

Das Fleischreservoir der Welt

Autor(en): **A.B.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1948)**

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987835>

Nutzungsbedingungen

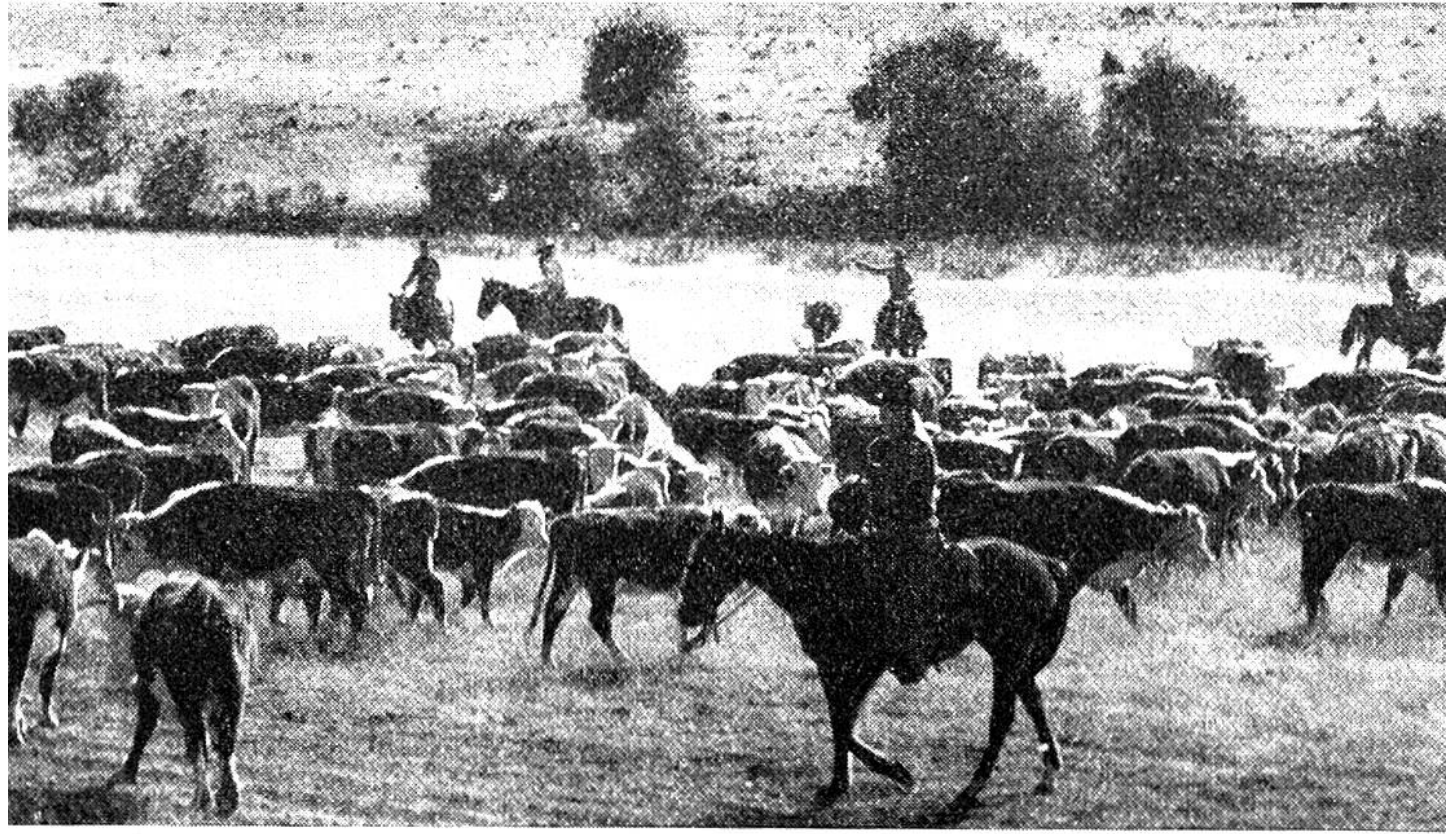
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

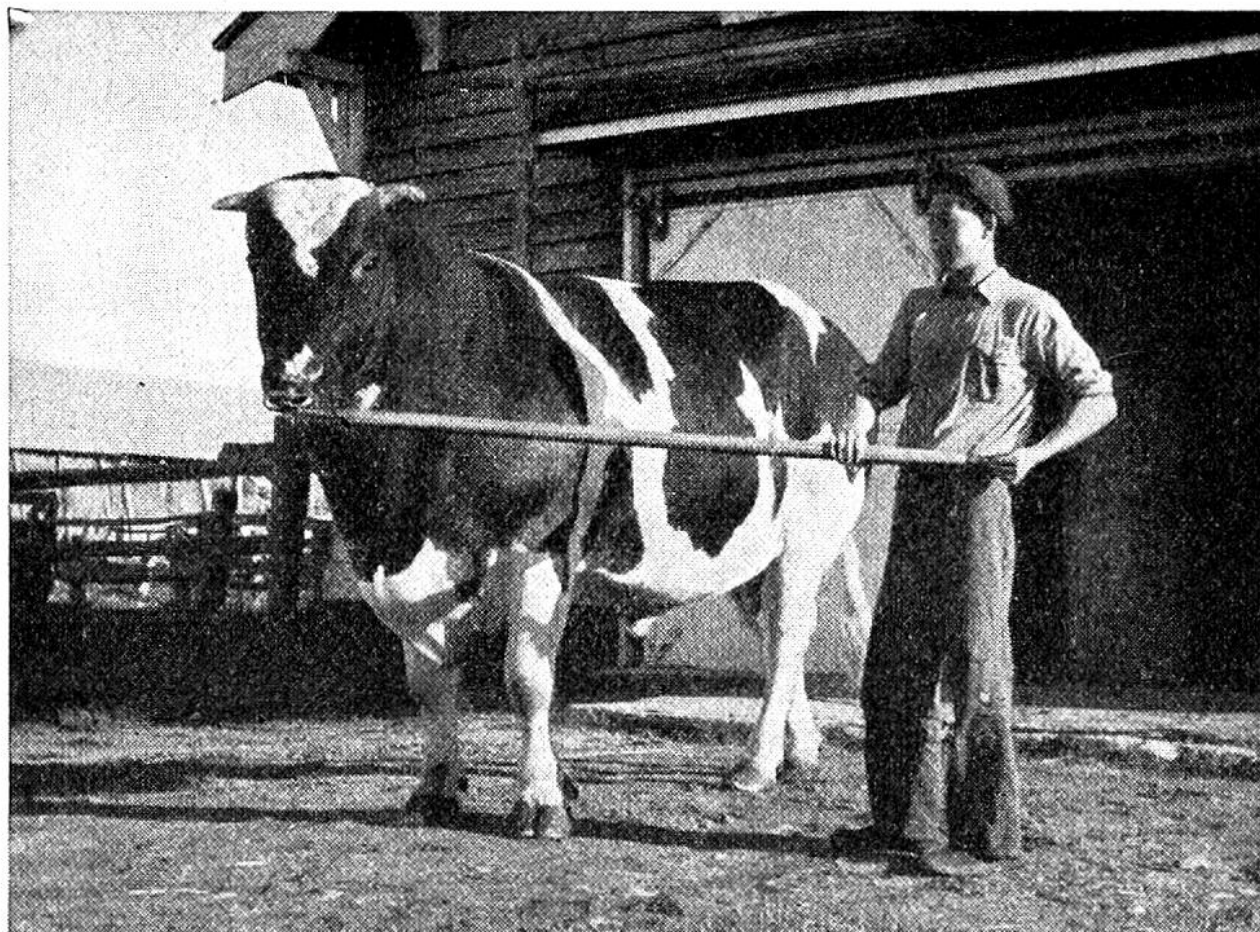


Eine von Cowboys zusammengetriebene Mastviehherde in der trockenen Weidesteppe von Texas.

DAS FLEISCHRESERVOIR DER WELT.

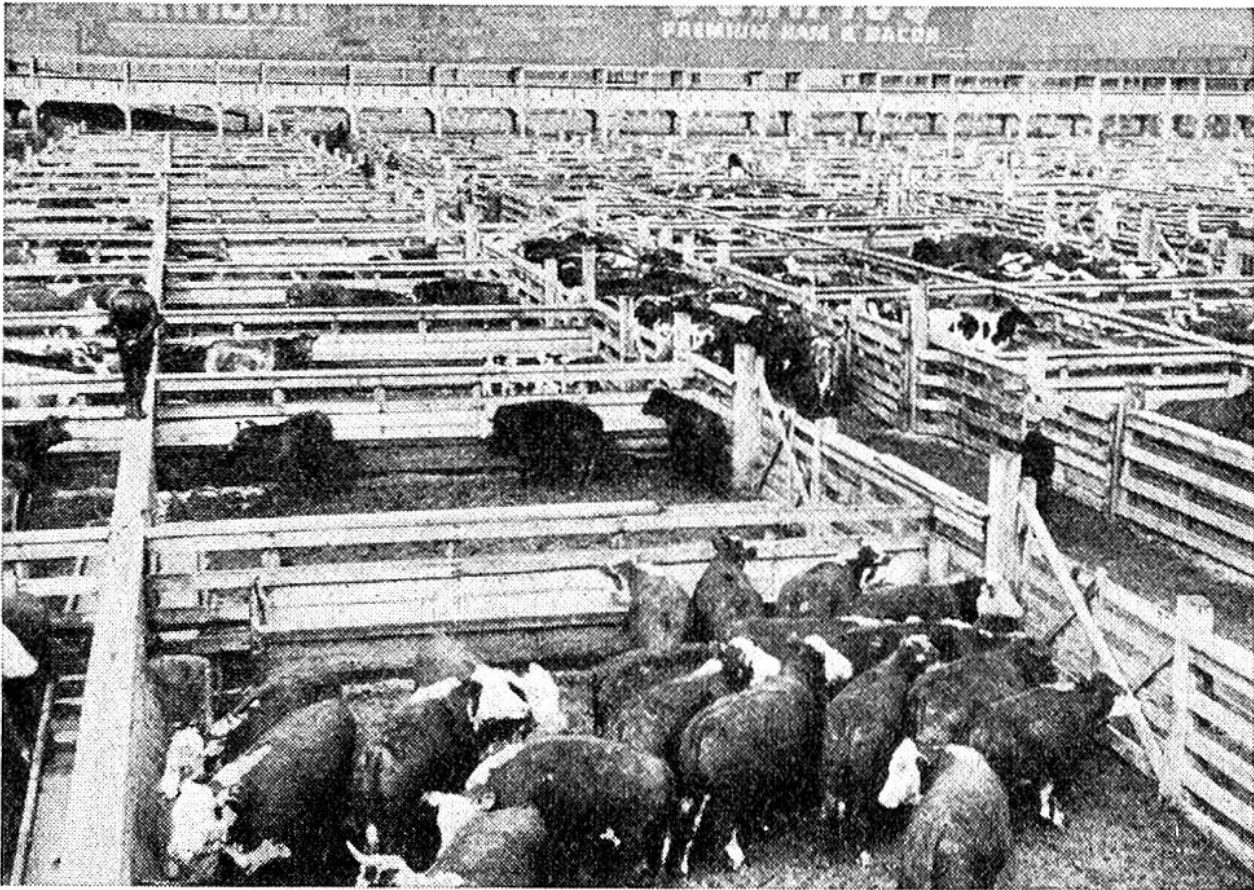
Nach der jahrelangen Abgeschlossenheit infolge des zweiten Weltkrieges wirft der junge Schweizer seinen Blick gerne wieder über die Landesgrenzen, um in der weiten Welt draussen etwas Umschau zu halten. Reisen wir diesmal im Geiste hinüber nach dem neuen Erdteil, und sehen wir uns zur Abwechslung einmal das sogenannte Fleischreservoir der Welt näher an! Die Schweiz versorgt sich zwar auch in normalen Zeiten zu über 95 Prozent selbst mit Fleisch. Trotzdem schadet es nichts, wenn wir über die Herkunft der in vielen städtischen Schaufenstern ausgestellten fremdländischen Fleischkonserven etwas Bescheid wissen.

In den endlosen Prärien von Texas und andern Staaten der Union sowie auf der südamerikanischen Pampa tummeln sich Millionen von Rindern, die zu nichts anderem da sind, als auf wenig kostspielige Art möglichst viel Fleisch und Fett



Ein auf Hokkaido in Japan gezüchteter Preisstier, der auf einen amerikanischen Importstier zurückgeht. In der ganzen Welt sucht man heute die Viehzucht zu verbessern.

anzusetzen und dann in die Schlachthöfe der grossen Konservenfabriken an der Küste getrieben zu werden. Die genügsame und sehr spätreife Steppenrasse, die ursprünglich hier gehalten wurde, hat man im Laufe der vergangenen Jahrzehnte durch Einkreuzung von frühreifen englischen Mastrassen, insbesondere der schwarzweissen, für das trockene Kontinentalklima verhältnismässig gut geeigneten Herefordrasse, zu verbessern gesucht. Ställe gibt es in jenen Weidegebieten nicht; die Tiere bleiben meist ihr Leben lang im Freien und verwildern dabei manchmal nahezu. Durch Witterungseinflüsse aller Art geht oft ein grosser Teil der Kälber zugrunde. Berittene Kuhhirten, in Nordamerika Cowboys, in Südamerika Gauchos genannt, halten die riesigen Herden in der Umgegend der sehr spärlich verteilten Tränkestellen zusammen. Dieser Hirtendienst erfordert viele Kenntnisse



Blick in einen grossen amerikanischen Viehhof, der zu einer entsprechend ausgedehnten Schlächterei und Konservenfabrik gehört.

und vor allem körperliches Geschick; er ist aber bedeutend anstrengender und auch eintöniger, als man nach mancher romantischen Film- und Abenteuergeschichte aus dem „Wilden Westen“ vermuten könnte. Die Viehherden gehören grosskapitalistischen Unternehmern, deren Hauptinteresse in der Wahrung eines geringen Aufwandes und eines möglichst hohen Reingewinns besteht. Die ganze Wildwestromantik läuft also letzten Endes auf nackte Geldinteressen hinaus.

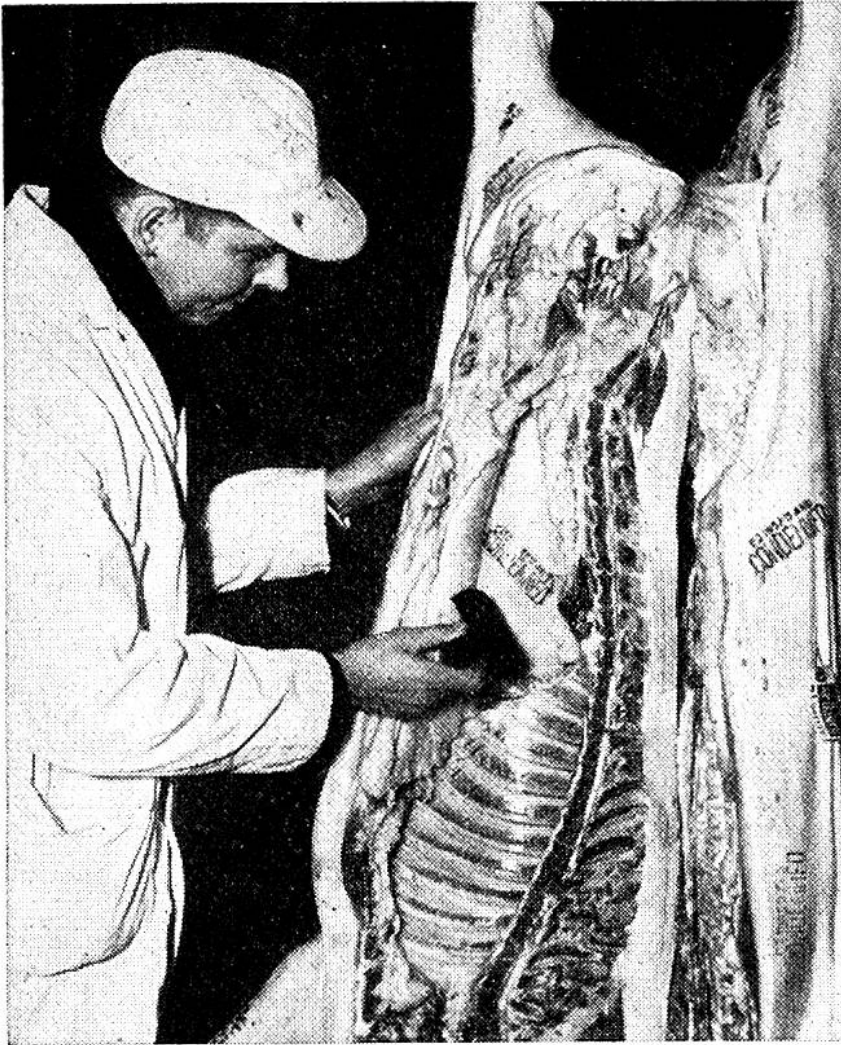
Vor dem Einwintern werden die vollfetten, ausgewachsenen Tiere gesammelt, oft Hunderte von Kilometern weit an die nächste Bahnstation getrieben und nach den Schlachthöfen der grossen Städte verfrachtet. Geübte Tierärzte untersuchen hier schon die lebenden Tiere auf ihre Gesundheit hin. Eine gut organisierte Fleischschau sorgt nach der Schlachtung für die Kennzeichnung des bankwürdigen, des bedingt bankwürdigen und für die Ausschaltung des nicht



Fleischschau in einem amerikanischen Schlachthof. Mit dem Rundstempel markierte Stücke werden für die Verarbeitung freigegeben.

genussfähigen Fleisches. Dazu werden verschiedenartige Stempel verwendet. Das bedingt bankwürdige Fleisch kann erst nach gründlichem Sieden ohne gesundheitlichen Nachteil genossen werden. Die Fleischschau ist in allen Kulturländern gesetzlich vorgeschrieben. In grösseren Schlachthöfen befassen sich Tierärzte mit der Fleischschau, in kleineren Ortschaften und auf dem Lande rekrutieren sich die Fleischbeschauer aus dem Gewerbe- und dem Bauernstand. Ein besonderer Instruktionkurs bereitet diese Leute auf ihre Aufgaben vor. Mit der Fleischschau will man die Übertragung gefährlicher Krankheiten, wie Trichinose, Tuberkulose usw., vom Tier auf den Menschen verhindern.

Ein Teil des in Amerika anfallenden Schlachtviehs dient der Frischfleischversorgung des eigenen Landes, ein grosser Teil



Mit dem Stempel „Condemned“ als nicht genussfähig verurteiltes Fleisch wandert in die Dünger- und Industriefettfabriken.

dagegen wandert in die Fleischkonservenfabriken, von wo das Erzeugnis der weiten Grassteppen als Gefrierfleisch, als Fleischextrakt, als Büchsenfleisch (Corned beef) oder als Fleischmehl in alle Welt exportiert wird. Diese Art der Fleischverwertung trägt zeitweise hohe Gewinne ein; sie ist aber auch den Schwankungen der Weltmarktpreise stark ausgesetzt und daher sehr krisenempfindlich. In flauen Zeiten ist sie eine seitens der europäischen Viehmäster, die mit höheren Aufwendungen rechnen müssen, sehr gefürchtete Konkurrenz. Man versteht daher das Bestreben der Internationalen Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation (FAO), zur Verhütung künftiger Krisen zwischenstaatliche Abmachungen über Produktion und Bedarf an Nahrungsmitteln zu treffen.

A. B.