

Medienmitteilung

Bern, 22. August 2024

Fachtagung Fleisch essen: gestern-heute-morgen

Proviande lud Vertreterinnen und Vertreter der gesamten Wertschöpfungskette, der Behörden und Politik im Rahmen ihres 25 Jahre Jubiläums zu einer Fachtagung ein. Den Gästen wurde ein breit gefächertes Programm geboten. Unter dem Motto *Fleischwirtschaft gestern-heute-morgen* beleuchteten die Referentinnen und Referenten unterschiedliche Themenbereiche. In der Podiumsdiskussion diskutierten drei junge Berufsvertreter über Motivation, Engagement und Zukunftsbilder.

Der Einladung zur Jubiläums-Fachtagung vom 21. August 2024 von Proviande in der Bern Expo folgten rund 125 Vertreterinnen und Vertreter der Wertschöpfungskette Fleisch und Partner der Fleischbranche, Behördenmitglieder und Politiker. Markus Zemp, Präsident von Proviande, begrüßte die Gäste und hob die Beliebtheit von Fleisch hervor: «Die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten lieben Fleisch ungebrochen und die Viehwirtschaft und ihre Produkte Milch, Fleisch, Käse und Eier sind in der DNA der Schweiz!» Die Landwirtschaft sei sehr bedeutsam und bleibe es weiterhin.

Christian Hofer, Direktor des Bundesamt für Landwirtschaft, überbrachte die Grussbotschaft des Bundes. Er betonte die Wichtigkeit der Wertschöpfungskette Fleisch für die Schweizer Wirtschaft und bedankte sich bei Proviande für die gute Zusammenarbeit. In einem Abriss über die AP 2030+ zeigte er die Herausforderungen für die Land- und Ernährungswirtschaft auf.

Dr. Balz Horber, ehemaliger Direktor des Schweizer Fleischfachverbandes und Dr. Juri Auderset vom Historischen Institut der Universität Bern warfen einen Blick in die Vergangenheit und auf die Geschichte und den Wandel der Schweizer Fleischfachgeschäfte und des Fleischkonsums in den Nachkriegsjahren bis heute. Dieser Wandel im Stellenwert von Fleisch in der Gesellschaft schlug sich auch in der Ausrichtung der Kommunikation «Schweizer Fleisch» nieder, wie Mike Brodbeck, Verwaltungsratspräsident der Agentur Polyconsult AG, in seiner Zusammenstellung der Werbesujet der letzten 25 Jahre aufzeigen konnte.

Lorenz Wyss, bis vor kurzem CEO der Bell Food Group, blickte in seinem Beitrag in die Zukunft: «Wie bereiten wir uns heute auf morgen vor?» fragte er. Wyss wies darauf hin, dass der Fleischkonsum pro Kopf in der Schweiz insgesamt rückläufig sei und weiter sinken dürfte. Gleichzeitig steige aber die absolute Menge an verkauftem Fleisch wegen der wachsenden Bevölkerung. «Solange das Bevölkerungswachstum hoch bleibt, wird auch der absolute Fleischkonsum zunehmen.»

Die Konsumgewohnheiten und die Ansprüche der Gäste in der Ausser-Haus-Verpflegung haben sich stark verändert wie Raphael Reinert, wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, aufzeigte. Das Spannungsfeld zwischen der Erwartungshaltung der Gäste und den Anforderungen an die Zubereitung von einer Million Essen pro Tag in der Gemeinschaftsgastronomie ist gross und herausfordernd.

Ernährungswissenschaftler Dr. Paolo Colombani machte den Unterschied zwischen Nährstoff und Nährwert klar: «Wir essen Lebensmittel, nicht Nährstoffe!». Am Beispiel «Krebsrisiko von rotem Fleisch» zeigte er auf, wie verschiedene Studien zu unterschiedlichen Einschätzungen kamen und zu Empfehlungen führten, ohne dass der kausale Zusammenhang und das absolute Gesundheitsrisiko beim Konsum von Fleisch eindeutig belegt ist. Dr. Judith Riedel, Direktorin von Agreocology Science, rief die Branche zu mehr Innovation auf und ermunterte die Anwesenden den Blickwinkel zu wechseln. Nur so können die Herausforderungen einer nachhaltigen Fleischwirtschaft gemeistert werden. Das Projekt der «Agrarökologie Liechtenstein» sei ein gutes Beispiel dafür.

Meinungen der Jugend

Im Podiumsgespräch zur Fleischproduktion 2050, moderiert durch Monika Schärer, konnte sich die Jugend einbringen. Die Köchin Jana Burren aus Rüfenacht, der Fleischfachmann Martin Stettler aus Schüpfen und der Landwirt Gabriel Ruckli aus Sulz, berichteten von ihren Berufserfahrungen. Martin Stettler könnte sich Kochkurse in der Metzgerei vorstellen, um den Kunden auch Schmor- oder Garstücke wieder näher zu bringen. «Das Vertrauen ins Fleisch sollte auch in Zukunft erhalten werden», betonte Stettler. Dies fand auch Jana Burren: «Wir sollten Fleisch wieder mehr wertschätzen». Dass seine Arbeitstage oft länger und intensiver sind als die eines Angestellten in der Industrie, ist für Gabriel Ruckli keine Selbstausschöpfung, seine landwirtschaftliche Tätigkeit bringe ihm grosse Zufriedenheit: «Mein Beruf ist die Verwirklichung eines Traumes.»

Direktor Heinrich Bucher gab in seinem Schlusswort seiner Freude über den gelungenen Tag Ausdruck: «Wir sind voller Tatendrang, um gemeinsam weiterzuarbeiten. Ich bin zuversichtlich: Fleisch hat Zukunft!».

Kontaktperson:

Lorenz Degen, Verantwortlicher Öffentlichkeitsarbeit

Tel: 031 309 41 31

E-Mail: medien@proviande.ch