

Medienkonferenz des Berner Komitees gegen die extremen Agrarinitiativen 30.04.2021

Text von Christian Santschi, Fleischfachverband Kt. Bern, Verkaufsleitung Bigler AG, Büren a. A.

Eine Annahme der beiden extremen Initiativen würde wie kaum eine politische Vorlage zuvor die Existenz der gesamten fleischverarbeitenden Branche aufs Äusserste gefährden. Regionale und nationale Rohstoffe verschwinden aus dem Angebot, Importe werden gefördert. Die weltweit vergleichsweise einzigartigen, vorbildlichen Tierwohl Standards und die streng regulierten und kontrollierten Verarbeitungsprozesse der Schweizer Fleischbranche werden über den Haufen geworfen. Die Produktequalität nimmt ab und allen voran die Produktesicherheit wäre stark gefährdet.

Eine Annahme der Trinkwasserinitiative, wo nur noch so viele Tiere gehalten werden dürfen, wie aus dem betriebseigenen Futter ernährt werden können, hätte wohl unweigerlich zur Folge, dass die inländische Produktion an Nahrungsmitteln und damit auch an Fleisch bedeutend reduziert werden müsste. Schweizer Schweine- und Geflügelfleisch würde aus Theken der Metzgereien und aus den Regalen der Supermärkte komplett verschwinden. Die Spare-Ribs auf dem Grill sind dann aus Dänemark oder das beliebte Poulet Curry in der Mittagspause aus Polen. Ist dies nachhaltig?

Die Vorlagen bedrohen die Existenz einer ganzen Branche

Von den rund 900 Fleischverarbeitenden Betrieben der Schweiz (darunter alleine rund 80 im Kanton Bern) sind der allergrösste Teil kleine und mittlere Familienbetriebe. Diese Betriebe nehmen eine wichtige Rolle ein, was die Aus- und Weiterbildung der zukünftigen Fleischfachfrauen- und -männer angeht. Diese fehlenden Nachwuchskräfte würden in einer bereits von Fachkräftemangel geplagten Branche das definitive Ende bedeuten. Die heutigen ca. 24'000 Arbeitsplätze würden auf ein drastisches Minimum reduziert. Dies würde langfristig dazu führen, dass wir fachlich un ausgebildetes Personal an den POS hätten, welches uns Fleischwaren aus dem Ausland verkauft. Da frage ich nochmal, ist das nachhaltig und im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten?

Dabei sollte auch nicht vergessen werden, dass hinter jeder Wurst und jedem Schinken welche in einem der vielen beliebten Hofläden angeboten werden, irgendwo eine Ausbildung zum Metzgerhandwerk steckt. Auch diese Prozessdienstleistung ist gefährdet.

Lebensmittelsicherheit wird aufs Spiel gesetzt

Stichwort Prozesse. Die Pestizidfrei-Initiative will ein Verbot sämtlicher synthetischer Pestizide, d.h. sowohl von Pflanzenschutzmitteln wie auch von Bioziden. Da letztere bekanntlich all diejenigen Stoffe einschliessen, welche im Lebensmittelsektor die meisten Reinigungs- und Desinfektionsmittel darstellen, würde dies im Bezug zu Arbeitshygiene und Lebensmittelsicherheit die ganze Branche vor unüberwindbare Herausforderungen stellen. Auch weitere Wirkstoffe wie z.B. Nitrat und Nitrit wären vom Verbot betroffen. All dies hätte erheblichen Einfluss auf die Haltbarkeit der produzierten Lebensmittel und dies wiederum würde die Thematik Foodwaste noch verschärfen.

Fazit: Die Annahme der beiden extremen Agrar-Initiativen würden die Anstrengungen der Land- und Fleischwirtschaft der letzten Jahre, wie starke Reduktion von Antibiotikaeinsatz, elektronische Gesundheitsjournals, Förderung der Biodiversität, Tierdatenbanken und den DNA Herkunftsscheck, zu Nichte machen. Die Inländische Produktion von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, darunter auch und vor allem Fleisch, stark gefährden und um ein mehrfaches verteuern. Die Sicherheit dieser Produktion wäre nur schwierig zu gewährleisten. Der Einkaufstourismus und die Fleischimporte würden gefördert. Schlussendlich droht mein ganzer Berufstand auszusterben und mit ihm viele wichtige Kompetenzen der Verarbeitungsprozesse. Somit verliert die Schweiz ihre vielfältigen regionale Angebote an landwirtschaftlichen Produkten und die ganze dazugehörige Wertschöpfungskette. Nachhaltigkeit, liebe Anwesende, Nachhaltigkeit sieht in meinen Augen anders aus.