



Bernard Poffet, Leiter Klassierung bei Proviande, kontrolliert die Klassierungsarbeit seiner Mitarbeiter. Bilder: Markus Spuhler

Die Schlachtkörperqualität *hat an Bedeutung gewonnen*

Die Bezahlung von Schlachttieren richtet sich vermehrt nach den Qualitätsklassen. Bioaktuell hat Proviande-Klassifizierern im Schlachtbetrieb über die Schultern geschaut.

Bernard Poffet wirft rasch einen prüfenden Blick auf eine Schlachthälfte im Kühlraum eines grossen Schweizer Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebs. Wo Laien nur eine gehäutete Tierhälfte erkennen können, sieht Poffet sofort einen Buchstaben und eine Zahl. «C4», sagt der Leiter Klassierung von Proviande, ohne auf die Etikette zu schauen, auf der einer seiner Mitarbeiter zuvor tatsächlich dieselbe Klassierung vermerkt hatte.

Der Mensch klassiert einheitlicher als Maschinen

Die Branchenorganisation Proviande führt für den Bund den Leistungsauftrag für die neutrale Schlachtkörperbeurteilung aus. Poffet legt Wert darauf zu betonen, dass dies völlig unabhängig von Lieferanten und Abnehmern geschehe und die Klassifizierungsmethode im Grossen und Ganzen einheitliche Resultate liefere. «Seit der Einführung von CH-Tax vor 15 Jahren müssen sich die Bauern nicht mehr vor übermässigen Preisspannen zwischen ihrem Verkaufspreis an die Händler und dem Weiterverkaufspreis an die Verarbeiter fürchten»,

ist Poffet überzeugt. «Seit die Schlachtbetriebe nicht mehr selber klassieren, ist die Preisgestaltung dort transparenter geworden.»

Bei Proviande stehen rund 24 Klassifizierer im Einsatz. «Diese werden intensiv geschult und trainiert. Zudem stellen wir in regelmässigen Wiederholungskursen und mit individuellen Begleitungen und Kontrollen sicher, dass die Klassifizierer konstant und einheitlich klassieren.» Das System funktioniert offenbar recht gut. «Auf 600 klassierte Tiere haben wir in der Regel rund 20 Beanstandungen. Davon revidieren wir die Klassierung in maximal fünf Fällen», so Poffet. Versuche, die Fettabdeckung maschinell zu bestimmen, seien gescheitert. «Die Maschine hat nicht einheitlicher klassiert als die Menschen.»

Agroscope evaluiert das Klassierungssystem

Im Vorraum zum Kühlraum findet die Klassierung statt. Der Proviande-Klassifizierer steht auf einer Plattform und hat eine Minute Zeit, um die hängenden Schlachthälften, die an einer Schiene an ihm vorbeiziehen, zu beurteilen, die Identität des Tieres zu überprüfen und seine Klassierung ins System einzugeben. An diesem Morgen trifft Poffet auf der Plattform auch auf den leitenden Einkäufer des Schlachtbetriebes. «Das sollte nun eigentlich nicht so sein. Der Klassierer sollte allein auf der Plattform stehen», räumt Poffet ein. «Aber es kommt natürlich vor, dass sich die Leute, die hier arbeiten, über gewisse Dinge austauschen müssen.»

Agroscope arbeitet derzeit an einer Evaluation der neutralen Fleischklassierung durch Proviande. «Die endgültigen Resultate werden wir Ende Jahr präsentieren», sagt Agroscope-Forscher Stefan Mann. «Wir können aber schon jetzt sagen, dass das System grundsätzlich gut funktioniert und das Vertrauen in den letzten Jahren tendenziell gestiegen ist.» Im Rahmen der Evaluation haben Mann und seine Forscherkollegen nämlich auch herausgefunden, dass die Fleischigkeitsbeurteilung nach dem CH-Tax-System in den letzten 15 Jahren an Bedeutung gewonnen hat. Die Preisspanne zwischen den einzelnen Klassen ist grösser geworden. Das bedeutet, die Abnehmer versuchen ihre Preise vermehrt nach der Fleischigkeit abzustufen. Zurückgegangen sind gemäss den Untersuchungen von Agroscope hingegen die Preisprämien für die jeweilige Produktionsform, namentlich für Bio.

Nach Fleischigkeit und Fettabdeckung füttern

Für die Tierhalter bedeutet dies, Fütterung und Genetik stärker auf die Fettabdeckung und Fleischigkeit auszurichten. Insofern ist es entscheidend, dass der Landwirt weiss, wie die Klassierung am lebenden Tier vorzunehmen ist, damit er auf dieselben Resultate kommt wie der Proviande-Klassierer im Schlachthof. «Wer das genau lernen möchte, müsste eigentlich regelmässig vor der Schlachtung eine Klassierung vornehmen und danach die Schlachtkörper besichtigen», sagt Bernard Poffet. Für einen Landwirt ist das natürlich schwer umzusetzen, Proviande bietet deshalb spezielle Klassierungskurse für Landwirte an (siehe Infotext).

«Die eindeutigen Fälle lernt man relativ rasch zu erkennen, sowohl am lebenden Tier als auch am Schlachtkörper.» Eine T-Kuh etwa erkennt man auch mit Haut am ziemlich breiten, gut entwickelten Stotzen, am ziemlich breiten Rücken und an der gut entwickelten Schulter. Beim Stotzen und bei der Schulter gilt es, insbesondere auf das Ausmass der Auswölbung oder Eindellung der Muskelmasse zu achten. Zur Einschätzung der Fettabdeckung stehen beim lebenden Tier die diversen Metzgergriffe zur Verfügung. Eine gleichmässige Fettabdeckung, das heisst Klasse 3, ist so relativ einfach zu erkennen. Schwieriger sei es bei den Grenzfällen, auch am Schlachtkörper. «Ob jetzt ein eher vollfleischiges, eher stark gedecktes Tier als H3 oder T4 klassiert werden muss, ist nicht immer so einfach festzustellen.»

«Die Fleischrinderhalter stimmen Fütterung und Genetik bereits sehr konsequent auf die Qualitätsbezahlung ab», sagt Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch bei Bio Suisse. Potenzial bestünde jedoch noch bei den Kühen. «Viele Tiere könnten mit geringem Aufwand etwas ausgemästet werden und würden somit bessere Preise erzielen.» Markus Spuhler •

→ www.proviande.ch



Klassifizierungskurs für Biotierhalter

Die Branchenorganisation Proviande bietet in Zusammenarbeit mit Bio Suisse jeweils Klassifizierungskurse für Bioproduzenten und Produzenten in Umstellung an. Die nächsten Kurse sollen im Herbst an verschiedenen Standorten stattfinden. Interessierte sind gebeten, sich jetzt schon zu melden. mh

→ Michèle Hürner, Tel. 061 204 66 43, pmfleisch@bio-suisse.ch



Die Proviande-Klassierer achten bei der Fleischigkeit am toten Tier vor allem auf drei Stellen: den Stotzen ...



... den Rücken ...



... und die Schulter.