



Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



Aus dem SFF 5

Der SFF-Hauptvorstand debatierte unter anderem über die Agrarpolitik und den Vieh- und Fleischmarkt.



Unternehmen 9

Die Metzgerei Wüthrich in Ostermündigen wurde vergrössert und modernisiert.



Hansjürg Gafner (Gastexperte), Gabriela Staub, Niklaus Jud, Josef Niedermann und Christian Ayer (v. l. n. r.) bewerten mit viel Engagement und Fachwissen eine breite Produktpalette. (Bild: be)

Qualitätswettbewerb 2015

Vermischtes 12

Leserbriefe über die Weideschlachtung und den Nachwuchsmangel.



Degustationsrunde im ABZ Spiez

Um sich von der Konkurrenz abzuheben, muss ein Fleischfachgeschäft nicht nur einen treuen Kundenstamm pflegen, sondern auch erstklassige Qualität und innovative Spezialitäten verkaufen. Rund 18 Experten und Gaströfer, darunter Star-Gastronom Michel Péclard, haben im Rahmen des Qualitätswettbewerbs 2015 eine breite Palette von Produkten geprüft.

Früh morgens schon werden Tische eingerichtet, Abläufe besprochen und Fotos für die interne Bilddatenbank geschossen. Nach dem Eintreffen der Experten und Gaströfer wird eine Sensorikschulung durchgeführt. Es geht darum, die menschlichen Sinnesorgane wie Augen, Ohren, Nase, Zunge und Haut zu sensibilisieren und bei Prüf- und Messzwecken richtig einzusetzen.

Rund 160 Produkte gilt es an einem Tag zu degustieren. Von Cervelas bis Pasteten und vom Saucisson bis zum Salami, die Vielfalt ist gross.

Gestartet wird mit verschiedenen, geschmacklich eher milderer Wurstwaren. Es ist wichtig für die Geschmackssensibilität, dass die Reihenfolge richtig gewählt wird und intensive und stark gewürzte Speisen erst in der zweiten Tages-

BESSER VERPACKEN

www.multivac.ch · service@multivac.ch

MULTIVAC

Inhalt

Aktuell 3
Markt und Preise 7
Marktplatz und Stellenmarkt 15

Editorial

Rückverfolgbarkeit über DNA – nur ein Hirngespinnst?



Anfang Juni wurden diverse Branchenvertreter unter dem Dach von Proviande über die neuen Möglichkeiten einer irischen Firma zur Rückverfolgbarkeit von Fleisch mittels DNA-Analyse informiert. Die Idee dabei ist, die Erbsubstanz (DNA) der einzelnen Tiere bis spätestens zur Schlachtung zu bestimmen und zu charakterisieren und dann die Resultate in einer einzigen Datenbank zusammenzutragen. Mit Hilfe dieser und einer analogen DNA-Analyse eines Fleischstückes vom Verkaufspunkt lässt sich dann direkt auf das Einzeltier bzw. dessen Tiergeschichte schliessen. Über die Isolation einzelner Muskelfasern soll es zudem möglich sein, Produkte mit Fleisch von mehreren Tieren (z. B. Hackfleisch, Würstbrät) nachzuverfolgen bzw. einzelne Rohmaterialchargen z. B. zwecks Risikoeingrenzung bei allfälligen Rückrufen zu charakterisieren. Kritischer zu betrachten ist hingegen der Ansatz, über die DNA-Analyse auch direkte Aussagen zu einzelnen Qualitätsmerkmalen zu tätigen, ist doch deren Ausprägung nebst den erblichen immer auch von Umweltfaktoren abhängig.

So viel versprechend der in der Praxis bereits funktionierende Ansatz auch sein mag, desto wichtiger wird die Klärung der noch offenen Punkte sein, vor allem diejenige der Kosten und deren Umwälzung auf den Produktpreis. Ebenso entscheidend dürfte auch eine möglichst hohe, d. h. mind. bei 95% liegende Abdeckung über die ganze Schweiz hinweg sein. Weitere offene Fragen (nicht abschliessend) sind das Vorgehen bei den einzelnen Nutztierarten, der Umfang und die Entnahme der Proben (Ort, Zeitpunkt, Sauberkeit, Logistik), das Handling auf Stufe KMU, der Zeitraum bis zum Vorliegen der Ergebnisse, aber auch Fragen des Datenschutzes bzw. der Betreuung der Datenbank (evtl. in Kombination mit der TVD?).

Es wird nun von grosser Bedeutung sein, ob bzw. wie sich die anstehenden Fragen lösen lassen. Umgekehrt birgt die neue Methode erstmals die Chance für die Realisierung eines direkten, zusätzlich vertrauensbildenden Rückverfolgbarkeitssystems im Fleischsektor. Hinzu kommt, dass allfälligen schwarzen Schafen mit hoffentlich abschreckender Wirkung klar signalisiert wird, dass neu eine direkte Nachweismöglichkeit für deren Missetaten besteht. Man darf nun gespannt sein, ob bzw. inwieweit sich die DNA-Rückverfolgbarkeit auch hierzulande durchzusetzen vermag.

Ruedi Hadorn, SFF-Direktor



François Gigandet, Philipp Metzger und Gastronom Michel Péclard (v. l. n. r.) diskutieren über den Geschmack der Spezial-Bratwurst. (Bild: be)

hälfte zum Zuge kommen. Die Produkte werden in Form von «Slots» geprüft, d. h. mehrere gleichartige Erzeugnisse werden gleichzeitig an einem Expertentisch bewertet. Die Slotnummer wird mit einer neutralen Etikette beschriftet, der Absender ist nicht ersichtlich. Bewertet werden fünf Kriterien: das Aussehen, das Schnittbild, der Geruch, der Geschmack und die Konsistenz.

An diesem Donnerstag hat es vier Prüftische mit je einem Gastprüfer. Die Experten kommen aus verschiedenen Regionen, dadurch kann die Produktvielfalt kompetenter beurteilt werden. Die Bewertungen werden mit viel Engagement und Fachwissen diskutiert. Wenn auch anfänglich nicht immer alle gleicher Meinung sind, so wird die Punktzahl nach einer nochmaligen Degustation von den zwei anwesenden Oberexperten gerecht vergeben.

Bekannter Gastprüfer aus der Gastronomie

Eine spannende Runde hatte vor allem Tisch 1. Der in der Region Zürich bestens bekannte Gastronom Michel Péclard war mit dabei und hat oft nicht schlecht gestaunt, welche Kriterien für die Fachpersonen wichtig sind. «Bei mir zählt die Sicht des Konsumenten. Wie viele

«Luftlöchli» ein Cervelas hat, ist irrelevant, viel wichtiger ist, dass die Bratwurst beim Grillieren nicht zerplatzt», so Péclard. Beim Kriterium Geschmack war man sich aber einig, ein Top-Produkt muss auch so schmecken und sich folglich von der Masse abheben.

Prämierung im Herbst

Welche Spezialitäten eine Medaille erhalten, wird an der Preisverteilung am Sonntag, 22. November 2015, nachmittags, im Rahmen der Mefa/Igeho in Basel der Öffentlichkeit bekannt gegeben. Die prämierten Produkte werden danach vor Ort ausgestellt.

Der Qualitätswettbewerb ist eine wichtige Branchenveranstaltung. Die Durchführung ist aufwendig und zieht sich von der Ausschreibung bis zur Prämierung über eineinhalb Jahre. Dies ist nur dank einem vielseitigen Einsatz und zahlreichen Sponsoren, insbesondere die Firma Omya (Schweiz) AG, möglich. Die Auszeichnung erlaubt es dem Betrieb, sich mit dem prämierten Produkt von der Konkurrenz abzuheben, denn viele Konsumentinnen und Konsumenten kennen und schätzen inzwischen die «Medaille» und wissen über die hervorragende Qualität dieser Produkte Bescheid. **be**

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
 Auflage: 4147 Expl.
 (WEMF/SW-Beglaubigung 14–15)
 Druckauflage: 4350

Redaktion und Verwaltung:
 Schweizer Fleisch-Fachverband
 Postfach 1977
 Sihlquai 255
 8031 Zürich
 Postcheckkonto 80-2960-4
 Telefon 044 250 70 60
 Telefax 044 250 70 61
 E-Mail: info@carnasuisse.ch
 www.metzgerei.ch

Chefredaktor: Elias Welti (ew)
 Redaktoren: Alexandra Bechter (be)
 David Herren (dh)

Bezugspreise (jährlich):
 SFF-Mitglieder Fr. 99.90
 Private Fr. 99.90
 Metzgerei-Nichtmitglied Fr. 167.–
 Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
 Publicitas
 Mürtchenstrasse 39
 8010 Zürich
 Telefon 044 250 31 31
 Fax 044 250 31 32
 E-Mail: zeitschriften@publicitas.com
 www.publicitas.ch/zeitschriften

Satz, Layout, Druck:
 NZZ Print, 8952 Schlieren
 E-Mail: print@nzz.ch
 www.nzzprint.ch