

Paid Post



China-Exportschlager Schweizer Fleisch: Was hierzulande eher selten auf dem Teller landet, wie Schweinezungen und Poulethälse, gilt in einigen fernöstlichen Ländern als begehrte Delikatesse.

Fotos: Giorgia Müller Photography

Die unbekanntere Grösse der Fleischwirtschaft

Selbst innerhalb der fleischverarbeitenden Branche ist nicht allen bekannt, welche Ressourcen die tierischen Nebenprodukte bieten – und wie sie in der Schweiz genutzt werden. Hierzulande spielt die zentrale Rolle in diesem Bereich die Centravo-Gruppe. Ihre Betriebe veredeln und verwerten weit über 400'000 Tonnen Rohware und Nebenprodukte. «Die Dienstleistungen und Produkte der Centravo-Gruppe sind entscheidend für die Wertschöpfungskette der Fleischwirtschaft», sagt Erich Rava, Leiter Unternehmenskommunikation. Die Geschäftsfelder decken alle Bereiche der Entsorgung und Verwertung ab, die nicht von Schweizer Schlacht- und Metzgereibetrieben ausgeführt werden. Dazu zählen unter anderem die Herstellung und weltweite Vermarktung von Nahrungsergänzungsmitteln und Pharmagrundstoffen, die Bereitstellung von Nebenprodukten zur Herstellung von Heimtierernährung sowie die Aufbereitung von Häuten und Fellen. Anderweitig nicht verwertbare Schlachtnebenprodukte und Reststoffe werden für eine optimale Wertschöpfung energetisch genutzt. Schliesslich ist die effiziente Speziallogistik ein weiterer Teil der Centravo-Gruppe. Zum Portfolio der Gruppe gehören zudem die Nutriswiss AG und die Grüninger AG. Sie sind national und international im Bereich Öl- und Fettverarbeitung sowie Margarineproduktion tätig und nehmen eine führende Stellung für Spezial- und Bioprodukte ein. Weiters stellt die Centravo in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft, dem Bund und den Kantonen sicher, dass tote Wild-, Haus- und Nutztiere fachgerecht, schnell und hygienisch verwertet werden. «Dies ist elementar für die Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen», sagt Rava. Dazu gehört auch, dass keine Restprodukte ausserhalb der Centravo-Betriebe entsorgt werden.

Schweizer Schweinefüsse sind gefragt

Was viele nicht wissen: Die Fleischverarbeitung endet nicht beim Metzger. Und Delikatessen vom Schweizer Schwein werden bis nach Fernost exportiert.

Von einem geschlachteten Tier landet weniger als die Hälfte direkt auf einem Teller in der Schweiz. Deshalb fahren täglich Dutzende Lastwagen zu einem unscheinbaren Industriebau in Oensingen. Sie liefern frische Ware aus der Fleischproduktion an die Swiss Nutrivalor AG. Die Tochtergesellschaft der Centravo Holding ist darauf spezialisiert, viele hochwertige Frischprodukte aus Schlachtbetrieben zu verarbeiten. Aus einigen Stücken wird beispielsweise Fleisch für Döner gewonnen, andere liefern Rohstoffe für Lebensmittel oder für die Pharmaindustrie. Und zahlreiche Stücke werden für den Export abgepackt.

Dazu gehören Schweinezungen oder Poulethälse, die in der Schweiz kaum gegessen werden. «Im Ausland hingegen sind das Delikatessen – und durch die hohen Standards der hiesigen Fleischproduktion begehrte Qualitätsprodukte», sagt Betriebsleiterin Sabrina Hübner.

Hoher Exportanteil

Die 42-Jährige steht in einer Kühlhalle, überall stapeln sich grosse blaue Plastikgebände. Sie greift in einen der Behälter und zieht den Schulterknochen eines Schweins heraus. «Das ist ein Schlesinger, in China sehr beliebt», sagt die gelernte Metzgerin und Lebensmittelingenieurin.

Das Angebot in der Schweiz und die Nachfrage in China ergänzen sich so gut, dass die Swiss Nutrivalor eine eigene Produktionslinie ausschliesslich für das Land in Fernost eingerichtet

hat. Die direkte Ausfuhrbewilligung erlaubte 2022 den Export von über 4000 Tonnen Schwein nach China. Das ermöglicht eine umfassende Verwertung des Tieres und somit eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft.

Daneben gehen viele Fleischprodukte in die EU und nach Südkorea. Der Exportanteil liegt bei 95 Prozent. Künftig sollen weitere asiatische und südafrikanische Länder hinzukommen. «Dort sind die Essgewohnheiten anders als hierzulande», sagt Hübner.

Von ihrer Arbeit ist sie nicht zuletzt überzeugt, da sich die Essgewohnheiten in der Schweiz stark gewandelt haben. Die Zeiten sind vorbei, als es üblich war, Schweinefüsse oder Knorpelrippen auszukochen. Heutzutage hergibt. Diese hochwertigen Eiweissquellen sind andernorts jedoch sehr nachgefragt.

Priorität auf Lebensmittel

«Das ist für alle Beteiligten ein Gewinn und stärkt unser Prinzip: zuerst produzieren wir Lebensmittel», sagt Hübner. Durch den Fokus auf die Fleischgewinnung aus Nebenprodukten und den Weiterverkauf gesuchter Stücke wird nicht nur die Wertschöpfungskette gestärkt. Gleichzeitig ist die optimale Verwertung der tierischen Rohstoffe nachhaltiger als früher, als daraus weniger konsequent hochwertige Nahrungsmittel hergestellt wurden.

Neben der internationalen Vermarktung von Schweizer Produkten

bestehen drei weitere Geschäftsbereiche. Dazu gehören das Umschlagen von Frischware und das Einfrieren von Fleisch.

Die Betriebsleiterin betritt den Raum, in dem Rindfleisch in Blöcken gefroren wird. Sie begrüsst zwei Männer, die Frischfleisch zwischen Kühlplatten verteilen. Handarbeit ist nach wie vor gefragt, da jedes Stück Fleisch anders ist. Einige Meter weiter stapelt ein Trio gefrorene Blöcke auf Paletten, anschliessend umwickelt ein Roboter die Ware mit einer Plastikfolie. Das Fleisch ist für die inländische Burgerproduktion bestimmt.

«Das Tier ganzheitlich verwerten – das ist echte Nachhaltigkeit.»

Ausbau der Wertschöpfung

Stark ist die Swiss Nutrivalor auch im Bereich Geflügel. Über 12 000 Tonnen beträgt die jährliche Produktion. Ein wichtiger Teil davon ist die Gewinnung von Pouletfleisch aus Nebenprodukten der Schlachtung. Dafür wird das Fleisch durch mechanisches Pressen vom Knochen getrennt.

Für solch aufwändige und hoch spezialisierte Arbeiten lohnt es sich, täglich bis zu 400 Tonnen Schlachtprodukte über Oensingen abzuwickeln. Neben den Spezialmaschinen und dem

geschulten Personal ist die Hygiene entscheidend. Zur stets einwandfreien Sauberkeit gehört auch die Reinigung und Sterilisation von täglich hunderten Plastikbehältern. Sie sind in der ganzen Schweiz im Umlauf und werden ausschliesslich für die Logistik der Swiss Nutrivalor AG verwendet. Und die Frischware benötigt Temperaturen zwischen vier und minus 25 Grad. All diese Anforderungen lassen sich zentral effizienter sicherstellen als dezentral in Schlachtbetrieben oder Metzgereien.

Am häufigsten angeliefert werden Schweinehäute. Sie sind die Basis für das Geschäft mit Kollagen. Mit 38 000 Tonnen jährlich fällt es mengenmässig am meisten ins Gewicht. Aus diesem Nebenprodukt wird unter anderem Gelatine gewonnen. Sie wird in der Medizin, für technische Anwendungen sowie für zahlreiche Pharma- und Lebensmittelprodukte eingesetzt. Gelatine gehört etwa bei vielen Süsseigkeiten wie Fruchtgummi zu den Hauptbestandteilen.

Auch wenn der Fleischkonsum in der Schweiz in den letzten Jahren relativ konstant bei rund 51 Kilo pro Person lag: Die Nachfrage nach den Dienstleistungen der Swiss Nutrivalor AG steigt. Deshalb ist der Ausbau des Standortes in Oensingen in Planung. Für die Beteiligten ist das nicht nur aus wirtschaftlicher Sicht ein logischer Schritt, da sich die optimale Verwertung der wertvollen Schlachtprodukte für alle auszahlt. Dieser Schritt stärkt vor allem auch die nachhaltige Wertschöpfungskette der Schweizer Fleischwirtschaft für die nächste Generation.

Paid Post



Der feine Unterschied.



Dieser Beitrag wurde von Commercial Publishing in Zusammenarbeit mit Schweizer Fleisch erstellt. Commercial Publishing ist die Unit für Content Marketing, die im Auftrag von 20 Minuten und Tamedia kommerzielle Inhalte produziert.