

# Fleischkennzeichnung in der Schweizer Gastronomie

**LK-Klartext: «Unser Essen: Wissen wo´s herkommt!», 11. Mai 2016**  
Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Linz

Sascha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik  
GastroSuisse, Zürich - Schweiz

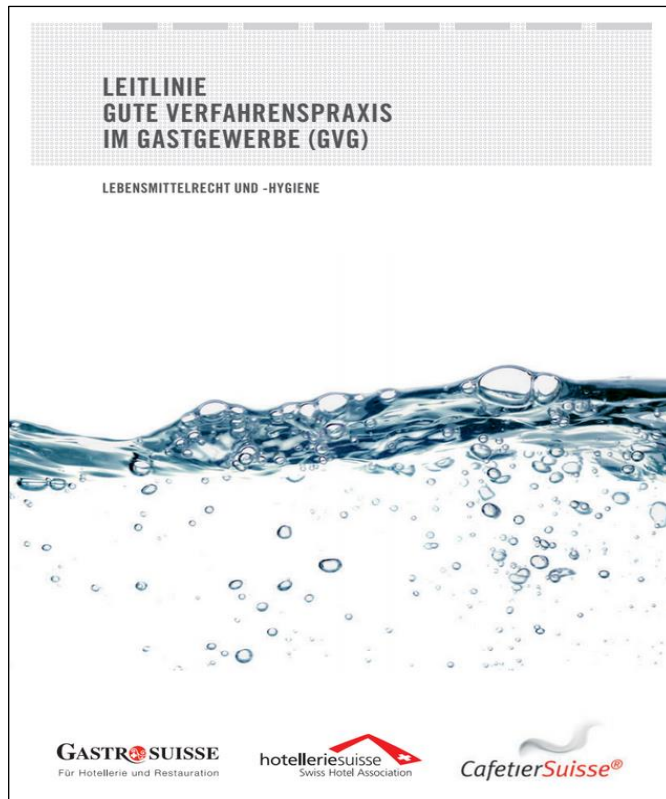
**GASTRO**  **SUISSE**

# GastroSuisse – Verband für Hotellerie und Restauration



- Rund 20'000 Mitgliederbetriebe
- Aus allen Landesteilen
- Organisiert in 5 Fachgruppen
- Größter gastgewerblicher Arbeitgeberverband der Schweiz

# Fleischdeklaration



# Kapitel Täuschungsschutz / Kennzeichnung

## Grundsätze:

- Angepriesene Beschaffenheit sowie alle anderen Angaben über Lebensmittel entsprechen den Tatsachen.
- Der **Täuschungsschutz** muss sowohl bei schriftlichen Angabe auf Speise- und Getränkekarten wie auch bei mündlichen Empfehlungen durch die Mitarbeitenden sichergestellt sein.
- Bei **vorverpackten Lebensmitteln** müssen die Angaben zur **Kennzeichnung** in schriftlicher Form erfolgen.
- Im **Offenverkauf** müssen die Angaben mindestens mündlich, per gut sichtbare Anschläge oder Speisekarten verfügbar gemacht werden.

# Deklarationshinweise für Fleisch

## Grundsätze:

- Rechtsgrundlage: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV)
- Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse müssen Angaben gemacht werden zu:

Tierart

Produktionsland

Kennzeichnung von in CH nicht zugelassener Tierhaltung

Herkunft der Rohstoffe in Zubereitungen

# Deklarationshinweise für Fleisch

## Grundsätze:

- Bei Fleisch und dessen Zubereitungen (Pökelwaren, Hackfleischwaren, nicht aber Erzeugnisse wie Pasteten) muss der Hinweis gemacht werden:  
  
«Kann mit **Hormonen** als **Leistungsförderer** erzeugt worden sein» bzw.  
«kann mit **Antibiotika** oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein»,  
  
sofern das Fleisch aus einem **Herkunftsland** stammt, welches diese Methoden zulässt (Beispiel USA).
- Befeuert z. B. derzeit die Diskussion um TTIP.

# Deklaration konkret und flexibel



## Beispiele für die Tageskarte:

(Quelle s.u.)

Rindsentrecote USA\* mit Kräuterbutter

Pouletgeschnetzeltes (BRASILIE)<sup>\*\*</sup> an Rahmsauce

Schweinssteak (SCHWEIZ) mit Pfeffersauce

Lammnierstück (NEUSEELAND) mit Rosmarinjus

Pochierte Eier<sup>\*\*\*</sup> auf Toast mit Kräutersauce

\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*\*\* Eier aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung.

Quelle: Departement Gesundheit und Soziales Amt für Verbraucherschutz  
Lebensmittelkontrolle, Kanton Aargau

# Problemfeld Deklaration in der Praxis

## Schwierigkeiten:

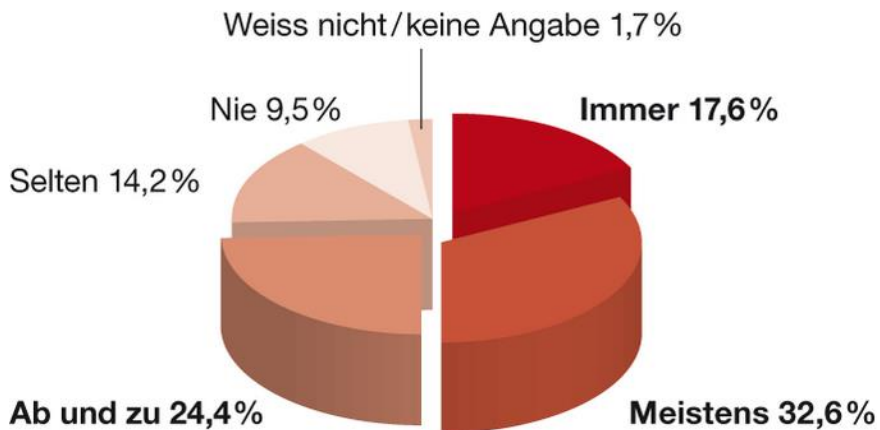
- Bei Rindfleisch ist der Selbstversorgungsgrad geringer.
- Hohe Bedeutung von Premiumstücken. Markt kann nicht allein durch CH-Fleisch gedeckt werden.
- Gastgeber müssen flexibel reagieren und einkaufen.
- So kann es sein, dass verschiedene Herkunftsländer, z. B. für Rind auf der Speisekarte stehen. Mündlich kann tagesaktuell Auskunft gegeben werden.
- Was juristisch korrekt ist, stößt bei Konsumentenschützern auf Kritik.



# Gästekbewusstsein Deklaration

Frage an Gäste von Restaurants mit Bedienung:

**Wie oft achten Sie beim Fleisch  
bewusst auf die Deklaration der Herkunft?**



Anzahl befragte Personen: 2428

Quelle: «Image von Fleisch». LINK Institut für Markt- und Sozialforschung. Luzern

Besten Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit.

Sascha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik GastroSuisse

**GASTRO**  **SUISSE**