielten die Herren Milizen: