

Offizielles Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz  
 Organ officiel de l'Association Suisse du Personnel de la Boucherie  
 Organo ufficiale dell'Associazione Svizzera del Personale della Macelleria



Weil der Konsum ausser Haus im Coronajahr 2020 stark eingeschränkt war, wurde vermehrt zu Hause gekocht. Insgesamt wurden 2020 in der Schweiz rund 5600 Tonnen mehr Fleisch verbraucht als 2019.

*La consommation en dehors de la maison ayant fortement diminué en 2020 en raison du coronavirus, on a beaucoup plus cuisiné chez soi. Au total, la consommation de viande sur le territoire a augmenté de près de 5600 tonnes par rapport à 2019.*

## Inhalt

Resultate der brieflichen Abstimmung der 7.GV 2021 .....	2
News .....	3
sichere Beschäftigung im Fleischgewerbe .....	3
Mehr Transparenz bei Schlachtbetrieben .....	5
Messtipps, Agenda .....	6
MPV aktuell .....	7
partie française / parte italiana .....	8

AZB

CH-8057 Zürich  
PP / Journal

Post CH AG

## EDITORIAL

## Resultate der brieflichen Abstimmung der 7. Generalversammlung 2021

### Résultats des votations par écrit 7ème Assemblée générale 2021

Liebe Mitglieder

Gerne informieren wir über die brieflich erfolgte Abstimmung für die 7. GV 2021. Die dazu notwendigen Unterlagen wurden den stimmberechtigten Mitgliedern gemäss Statuten zugestellt. Selbstverständlich standen die dazugehörenden Unterlagen zur Einsichtnahme auf der Geschäftsstelle zur Verfügung. Kein Mitglied hat davon Gebrauch gemacht.

Innert der gesetzten Frist zur Stimmabgabe gingen auf der Geschäftsstelle des MPV in Zürich 278 Stimmen ein. Die Stimmkraft der Hausverbände wird gemäss MPV-Statuten berechnet.

Gemäss Art. 23, Abschnitt 12 der Verbandsstatuten war die Generalversammlung 2021 mit den brieflich abgegebenen und von Esther Wildi, Mitglied der Geschäftsprüfungskommission, am 26. Mai 2021 kontrollierten Stimmen beschlussfähig. Total 278 Stimmen, die Stimmenmehrheit beträgt 140 Stimmen.

Chers membres,

Nous avons le plaisir de vous informer sur les résultats de la votation par correspondance de la 7e AG 2021. Comme prévu par les statuts, les documents nécessaires à cet effet ont été envoyés aux membres qui ont le droit de vote. Et il va de soi que ces mêmes documents étaient à disposition au Secrétariat pour consultation, mais aucun membre n'a profité de cette opportunité.

Dans le respect du délai fixé pour l'envoi des votes, le Secrétariat de l'ASPB à Zurich avait reçu 278 votes. Les votes des associations d'employés sont calculés conformément aux statuts de l'ASPB.

Conformément à l'art. 23, alinéa 12, des statuts de l'association, l'Assemblée générale 2021 avait atteint le quorum grâce aux votes soumis par correspondance et contrôlés le 26 mai 2021 par Esther Wildi, membre de la Commission de gestion. Pour un total de 278 votes, la majorité est de 140.

### Traktandum 3: Genehmigung des Protokolls der 6. Generalversammlung 2020 / Approbation du procès-verbal de la 6e Assemblée générale 2020

Das Protokoll wurde in foodaktuell 12/2020 publiziert und ist auf der MPV-Homepage einsehbar. *Publié dans foodaktuell 12 2020 et disponible sur notre site web.*

Ja/oui: 278      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 0  
Angenommen mit 278 Stimmen/  
*approuvé par 278 voix*

### Traktandum 5: Genehmigung des Jahresberichts 2020 / Approbation du rapport annuel 2020

Ja/oui: 278      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 0  
Angenommen mit 278 Stimmen/  
*approuvé par 278 voix*

### Traktandum 6.1: Genehmigung der Jahresrechnungen und Entlastung der Organe/Approbations des comptes annuels et décharge aux organes

#### Traktandum 6.1: der Jahresrechnung 2020 des Verbandes / comptes 2020 de l'Association

Ja/oui: 277      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 1  
Angenommen mit 277 Stimmen/  
*approuvé par 277 voix*

#### Traktandum 6.2: der Jahresrechnung der Stiftung W + S 2020 / comptes 2020 de la Fondation P + PS

Ja/oui: 275      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 3  
Angenommen mit 275 Stimmen/  
*approuvé par 275 voix*

### Traktandum 6.3: Annahme der Revisorenberichte 2020 der GPK und der Metreba AG / Approbation des rapports de vérifications 2020 de la Commission de gestion ASPB et de Metreba AG

Ja/oui: 274      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 4  
Angenommen mit 274 Stimmen/  
*approuvé par 274 voix*

### Traktandum 7: Festsetzung des Verbandsbeitrages für 2022 / Détermination de la cotisation pour 2022

Ja/oui: 268      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 10  
Angenommen mit 268 Stimmen/  
*approuvé par 268 voix*

### Traktandum 8.1: Ergänzung der Verbandsleitung / Election complémentaire au Comité directeur 2021–2023

Benjamin Füllemann wurde ausführlich im Jahresbericht 2020 vorgestellt. Sehr erfreut stellte die Verbandsleitung fest, dass seine Kandidatur als neues Mitglied der Verbandsleitung eine sehr breite Zustimmung fand. *La candidature de Benjamin Füllemann a été longuement présentée dans le Rapport annuel 2020. C'est avec grand plaisir que le Comité directeur a constaté*

*que sa candidature comme nouveau membre du Comité directeur a recueilli une très large approbation.*

Ja/oui: 271      Nein/non: 1  
Enthaltungen/abstentions: 6  
Angenommen mit 271 Stimmen/  
*approuvés par 271 voix*

### Traktandum 8.2: Wiederwahl der Revisionsstelle / Réélection de l'organe de révision 2022

Ja/oui: 276      Nein/non: 0  
Enthaltungen/abstentions: 2  
Angenommen mit 276 Stimmen/  
*approuvé par 276 voix*

#### Varia

Die 8. Generalversammlung des MPV wird am Sonntag, 22. Mai 2022, im Restaurant Rössli in Illnau stattfinden. *La 8ème Assemblée générale se déroulera le dimanche, 22 mai 2022, dans le restaurant Rössli à Illnau.*

#### Für das Protokoll / pour le procès-verbal:

Giusy Meschi

Geschäftsführerin MPV/directrice ASPB

Zürich, 3. Juni 2021/Zurich, le 23 juin 2021

**mpv info**  
aspb aspm

#### IMPRESSUM

mpv aspb aspm info ist das offizielle Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz

#### Herausgeber

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV

#### Geschäftsstelle

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV  
Berninastrasse 25, 8057 Zürich  
Tel. 044 311 64 06  
Fax 044 311 64 16  
mpv@mpv.ch  
www.mpv.ch  
Postkonto 80-177958

#### Redaktion

Chefredaktion:  
Dr. Guido Böhler (GB),  
Fachjournalist BR, Dr. sc. techn.  
Regensdorferstrasse 20  
8104 Weiningen  
Tel. 044 242 85 20  
redaktion@delikatessenschweiz.ch

#### Herstellung und Versand

Brunner Medien AG  
Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens  
www.bag.ch

#### Erscheinungsweise

vier Ausgaben pro Jahr

## News

### Erfreuliches Ergebnis von Bell im ersten Halbjahr 2021

Die Bell Food Group erzielte im ersten Halbjahr 2021 eine erfreuliche Ergebnisverbesserung: Bereinigt konnte der Warenumsatz gegenüber dem Vorjahr auf CHF 2,1 Mrd. (+2,7%) und der EBIT auf CHF 65,7 Mio. (+10,5%) gesteigert werden. Daraus resultierte ein bereinigtes Halbjahresergebnis von CHF 51,0 Mio. (+46,1%). Obwohl sich die Lage ab Mai 2021 zunehmend normalisierte, hatte die Corona-Pandemie einen wesentlichen Einfluss auf das Halbjahresergebnis. Der Absatzkanal Retail in der Schweiz performte weiterhin gut; die schrittweise Lockerung der Corona-Massnahmen und die Rückkehr des Einkaufstourismus machen sich jedoch immer mehr bemerkbar. Die Bereiche Food Service und Frisch-Convenience tendierten nach den Corona-Bremsspuren ab Mai 2021 deutlich in Richtung Erholung. Weiter auf Wachstumskurs ist das Sortiment mit veganen Fleischalternativen der Marke «The Green Mountain». (Bell 12.8.2021)

### Fleisch-Snack tötet Bakterien ab

Australische Forscher entwickeln eine neue natürliche Konservierungsmethode für Lebensmittel. Der vietnamesische Schweinefleisch-Snack Nem Chua könnte laut Forschern der Griffith University und der RMIT University der Schlüssel zur Entwicklung eines sicheren und natürlichen Konservierungsmittels sein, um Lebensmittelverschwendung und lebensmittelbedingte Krankheiten einzudämmen. Während des Fermentationsprozesses bilden sich im Fleisch Bakterien, die ein Gift absondern, das für schädliche Bakterien tödlich, für Menschen aber ungefährlich ist. Team-Leiter Andrew Smith und seine Kollegin Bee May haben in Nem Chua die bakterientötende Substanz Plantacyclin B21AG entdeckt. Sie gehört zu einer Gruppe von Verbindungen, die als Bakte-

riocine bekannt sind und von Bakterien produziert werden, um rivalisierende Bakterienstämme zu zerstören, indem sie deren Aussenhülle perforieren. (ZHAW)

### Region Brugg stärkt Vorreiterrolle im Biofleisch-Sektor

Seit 1. Mai 2021 gibt es auf dem Lebensmittelmarkt eine neue Biofleisch-Marke. Sie heisst «BIO Logisch» und wird in der komplett modernisierten Metzgerei des bekannten Gasthofs Ochsen in Lupfig produziert, wo die Familie Kyburz bereits seit 1943 Vieh- und Fleischhandel betreibt. Das Zentrum der Biofleischproduktion im Kanton Aargau verschiebt sich damit von der Familie Meier in Windisch nach Lupfig und von einem Familienbetrieb in dritter Generation zum anderen. [www.bio-logisch.ch](http://www.bio-logisch.ch) (H.R. Kyburz Vieh+Fleisch AG)

### Planted Foods entwickelt vegane Steaks

Planted Foods stellt rein pflanzliche Fleischersatzprodukte auf Erbsenbasis her. Die Firma hat nun den erfolgreichen Abschluss einer neuen Finanzierungsrunde bekannt gegeben und will weiter international expandieren. Sie befindet sich derzeit in der Testphase seiner ersten grösseren Fleischstücke («Whole Cuts») und geht davon aus, dass diese gegen Ende dieses Jahres auf den Markt kommen werden. Das Unternehmen bereitet sich darauf vor, in der zweiten Jahreshälfte 2021 mehrere neue Länder zu bedienen. (Planted Foods AG, [www.eatplanted.com](http://www.eatplanted.com))

### Geschützte Ursprungsbezeichnungen für Jambon de la Borne und Boutefas

Das Bundesamt für Landwirtschaft veröffentlichte am 27. Mai 2021 die Gesuche um Eintragung des Jambon de



Boutefas GUB.

la Borne und des Boutefas als geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB). Der Jambon de la Borne und der Boutefas sind zwei typische und einzigartige Wurstprodukte, und dies nicht nur aufgrund ihrer Herkunft und ihrer Geschichte, sondern auch aufgrund ihrer Herstellung, ihrer Qualität und ihres Geschmacks. Dank der Eintragung als GUB können ihr Ruf und ihre ausgezeichnete Qualität geschützt werden.

Der Bezug des Jambon de la Borne und des Boutefas zum Freiburger und Waadtländer Terroir ist eng und beruht auf der traditionellen Schweineproduktion, die durch das spezifische Futter im geografischen Gebiet gewährleistet wird. Die Rezepte und das handwerkliche Geschick zur Herstellung des Jambon de la Borne und des Boutefas, fest in der jahrhundertealten Tradition verankert und immer noch lebendig, wurden über die Jahrhunderte in den Landfamilien und unter den Metzgermeistern und -lehrlingen weitergegeben, was die authentische Qualität der Produkte und deren Fortbestand gewährleistete.

Um diese traditionellen Produkte vor Nachahmungen zu schützen, hat das BLW die zwei Gesuche um Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung im Schweizerischen Handelsamtsblatt veröffentlicht. Gegen die Eintragung können die Kantone sowie Personen, die ein schutzwürdiges Interesse nachweisen, innerhalb von drei Monaten Einsprache erheben. (BLW)

## AKTUELL

### Fachleute aus Krisenbranchen finden häufig sichere Beschäftigung im Fleischgewerbe

Allen Unkenrufen zum Trotz sind moderne Metzgereien ein Erfolgsmodell, auf das sich langfristig bauen lässt. Dies belegen zahlreiche Beispiele solcher Vorzeigebetriebe in allen Landesteilen sowie der allen Unkenrufen zum Trotz stabile Verlauf der Konsumzahlen der letzten Jahre. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass sich die Betriebe eng an ihrem Kundenumfeld und den regionalen Gegebenheiten orientieren und kompromisslos auf Qualität und Kundendienst setzen. Das Angebot und

das Sortiment von Fleischfachbetrieben und damit die Berufsbilder haben sich in den letzten Jahrzehnten jedoch stark verändert. Aus den Metzgereien «alter Schule» sind Feinkostgeschäfte mit einem breiten, massgeschneiderten und vor allem regionalen Spezialitätensortiment, Selbstverpflegungstheken, innovativen Zusatzleistungen und einem Angebot an vielseitigen Verpflegungsmöglichkeiten ausserhalb der eigenen vier Wände geworden. Entsprechend wurden auch die

Berufsprofile an diese veränderten Anforderungen angepasst. Dieser wesentliche Wandel in der Branche wurde bis anhin von der Öffentlichkeit kaum bewusst wahrgenommen.

Solche zeitgemässen Betriebe werden zunehmend von Berufsleuten geführt, die einerseits eine Ausbildung als Fleischfachleute und andererseits eine abgeschlossene Ausbildung beispielsweise als Koch aufweisen können. Diese Zusatzausbildung kann in einem abgekürzten

Verfahren absolviert werden, da es sich um einen verwandten Beruf handelt. Die geschilderte Strukturveränderung hat sich aber auch im Beschäftigungsprofil der Betriebe ausgewirkt. Fleischfachbetriebe und Fleischproduzenten beschäftigen und suchen in zunehmendem Masse auch gelernte Köche, Lebensmitteltechnologien und Personen aus weiteren Lebensmittelberufen und können diesen gerade in der aktuellen Zeit zumindest vorübergehend eine sichere Beschäftigung mit einem direkten Bezug zu ihrer eigentlichen Berufsausbildung bieten. Kunden/-innen suchen in vermehrtem Masse fachliche Beratung bezüglich Zubereitung, Herkunft und Zusammensetzung der von ihnen nachgefragten Lebensmittel. Nur wer solches bieten kann, hat in der hart umkämpften Detailhandelslandschaft überhaupt eine Chance und kann die sich bietenden Potenziale auch wirklich nutzen.

Aus diesem Grund eignen sich gelernte und erfahrene Fachkräfte aus anderen Lebensmittelberufen hervorragend für Tätigkeiten an der Front mit engem Kundenkontakt, im Verkauf und der Beratung oder in der Ausserhausverpflegung. Gewerbliche Fleischfachbetriebe, deren Belegschaft beispielsweise bis zu 20 Prozent aus ausgebildeten Köchen besteht, sind heute keine Seltenheit mehr.

### Grosses Angebot und Potenzial auch für Lernende

Gross sind die angebotenen Möglichkeiten nicht nur für Berufsumsteiger, sondern auch bekanntermassen für Lehrstellensuchende. Ihnen bietet die Fleischbranche ein breites Portfolio an krisensicheren Ausbildungsmöglichkeiten mit interessanten Karriereemöglichkeiten an, die bis hin zur Berufsmittelschule, Fachhochschulstudium, Betriebs- und Konzernleitung reichen können. Gemäss Philipp Sax, Leiter Bildung und stellvertretender Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF, gelingt es zurzeit jedoch nur, pro Jahr rund 250 der potenziell 400 Lehrstellen mit geeigneten Bewerber/-innen zu besetzen. Auch in diesem Bereich bieten sich also bezüglich Berufswahl mit sicherer Zukunft noch grosse, ungenutzte Möglichkeiten. (SFF 12.5.2021)

## GRATULATION 13 DLG-Goldmedaillen für Metzgerei Ernst Sutter

13 Gold-, 8 Silber- und 2 Bronzemedailles erhielten die eingereichten Produkte der Grossmetzgerei Ernst Sutter AG von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG. In diesem Jahr kamen neben den traditionellen Fleischwaren auch die Snacking-Produkte der Marke Suttero wie Beef Jerky, Beef Chips, Pur Porc Salami Fino und Salami Snack Classico



sehr gut bei den Experten an und wurden mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Auch die regionalen Spezialitäten wie beispielsweise das Appenzeller Mostbröckli und das Emmentaler Käsewurstli erhielten erneut Bestnoten.

Nebst den Auszeichnungen der eingereichten Produkte ist die Ernst Sutter AG für ihre langjährige Produktqualität prämiert worden. Und dies bereits zum 10. Mal in Folge. Als Voraussetzung für dieses Gütesiegel müssen fünf Teilnahmejahre in Folge mindestens drei Produkte ausgezeichnet werden. Dies ist der Ernst Sutter AG bislang in jedem Jahr gelungen – ein Ansporn, sich auch weiterhin den freiwilligen Qualitätskontrollen zu unterziehen und ausgezeichnete Produkte herzustellen.

### Die «Goldkinder» der Ernst Sutter AG:

- Appenzeller Braumeister Rauch-Speck – St. Galler Bratwurst IGP
- Bündner Rohschinken – Reine Kalbsbratwurst
- Bündnerfleisch IGP – SUTTERO Beef Jerky Classic
- Salami Camembert – SUTTERO Salami Snack Classico
- Gewürzschinken – SUTTERO Pur Porc Salami Fino
- Emmentaler Käseschüblig – SUTTERO Beef Chips Classic
- Geflügelbratwurst

[www.dlg.org/lebensmitteltests](http://www.dlg.org/lebensmitteltests)

(Text und Bild: Ernst Sutter AG)

## RÜCKBLICK Stabiler Fleischverbrauch im 2020

Der Total-Verbrauch (Fleisch aller Arten) war im 2020 um 1,3% höher als im Vorjahr. Der Pro-Kopf-Verbrauch stagnierte praktisch auf dem Vorjahres-Niveau (-0,5%), da die mittlere ortsanwesende Bevölkerung um 1,7% höher war als 2019. Trotz Schliessungen der Gastronomie im Frühjahr und im Herbst sank der statistisch erfasste Fleischverbrauch insgesamt nicht.

Weil die Gastronomiebetriebe über weite Strecken des Jahres nur eingeschränkt öffnen konnten oder ganz schliessen mussten und viele Leute ihren Urlaub in der Schweiz verbrachten und nicht im grenznahen Ausland einkaufen konnten, stieg der Lebensmittel-Absatz im Detailhandel. Der Fleisch-Absatz stieg um 11,6%, der von Fisch sogar um 18,3%.

Die Auswirkungen des Lockdowns vom Frühjahr und der Einschränkungen im Herbst zeigten sich auch in der verfügbaren Menge Fleisch. Die Importe wurden kurzfristig ausgesetzt, um die Inlandproduktion zu stützen, Fleisch aus der inländischen Produktion wurde zur Marktentlastung eingefroren. Die verfügbare Menge Fleisch insbesondere bei Rind und Schwein war im Monat April geringer als im Vorjahr. Plötzlich wurde die Versorgungssicherheit zum Thema. Durch die Schliessung der Gastronomie mussten Verarbeiter und Handel die Vertriebskanäle und die Produktpalette der geänderten Nachfrage im Detailhandel anpassen. Es zeigte sich, dass in der Gastronomie anderes Fleisch gegessen wird als zu Hause. Die verfügbare Menge stieg ab Mai wieder an, so dass die Nachfrage im Detailhandel und in den eingeschränkt geöffneten Gastronomiebetrieben jederzeit gedeckt werden konnte.

Fleisch wurde weiterhin gekocht und gegessen, in diesem ausserordentlichen Jahr vermehrt in den eigenen vier Wänden. Der durchschnittliche Wochenabsatz im Detailhandel stieg während des ersten Lockdowns im März, April und Mai markant an gegenüber dem Vorjahr. Auch im Herbst war ab Oktober wieder ein Anstieg zu verzeichnen. Bezogen auf die Fleischarten war insbesondere der durchschnittliche Absatz von Geflügelfrischfleisch pro Woche in den Monaten April und Mai rund 300 Tonnen höher als im Vorjahr. Auch wenn die Coronapandemie andere Themen in den Hintergrund drängte, Tierwohl und nachhaltige Fleischproduktion blieben im Fokus gesellschaftspolitischer Diskussionen. Immer mehr Fleischersatzprodukte wurden in den Medien angepriesen und fanden ihren Platz in den Regalen der Grossverteiler. Den Durchbruch schafften diese Produkte 2020 aber noch nicht. Die Menge stieg von 2550 Tonnen (2016) auf 5550 Tonnen Verkaufsgewicht 2020, das sind rund 2,5% der verkauften Menge Fleisch und Fleischprodukte im Detailhandel.

Beim Rindvieh fielen die Munipreise im April wegen des Lockdowns kurz auf das Niveau von 2018, stiegen aber schnell wieder an und blieben mit rund CHF 9.75 bis CHF 9.80 pro Kg auf hohem Niveau stabil. Die Schlachtungen von Verarbeitungstieren vermochten die gute Nachfrage nicht zu decken. Mit Ausnahme des Aprils lagen die Preise deutlich über den Vorjahren und näherten sich in den letzten Jahren kontinuierlich den Preisen für Rinder, Muni und Ochsen.

(Proviande Fleischmarkt 2020)

## THEMA

## Mehr Transparenz bei Schlachtbetrieben

**In den letzten Jahren hat sich beim Schlachten einiges für die Tiere verbessert. Dennoch besteht noch Handlungsbedarf, hiess es kürzlich an einer Tagung des Schweizer Tierschutzes STS.**

Es gebe Metzgereibetriebe, die viel unternommen hätten, den letzten Gang der Tiere so stressarm wie möglich zu machen, aber auch solche, die diesbezüglich nichts getan hätten, führt Cesare Sciarra, Geschäftsführer des STS-Kompetenzzentrums Nutztiere, aus. Mehr Kommunikation und Transparenz der Schlachtbetriebe sollen sichtbar machen, wo die Vorreiter und wo die Nachzügler hinsichtlich des Tierschutzes zu finden seien.

Der Kontrolldienst des Schweizer Tierschutzes STS führt seit vielen Jahren Schlachthofaudits in Zusammenarbeit mit Label-Organisationen im In- und Ausland durch. Sie dienen der Beurteilung und Verbesserung einer tierschutzkonformen Schlachtung, denn eine nicht korrekte Betäubung kann zu viel Tierleid führen. Die Elektrobetäubung ist eine sehr komplexe Betäubungsmethode, bei der viele Faktoren stimmen müssen, hält Milena Burri, verantwortlich für Transport und Schlachtung beim STS-Kompetenzzentrum Nutztiere, fest.

Die Audits deckten Mängel bei den Elektrobetäubungsgeräten auf. Diese waren teilweise zu schwach, schlecht gewartet oder falsch eingestellt. Durch die Anschaffung neuer Geräte und die Schulung der Mitarbeiter liess sich dank der Audits viel verbessern, hält Burri fest. Da nicht alle auf dem Markt befindlichen Elektrobetäubungsanlagen den Qualitätsanforderungen genügten, empfiehlt Burri ein Prüf- und Bewilligungsverfahren solcher Geräte.

### Genügt Selbstkontrolle?

Eine Schlachthofanalyse des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Jahre 2019 bestätigte die vom STS festgestellten Mängel. Dass das BLV diese Missstände mittels Selbstkontrolle der Betriebe verbessern möchte, kritisiert Katerina Stoykova von der Stiftung für das Tier im Recht (TIR). Wegen der enormen Qualen, die eine falsche Betäubung oder das Entbluten zur Folge habe, sei dies keine angemessene Lösung.

Die geringe Zahl an jährlichen Strafverfahren bei Schlachtungen – zwischen zwei im Jahre 2015 und 18 im Jahre 2019 – sieht die Juristin als Beweis dafür, dass die meisten Tierschutzdelikte an Schlachttieren nicht gemeldet würden. Oft würden die Fälle bagatellisiert, das heisst die Vergehen würden als Übertretung von Vorschriften und nicht als eigentliche Tierquälerei geahndet. Meistens würden bedingte Geldstrafen ausgesprochen, obwohl das Tierschutzgesetz Freiheitsstrafen bis zu drei Jahren vorsehe.

Oft fehlten nicht nur Beweise, sondern das Gericht anerkenne illegal erlangte Tatbestände, zum Beispiel versteckte Aufnahmen auf fremdem Grundbesitz, nicht als Beweismaterial. Die Juristin empfiehlt deswegen eine obligatorische Videoüberwachung an den neuralgischen Orten der Schlachtung, wie sie in England per Gesetz vorgeschrieben ist.

### Gesetzlich vorgeschriebene Videoüberwachung in England

Als erstes Land in Europa hat England im Jahre 2018 eine Gesetzgebung zum obligatorischen Einsatz von Videoüberwachungssystemen in Schlachthöfen erlassen. Den Anstoss dazu gaben öffentlich gemachte Tierschutzverstöße. Die Videoüberwachung werde regelmässig von amtlichen Tierärzten in Schlachthöfen unter Wahrung der Persönlichkeitsrechte der Angestellten verwendet. Sie schaffe Vertrauen der Öffentlichkeit in den Tierschutz beim Schlachten und diene den Schlachthöfen als Beweis, dass sie sich an die Tierschutzvorschriften hielten, berichten zwei mit dem Vollzug des Gesetzes beauftragte Behördenvertreter. Dass auch Grossmetzgereien einen Beitrag zu mehr Tierwohl beim Schlachten leisten können, zeigt Aurelia Zimmermann, Tierwohlexpertin bei der Micarna SA, an zwei Beispielen. Im eigenen Schweineschlachtbetrieb wurde weit über das gesetzliche Minimum hinaus in eine Videoüberwachung, eine automatische Entblutkontrolle und in Forschung zur Optimierung der Prozesse investiert. Zudem können Tierschutz-Kontrolleure jederzeit unangemeldet die Schlachtung überprüfen. Dies im Wissen, dass die dort verwendete CO<sub>2</sub>-Betäubung langfristig keine Zukunft hat. Ein tierwohlfertifiziertes Pferdefleisch-Importprogramms der Migros ist ein gutes Beispiel dafür, dass auch für Fleischimporte Schweizer Schlachtstandards möglich sind.

### Einfache Lösungen könnten helfen

Nicht nur Fehler beim Betäuben und Entbluten sind tierschutzrelevant, sondern auch das Handling der Tiere vor dem Schlachten, namentlich das Treiben der Tiere zur Tötungsbucht. Tiere wollen oft nicht weitergehen. Das liege nicht daran, dass Tiere wüssten, was mit ihnen geschehe, erklärte Temple Grandin, eine bekannte Tierverhaltensforscherin von der Colorado State University in den USA. Es komme auf die Umgebung und den Umgang mit ihnen an. Als Autistin kann Grandin die Umgebung gleichsam aus den Augen der Tiere betrachten. Es seien oft kleine Dinge, auf die Tiere reagierten und die dem Menschen gar nicht auffielen, zum Beispiel Schatten-



Hoftötung: Anhänger mit Fangplattform als mobile Betäubungsbucht.

(Bild: zvg/Platzhirsch Hofschlachtungen)

würfe, Reflexionen von Metallwänden, Zugluft oder Gegenstände, die auf dem Boden lägen. Solche Dinge lassen sich oft ohne grosse Investitionen leicht vermeiden.

### Hoftötung als tierfreundliche Nische – aber nicht überall möglich

Eine Alternative zur Tötung der Tiere im Schlachthof ist die Tötung auf dem Hof. Sie bietet die Möglichkeit, Tiere transport- und stressfrei zu töten, ohne jegliche Einwirkungen, wie Mischa Hofer, Geschäftsführer der Platzhirsch Hofschlachtungen GmbH in Lützelflüh, ausführt. Das Rind begibt sich selbständig auf die Fangplattform mit Selbstfanggitter, wo ihm der Landwirt Futter anbietet. Während es frisst, betäubt es Hofer mit einem Bolzenschuss. Das Rind fällt auf der Fangplattform um, welche auf einer Schiene innerhalb weniger Sekunden in den Anhänger gezogen wird. Dort wird das bewusstlose Tier gestochen und entblutet, das Blut wird in einer Wanne aufgefangen. Nicht alle Tiere können so getötet werden, ist sich Hofer bewusst. Doch sei die Nachfrage nach Fleisch aus einer solchen tierschonenden Hoftötung gross. (LID)

### Verschiedene Betäubungsverfahren

Bei Schweinen und Geflügel kommt in kleinen Schlachtbetrieben vor allem die Elektrobetäubung, in grossen die Betäubung mit Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) zum Einsatz. Die Betäubung mit CO<sub>2</sub> hat den Vorteil, dass die Tiere nicht einzeln betäubt werden müssen, aber teils zeigen Tiere bei diesem Verfahren Atemnot und Erstickungserscheinungen.

Es laufen deswegen Versuche mit Edelgasen und Stickstoff, aber es gibt zurzeit noch keine bessere, praxistauglichere Lösung. Grossvieh wird mit einem Bolzenschussgerät betäubt. Das Bolzenschussgerät treibt anstatt einer Kugel einen Bolzen in das Gehirn des Tieres. Der Schlachter muss dazu das Gerät am richtigen Punkt des Kopfes ansetzen. (LID)

## METZGERCHÖRLI

### Drum frisch auf, ihr Metzgerherzen!



(Bild: Metzgerchörli. zvg)

Das Metzgerchörli Zürich hat erfreulicherweise Nachwuchs bekommen, in Form einer Sängerin. Der Präsident war zufällig an einer Metzgerei in Herrliberg im Jahr 2019. Dabei erkundigte er sich bei Ronnja Bont für eine Gesangsprobe in einer der nächsten Proben.

Sie stimmte zu und seitdem, ist sie dabei. Ronnja Bont hat mit Erfolg die Prüfung als gelernte Fleischfachfrau bestanden. Sie ist unser jüngstes Sängermitglied mit 21 Jahren. Sie erlernte den schönen Beruf beim Team der Metzgerei und Feinkost Lehmann in Herrliberg. Bereits kommt auch Reto Bont, der Vater von Ronnja, in die Probe. Reto Bont ist mit Frau Yvonne seit 25 Jahren als Geschäftsführer der Bont Gartenbau und Gartenpflege AG in Herrliberg tätig ist.

Obwohl das Metzgerchörli seit 1935 besteht, waren es bis anhin nur Männerstimmen gegönnt, im Chörl mitzusingen. Bei jeder Generalversammlung der letzten Jahrzehnte wurde darauf bestanden, dass keine Frau aufgenommen wird. An der digitalen Abstimmung der Generalversammlung 2021 wurde beschlossen, dass auch Frauen ins Metzgerchörli aufgenommen werden. Zur grossen Freude kam es zur einstimmigen Annahme für die neue Sängerin zur Unterstützung des Chors in der 1. Stimme. Wir freuen uns riesig über die kameradschaftlichen Proben mit Ronnja und ihrem Vater Reto. Wir vom Metzgerchörli-Team gratulieren Ronnja recht herzlich zur bestandenen Prüfung als Fleischfachfrau. Mit einem gesanglichen Juchzer vom Metzgerchörli-Team

Jakob Nef, Präsident

## Messetipps

### Weltgrösste Foodmesse Anuga 2021

Die Anuga Meat, eine der zehn Foodfachmessen der Anuga, ist mit ihrem internationalen Angebot die umfassendste Informations- und Orderplattform für Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel. Sie stellt die gesamte Bandbreite der Fleischproduktion in ihren ver-

schiedenen Verarbeitungsstufen dar. Die Angebotspalette reicht von unverarbeiteten Fleischwaren über Fleischzubereitungen und Convenience-Produkten bis hin zu feinen Wurst- und Schinkenwaren sowie regionalen Spezialitäten. Auch wenn die diesjährige Anuga Meat pandemiebedingt nicht den gewohnten internationalen Ausstellerumfang umfasst, ist die Leistungsschau der Fleischwirtschaft mit Anbietern aus mehr als 30 Ländern gut aufgestellt.

Neben den klassischen Anbietern für Fleisch, Wurst und Geflügel bietet die Fachmesse auch Einblicke in die neuesten Trends und Innovationen rund um Fleischersatz. Da immer mehr Verbraucher grossen Wert auf ebenso gesunde wie nachhaltig produzierte Lebensmittel legen, befinden sich Ersatzlebensmittel und -inhaltsstoffe auf dem Vormarsch. Alternative Proteinquellen sind dabei einer der bedeutendsten Bereiche. Studien von Innova Market Insights haben ergeben, dass Gesundheitserwägungen nach wie vor der wichtigste Grund für den Kauf von Fleischersatz darstellen.

Die Suche nach alternativen Proteinquellen hat dazu geführt, dass immer mehr neuartige Produkte auf den Markt kommen. Dazu zählen pflanzliche Proteinquellen, Insekten sowie Fleisch aus Laborkulturen. Um diesen Entwicklungen Rechnung zu tragen, wird der neue Bereich «Meet more Meatless» innerhalb der Anuga Meat Fleischalternativen und -ersatzprodukte in den Fokus rücken. Zu den Ausstellern gehören unter anderem Meatless Farm, Phuture Foods, Planterra und Vivera.

Die physische Anuga ist vom 9.10. bis 13.10.2021 täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Die digitale Anuga @home steht von 11.10. bis 13.10.2021 zur Verfügung. [www.anuga.de](http://www.anuga.de) (Text: Kölnmesse)

### Jubiläumsausgabe der SÜFFA 2021 im September

Nach einigen kleineren, wichtigen Gastveranstaltungen im Sommer startet die Messe Stuttgart das «Projekt Wiederbeginn» mit einem Highlight aus ihrem eigenen umfangreichen Portfolio. Mit der SÜFFA, der Fachmesse für die Fleischbranche, stellt sie die Weichen in einen ereignisreichen Messeherbst. Als erster grosser Branchentreff öffnet die SÜFFA vom 18. bis 20. September in Stuttgart die Messetore.

Drei Tage zeigt die Fleischerfachmesse eine Vielfalt an Produkten aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung. In diesem Jahr wird in Stuttgart zudem ein stolzes Jubiläum gefeiert: Die 25. Ausgabe der SÜFFA bringt erneut das Metzger- und Fleischerhandwerk zusammen und bietet allen Beteiligten einen zentralen Marktplatz für den ersehnten persönlichen und fachlichen Austausch.

Die Besucher/innen können unbesorgt zur SÜFFA kommen, denn das Sicherheits- und Hygienekonzept der



Messe Stuttgart bietet den Gästen den bestmöglichen Schutz und ermöglicht eine sichere Teilnahme an der Messe. Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart, blickt positiv auf den Messebetrieb: «Die SÜFFA wird sicher und allen Vorschriften der Behörden entsprechend stattfinden. Das Impfen gegen Corona nimmt in Deutschland weiter Fahrt auf, zusätzlich passen wir unser Konzept regelmässig den neuesten Anforderungen an.»

[www.sueffa.de](http://www.sueffa.de)

(Text und Bild: Messe Stuttgart)

## Agenda

**Wegen der Coronakrise werden viele Events der nächsten Wochen oder Monate abgesagt, verschoben oder sie finden nur digital statt. Ein Blick auf die jeweilige Website schafft Klarheit.**

**Empack, Zürich:** verschoben auf 26.–27.1.2022,

[www.empack-zuerich.ch](http://www.empack-zuerich.ch)

**Anuga Food Tec, Köln:**

verschoben auf 23.–26.3.2022, [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

**Bio Marché, Zofingen: 3.–5.9.2021:**

[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

**SÜFFA Metzgereimesse in Stuttgart: 18.–20.9.2021**

[www.sueffa.de](http://www.sueffa.de)

**BBQ Schweizer Meisterschaften für**

**Amateur- und Profiteams: 25./26.9.2021**

im Gartencenter Zulauf AG in Schinznach-Dorf.

Organisiert durch Swiss Barbecue Association SBA.

[www.swissbarbecue.ch](http://www.swissbarbecue.ch)

**Olma, St. Gallen, 7.–17.10.2021**

Durchführung im normalen Rahmen: [www.olma.ch](http://www.olma.ch)

**Markt 550: Delikatessenmarkt**

**«Schweizer Genussstage», 15.–17.10.2021**

in der Halle 550 in Zürich-Oerlikon. Veranstalter:

event-ex ag. [www.markt550.ch](http://www.markt550.ch) (geplant, noch nicht bestätigt)

**Anuga, weltgrösste Foodfachmesse in Köln:**

**9.–13.10.2021, [www.anuga.de](http://www.anuga.de)**

**Salon Suisse des Goûts et Terroirs:**

Publikumsmesse für einheimische Spezialitäten 28.10.

–1.11.2021 im Espace Gruyère, Bulle FR. Zugang mit

Covid-Zertifikat. [www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

**Igeho und Lefa, Basel:** nur digitale Durchführung,

20.–24.11.2021: [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

**Erstausgabe der FBKPlus im Januar 2022, Bern:**

abgesagt. Neu im Januar 2023 geplant.

[www.fbkplus.ch](http://www.fbkplus.ch)

## VEREIN FREUNDE DER METZGERSCHAFT

### Schriftliche Durchführung der 16. ordentlichen Generalversammlung Verein Freunde der Metzgerschaft

Der Vorstand des Vereins Freunde der Metzgerschaft hat beschlossen, coronabedingt aufgrund der fehlenden Planungssicherheit auf die Durchführung der Generalversammlung am 27. August 2021 zu verzichten. Stattdessen wird die Versammlung auf schriftlichem Weg abgehalten. Terminvorschau für die nächste Generalversammlung und die Schweizer-Meisterschaften im Ausbeinen: 2./3. September 2022. Wir wünschen Ihnen gute Gesundheit sowie weiterhin viel Kraft und Zuversicht. Mit einem währschaften Metzgergruss – bleibt gesund!

Verein Freunde der Metzgerschaft

## Wir treffen uns

- Aarau:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Basel Regio:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Bern:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Brugg:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Chur:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Langenthal:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Lenzburg:** • Siehe Kästchen:

### Sektion Lenzburg Minigolf

Freitag, 10. September 2021, 14.00 Uhr, Sport- und Freizeitzentrum Tellimatt AG, Tellimattstr. 15, Aesch

- Oberwymental:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Olten:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Solothurn:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- St. Gallen:** • Siehe Kästchen:

### Sektion St. Gallen GV mit anschl. Morgenbrunch

Samstag, 4. September 2021, 10.00 Uhr, Restaurant Neueck, St. Fiden (St. Gallen)

### Sektion St. Gallen Jahresversammlung und Weiterbildung für MPV- und Nichtmitglieder

Samstag, 6. November 2021, 18.30 Uhr, Restaurant Neueck, St. Fiden (St. Gallen)

- St. Galler Oberland:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Uri:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Wil:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Winterthur:** • Siehe Kästchen:

### Sektion Winterthur Monatsversammlung

Dienstag, 7. September 2021, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

### Sektion Winterthur Kegeln

Dienstag, 5. Oktober 2021, 20.00 Uhr, «casa rustica», Effretikon

### Sektion Winterthur Monatsversammlung

Dienstag, 2. November 2021, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

### Sektion Winterthur Klaushöck

Dienstag, 7. Dezember 2021, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

- Zofingen:** • Monatsversammlungen 2021 keine Angaben.
- Zug:** • Siehe Kästchen:

### Sektion Zug Grillieren

Dienstag, 7. September 2021, 19.30 Uhr, Grillieren in Matten 24, Hünenberg.

### Sektion Zug Kegeln

Dienstag, 5. Oktober 2021, 20.00 Uhr (2. Bahn ab 20.30 Uhr), Zugertor

### Sektion Zug Vorschau Jahresprogramm 2022 – Ideen und Vorschläge

Dienstag, 2. November 2021, 20.00 Uhr, Restaurant Bären, Baar

### Sektion Zug Hafechabis

Dienstag, 7. Dezember 2021, 20.00 Uhr, Matten 24, Hünenberg

## Partie française

### Rapport des EFA 2021 du canton de Vaud

#### Procédure de qualification

Une fois de plus il a fallu faire avec la Covid durant cette session d'examens 2021. Nous avons pu organiser les épreuves de qualification d'une façon normale et complète en corrélation avec la nouvelle ordonnance. Les résultats sont les suivants par profession.

#### Boucher – Charcutier AFP:

- 1) Martinez Calderon Edward entreprise formatrice: Boucherie Weber à Payerne

#### Boucher – Charcutier Commercialisation:

- 1) Beutler Solan entreprise formatrice: Boucherie de Cour à Lausanne

- 2) Ferrero Yan entreprise formatrice: La bouche qui Rit SA à Lausanne
- 3) Liardet Anaïs entreprise formatrice: Migros Yverdon
- 4) Mathey Mégane entreprise formatrice: Boucherie Sonney à Oron-la-Ville

#### Boucher – Charcutier Production:

- 1) Perrier Kilian entreprise formatrice: Boucherie Erard à Chesières
- 2) Valenta Xavier entreprise formatrice: Boucherie de la Venoge à Cossonay

#### Boucher-Charcutier Transformation:

- 1) Cauvin Paul entreprise formatrice: Boucherie de la Côte à Nyon
- 2) Chamorel Marie entreprise formatrice: Boucherie Leuba à Yverdon
- 3) Duplan Alex entreprise formatrice: Boucherie Péguiron à Fey
- 4) Girard Tristan entreprise formatrice: La ferme Gourmande à Salavaux
- 5) Joye Tristan entreprise formatrice: Maingard Boucherie SA à Yvonand
- 6) Muniz Gabriel entreprise formatrice: Boucherie Berlie à Rolle
- 7) Pittet Esteban entreprise formatrice: Suter Viandes Villeneuve
- 8) Vaz Tavares Denilson Rivaldo entreprise formatrice: Boucherie Weber à Payerne
- 9) Vionnet Benoît entreprise formatrice: Boucherie du Tilleul à Prilly

#### Les meilleurs résultats toutes professions confondues sont:

- 1) Chamorel Marie moyenne générale de 5.4
- 2) Liardet Anaïs Moyenne générale de 5.1
- 3) Duplan Alex moyenne générale de 4.9
- 3) Mathey Mégane moyenne générale de 4.9
- 3) Muniz Gabriel moyenne générale de 4.9

Une cérémonie, selon la situation épidémique, sera organisée par l'AVMBC durant le mois de septembre. Je tiens à signaler que je remercie tous les experts pour leur disponibilité ainsi que leur assiduité à réaliser leur mission de façon juste et constructive. Mes remerciements vont également aux membres de la commission de qualification Messieurs Devallonné Stéphane, Gerber Phillipe et Gremion Christian ainsi qu'à la DGEP pour leurs flexibilité et compétence dans le cadre de cet examen. Pour conclure je félicite les nouveaux professionnels ainsi que leurs familles et naturellement les formateurs en entreprise. Antoine de Saint-Exupéry a dit: «Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité» et vous y êtes arrivés. Bon vent à tous et je vous souhaite plein de satisfaction dans votre profession. Le Président de la commission de qualification et chef expert: J.-C. Galé

## Rencontres

### Section Lausanne

#### Info Section – dégustation saucisses aux choux et saucissons

Mardi, 14 septembre 2021, 19h00, Local GLLI

### Section Lausanne

#### Info Section – 1<sup>ère</sup> manche vauquille

Mardi, 12 octobre 2021, 19h00, Local GLLI

### Section Lausanne

#### Goût et Terroirs – Bulle

Jeudi à lundi, 28 octobre à 1 novembre 2021

### Section Lausanne

#### Dégustation Pâtés

Mardi, 9 novembre 2021, 19h00, Local GLLI

### Section Lausanne

#### Info Section et cartes

Mardi, 7 décembre 2021, 19h00, Local GLLI

Jura: • Tous les «Rencontres» sont annulés

## In Memoriam

### Faire-Part

Les membres de l'ASPB de la section du Jura, ont la tristesse de faire part du décès de notre fidèle Ami

### Stéphane Frund

vice-président de notre section du Jura

Nous garderons de Stéphane le meilleur des souvenirs et ne l'oublierons jamais. Nous nous associons au chagrin de sa famille et nous lui présentons nos messages de sympathie et de profonde amitié.

Pour le comité: G. Bertanza

## Deux futures AOP pour le Jambon de la Borne et le Boutefas

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) publie 27.5.2021 les demandes d'enregistrement du Jambon de la Borne et du Boutefas en tant qu'appellations d'origine protégées (AOP). Le Jambon de la Borne et le Boutefas sont deux produits de charcuterie typiques et uniques, non seulement par leur origine et leur histoire, mais également par leur fabrication, leur qualité et leur goût. La protection de ces dénominations permettra de défendre leur renommée et leur excellente qualité.



Les liens du Jambon de la Borne et du Boutefas au terroir fribourgeois et vaudois sont des liens d'interdépendance et de complémentarité traditionnelles pour la production porcine, garantie par un affouragement spécifique à l'aire géographique. Ancrés dans les traditions séculaires et toujours vivantes, les recettes et le savoir-faire artisanal de fabrication du Jambon de la Borne et du Boutefas se sont transmises au fil des siècles au sein des familles rurales et entre patrons et apprentis bouchers, assurant la qualité authentique des produits et leur perpétuation.

Afin de protéger ces produits traditionnels contre les imitations, l'OFAG a publié aujourd'hui les demandes d'enregistrement en tant qu'appellations d'origine protégées dans la Feuille officielle suisse du commerce. Les cantons ainsi que les personnes justifiant d'un intérêt ont la possibilité de s'opposer aux enregistrements dans un délai de trois mois (27.5.2021 OFAG)

## Parte italiana

### Due future DOP per il Jambon de la Borne e il Boutefas

L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha pubblicato 27.5.2021 le domande di registrazione delle denominazioni d'origine protetta (DOP) per il Jambon de la Borne e il Boutefas, due salumi tipici e unici, non soltanto per la loro origine e la loro storia, bensì anche per il metodo di fabbricazione, la qualità e il gusto. La protezione di queste denominazioni permetterà di tutelarne la buona reputazione e l'eccellente qualità.

Il legame del Jambon de la Borne e del Boutefas con i territori friburghese e vodese è dato dall'interdipendenza e dalla complementarità tradizionali della produzione suina, garantita da un foraggiamento specifico dell'area geografica. Ancorate a tradizioni secolari e sempre vive, le ricette e le competenze artigianali di fabbricazione del Jambon de la Borne e del Boutefas si sono tramandate di generazione in generazione nelle famiglie rurali e dai maestri agli apprendisti macellai, assicurando l'autenticità e la salvaguardia di queste specialità. Per proteggere questi prodotti tradizionali dalle contraffazioni, oggi l'UFAG ha pubblicato le do-

mande di registrazione quali denominazioni d'origine protetta nel Foglio ufficiale svizzero di commercio. I Cantoni e le persone che dimostrano di avere un interesse degno di essere protetto, hanno facoltà di opporsi alla registrazione entro il volgere di tre mesi.

(27.5.2021 UFAG)

## Tendenza per un trattamento delicato

Il trattamento delicato (minimally processing) in tendenza già da anni e i prodotti resi conservabili attraverso l'alto calore risp. prodotti sterilizzati, sono stati scalzati dal fresco Chilled Food. Per risparmiare vitamine bisogna evitare soprattutto la cottura prolungata ed una conservazione al caldo.

Sicuramente il processo di cottura produce aromi, aumenta la digeribilità e uccide i germi patogeni, ma più agiscono le alte temperature perdono maggiori micro-sostanze. Solo in pochi casi il calore riesce a liberare le vitamine legate. Molto delicati sono quei metodi di cottura che escludono l'ossigeno come l'autoclave o nella variante più fine del Chilledfood sotto vuoto (ingredienti crudi cotti nel sacchetto sotto vacuum). In entrambe i casi la somministrazione di calore avviene nella confezione alla quale è stata tolta l'aria. Anche un impoverimento con acqua o vapore riesce ad assumere proporzioni notevoli, è quindi consigliabile ridurre ad un minimo l'acqua di cottura. La cottura a vapore riesce a dare risultati migliori. La cottura a vapore non impoverisce più del tanto le sostanze a confronto della cottura nel proprio sugo (stufare). Stufando a vapore oltre i 100°C la perdita termica diminuisce – non di molto – anche se la cottura è più breve, sono più elevate le temperature.

Sottoporre a cottura sotto i 100 gradi aggrava la ritenzione della vitamina C soprattutto quella delle patate, perché devono essere cotte più a lungo. Simile, ma meno pronunciata, è la cottura della carne dove la vitamina B1 assume il ruolo di un indicatore. Importante anche il tempo di riscaldamento: dato che gli enzimi rimangono attivi fino a 70 gradi e distruggono velocemente le vitamine C, la temperatura massima deve essere raggiunta velocemente. Lo stesso vale anche per il processo di sbollentamento, il cui scopo principale è quello di interrompere l'attività di cottura per la conservazione, ma che causa una perdita di vitamine fino al 25 per cento. Di solito si parla soltanto dell'indicatore-vitamina C che resta il più delicato. Altre vitamine per contro mostrano comportamenti diversi, e nelle sostanze minerali resistenti al calore gioca un ruolo soltanto un impoverimento. Molti studi fatti sull'argomento sono merito del ricercatore di vitamine tedesco Prof. Antal Bogner (Bundesforschungsanstalt per l'alimentazionea Karlsruhe, ICB). (GB)