

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	53 (1980)
Heft:	10
Rubrik:	Kamerad, was meinst Du...?

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: 20.02.2026

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

Kamerad, was meinst Du . . . ?

Schlechtes Fleisch

Die Metzgermeister machen sich Sorgen. Durch das Einkreuzen fremder Milchviehrassen in die Viehbestände unseres Landes habe sich die Fleischqualität in den letzten Jahren stark verschlechtert. Immer mehr Rindfleisch müsse zu Hackfleisch verarbeitet werden. Dies stellten die Metzgermeister in der diesjährigen Frühlingstagung fest. Die Qualitätsunterschiede sollen nun durch spezielle Untersuchungen überprüft werden. Ähnliche Abklärungen wären auch in anderen Bereichen der Fleischproduktion am Platz, denn die Fleischqualität dürfte auch von der Haltungsart abhängen. So wird Rind- oder Schweinefleisch aus einem Betrieb, in welchem die Tiere frei und unter einigermassen natür-

lichen Bedingungen gehalten werden, von besserer Qualität sein als Fleisch aus Tierfabriken. Nicht ohne Grund bezahlen einzelne Metzger schon heute für frei oder auf der Alp gehaltene Schweine bedeutend mehr als für Tiere aus Massenbetrieben. Durch eine gezielte Preispolitik und Aufklärung der Konsumenten könnten gerade die Metzgermeister Wesentliches zu einer tiergerechteren Haltung beitragen.

Welche Massnahmen unternimmt der Bund, um diese negative Entwicklung zu stoppen? Garantieren die bestehenden Vorschriften eine gleichbleibende Qualität bei Fleisch und Wurstwaren?

Mit freundlichen Grüßen, Four . . .

Antwort des OKK

Zum Beitrag «Schlechtes Fleisch» nimmt das Bundesamt für Landwirtschaft, Viehwirtschaft, wie folgt Stellung:

«Die in den letzten Jahren zunehmende Einkreuzung von Milchrassen hat gewisse Auswirkungen auf die Schlachtkörper der Tiere, nicht aber auf die Fleischqualität. So nimmt der Anteil wertvoller Fleischstücke ab. Die Veränderungen liegen jedoch bis heute in sehr engen Grenzen. Es ist stark übertrieben, wenn behauptet wird, man müsse deswegen immer mehr Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten.

Bis heute konnte auch nicht nachgewiesen werden, dass durch die in der Schweiz praktizierten unterschiedlichen Arten der Haltung die Fleischqualität verschlechtert werde. Es ist sogar so, dass spezialisierte Mastbetriebe in der Lage sind, eine vorzügliche und vor allem ausgeglichene Schlachtkörperqualität anzubieten.

Die verantwortlichen Behörden überwachen die Fleischqualität. So wird jedes geschlachtete Tier im Schlachthaus einer genauen Kontrolle durch Veterinäre oder ausgebildete Fleischschauer unterzogen.

Bereits heute erhält der Schlachtviehproduzent je nach Qualität des Schlachtkörpers (Fleischfülle, Fettanteil, Knochenteil) stark abgestufte Preise.

Gegenwärtig sind auf Veranlassung der Behörden und der GSF (Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung) Erhebungen im Gange, welche noch zuverlässigere Maßstäbe für eine Bezahlung nach Qualität erbringen sollen.»

Im übrigen machen wir auf die Vorschriften über die Lieferungen von Verpflegung aufmerksam. Gemäss Ziffer 11 dieser Vorschriften haben die Kdt und ihre Rechnungsführer mit aller Strenge und ohne Berücksichtigung der Preise die genaue Erfüllung der Lieferungsvorschriften zu überwachen, jede Lieferung nach Art, Menge und Beschaffenheit zu kontrollieren und nichtvertragsgemäße Ware zurückzuweisen.

Über die Qualität der zu liefernden Waren geben die Lieferungsverträge und die Bestimmungen im Regl. 60.4 Truppenhaushalt, eingehend Auskunft.