



Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

## Zu viel Vertrauen, zu wenig Kontrolle



Grossverteiler: Prüfen die Qualität der Lebensmittel oft nur anhand der Lieferpapiere



Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

***Fleisch, Fisch, Eier,  
Gemüse: Wer  
kontrolliert vor dem  
Verkauf, ob das drin  
ist, was auf der  
Verpackung steht?  
Die Gefahr eines  
Etikettenschwindels  
besteht überall, wo  
Gewinne locken.***

**P**ferd statt Rind in Europa, falsch deklarierte Fische in den USA, deutsche Eier von Hühnern aus Quälhaltung statt Bio – die Lebensmittel-skandale der letzten Tage haben eines gemeinsam: Billigere Produkte wurden durch falsche Angaben auf Begleitpapieren und der Verpackung kostbarer. Die Verkäufer machten auf einfache Weise locker einen Zusatzgewinn.

Dass die Lebensmittelbetrüger leichtes Spiel haben, hat mehrere Ursachen.

■ **Lange Wege:** Der Handel ist globalisiert. Lebensmit-

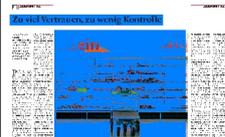
tel legen oft Tausende von Kilometern zurück. Zurzeit verkauft zum Beispiel die Migros bereits wieder grüne Spargeln aus Mexiko.

■ **Viele Zwischenhändler:** Immer häufiger läuft der Verkauf über diverse Zwischenhändler. Wie lange und intransparent heute etwa Lieferketten von Fleisch sein können, zeigt sich beim deutschen Convenience-Food-Hersteller Copack. Er hat Lidl Schweiz mit dem Dosenfertigericht Combino Penne Bolognese beliefert, worin sich auch Anteile von Pferdefleisch befinden. Erhalten hat Copack in Bremerhaven das angebliche Rinderhackfleisch als gegarte, gefrorene Rohware aus dem belgischen Gent. Zuvor war das Fleisch bei Zulieferern im deutschen Steinfeld und in Nieuw-Vennep in Holland. Von dort führt die Spur zu einem Schlachtbetrieb im italienischen Montanera. Otmar Deflorin, Präsident des Verbandes

der Kantonschemiker: «Die Grossverteiler müssen die Lebensmittel nur einen Schritt zurück und nach vorne verfolgen können. Deshalb kennen sie nicht die ganze Lieferkette.»

■ **Fragwürdige Zertifikate:** Behörden und private Organisationen stellen Betrieben Zertifikate aus – etwa über die Einhaltung von Bio-Richtlinien. Diese Zertifizierung beruht vor allem auf dem Prüfen von Papieren. Werden Kontrollen vor Ort durchgeführt, sind sie meist angekündigt. Auch Bio-Suisse prüft ausländische Bio-Produkte in der Regel durch die Kontrolle von Zertifikaten staatlich akkreditierter privater Stellen. Dieses System basiert auf Vertrauen und schützt zu wenig vor Betrugern (*saldo* 1/12).

■ **Mangelnde Kontrollen:** Die Lebensmittelverkäufer in der Schweiz prüfen nicht in erster Linie die Qualität



Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

der gelieferten Lebensmittel, sondern kontrollieren die Lieferpapiere. Das Gesetz verpflichtet Lebensmittelhändler zwar, ihre Produkte danach zu testen, ob Deklaration und Qualität stimmen. Doch es macht keine Vorgaben über Umfang und Häufigkeit solcher Tests.

**Kantonslabors: Für Grosskontrollen zu wenig Kapazität und Geld**

Die staatlichen Kantonslabors testen die Qualität der Lebensmittel nur stichprobenweise. Ihnen fehlen das Personal und die finanziellen Mittel für breit angelegte Tests. Das Hauptaugenmerk liegt auf Waren, bei denen das Risiko einer Falschdeklaration, fehlender Hygiene oder Verunreinigungen durch Pestizide gross ist: «Man muss wissen, wonach man sucht», sagt Deflorin. Bei unverdächtigen Produkten sind die Schlupflöcher am grössten. «Eine Garantie, dass der Konsument das isst, was auf der Packung ver-

sprochen wird, gibt es nicht.»

In die Schlagzeilen kamen in den letzten Wochen vor allem Fälle, bei denen importiertes Rindfleisch mit Pferdefleisch gestreckt wurde. 2011 haben die Schweizer pro Kopf 53,74 Kilogramm Fleisch verspeist. Das ist deutlich mehr, als die Schweizer Landwirtschaft produziert. Deshalb wird rund ein Fünftel des konsumierten Fleisches aus dem Ausland eingeführt.

Die grösste Fleischimporteurin der Schweiz ist die GVFI International AG (Genossenschaft für Vieh- und Fleischimport) in Basel. 2012 hat sie 29800 Tonnen Fleisch von rund 80 Lieferanten aus 15 Ländern eingekauft. Sie beliefert rund 150 Schweizer Grossmetzgereien, Verarbeiter und die Gastronomie.

Laut Cornelia Gassner, Leiterin Qualitätsmanagement, importiert die GVFI fast ausschliesslich unverarbeitete Teilstücke. Beim Eingang der Ware werde jede

einzelne Charge von Auge und mit Hilfe der Etiketten überprüft. Auf Letzteren ist Fleischart, Schlachtbetrieb sowie Schlacht-, Verarbeitungs- und Verbrauchsdatum angegeben.

«Bei ganzen Stücken erkennen wir, wenn Fleisch einer anderen Tierart geliefert wird», behauptet Gassner. Die GVFI kauft im Ausland aber auch Fleisch-erzeugnisse und Schlachtnebenprodukte ein, bei denen nicht immer klar ersichtlich ist, ob wirklich das drinsteckt, was auf der Etikette steht. Wenn Zweifel bestehen, könnten DNA-Analysen Gewissheit verschaffen. Solche Tierartbestimmungen sind bis anhin aber nur bei Wildfleisch veranlasst worden.

**Falsche Inhaltsangaben vor allem bei Fertigprodukten**

Auch andere Fleischimporteure wie die VB Food in Wallisellen ZH oder die Ernst Sutter AG im sanktgal-



Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

lischen Gossau führen nach eigenen Angaben hauptsächlich Tierhälften und Edelstücke in die Schweiz ein.

Und wie stellt die Ernst Sutter AG sicher, dass das ausländische Fleisch nicht falsch etikettiert ist? Im «Sinne von Treu und Glauben» gehe man davon aus, dass sich die Lieferanten «strikte an ihre strengen Beschaffungsbedingungen halten», sagt Marketingleiter Daniel Härter. Zudem werde die Einhaltung der Bedingungen regelmässig überprüft, beispielsweise mittels DNA-Analysen.

Bisher tauchte alles in der Schweiz entdeckte, falsch deklarierte Rindfleisch in Fertigprodukten auf. Dieses gelangte entweder als Import-Hackfleisch oder bereits als Fertigprodukt in die Schweiz.

Der Liechtensteiner Fertig-Food-Hersteller Hilcona musste Mitte Februar sieben Produkte mit Rind-



REUTERS

**„Eine Garantie, dass der Konsument das isst, was auf der Packung versprochen wird, gibt es nicht“**

Otmar Deflorin, Präsident  
Verband der Kantonschmicker

fleisch zurückrufen, da sie Anteile von Pferdefleisch enthielten. Verkauft wurden die Produkte in den Läden von Coop, Manor, Volg, Top Shop und Avec.

Hilcona gehört zu 49 Prozent der Coop-Metzgerei Bell. Das falsch deklarierte Fleisch bezog Hilcona offenbar von der deutschen Firma Vosso und diese wiederum von einem Lieferanten in Polen.

Weshalb hat die Hilcona, die mit der «Besseresser-Garantie» wirbt, bisher billiges Rindfleisch aus dem Ausland importiert und nicht auf Schweizer Fleisch gesetzt? Und weshalb hat die interne Kontrolle nicht schon früher gemerkt, dass das Rindfleisch falsch deklariert ist? Führt die Hilcona keine eigenen Analysen durch und vertraut blind den Lieferpapieren? Auf diese Fragen von *saldo* wollte Hilcona keine Antwort geben. Ihre Weigerung begründet sie damit, dass sie ihren «absoluten Fokus auf die schnelle Umstellung auf 100 Prozent Schweizer Rindfleisch» lege.

Thomas Lattmann,  
Jonas Arnold



## FERTIGPRODUKTE

### Fleischherkunft muss nicht deklariert sein

Auf vielen Fertigprodukten wie Lasagne, Tortellini oder einem kompletten Menü findet sich der Vermerk «Hergestellt in der Schweiz». Doch das Fleisch stammt häufig – aus Kostengründen – aus dem Ausland. Das wird den Konsumenten verschwiegen. Schweizer Hersteller müssen die Herkunft des Fleisches erst angeben, wenn der Anteil am Fertigprodukt über 50 Prozent des Gewichtes ausmacht. Das ist selten der Fall. Deshalb wird die Herkunft des Fleisches nicht deklariert. Nun soll die Deklarationspflicht bei Fertigprodukten noch weiter verwässert werden. Im Rahmen der Revision des Lebensmittelgesetzes schlägt die nationalrätliche Gesundheitskommission vor, dass bei bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln nicht einmal mehr das Herstellungsland angegeben werden muss. Voraussichtlich diesen Monat wird der Nationalrat die Revision des Lebensmittelgesetzes behandeln. Dann wird man sehen, wie ernst es den Parlamentariern mit der Information der Konsumenten ist.

# Cannelloni-Produktion: Vom Fleisch und Pastateig zum Fertigprodukt

*saldo hat in der Nestlé-Fabrik in Rorschach beobachtet, wie Tiefkühl-Cannelloni produziert werden.*

Um 3 Uhr morgens fängt der Arbeitstag von Roland Germann an. Der ausgebildete Metzgermeister ist Leiter der Fleischabteilung in der Nestlé-Fabrik in Rorschach SG. Heute, am 28. Februar, werden Tiefkühl-Cannelloni der Marke Findus hergestellt.

Im Auftauraum der Fabrik liegen Paletten mit je 600 Ki-

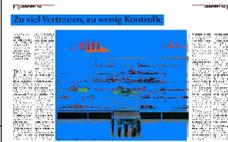
logramm Rindfleisch. Germann überprüft Lieferchein und Etiketten. Zudem nimmt er ein paar faustgrosse Stücke Fleisch in die Hand und schaut, ob sie die gewünschte Qualität aufweisen. Würde er es merken, wenn sich unter dem Rind auch Pferdefleisch befinden würde? «Wahrscheinlich nicht», sagt der Metzger. Grund: Sowohl Pferde- als auch Rindfleisch kann mal heller oder dunkler sein, mal mehr Fettanteil haben oder weniger. Von Auge ist das kaum unterscheidbar. Trotzdem ist Germann überzeugt, dass er nur Schweizer Rindfleisch vor sich hat. «Dafür würde ich meine Hand ins Feuer legen.»

Lieferantin des Fleisches **Fleisch wird**

**vor Ort gehackt und angebraten**

Nestlé Schweiz wirbt zurzeit in Anzeigen damit, dass die Tiefkühlprodukte der Marke Findus «100 Prozent Schweizer Rindfleisch» enthalten. Laut Andreas Ross, Leiter Qualitätsmanagement in Rorschach, hat Nestlé in ihren Labors in Vevey VD bei allen Rindfleischprodukten DNA-Tests hinsichtlich Pferdefleisch durchgeführt. Alle Lieferungen waren in Ordnung.

In der Fabrik schüttert jetzt Roland Germann Rinderstücke unter anderem von der Brust und von der Schulter in den Fleischwolf. Das so erhaltene Hackfleisch wird kurz gebraten



Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

und anschliessend auf Kühl-  
schranktemperatur gekühlt.  
Damit wird die Gefahr  
von Bakterienbefall mini-  
miert. Dann füllen die

Metzger das Fleisch in Be-  
hälter von 70 Kilogramm  
Fassungsvermögen ab. Bis  
zur Weiterverarbeitung  
verbleiben die Behälter in  
einem Kühlraum bei 3 bis  
6 Grad.

In der Hauptproduktions-  
halle sieht es aus wie in einer  
Grossküche. Mehrere Mit-  
arbeiter bereiten in drei riesi-  
gen Kochtöpfen die Bolog-  
nese-Füllung für die Can-  
nellini al forno zu. Pelati,  
Tomatenpüree, fein ge-  
hackte Rüebli, Zwiebeln,  
Sellerie, Gewürze und na-  
türlich das vorbereitete  
Hackfleisch ergeben den  
Sugo. Das Umrühren und  
die Temperatureinstellung  
in den Töpfen erfolgen auto-  
matisiert.





Saldo  
8024 Zürich  
044/ 254 32 32  
www.saldo.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 73'080  
Erscheinungsweise: 20x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 8  
Fläche: 191'575 mm<sup>2</sup>

### Bis zur Freigabe für den Verkauf vergehen drei Tage

Ein Geschoss weiter oben mischt eine Maschine Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig, knetet diesen und walzt ihn flach. An einem anderen Ort in der Halle stellen Angestellte mit Schweizer Vollrahm eine Béchamel-Sauce her. Rund hundert Personen beschäftigt die Tiefkühlfabrik, in der seit 1886 Lebensmittel produziert werden – früher unter dem Namen Roco.

Am Schluss laufen alle Produktionsstränge zusammen. Der ausgewalzte Teig läuft über ein Förderband und ein Messer schneidet ihn der Länge nach in vier Bahnen. Anschliessend wird der Teig maschinell gerollt und eine andere Maschine füllt die Bolognese-Sauce ein. Sofort werden die Teigrollen auf die korrekte Länge zugeschnitten. Nun folgt wieder Handarbeit: Zwei Frauen greifen sich jeweils sechs Cannelloni und legen sie in eine Aluschale. Das schafft bis jetzt noch kein Roboter, zumal in der Tiefkühlfabrik jeden Tag

andere Produkte hergestellt werden.

Der Rest ist Maschinenarbeit: Auf die Cannelloni kommen noch Béchamel-Sauce und Reibkäse von Emmi. Bei minus 34 Grad werden die Cannelloni während anderthalb Stunden tiefgefroren. Zum Abschluss werden die Aluschalen – völlig automatisch – in Kartons verpackt, mit einem Ablaufdatum versehen (Haltbarkeit tiefgekühlt: 21 Monate) und auf Paletten à 1280 Packungen gestapelt.

Eigentlich wären die Cannelloni al forno jetzt für den Verkauf bereit. Doch bevor sie bei den neun regionalen Findus-Verteilzentren landen, folgt eine Geschmacksprüfung: Die Führungscrew der Fabrik degustiert jeden Tag um 8.30 Uhr – quasi zum Frühstück – stichprobenmässig die Charge des Vortags. Nebst der Geschmackskontrolle finden noch Labortests statt.

Erst drei Tage nach der Herstellung gibt Nestlé die Tiefkühl-Cannelloni zum Verkauf frei.

*Thomas Lattmann*