

Seite Drei

Mogelpackung Trockenfleisch

Umweltwissenschaftlerin Alexandra Tiefenbacher schaut bei Lebensmittel-Etiketten genau hin. Und entdeckt Erstaunliches. Unsere Alpen erheben sich offenbar auch in Südamerika. *Von Christoph Aebischer*



Alexandra Tiefenbacher vom Onlinemagazin «Das Lamm» lässt sich nicht für blöd verkaufen. Fotos: Fabienne Andreoli

Mit dem Mountainbike, einem fetten Zahlschloss um den Hals und blauer Sonnenbrille auf der Nase fährt Alexandra Tiefenbacher vor. Vis-à-vis eine Denner-Filiale. In einer solchen stöberte die 35-jährige Frau eine sonderbar beworbene Ware auf. Für ihren Geschmack trieb Denner damit das freche Spiel mit dem Kunden zu weit. Die besagte Trockenfleisch-Verpackung tat so, als ob die Tiere auf Alpweiden aufgewachsen wären. Auf dem Foto der Etikette: saftige Weiden vor verschneiten Bergen. Doch das ist eine falsche Fährte. Das Fleisch stammt aus Brasilien. Verkauft wird es dennoch als Carne Secca delle Valli Alpine. Das stört Tiefenbacher.

Der Zeitpunkt passt, um solche Schlaumeiereien im Detailhandel anzuprangern. Seit dieser Woche verhandelt die Schweiz gemeinsam mit Island, Liechtenstein und Norwegen mit Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay in einer vierten Runde über ein Freihandelsabkommen. Strittig ist beispielsweise die Frage, wie viel Fleisch zu Vorzugsbedingungen in die Schweiz gelangen darf.

Tiefenbacher zählt sich nicht zu den militanten Freihandelsgegnern. Vom Prinzip her sei ein möglichst hindernisfreier internationaler Warenaustausch nichts Anstössiges. Die Begleitumstände

hingegen schon. Zum Beispiel, wenn Konsumenten für blöd verkauft werden.

In einem Beitrag auf dem von ihr mitbegründeten Onlinemagazin «Das Lamm» beschreibt sie den Etikettenschwindel als unterhaltsame Detektivstory. Der Detailhändler räumt nämlich nur im Kleingedruckten ein, woher das Fleisch tatsächlich kommt. Tiefenbacher fand zudem heraus, dass die Fleischverarbeiterin das Fleisch aus Übersee irgendwo im Aostatal in ihren Fabriken auf 300 bis 600 Metern über Meer trocknet und pökelt. Das Rind hat die Alpweiden also weder tot noch lebendig je besucht.

Legales Verwirrspiel

Tiefenbacher konfrontierte Denner mit ihren Recherchen: «Sind die Alpen jetzt auch in Südamerika?», fragte sie. Das Fleisch habe zwar gut geschmeckt, aber: «Finden Sie es korrekt, dass Sie mich an der Nase herumgeführt haben?» Denner antwortete ebenso locker-flockig: «Wir verstehen, dass Sie etwas über diesen Umstand verwirrt sind.» Der Veredelungsprozess bestehe bei diesem Artikel aber aus der Trocknung des Fleisches an der italienischen Höhenluft. Deshalb sei die Aufmachung gesetzlich zulässig - solange die Herkunft des Fleisches deklariert sei. Eine Täuschung liegt gemäss

Denner nicht vor. Die Bloggerin hört solche Ausreden nicht zum ersten Mal, lacht entwaffnend und stellt fest: «Sie wissen es ja selber. Die Etikette ist verwirrend - aber eben legal. Denner reizt einfach den gesetzlichen Spielraum aus.»

Die Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) will Detailhändler nun zu mehr Sorgfalt anhalten. Im März lancierte sie eine Petition für genauere Herkunftsbezeichnungen. Rund 9000 Unterschriften sind bis jetzt zusammengekommen. Als Fernziel schweben der SKS Vereinbarungen mit den Detailhändlern vor, in denen diese sich zu mehr Transparenz verpflichten. Druck erzeugen sollen zudem Beschwerden gegen Produkte, bei denen der SKS Verstösse gegen die geltende Lebensmittelverordnung vermutet. Aktuell geht es um Freiburger Möckli von Denner. Erst auf der Rückseite erfährt der Käufer, dass das Fleisch nicht von schwarz-weissem Freiburger Fleckvieh stammt, sondern von Rindern aus Deutschland oder Österreich.

Der Zürcher Kantonschemiker Martin Brunner hat die SKS-Anfrage geprüft. Denner halte die geltenden Vorschriften ein, schreibt er dieser Zeitung. Es gebe nichts zu beanstanden. Fleisch muss ab Anteilen von 20 Prozent deklariert werden. Des Weiteren ist der Name Freiburger Möckli keine geschützte Marke, und



Alles korrekt und doch ein Etikettenschwindel.

Das Rind hat die Alpweiden weder tot noch lebendig je besucht.

ben. Doch die SVP, die sich sonst oft als Bauernpartei inszeniert, verhinderte im Parlament eine deutlichere Deklaration. Aus Rücksicht aufs Gewerbe, argumentierte sie. Für die Lebensmittelindustrie bedeuten solche Auflagen zusätzlichen Aufwand und damit Mehrkosten. Detaillierte Angaben seien in der Realität der Lebensmittelindustrie, wo Lieferanten rasch wechseln könnten, nicht praktikabel. Für Parteipräsident Albert Rösti ist dieser Entscheid von damals weiterhin vertretbar: «Solange die Bauern im heutigen Rahmen durch Importzölle auf Agrargütern geschützt sind, sollte das Gewerbe nicht mit zusätzlichen Auflagen belastet werden.»

Prisca Birrer-Heimo nimmt darum auf einem anderen Weg einen neuen Anlauf. Denn sie sagt: «Konsumenten sind heute anspruchsvoller und sensibler in dieser Hinsicht.» Ob die SKS Erfolg haben wird, ist offen. Die Unterschriftensammlung läuft noch. Bei Denner hofft die SKS bisher vergeblich auf ein Einlenken. Der Detailhändler sieht auf Anfrage keinen Grund zu einer Korrektur der Deklarationspraxis. Man erfülle ja die gesetzlichen Anforderungen.

Weniger Fleisch, dafür Bio

Alexandra Tiefenbacher unterstützt das Engagement des SKS. Doch ihr geht es um mehr als das Recht der Konsumenten auf transparente Information. Als Umweltwissenschaftlerin hat sie die immer komplexeren globalen Lieferketten und die verzwickten ökologischen Zusammenhänge im Blick. Sie macht sich aber nichts vor: Mit etwas mehr Transparenz ist solchen Systemzwängen kaum beizukommen. Entmutigen lässt sich Tiefenbacher darob nicht. Fragen zu stellen, wo etwas auf die Länge nicht aufgeht, müsse ja wohl erlaubt sein. «Ist es gut, wenn wir Fleisch von weit her importieren?» gehört für sie in diese Kategorie. Die Antwort darauf gibt sie gleich selber: Nachhaltig jedenfalls sei dies kaum. Schon nur die Transportwege sprächen dagegen. Tonnenweise Schweröl werde dafür in den Schiffsmotoren verbrannt. Das gelte auch, wenn europäische Rinder mit südamerikanischem Soja gemästet würden. Am sinnvollsten wären höhere Treibstoffpreise. Dann würden Importe teurer und damit unattraktiver.

Doch diese Forderung, da ist Tiefenbacher Realistin genug, ist wohl eine Spur zu idealistisch. Konsumenten, die ohne Gewissensbisse Fleisch einkaufen wollen, gibt sie in ihrem Blogbeitrag den Tipp, auf Fleischprodukte mit Bio-Suisse-Knospe zu achten. Unter diesem Label produzierte Waren hätten weniger Nebenwirkungen für den Planeten, auf dem wir lebten. Und wer solches Fleisch konsumiere, helfe erst noch, die Alpweiden zu erhalten, mit denen die Denner-Etikette werbe. Dafür brauche es nämlich eine intakte und überlebensfähige einheimische Landwirtschaft. Einen Haken allerdings hat die Geschichte, das weiss Tiefenbacher: In einer Welt, die ihr vorschwebt, gibt es weniger Fleisch auf dem Teller. Ihr persönlich kann das egal sein. Sie ist Vegetarierin.

die Veredelung findet tatsächlich im Kanton Freiburg statt.

Die gesetzlichen Grundlagen, die dieses Verwirrspiel ermöglichen, wurden erst kürzlich überarbeitet und 2017 in Kraft gesetzt. SKS-Präsidentin und SP-Nationalrätin Prisca Birrer-Heimo lief 2013 in der Auseinandersetzung im Parlament mit ihren Forderungen nach strengeren Vorschriften in der Produktdeklaration auf. In einem Punkt erlaubt das Lebensmittelgesetz jetzt sogar ein stärkeres Veredeln: Als Produktionsort muss bloss eine Grossregion wie EU oder Südamerika angegeben werden.

SVP stellte sich quer

Die Konsequenz der largen Vorgaben zur Herkunft von Rohstoffen und Produkten zeigen die Freiburger Möckli: Bei importiertem Fleisch kann legal Schweizer Qualität vorgetäuscht werden. Das Fleisch muss dabei etlichen Bedingungen, die für einheimisches Fleisch gelten, nicht genügen, etwa jenen zum Tierwohl. In diesem Bereich gilt die Schweiz als weltweit führend, was den Schweizer Bauern entsprechend Mehraufwand und Mehrkosten verursacht. Die Bauern sind darum gleicher Meinung wie Birrer-Heimo. Sie würden ihre teureren Produkte gerne besser von billiger ausländischer Konkurrenz abhe-