

Braucht die Schweiz noch Nutztiere?

*Martina Müller** – Braucht die Schweiz mehr oder weniger Nutztiere? Welche Nutztiere? Essen wir 2050 überhaupt noch Fleisch? Diese und weitere Themen wurden an der Tagung der Schweizerischen Vereinigung für Tierwissenschaften an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL anfangs April diskutiert.

Wie kann man in Zukunft zehn Milliarden Menschen ernähren? Peer Ederer, Betriebswirtschafter und Unternehmer, ist sich sicher: «Mit mehr Tieren». Dabei ist Ederer überzeugt: «Kalorien sind bei der Ernährung der Weltbevölkerung nicht das Problem». Problematisch sei die Versorgung bei Proteinen, Mineralien und Vitaminen. Der Ökonom trägt mit Hilfe von Weltdatenbanken und Daten der FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) sogenannte Stoffstrombilanzen zusammen. Diese sollen zeigen, aus welchen Quellen beispielsweise Proteine stammen, wohin sie fließen und wo sie verloren gehen. In seinen Berechnungen nimmt die Bioverfügbarkeit von Proteinen eine prominente Rolle ein. Die Bioverfügbarkeit beschreibt, wie gut der Körper das Eiweiss verwerten kann. Bekanntlich ist die Bioverfügbarkeit von tierischen Proteinen der Bioverfügbarkeit von Pflanzenprodukten überlegen. So zeigte er anhand seiner Daten, dass Geflügelproteine sehr günstig produziert werden können. Wenn er die Kosten auf

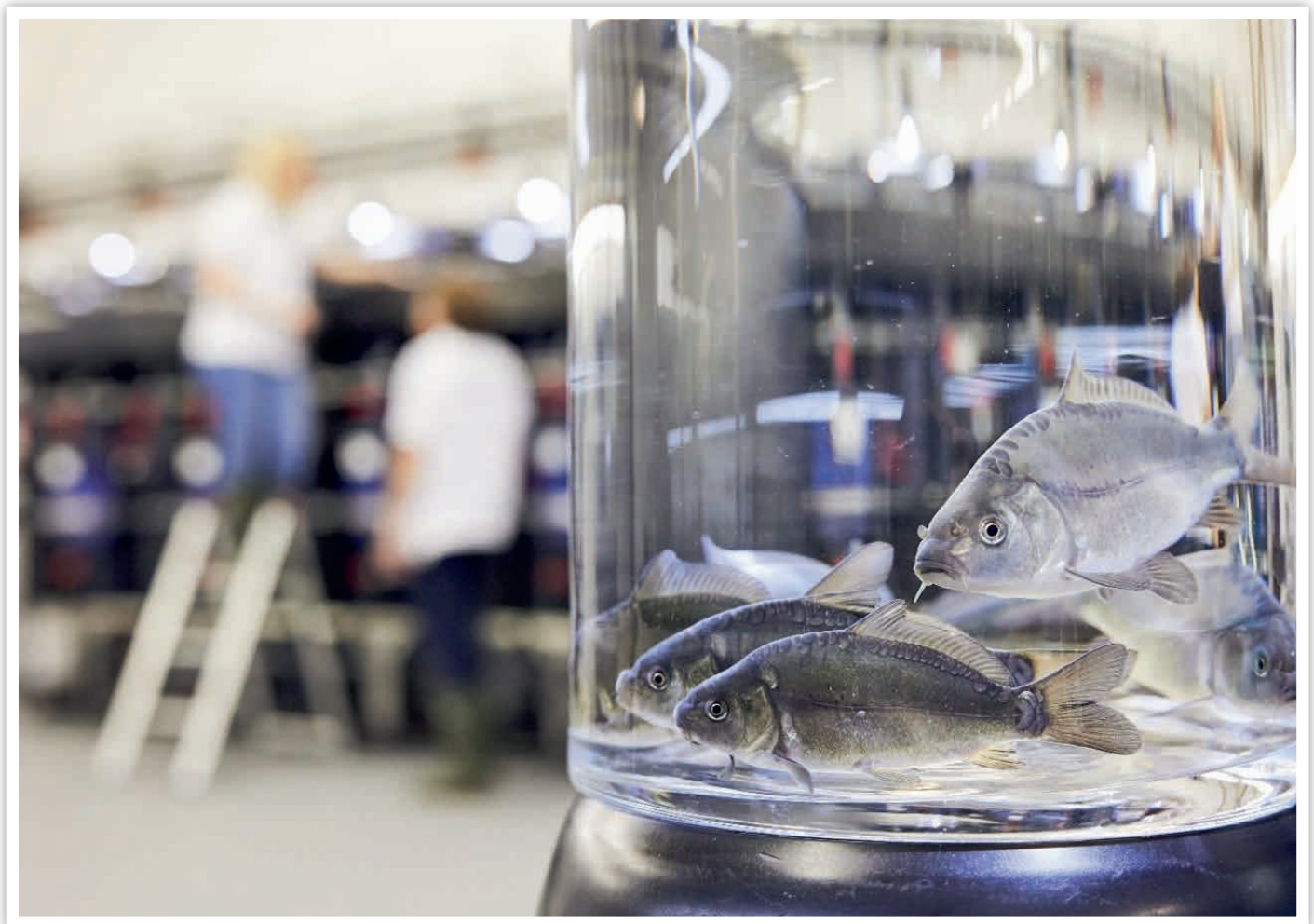
Ebene bioverfügbarer Proteine ausrechnet, kommt er zum Schluss, dass es aus ökonomischer Sicht sinnvoller ist, ein Kilogramm Getreide an Hühner zu verfüttern als ein Brot aus dem Getreide zu backen. Ederer betonte, dass seine Modelle noch im Aufbau seien. Direktzahlungen und Subventionen sind in den Modellen nicht berücksichtigt. Anwesende waren der Meinung, dass aber gerade Subventionen die Berechnungen stark beeinflussen könnten.

Weniger ist mehr

Michael Kreuzer, Nutztierwissenschaftler und emeritierter Professor der ETH Zürich, plädierte im Gegensatz zu Ederer für weniger tierische Lebensmittel und eine verbesserte Verbraucheraufklärung gegen Verschwendung von Lebensmitteln. Kreuzer meinte zu Ederers Ausführungen, dass die von Ederer benutzten Angaben zum Proteinbedarf



Hat Zukunft: Die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion mit Wiederkäuern. (Foto: Daniela Hunger)



Aquakultur ist der weltweit am schnellsten wachsende Sektor der Tierindustrie. (Foto: Elena Wernicke von Siebenthal)

wohl doch sehr hoch angesetzt seien. So würden bei ausgewachsenen Menschen für den Erhaltungsbedarf gelegentlich auch Proteine aus Getreide reichen. Auch wenn Kreuzer weniger Nutztiere fordert, ist er überzeugt, dass Nutztiere zu einer nachhaltigen Landwirtschaft gehören. So zeigte er auf, dass bei einem veganen Lebensmittel vier Kilogramm nicht-essbare Biomasse zurückbleibt. Für die Verwertung dieser Biomassen sind Nutztiere von grossem Nutzen. Der erfahrene Wissenschaftler fordert, dass solche Produkte aus Nebenströmen vor allem als Hauptfutter für Geflügel und Schweine eingesetzt werden sollen. Ebenfalls sollten potentielle Lebensmittel wie Getreide nicht auf dem Futtertisch von Wiederkäuern, sondern im Trog von Hühnern und Schweine landen, da diese Nutztiere dieses Futter am besten verwerten können. Besonders betonte er, dass die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion mit Wiederkäuern ausgebaut werden und die Nutzungsdauer der Tiere erhöht werden muss.

Grünes Gold

Graslandforscher Andreas Lüscher von Agroscope erklärte die Rolle der Kunst- und Naturwiesen für eine

nachhaltige tierische Produktion. Er konnte zeigen, dass Kunstwiesen und Hofdüngereinsatz wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Fruchtfolge sind und zentral für den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit. Lüscher betonte, dass es eine abgestufte Bewirtschaftungsintensität mit intensiver Bewirtschaftung für qualitativ hochstehendes Futter braucht und entsprechend eine extensive Bewirtschaftung für die Ökoleistungen. Wie Kreuzer plädierte er für eine graslandbasierte Milchproduktion mit weniger Kraftfutter und mit einer robusten Graslandkuh.

Schlangenfleisch

Martin Scheeder, Fleischforscher und ehemaliger Dozent für Fleischqualität an der HAFL zeigte, dass Fleischersatzprodukte gar nicht so neu sind. Bereits vor 1900 produzierte Knorr eine Erbsenwurst. Scheeder meinte, dass nicht nur Fleischalternativen Beachtung brauchen, sondern auch Fleisch von alternativen Tierarten. Beispiele wären da Insekten, Schnecken und Schlangen. Der Fleischforscher schätzt, dass wir 2050 immer noch traditionelles Fleisch verspeisen, in unseren Breitengraden vermutlich aber in geringerem Umfang und dass eine breite Palette von

pflanzenbasierten Fleischimitaten zur Verfügung steht. «Cultured Meat», also sogenanntes Laborfleisch, taxiert Scheeder auch 2050 immer noch als Fleisch der Zukunft: die Produktion sei sehr aufwändig, der ökologische Fussabdruck sehr unklar und die Konsumierenden stünden dem Laborfleisch sehr kritisch gegenüber.

Nutztiere der Zukunft

Die Meereswissenschaftlerin Elena Wernicke von Siebenthal zeigte eindrücklich, in welchem schlechtem Zustand die Weltmeere sind. Die Alternative zum Wildfang sei die Aquakultur, also die industrielle Fischzucht auf dem Land. Aquakultur ist der weltweit am schnellsten wachsende Sektor der Tierindustrie. Eine bedeutende Herausforderung bleibt jedoch bestehen, wusste die Fischspezialistin: «Das Futter basiert weitgehend auf wild gefangenem Fischöl und Fischmehl». In einer Studie des Aquaforums an der HAFL und dem Inforama konnte jedoch gezeigt werden, dass Mehl aus Larven des Getreideschimmelkäfers Fischmehl in der Fischfütterung ersetzen könnte.

Fenaco sucht den «Schweizer Weg»

Heinz Mollet, Mitglied der Geschäftsleitung der Fenaco referierte über den Stellenwert der Nutztierhaltung aus Sicht der Fenaco. Er stellte dar, dass 58 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer sich als Flexitarier (ernährt sich vorwiegend vegetarisch) bezeichnen. In der Realität sind aber nur 18 Prozent der Konsumierenden flexitarisch. Mollet schliesst daraus: «Konsumierende essen gerne Fleisch». Zweidrittel der landwirtschaftlichen Wertschöpfung gehe auf das Konto der Tierhaltung und somit sei die Tierhaltung das Rückgrat der Schweizer Landwirtschaft, rechnet Mollet vor. Den Weg von Fenaco skizziert Mollet folgendermassen: Sie will den Netto-Selbstversorgungsgrad der Nahrungsmittel bei 50 Prozent halten. Zudem will die Fenaco weiter die Digitalisierung der Landwirtschaft unterstützen. Ganz wichtig ist auch die Ausrichtung nach dem Konsumentenbedürfnis: Kürzlich hat Fenaco ein «Yup» lanciert. Ein veganes Fleischersatzprodukt auf der Basis von Biertrebern.

Fazit: Trotz veränderten Konsumgewohnheiten werden Nutztiere für die menschliche Ernährung weiterhin eine grosse Rolle spielen, denn das Zusammenspiel von Pflanzenbau und Nutztierhaltung ist enorm wichtig. Die Produktionsformen aber werden sich verändern. ■



Die Produzenten-Organisation mit den guten Argumenten

Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimGourmet
Führung des Fleischrinderherdebuches
Fleischrinderleistungskontrolle
Tiermärkte für Produktions- und Zuchttiere
Informationen an Konsumenten und Medien
Erfahrungsaustausch, Mitgliederzusammenkünfte



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz Telefon +41 (0) 56 462 33 55
Gass 10 info@mutterkuh.ch
Postfach www.mutterkuh.ch
CH-5242 Lupfig www.beef.ch