



Umfrage des Schweizer Tierschutzes (STS)

## Tierschutz in Bäckereien

Die neueste STS-Studie zum Tierschutz im Lebensmittelhandel

schliesst auch die gewerblichen Bäckereien-Konditoreien mit ein.

An der Umfrage haben sich 91 Bäckereien-Konditoreien beteiligt. Bewertet wurden die Herkunft und Produktionsform der angebotenen tierischen Produkte.

### Schweizer Herkunft dominiert

Positiv angerechnet wird den Bäckereien, dass die Inlandanteile bei drei der vier Hauptfleischarten (Kalb, Rind und Schwein) zwischen 90 und 100 % liegen, beim Geflügel (Poulet) sind es allerdings nur 60 %. Schweizer Fleisch wird von 79 % der Antwortenden als qualitativ besser als Importfleisch bezeichnet, aber 62 % finden, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Importfleisch besser sei. Den Inlandanteil wollen 28 % erhöhen, v. a. beim Geflügel. Bei den verwendeten Eiern ist im Vergleich zu früheren Umfragen der Inlandanteil gestiegen und liegt mit 80 bis 90 % sehr hoch. 66 % sehen Qualitätsvorteile beim Schweizer Ei, aber nur 39 % beim Preis-Leistungs-Verhältnis. 90 % beabsichtigen, in Zukunft mehr Schweizer Eier zu verwenden. Bei den Milchprodukten betragen die Inlandanteile 63 % bei Weich-/Frischkäse und 73 % bei Hartkäse.

58 % beurteilen Schweizer Käse als qualitativ besser, und 35 % finden auch Vorteile beim Preis-Leistungs-Verhältnis. Konsequenterweise wollen 95 % in Zukunft mehr Schweizer Käse verwenden.

### Labelherkunft wenig gefragt

Lediglich 7 % der antwortenden Bäckereien verwenden Labelherkünfte. 60 % sehen keine Qualitätsvorteile beim Labelfleisch. Konsequenterweise beabsichtigen nur 20 %, inskünftig mehr Labelfleisch zu verwenden, dies v. a. bei Poulets.

Käfigbatterieier finden keine Verwendung mehr in den Bäckereien. Bio-Eier beziehen die Bäckereien grundsätzlich aus der Schweiz, wogegen der Importanteil bei Boden- und Freilandeiern bei 20–30 % liegt. 55 % wollen mehr Bodenhaltungseier, 56 % mehr Bio-Eier und gar 88 % mehr Freilandeiern aus der Schweiz verwenden.

Bei der Milch und bei Milchprodukten sind tierschützerisch bessere Herkünfte in Bäckereien ein Thema. 37 % verwenden Bio-Milch, 25 % Bio-Jogurt und Bio-

Hartkäse, 25 % Bio-Rahm und 20 % Bio-Weich-/Frischkäse. Obwohl die Mehrheit keine Qualitätsunterschiede feststellt, wollen viele Bäckereien künftig mehr Bio-Milchprodukte verwenden.

### Kritisch zu Importprodukten

Bei den Produktionsbedingungen der von ihnen verwendeten Importprodukte scheinen die Bäcker besonders kritisch zu sein. 70 % geben an, GVO-Freiheit im Tierfutter nicht gewährleisten zu können und gar 83 % befürchten, AML- und Hormon-Verbote nicht sicherstellen zu können. Über 80 % meinen, das Einhalten des Schweizer Tierschutzstandards sei bei Importen nicht gewährleistet.

Aus Tierschutzsicht erfreulich ist, dass alle 91 antwortenden Bäckereien weder Stopfleber noch Hummer, Kaviar, Froschschenkel oder Haifischflossenprodukte verwenden.

### Angebot für Vegetarier

52 % der Antwortenden führen spezielle Produkte für Vegetarier, 60 % beurteilen deren Absatzchancen in Zukunft als gut. Trotzdem wollen nur 25 % diesen Sortimentsteil ausbauen.

Datum: 01.11.2013

# panissimo



Schweiz. Bäcker-Konditormeister-Verband  
3001 Bern  
031/ 388 14 15  
www.swissbaker.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'916  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 5  
Fläche: 28'086 mm<sup>2</sup>



In den Schweizer Bäckereien werden zu 80–90% Schweizer Eier verwendet.