



Die Seite der Schweizer Geflügelproduzenten

Langjährige Beziehungen nicht voreilig in Frage stellen

Der Schweizer Geflügelmarkt befindet sich in einer Zeit bemerkenswerter Dynamik. Pouletfleisch erfreut sich einer ungebrochen hohen Nachfrage; insbesondere jenes aus Inlandproduktion geniesst bei Konsumenten grosses Vertrauen. Diese erfreuliche Situation bringt aber auch Bewegung in unsere Branche.

Seit Jahrzehnten bestehen in der Schweiz enge Vertragsbeziehungen zwischen Verarbeitern und Landwirtschaftsbetrieben. Einige dieser Partnerschaften bestehen seit über 60 Jahren und haben über Generationen hinweg die Basis für eine stabile, verlässliche und qualitativ hochstehende Produktion gelegt. Heute beschleicht mich das Gefühl, dass immer mehr Produzenten die verschiedenen Integrationen kritisch und teils unverblümt vergleichen, um herauszufinden, welche denn unter dem Strich «die beste» sei.

Die Vertragsproduktion beim Geflügel basiert seit jeher auf einer kostenbasierten Abgeltung, einschliesslich der Strukturkosten zur Deckung des investierten Kapitals und der geleisteten Arbeit. Und ja, die Preise spiegeln den erfreulichen Markt nicht eins zu eins wider – ebenso wenig geben sie das Risiko in schwierigen Marktsituationen eins zu eins weiter.

Aktuell hat manches Betriebsleiterpaar wohl insgeheim das Gefühl, die eigene Leistung könnte bei einem anderen Abnehmer besser honoriert werden. Dies ist zum einen verständlich – das Gras ist immer grüner auf der anderen Seite. Zum anderen birgt es aber das Risiko, dass langjährig gewachsene Strukturen vor schnell in Frage gestellt werden.

Unsere Haltung ist klar: Der Schweizer Geflügelproduzentenverband ist und bleibt neutral. Wir sehen unsere Aufgabe nicht darin, eine bestimmte Integration zu empfehlen oder vor einer anderen zu warnen. Jede Integration hat ihre Vorteile, die je nach Betriebssituation unterschiedlich gewichtet werden können und müssen. Dennoch ist es unsere Verantwortung, die Entwicklungen aufmerksam zu begleiten und auf mögliche Konsequenzen hinzuweisen. Ein Wechsel von einer Integration zur anderen mag verlockend erscheinen, soll aber nicht unüberlegt oder gar überstürzt erfolgen. Sonst entsteht womöglich plötzlich der Wunsch, wieder zurückzuwechseln. Eine solche Dynamik könnte langfristig negative Effekte für den Gesamtmarkt haben.

Die Schweizer Geflügelbranche hat sich über Jahrzehnte durch Qualität, Glaubwürdigkeit, Verlässlichkeit und gegenseitiges Vertrauen ausgezeichnet. Es wäre schade, wenn diese Grundpfeiler durch übereilte Entscheidungen ins Wanken geraten würden. Meist liegt im Dialog, im Einbringen von Vorschlägen und im gemeinsamen Ringen um bessere Bedingungen der nachhaltigere Weg als in der vorschnellen Aufgabe von Geschäftsbeziehungen.

Als Verband plädieren wir dafür, dass wir gemeinsam – Produzenten wie Integrationen – die aktuelle Marktstärke nutzen, um Strukturen weiterzuentwickeln. Nur so wird es uns gelingen, die Zukunft der Schweizer Geflügelproduktion langfristig erfolgreich zu gestalten.

Adrian Waldvogel, Präsident

körperoberfläche reduziert werden. In den USA gilt diese Endbehandlung als zentrales Element der Lebensmittelsicherheit: Hygieneprobleme in der Produktionskette können am Schluss durch ein «Bad im Desinfektionsmittel» kompensiert werden.

In der EU – und damit auch in der Schweiz – verfolgt man einen grundlegend anderen Ansatz. Hier gehört die Oberflächenbehandlung von Schlachtkörpern mit Chlor nicht zu den erlaubten Verfahren. Stattdessen stehen strenge Hygienevorschriften entlang der gesamten Produktionskette im Vordergrund – von der Stallhaltung über die Fütterung und Schlachtung bis hin zur Kühlung. Das Ziel ist es, mit diesen Massnahmen die Keimbelastung möglichst tief zu halten. So müssen gemäss Schweizer Tierseuchenverordnung auch Pouletherden regelmässig auf Salmonellen untersucht werden. Werden in einer Herde relevante Salmonellentypen nachgewiesen, gelangt diese nicht zur Schlachtung. Und die Schweizer Hygieneverordnung enthält ein Prozesshygienekriterium zur Campylobacter-Belastung, bei deren Überschreitung der Schlachthof Massnahmen ergreifen muss.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sieht beim Verzehr von mit Chlordioxid behandeltem Fleisch zwar kein direktes Gesundheitsrisiko, da die eingesetzten Mengen weit unter toxikologischen Grenzwerten liegen. Kritiker betonen jedoch, dass diese Praxis gravierende Hygienemängel in vorgelagerten Stufen verschleiern kann. Damit geht es letztlich weniger um das Chlor selbst, sondern um eine kulturelle Frage und zwei gegensätzliche Produktionsphilosophien: «Endreinigung» versus strikte Hygiene über die gesamte Produktionskette.

Für die Schweizer Geflügelproduzenten eröffnet diese Debatte auch eine Chancen, die hohen Standards und die Glaubwürdigkeit der Inlandproduktion hervorzuheben wie z.B. familiäre Produktionsstrukturen, hoher Tierwohl- und Hygienestandard, GVO-freie Fütterung, tiefer Antibiotikaeinsatz oder kurze Transportwege.

Und selbst wenn Importe von chlorbehandeltem Geflügelfleisch dereinst erlaubt würden, dürfte die Akzeptanz seitens der Konsumenten und damit die Nachfrage gering bleiben. Grosse Detailhändler ha-

Import von «Chlorhühnchen»: Bedeutung für den CH-Geflügelmarkt?

Im Zuge der handelspolitischen Spannungen mit den USA rückt erneut das Thema der sogenannten «Chlorhühnchen» in den Fokus. Aktuell ist der Import und die Vermarktung solcher Produkte aufgrund des bilateralen Landwirtschaftsabkommens mit der EU, das auch die Lebensmittelsicherheit betrifft, verboten. Der Bundesrat hat jedoch angedeutet, das Verbot im Rahmen möglicher Zollverhandlungen zu

überprüfen. Für die Schweizer Geflügelproduzenten stellt sich daher die Frage, welche Bedeutung diese Diskussion für den Schweizer Geflügelmarkt hätte.

Unter «Chlorhühnchen» versteht man Geflügel, das nach der Schlachtung mit Chlordioxid behandelt wird. Mit dieser antimikrobiellen Behandlung sollen potenziell krankmachende Keime wie Salmonellen und Campylobacter auf der Schlacht-

ben sich bereits in diesem Sinne geäußert.

Aus Sicht der Schweizer Geflügelproduzenten sind zwei Punkte wichtig: Erstens, dass solche Einfuhren im Rahmen des bestehenden Importsystems versteigert würden, um die Schweizer Produktion zu schützen und eine Bevorzugung der USA gegenüber anderen Importländern zu verhindern. Und zweitens, dass das Hygienisierungsverfahren auf der Verkaufspackung deklariert werden muss.

So betrachtet ist das Thema weniger eine unmittelbare Bedrohung für die Schweizer Geflügelproduzenten, sondern vielmehr eine Gelegenheit, die eigenen Stärken selbstbewusst sichtbar zu machen.

David Zumkehr, Aviforum

Europäische Masthuhn-Initiative: Umsetzung im Rückstand

Wie der Fachzeitschrift Poultry International zu entnehmen war, ist die Umsetzung der Europäischen Masthuhn-Initiative – in Englisch «European chicken commitment», abgekürzt ECC – bei den meisten Unternehmen im Rückstand. Rund 360 Firmen aus Produktion, Handel und Gastronomie haben die ECC unterzeichnet und sich damit verpflichtet, beim Hühnerfleisch ab 2026 die ECC-Standards einzuhalten. Dazu gehört in erster Linie die Verwendung von langsamer wachsenden Linien und eine maximale Besatzdichte von 30 kg/m² (in der Schweiz bereits Standard). Bis zur vollständigen Umsetzung haben die Unternehmen nur noch wenige Monate Zeit – ausser jene, die nach dem 31.12.2023 unterzeichnet haben.

Bericht zum Stand der Umsetzung

Der Bericht einer Tierschutzorganisation rapportiert den Stand der Umsetzung von 93 der insgesamt 360 Firmen, welche die ECC unterzeichnet haben – darunter sieben grosse Geflügelproduzenten Europas. Bei der britischen 2 Sisters Food Group, dem zweitgrössten Geflügelproduzent Europas, beträgt der Umstellungsgrad 20%. Bei der französischen LDC, dem drittgrössten Geflügelproduzenten Europas sind es 21% (Besatzdichte) bzw. 26% (verwendete Linien). Bei der Plukon Food Group, der Nummer vier mit Hauptsitz in den Niederlanden, sind es lediglich 2,7%. Weiter wurden insgesamt 86 Detailhändler,

Lebensmittelhersteller und Gastrobetriebe untersucht. Von diesen berichteten deren 64 über den Stand der Umsetzung. Ein namhafter Anteil weist einen Umstellungsgrad von weniger als 20% auf.

Gründe für die verzögerte Umsetzung

In einer Studie in Grossbritannien wurde untersucht, weshalb die britische Geflügelfleischproduktion nur sehr zögerlich auf den ECC-Standard umstellt. Dazu wurden Interviews mit 30 Experten durchgeführt. Als Hauptgründe dafür, dass insbesondere der Wechsel zu langsamer wachsenden Poulets als problematisch angesehen wird, sind die Mehrkosten in der Produktion, eine höhere Umweltbelastung sowie die mangelnde Bereitschaft der Verbraucher, für Verbesserungen im Tierwohl mehr zu bezahlen.

Vertreter des Einzelhandels und der Industrie betonen die Bedeutung des CO₂-Fussabdrucks, um Netto-Null-Ziele zu erreichen. Sie fühlen sich zudem verpflichtet, Geflügelfleisch preiswert anzubieten. Nur so könne man die Nachfrage abdecken und verhindern, dass die Verbraucher auf günstigere Importe ausweichen, die aus einer Produktion mit niedrigerem Tierschutzstandard stammen. Daher betrachten sie die Verwendung von langsamer wachsenden Linien als wirtschaftlich und ökologisch nicht tragbar. Sie bevorzugen Bemühungen zur Verbesserung des Tierwohls von konventionellen Mastlinien oder die Verwendung effizienterer, intermediär wachsender Linien.

Vertreter aus Wissenschaft, Tierschutz und Zertifizierungsorganisationen betrachten hingegen das Tierwohl als wichtigen Bestandteil einer nachhaltigen Produktion und eines angepassten Konsumverhaltens. Sie betonen die Notwendigkeit einer klaren Kennzeichnung in Verkauf und Marketing, um das Kaufverhalten der Verbraucher besser mit ihren Erwartungen hinsichtlich Produktionsform, Nachhaltigkeit und Produktpreis in Einklang zu bringen.

Aus der Zeitschrift Poultry International (Aug./Sept. 25), übersetzt und zusammengefasst von A. Gloor, Aviforum

Zu Mehrkosten und Umweltwirkungen einer Umstellung auf den ECC-Standard siehe auch SGP-Seite in der SGZ 9/24.

Vegan-Zwang? Nein zur Ernährungsinitiative

In seiner Botschaft vom 13. August 2025 empfiehlt der Bundesrat dem Parlament die Ablehnung der Ernährungsinitiative ohne Gegenvorschlag. In einer Allianz engagieren sich Organisationen der Land- und Ernährungswirtschaft – darunter auch der Schweizer Geflügelproduzentenverband –, der Gastronomie, dem Handel und dem Berggebiet gemeinsam für ein Nein zur «Vegi-Initiative». Diese kommt voraussichtlich am 27. September 2026 zur Abstimmung.

Im Zentrum der Initiative von Franziska Herren steht ein massiver Eingriff in das Konsumverhalten der Schweizer Bevölkerung. Denn nur mit einer Ernährung weitgehend ohne tierische Produkte und damit einem «Vegan-Zwang» liesse sich der geforderte Selbstversorgungsgrad erreichen. Gleichzeitig schwächt die Initiative den inländischen Pflanzenbau. Die Schweizer Lebensmittelproduktion und -versorgung ginge zurück, von «sicherer» Ernährung kann also keine Rede sein. Vielmehr gefährdet sie eine ausgewogene Ernährung und bringt den Schweizer Lebensmittelmarkt aus dem Gleichgewicht. Der Rückgang der Inlandproduktion würde sowohl tierische wie pflanzliche Lebensmittel aus der Schweiz verteuern. Das würde die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Lebensmittelbranche verschlechtern sowie Importe und Einkaufstourismus befeuern.

Die Allianz hat bereits gute Vorarbeit geleistet: Die wichtigsten Grundinformationen und die vorgesehenen Sujets für den Abstimmungskampf sind auf der Webseite: www.ernaehrungsinitiative-nein.ch bereits einsehbar.

Corinne Gyax, SGP-Geschäftsstelle ■