

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 62 (1991)
Heft: 6

Artikel: Pressekonferenz anlässlich der Schweizerischen Metzgereifachausstellung : kritische Konsumenten bewirken besseres Fleisch
Autor: Gattiker, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-810289>

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: 24.01.2026

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

Kritische Konsumenten bewirken besseres Fleisch

In der Heimküche wird nicht nur Gemüse verarbeitet. Noch gehört zumeist ein saftiges Stück Fleisch mit auf den Teller. Doch, ob kleinere oder grössere Tranchen, ob täglich oder nur auf Wunsch: es muss qualitativ erstklassige Ware sein. Nichts Schlimmeres, als mit einer Lebensmittelvergiftung im Heim für negative Schlagzeilen zu sorgen! Ende April fand in Zürich die Metzgereifachausstellung statt. Dabei wurde – anlässlich einer Pressekonferenz – das Thema «Hygieneanspruch und Qualität» erörtert. Katharina Gattiker berichtet:

Die Metzger bemühen sich, ihren Konsumenten immer besseres Fleisch und -produkte von immer höherer Qualität anzubieten. Sie haben die Zeichen der Zeit erkannt, ob dies nun die neuen Erkenntnisse der gesunden Ernährung oder die Richtlinien der EG sind. Wo man die besten Fleisch- und Wurstwaren erhält, erfährt man beim Verband der Metzgermeister. Damit das Lebensmittel Fleisch und seine Produkte bis zum Verzehr gut bleiben, müssen die Hygiene-Vorschriften jedoch auf allen Stufen streng beachtet werden. Beim ausländischen Küchenpersonal vielleicht keine Selbstverständlichkeit mehr?



Goldmedaille für über 400 Metzgereibetriebe in der Schweiz, deren Produkte über zwei Jahre hinweg stichprobenartig getestet und für sehr gut befunden wurden. Am besten erfährt man die Adresse des nächstgelegenen Mediallengewinners durch den Verband Schweiz, Metzgermeister, Postfach 284, 8028 Zürich, Tel. 01 252 77 66, Fax 01 262 28 74.

Kleine Ursache, grosse Wirkung: dies gilt auch und ganz besonders für die Auswirkungen schlechter Nachrichten bezüglich Fleischvergiftungen oder minderwertiger Fleischqualität. In Erinnerung gerufen seien die wenigen Fälle von Rinderwahnsinn, die eine ganze Reihe von Konsumentenreaktionen zur Folge hatten. Salmonellenvergiftungen sind – um es gelinde zu sagen – äusserst peinlich, wenn nicht lebensgefährlich. Hormone im Fleisch, Antibiotika im Fleisch: wenig wurde nachgewiesen, um so mehr darüber geschrieben. Die Metzgermeister haben erkannt, dass es in der heutigen Zeit wichtiger ist denn je, Fleisch von immer gleichbleibender hoher Qualität zu liefern, damit nicht alle unsicheren Konsumenten zu Halb- oder Ganzvegetariern werden!

Goldmedaille bürgt für dauernde Spitzenqualität

Etwa 400 Metzgereibetriebe aus der ganzen Schweiz erklärten sich bereit, sich den strengen Anforderungen des Qualitätsstandards des Metzgermeisterverbandes zu unterziehen und ihre Produkte stichprobenartig, über einen Zeitraum von zwei Jahren hinweg, prüfen zu lassen. Vom Herbst 1989 bis heute wurden in unregelmässigen Abständen und ohne Voranmeldung von den 1300 Produkten mehrmals Proben eingeholt und durch jeweils 28

Experten auf *Geschmack, Frischheit und gleichbleibende Qualität* hin geprüft. Wer den strengen Maßstäben entspricht, erhält eine Goldmedaille. Diese Preisträger wurden anlässlich der kürzlich stattgefundenen Metzgereifachausstellung in der Züspa genannt und ausgezeichnet. – Für den *Einkäufer einer Grossküche empfiehlt es sich deshalb, die Adressen der Goldmedallengewinner aus seiner Nachbarschaft anzufordern*, um Gewähr zu haben, künftig nur noch die besten Fleischprodukte von bester Qualität einzukaufen, kochen und verarbeiten zu können.

Metzger befürworten Annäherung an Europa

Die Metzger sehen durchaus, dass die Konsumenten Schwierigkeiten haben, die Notwendigkeit der im Vergleich zum benachbarten Ausland viel zu hohen Schweizer Fleischpreise einzusehen. Die Metzger befürworten deshalb den Blick über die Schweizer Grenzen hinaus, eine entsprechende europaorientierte Anpassung und Öffnung des Lebensmittelrechts, der landwirtschaftlichen Produzentenpreise, der Preispolitik für Futtermittelimporte und des zu strengen Import- und Grenzschutzes. Aber auch die den Exporteuren auferlegten allzu strengen Vorschriften sollten gelockert und europafähiger gemacht werden!

Das Berufsbild verändert sich

Heutzutage gibt es Metzger Typ A, welche Schlachtarbeiten ausführen, sowie Metzger Typ B (ohne Schlachtarbeiten), welcher ein sehr attraktiver Nahrungsmittelberuf ist, der zunehmend auch von Mädchen gewählt wird. Die Schwerpunkte des Metzgerberufes verlagern sich zunehmend Richtung Verarbeitung, Vereidelung und Verkauf. Die Angebotspalette ändert sich: die traditionellen Schwerpunkte Fleisch und Wurstwaren sind nicht mehr so dominant wie früher, häufig finden sich daneben Geflügel und Fisch sowie andere Produkte wie spezielle Tiefkühlwaren, Würzmittel und Beilagen, die man andernorts nicht ohne weiteres bekommt. Der Lehrlings-Nachwuchs wird gezielt gefördert durch Wettbewerbe sowie vermehrten Einbezug von Mädchen, die sich vielleicht eher für den Metzgerberuf ohne Schlachten (Typ B), dafür mit viel Dekorieren von Platten sowie Ladenvitrinen interessieren.

Hygienevorschriften sollen überall gelten!

Die Metzgermeister sind auch bereit, die strengen *Hygieneregeln* zu akzeptieren, so lange nicht zweierlei Recht gilt: das eine für die Meisten, das andere für «gelegentliche Schlachtungen». Die Hygieneanforderungen betreffen verschiedene Bereiche: das

Schlachten, die Verarbeitung, das Sauberhalten von Umgebung und Arbeitsgeräten wie Aufschnitt- und Fleischwolfmaschinen, Arbeitsflächen, Kühlschränken und Küchen, sowie die richtige Zubereitung, Lagerung und Kühlung beim Endverbraucher.

Wie vermeidet man Lebensmittelvergiftungen?

Allen Lebensmittelvergiftungen liegen einer oder mehrere Hygienefehler zugrunde. Was bei der Schlachtung oder der Verarbeitung im Fleischereibetrieb passieren kann, liegt ausserhalb der Kontrolle des Konsumenten – ausser beim Einkauf.

Um die viel häufigeren Verfgiftungen durch falsche Lagerung oder Handhabung zu vermeiden, können alle *Köche und Küchen* die folgenden einfachen Regeln beachten:

Auswahl (Einkauf)

Wie sieht das Produkt aus? Wie riecht es? Wo habe ich es gekauft – von einem erstklassigen Lieferanten (Goldmedaillengewinner des Metzgermeisterverbandes) oder direkt ab «gelegentlichem Schlachter»?

Persönliche Hygiene

Vor dem Kochen Hände waschen. Köche und Küchenhelfer mit Verletzungen an den Händen sollten nicht arbeiten. Nach dem Gang zum WC Hände gründlich waschen und mit Einweg-Handtuch trocknen. Arbeitskleider und -schürzen müssen frisch gewaschen, somit keimfrei sein. Das Personal nach der Rückkehr aus den Ferien nach dem gesundheitlichem Zustand befragen: hat man evtl. in südlichen Ländern eine Darmerkrankung aufgelebt, die ansteckend sein könnte?

Technik

Dazu gehören regelmässige Temperaturkontrollen von Kühlgeräten sowie Kerntemperaturmessung beim Braten grösserer Fleischstücke. Bei der Herstellung und Lagerung sollten rohe und gekochte Lebensmittel sowie reine und unreine Ware strikt getrennt werden.

Reinigung und Desinfektion

Sauberkeit und Reinlichkeit sind wichtig und können nicht durch Desinfektion, die Hygienemängel übertüncht und falsche Sicherheit vorgespiegelt, ersetzt werden. Eine gute und gründliche Reinigung von Geräten, Arbeitsflächen und Räumen ist unerlässlich, eine Desinfektion nur in Notfällen – im Gegenteil, zu häufiges Desinfizieren züchtet medikamenten- und antibiotikaresistente Krankheitserreger (sog. «Spitalkäfer») heran!

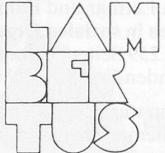
Lagerung von gekochten Esswaren

Lebensmittel, die Fleisch oder Eier enthalten, sollten wir nach dem Kochen rasch möglichst servieren oder dann – und das gilt auch für Reste – abkühlen, sie dann mit Glasklar- oder Alufolie zudecken und sofort in den Kühlschrank transferieren.

Ein gekochtes Pouletgericht, Schinken oder Patébrötli, russischer Salat mit Mayonnaise können – ohne Kühlung, wenn sie einfach in der Küche herumstehen – während heissen Sommertagen innert weniger Stunden verderben und damit die Gesundheit vieler, insbesondere von alten und kränklichen Menschen, ernsthaft gefährden!

Katharina Gattiker

Neuerscheinungen



Georg Theunissen

Heilpädagogik im Umbruch

Über Bildung, Erziehung und Therapie bei geistiger Behinderung

164 Seiten, kart. lam., DM 24,-

Bis vor wenigen Jahren stand die heilpädagogische Arbeit mit geistigbehinderten Menschen im fachlichen und wissenschaftlichen Abseits. Heute hat sich dagegen die Situation gewandelt. Der Autor beschreibt den Umbruch in der Heilpädagogik und legt – mit beispielhafter Praxis – seine Konzeption vor.

Ursula Hebborn-Brass

Verhaltengestörte Kinder

im Heim

Eine empirische Längsschnittuntersuchung zu Indikation und Erfolg

274 Seiten, kart. lam., DM 28,-

Qualität und Erfolg von Jugendhilfemaßnahmen werden selten geprüft.

Anders in einem Projekt, das mit diesem Band dokumentiert wird: „Evalution und Vorhersage des Behandlungserfolges von psychisch gestörten Kindern in einem heilpädagogisch-psychotherapeutischen Heim“; im Heim der Stiftung „Die gute Hand“ (Kürten-Biesfeld) wurde dieses Praxisforschungsprojekt durchgeführt.

Georg Ludemann

Rehabilitationsrecht

für psychisch Kranke und seelisch Behinderte

Gesetzliche Regelungen und rechtliche Rahmenbedingungen in der ambulanten und komplementären psychiatrischen Versorgung

102 Seiten, kart. lam., DM 18,-

Verband Katholischer Einrichtungen für Körperbehinderte in Deutschland (Hrsg.)

Recht auf Leben –

Chancen zum Leben

Beiträge zur Körperbehindertenfürsorge, Bd. 46, ca. 68 Seiten, kart., ca. DM 12,-

Lambertus-Verlag – Freiburg im Breisgau