

## Die Marke «Schweiz»

### Ist die Schweizer Schoggi in Gefahr?

▷ Seit 2006 wird über die Marke «Schweiz» debattiert, lobbyiert und polarisiert. Viele sehen das Image der Schweiz im Ausland gefährdet, Inlandkonsumenten fühlen sich mehr und mehr verunsichert. Die Politik, wiederholt gefordert, brachte in der Herbstsession 2012 die Swissness-Vorlage erneut im Ständerat zur Debatte – ohne grosse Fortschritte. Die Entscheide wurden auf die soeben beendete Wintersession verschoben. Worum es geht: hier die Fakten und Hintergründe.

Jedes Kind weiss es: In der Schweiz wächst kein Kakao und trotzdem ist die Schweizer Schokolade die beste der Welt. Und nicht nur in der Schweiz: Im Januar 2011 besuchte ich Madhu, meine Freundin in Indien. Sie bat mich, für sich und ihren zwölfjährigen Sohn Schokolade aus der Schweiz mitzubringen. Ein nicht ganz einfaches Unterfangen, mit Schokolade durch Indiens Hitze zu reisen, aber «Swissness» motiviert. Jedenfalls bis ich im Supermarkt des Dorfes meiner Freundin eine fachgerecht gekühlte Toblerone in Originalverpackung erblickte. «Madhu, warum habe ich denn unsere Schokolade auf dem beschwerlichen Weg aus der Schweiz nach Indien den tropischen Klimaschwankungen aussetzen müssen? Hier kann ich ja gleich um die Ecke, schön gekühlt, genau dieselbe Schweizer-Schokolade kaufen», meinte ich. «Nein», sagte sie, «mein Kind bekommt keine Schummel-Schokolade zu essen.» Sie habe gelesen, dass in Indien angebotene Schweizer Schokolade in China hergestellt werde und möglicherweise giftige Substanzen enthalte. Sie wolle nur echte Schweizer Nahrungsmittel. Das Misstrauen sitzt tief, deshalb scheut Madhu's Lebenspartner Ravi, der beruflich weit in der Welt herumkommt, keinen Aufwand und macht bei einem Stopover in Genf oder Zürich regelmässig einen Abstecher in die Migros, um seine Familie mit garantiert echtem Schweizer Müesli und garantiert echter Schweizer Schokolade einzudecken.

Was mich betrifft, selbstverständlich werde ich ihr bei meinem nächsten Besuch wieder Schweizer Toblerone aus Bern mitbringen. Doch wie viel

Schweiz steckt denn nun wirklich in den Schweizer Müeslis oder eben in der Toblerone? Nimmt man Letztere etwas genauer unter die Lupe, stellt man fest: Hergestellt wird sie durch Kraft Foods (resp. Mondelez International), einem amerikanischen Lebensmittelkonzern in Bern-Brünnen. Kakao und Kakaobutter werden aus der Elfenbeinküste, Ghana und Brasilien importiert. Das Milchpulver sowie der Zucker stammen aus der Schweiz. Das Honig-Mandel-Nougat wiederum wird aus mexikanischen und kalifornischen Produkten hergestellt. Selbst bei einer typisch schweizerischen Toblerone, seit 1903 in Bern produziert, ist also der Fall nicht ganz so klar, wie es auf den ersten Blick scheint.

#### Es herrscht Wildwuchs

Die Vorteile und das Vertrauen der Konsumenten in die Marke «Schweiz» verleiten einzelne Unternehmen im In- und Ausland dazu, diese Marke zu missbrauchen. Umso mehr, als verschiedene Studien zeigen, dass Konsumentinnen und Konsumenten insbesondere im Ausland bereit sind, für Produkte bis zu 20 % mehr zu bezahlen, wenn das Produkt Schweizer Herkunft aufweist. Gab es in der Schweiz 2006, als die Postulate Hutter (SVP) und Fetz (SP) zur Aufwertung und Sicherung der Marke «Schweiz» eingereicht wurden, nur Missbrauchsfälle im tiefen zweistelligen Bereich, so sind es bis zum Sommer 2012 Fälle im hohen dreistelligen Bereich, wie das Eidgenössische Institut für geistiges Eigentum auf Nachfrage mitteilt.

Wöchentlich kommen zurzeit weitere Produkte auf den Markt, auf denen in unerlaubter, aber tolerierter Weise das Schweizer Kreuz prangt. Bevor die Legislative Nägel mit Köpfen macht, wollen alle Hersteller als Trittbrettfahrer noch schnell auf den Zug aufspringen. Dumm, wer es nicht tut, denn rechtliche Konsequenzen sind keine zu erwarten. Die kantonalen Vollzugsbehörden warten auf die Entscheide der Politik, bevor sie aktiv werden. Und die Politik kann sich ob der vielen Interessenskon-



flikte nur schwer zu einer Lösung durchringen. So werden die Kreuz-gezierten Produkte mit jedem Tag mehr und der Wert des Schweizer Kreuzes kleiner.

#### Das grosse Seilziehen um die Swissness

Von links bis rechts haben Volksvertreter ein grosses Interesse am Festigen und Vermarkten der Marke «Schweiz». Das belegen die beiden 2006 eingereichten Postulate vom Lager der SP wie auch aus den Reihen der SVP. Der Bundesrat reagierte 2007 mit einem neuen Gesetzesentwurf auf diese beiden Eingaben: Damit ein Produkt die Herkunftsbezeichnung «Schweiz» tragen darf, müssen 60 % der Herstellungskosten und der wesentliche Verarbeitungsschritt in der Schweiz anfallen. Doch bereits in der Vernehmlassung ging ein Aufschrei durch die Reihen der Lebensmittelbranche, der Landwirte, und der Konsumentenschützer. Der allgemeine Tenor lautete: «Nein, das kann nicht für Lebensmittel gelten!» Letztere beide argumentierten, dass der Kunde im In- und Ausland von einem Lebensmittel nicht nur Schweizer Know-how erwartet, sondern auch, dass Schweiz drin ist, wenn Schweiz draufsteht.

Der Bundesrat ging aufgrund der Vernehmlassungsantworten von der Fial (Foederation der Schweizerischen Lebensmittel-Industrien), des Konsumentenschutzes und der Bauernvertreter zur Frage der Swissness bei Lebensmitteln erneut über die Bücher und erarbeitete den erweiterten «Artikel 48b» speziell für Lebensmittel (siehe Kästchen auf Seite 6). Darin wollte der Bundesrat festlegen, dass bei Lebensmitteln künftig mindestens 80 % des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz stammen sollen, wenn sie als Schweizer Produkt ausgelobt werden. Zusätzlich muss auch der wesentliche Verarbeitungsprozess in der Schweiz stattgefunden haben (z.B. die Verarbeitung der Milch zu Käse). Viel wichtiger als diese 80 %-Bestimmung ist aber die Konkretisierung der vielen Ausnahmen, die der Bundesrat definieren wollte. Wie haben Landwirte, Konsumentenschützer und Lebensmittelbranche auf diesen Vorschlag reagiert? Alle waren erfreut: Die Fial veröffentlichte gleichentags ein Pressecommuniqué, worin sie den Grundsatzentscheid des Bundesrates begrüßte. Im Fial-Letter vom April 2009 wird dies nochmals explizit dargelegt. Doch die eitle Freude dauerte nur kurz. Fast möchte

### Wer bekommt den Schweizer Pass?

Was soll ein Schweizer Produkt definieren? Zählt Herkunft, Produktion oder Know-How? Im Folgenden der Vorschlag des Bundesrates:

1 Die Herkunft eines verarbeiteten Naturprodukts entspricht dem Ort, wo mindestens 80 Prozent des Gewichts der Rohstoffe, aus denen sich das Produkt zusammensetzt, herkommen.

Das tönt einfach und logisch, doch viele Lebensmittelproduzenten schlagen die Hände über dem Kopf zusammen: «Wo kämen wir hin? Schweizer Schoggi, Basler Lächerli, Willisauer Ringli, Bündner Fleisch, Mostbröckli, alle diese Produkte und noch viele mehr dürften das stolze Schweizer Kreuz nicht mehr tragen!» Hier kommt Abs. 2-4 ins Spiel:



2 Von der Berechnung nach Absatz 1 sind ausgeschlossen:

a. Naturprodukte, die wegen natürlichen Gegebenheiten nicht am Herkunftsort produziert werden können.

Das heisst, bei den 80 % nicht berücksichtigt werden Naturprodukte, die in der Schweiz nicht existieren (z.B. Kakao, Kaffee, aber auch Mango, Ananas, Avocado, Mandeln etc.). Die Schweizer Schokolade war damit nie in Gefahr.

b. Naturprodukte, die temporär am Herkunftsort nicht in genügender Menge verfügbar sind.

Damit können weitere Naturprodukte von der Berechnung ausgenommen werden: z.B. weil es im Produktionsjahr wegen Unwetter in der Zeit der Kirschblüte keine Kirschen gegeben hat, die Konsumenten aber trotzdem Schweizer Kirschenjoghurt essen wollen etc. Für diese Ausnahmen müssen anerkannte Berichte vorgelegt werden, beispielsweise der Wetterbericht während der Kirschblütenzeit.

3 Von der Berechnung nach Absatz 1 ausgeschlossen sind auch Rohstoffe, die gemäss einer Verordnung nach Artikel 50 Absatz 2 aus objektiven Gründen am Herkunftsort nicht in genügender Menge verfügbar sind.

Diese Bestimmung umfasst, dass sämtliche Rohstoffe, welche in der Schweiz in genügender Menge produziert werden, zu mindestens 80 % aus der Schweiz stammen müssen. Ist die Produktionsmenge gering, müssen nur 40 % angerechnet werden und ist der Selbstversorgungsgrad unter 20 % muss der Rohstoff gar nicht berücksichtigt werden. Dies ist beispielsweise bei Fischen, Pilzen, Nüssen, Hafer und Sultaninen der Fall. Die letzten drei Beispiele zeigen, dass auf einer zuckerfreien Müeslimischung das Schweizer Kreuz prangen darf, auch wenn kein einziger Bestandteil aus der Schweiz stammt.

Art. 50 Besondere Bestimmungen

2 Er kann, insbesondere auf Antrag und Vorentwurf einer Branche, die Voraussetzungen näher umschreiben, unter denen eine schweizerische Herkunftsangabe für bestimmte Waren oder Dienstleistungen gebraucht werden darf.

Unter diesen Passus fallen nun all die kleinen und grossen Sorgen der einzelnen Lebensmittelbranchen. Diese würden alle sorgfältig geprüft und bei genügender Begründung könnte für jeden dieser Fälle eine Ausnahmeregelung genehmigt werden. So für den Honig, den die Schweizer Imker nicht in genügend grossen Industriegebinden und in der benötigten Konsistenz liefern können, oder den Weisswein, der für ein Fertigfondue infolge der unpassenden Säure nun eben einfach nicht aus der Schweiz stammen kann.

Sogar das Bündnerfleisch, welches eigentlich aus Argentinien stammt, darf nach dem Bundesratsvorschlag weiterhin das Schweizer Kreuz tragen. Wie ist das zu erklären? Nun, einerseits hat Bündnerfleisch bereits seit dem Jahr 2000 die Geschützte Geografische Angabe IGP. Alle Produkte, welche vor der Annahme der Swissness-Vorlage ein AOC oder IGP hatten, erlangen automatisch die Swissness-Kriterien ohne weitere Prüfung. Andererseits kommt für Bündnerfleisch nur Fleisch vom Stotzen eines sechsjährigen Rindes infrage und davon haben wir in der Schweiz nicht genug. Seit die robusten Zweinutzungsrasen, wie etwa die Simmentaler, den modernen Hochleistungskühen weichen mussten, ist es vorbei mit sechsjährigem Rinderstotzen. Denn ein Schweizer Fleischrind darf heutzutage nur während maximal zwei Jahren die saftigen Weiden geniessen, bevor es zum Metzger muss. Und Milchkühe eignen sich bei abnehmender Milchleistung höchstens noch für die Wursterei.

4 Die Herkunftsangabe muss ausserdem dem Ort entsprechen, wo das Produkt mit der Verarbeitung seine wesentlichen Eigenschaften erhält.

Hier wird definiert, dass der wesentliche Verarbeitungsschritt in der Schweiz zu erfolgen hat. Das heisst aber nicht, dass auch alle seine Unterkomponenten in der Schweiz hergestellt sein müssen. Die Lindt-Goldhasen, in Deutschland hergestellt, dürften gemäss diesem Artikel nicht mit der Marke «Schweiz» werben, die Toblerone, seit ihrer Erfindung und bis zum heutigen Tag in Bern hergestellt, selbstverständlich schon.

### Fazit

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass der bundesrätliche Vorschlag durch verschiedenste Einschränkungen sehr moderat ausfällt. Je mehr Zutaten in einem Lebensmittel verarbeitet werden, umso einfacher ist es, auf den benötigten Schweizer Rohstoffanteil zu kommen (siehe dazu auch Kästchen rechts).

man den Zauberlehrling zitieren: «Die Geister, die ich rief, die werd ich nun nicht los.»

### Sind die Regeln zu streng?

Obwohl die Grundidee zur Bemessung des Rohstoffgewichts ursprünglich von der Fial ausdrücklich begrüsst wurde, kämpft diese nämlich heute mit allen Mitteln gegen den bundesrätlichen Vorschlag der Swissness-Vorlage. Die erläuterten Vorschriften seien eindeutig zu streng und würden den Handelsplatz Schweiz schwächen. «Kein anderes Land hat derart strikte Vorgaben, wie sie in der Schweiz gefordert werden. Mit dieser Gesetzesvorlage würde die Landwirtschaft übermässige Macht über die Lebensmittelproduktion in der Schweiz gewinnen», sagt Werner Hug, Fial-Vizepräsident und Verwaltungsratspräsident der Backwaren-Gruppe Hug in Malers, die auch das Familia-Müesli vertreibt: «Zum Beispiel ist in der Schweiz aus klimatischen

Gründen ein mengenmässig und qualitativ ausreichender Haferanbau nicht möglich. Familia bezieht ihn deshalb für ihre Schweizer Müesli-Mischungen zum grössten Teil aus dem Ausland. Mit diesem Gesetz könnte Familia gezwungen werden, qualitativ minderwertigen Hafer verwenden zu müssen, um die Schweizer Herkunft des Müeslis ausloben zu dürfen.» Laut Hug gibt es noch viele weitere solcher Beispiele und er sieht grosse bürokratische Umtriebe auf die Schweizer Lebensmittelproduzenten zukommen, wenn für jeden einzelnen dieser Fälle über eine Sondergenehmigung verhandelt werden muss. Tatsächlich ist die 80 %-Regelung des Bundesratsvorschlages ambitioniert und erfordert, wie im Kasten auf Seite 6 beschrieben, umfangreiche Ausnahmeregelungen. Dies generiert gezwungenermassen administrativen Aufwand.

Aus diesen Gründen wollte der Nationalrat das Gesetz vereinfachen und erarbeitete einen Gegen-

### WIE VIEL SCHWEIZ STECKT IN EINEM BASLER LÄCKERLI?

Der Fial- und der bundesrätliche Vorschlag im Vergleich: Anhand von Mutters Rezept für Basler Lächerli<sup>1</sup> zeigen wir auf, wieviel der Produkte je nach Vorschlag aus der Schweiz stammen müsste, um die Guetzli noch «schweizerisch» nennen zu dürfen – basierend auf dem Selbstversorgungsgrad des jeweiligen Produktes in der Schweiz.

| Rezept (ca. 80 Stk.)                   | Selbstversorgungsgrad | Forderung Fial      | Forderung Bundesrat  |
|--|-----------------------|---------------------|----------------------|
| 500 g flüssiger Honig                  | 40 %                  | 0 <sup>2</sup>      | 40 % / 200 g         |
| 300 g Zucker / 150 g Zucker für Glasur | 80 %                  | 60 % / 270 g        | 80 % / 360 g         |
| 2 EL Zimt                              | 0                     | 0                   | 0                    |
| 2 Prisen Gewürznelkenpulver            | 0                     | 0                   | 0                    |
| ½ TL Muskatnuss                        | 0                     | 0                   | 0                    |
| 100 g Mandeln                          | 0                     | 0                   | 0                    |
| 100 g Haselnüsse                       | <20 %                 | 0                   | 0                    |
| 100 g Orangeat                         | 0                     | 0                   | 0                    |
| 100 g Zitronat                         | 0                     | 0                   | 0                    |
| 1 Zitrone                              | 0                     | 0                   | 0                    |
| 1,5 dl Kirsch                          | 80 %                  | 60 % / 90 g         | 80 % / 120 g         |
| 700 g Mehl                             | 80 %                  | 0 <sup>3</sup>      | 80 % / 560 g         |
| <b>2250 g Total</b>                    |                       | <b>16 % / 360 g</b> | <b>55 % / 1240 g</b> |

<sup>1</sup> Das Rezept stammt von meiner Mutter, einer Heimwehbaslerin aus Riehen.

<sup>2</sup> Kann laut Vorschlag von Fial von der Berechnung ausgenommen werden, da Schweizer Honig nur in Kleingebinden hergestellt wird und Industriehonig nicht im Schweizermarkt produziert wird.

<sup>3</sup> Kann laut Fial allenfalls auch von der Berechnung ausgenommen werden, falls spezielles Biskuitmehl verwendet wird. Der inländische Biskuitweizenanbau vermag die Nachfrage nicht zu decken, erklärt Olivier Schnyder, Direktor des Dachverbandes Schweizerischer Müller (DSM). Für die Produktion von Biskuitmehl seien spezielle Weizensorten mit spezifischen Eigenschaften nötig.

### Erläuterungen:

Würde meine Mutter ihre Basler Lächerli industriell herstellen und mit einem Schweizer Kreuz ausloben wollen, müssten laut Vorschlag Fial 16 % und nach der strengeren Bundesratsvorgabe 55 % des Rohstoffgewichtes aus Schweizer Produktion stammen. Dabei wäre ihr bei beiden Vorschlägen keineswegs vorgeschrieben, dass sie z.B. genau 90 g resp. 120 g Schweizer Kirsch verwenden müsste. Interessanterweise müssen nun laut Gesetz nur die Totalprozentzahlen (16 % bei Fial, 55 % beim Bundesratsvorschlag) stimmen. Meine Mutter müsste daher auch bei der strengeren Varianten keinesfalls den teuren Schweizer Honig berücksichtigen, da sie mit Mehl, Zucker und Kirsch locker auf die geforderten Gesamtprozente kommt.

vorschlag: keine komplizierte Berücksichtigung des Selbstversorgungsgrades, stattdessen eine Unterscheidung von stark und schwach verarbeiteten Lebensmitteln. Schwach verarbeitete Produkte hätten weiterhin eine 80 %-Erfordernis, stark verarbeitete eine Erfordernis von nur 60 %. Ob das allerdings weniger kompliziert sei, ist fraglich. Es gäbe damit so groteske Unterscheidungen wie Erdbeerjoghurt = schwach verarbeitet und Rhabarberjoghurt = stark verarbeitet, weil die Rhabarbern gekocht werden müssen ...

Da sich Bundesrat, kleine und grosse Kammer die immer heisser werdende Vorlage unablässig hin und her schoben, hat auch die Fial einen eigenen Vorschlag erarbeitet. Einig mit den beiden vorangegangenen Vorschlägen ist die Fial mit der Regelung für schwach verarbeitete Lebensmittel, ansonsten erachtet sie einen 60 % Rohstoffanteil, allerdings nur von Produkten die einen Selbstversorgungsgrad von über 50 % aufweisen, adäquat für die Auslobung als Schweizer Produkt. Zudem soll die Qualität der Rohstoffe als Kriterium zugelassen sein. Wenn ein Rohstoff in der Schweiz nicht in der geforderten Qualität verfügbar ist, soll die Rohstoffvorgabe nicht berücksichtigt werden müssen, und zwar ohne dass dazu zuvor noch Konsumentenschutzorganisationen und weitere interessierte Berufs- und Wirtschaftsverbände angefragt werden müssen, so wie das vom Bundesrat eigentlich vorgesehen wäre. In der Praxis könnte damit wohl jeder Produzent ziemlich tun und lassen, was ihm gerade beliebt.

### Was will der Konsument?

Schweizer Konsumenten bevorzugen Schweizer Obst und sind bereit, dafür mehr zu bezahlen. Doch wie wichtig ist es den Konsumenten, dass Zucker und Milchpulver einer Schweizer Schokolade hierzulande produziert wurden, wenn die Kakaobohnen doch eh importiert werden? Wir wissen es nicht. Unabhängige Studien sowie Befragungen der einzelnen Interessensvertreter kommen zu unterschiedlichen Resultaten. Doch Umfrageresultate hin oder her, wichtig ist nur, dass unsere Volksvertreter zu einem Konsens kommen. Denn je länger die Diskussion noch dauert, umso mehr wird der Konsument mit all den Schweizer Kreuzen, die ihm beim Einkauf in immer grösserer Zahl entgegenleuchten, verwirrt. In der Zwischenzeit ist eine Orientierungshilfe für die Konsumenten bei den Lebensmitteln zum Glück einfach zu finden. Schon lange gibt es ein Label für

Nahrungsmittel, das dem Konsumenten garantiert, dass wirklich Schweiz drin ist – dann nämlich, wenn Suisse Garantie draufsteht. Suisse Garantie ist eine Garantiemarke und darf nur von zertifizierten, nutzungsberechtigten Betrieben verwendet werden. Sie kennzeichnet Produkte, die aus Schweizer Rohstoffen bestehen und in der Schweiz verarbeitet worden sind. Die Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen, und die Produzenten müssen den ökologischen Leistungsnachweis erfüllen.

Allerdings ist «Suisse Garantie» ein Label der Schweizer Landwirtschaft. Die Swissness-Vorlage ist aber viel mehr. Sie ist weder ein Landwirtschaftsgesetz noch ein Uhren- oder Schokoladengesetz. Die Swissness-Vorlage will die Grundlage dafür schaffen, dass der Mehrwert «Schweiz» als Zugpferd für alle in der Schweiz hergestellten Produkte und Dienstleistungen langfristig und nachhaltig gesichert ist.

Ihre Meinung interessiert uns. Wie viel Schweiz muss in einem Schweizer Lebensmittel enthalten sein? Schreiben Sie uns an [info@tabula.ch](mailto:info@tabula.ch)!

Text

**MONIKA MÜLLER**

ist Journalistin und dipl. Ernährungsberaterin HF

Illustrationen

**JÖRG KÜHNI, TRUC**

### LINKS ZUM THEMA

Eidg. Institut für geistiges Eigentum – Swissness  
[www.ige.ch/juristische-infos/rechtsgebiete/swissness.html](http://www.ige.ch/juristische-infos/rechtsgebiete/swissness.html)

Medienmitteilung der Fial zur Swissness  
[www.fial.ch/files/messages/de/medienmitteilung\\_swissness\\_mehr\\_als\\_rohstoff\\_d.pdf](http://www.fial.ch/files/messages/de/medienmitteilung_swissness_mehr_als_rohstoff_d.pdf)

Glosse zur Swissness  
[www.derbund.ch/wirtschaft/konjunktur/Sinnentleerte-Swissness/story/18905108](http://www.derbund.ch/wirtschaft/konjunktur/Sinnentleerte-Swissness/story/18905108)

Agrarbericht 2012 des Bundesamtes für Landwirtschaft  
[www.blw.admin.ch/dokumentation/00018/00498/index.html?lang=de](http://www.blw.admin.ch/dokumentation/00018/00498/index.html?lang=de)

Statistik Nahrungsmittelverbrauch in der Schweiz  
[www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/07/03/blank/data/01/04.html](http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/07/03/blank/data/01/04.html)

Auf [www.tabula.ch](http://www.tabula.ch) finden Sie im PDF der aktuellen Ausgabe die elektronischen Links zum Anklicken.

## Wie souverän isst die Schweiz?

Der Konsum von Schweizer Landwirtschaftsprodukten wird vom Bund mit diversen Mitteln (Direktzahlungen, Absatzförderungsgelder) gefördert. Ökobilanz und gesundheitliche Auswirkungen auf die Bevölkerung werden dabei bisher aber nur am Rande mit einbezogen.

Die Schweiz ist bezüglich Nahrungsmittel ein stark importorientiertes Land. Laut dem jährlichen Agrarbericht des Bundes stieg der Selbstversorgungsgrad in den letzten Jahren aber leicht an und liegt 2009 bei 56 % netto. Das Schwergewicht der Schweizer Landwirtschaft liegt auf der tierischen Produktion, was auch den in diesem Gebiet extrem hohen Selbstversorgungsgrad von 95,2 % brutto erklärt. Diese für ein kleines Land wie die Schweiz stolze Zahl konnte in den letzten Jahren trotz des Verlustes an Kulturland in den Tallagen durch die Überbauung und trotz der rasanten Vergandung (d.h. Verwilderung und Zunahme von Wald) der Weiden in den Berggebieten sowie der ständig wachsenden Bevölkerung dank einer erhöhten Produktivität gehalten werden.

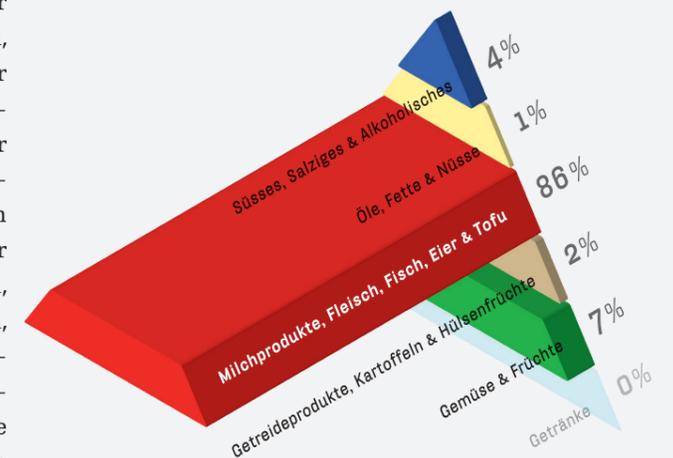
### Im «Schweizer Fleisch» steckt nicht nur Schweiz

Damit unsere Landwirtschaft überhaupt Nahrungsmittel produzieren kann, müssen Produkte und Dienstleistungen importiert werden. Für die Fleischproduktion haben sich die Importe von pflanzlichen Futtermitteln vom Jahr 1990 von 308 000 Tonnen auf 1 188 000 Tonnen im Jahr 2010 fast vervierfacht, während in derselben Zeit die landeseigene Produktion von Futtermitteln um 6 % abnahm (34 024 000 versus 32 093 000 Tonnen). Die Anbaufläche für Futtergetreide sei in dieser Zeit sogar um 40 % gesunken, da das finanzielle Anreizsystem der Direktzahlungen für Ökoausgleichsflächen ungleich grösser sei als für den Futtergetreideanbau, erklärt Rudolf Marti, Geschäftsführer der Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten. Werden die Subventionen für die Schweizer Bauern diesbezüglich nicht neu geregelt, wird das «Schweizer Fleisch», insbesondere die Schweine und das Geflügel, auch zukünftig jährlich weniger Schweizer Futter fressen, und die Betriebe werden immer abhängiger von der Futtermittelsituation auf dem Weltmarkt. Unter diesem Aspekt relativiert sich denn auch der erwähnte enorm hohe Selbstversorgungsgrad bei den tierischen Produkten: Im Agrarbericht 2011 wird er nach der Einberechnung importierter Futtermittel auch nur noch mit 73 % netto angege-

ben. Mit der Agrarreform 2014–2017 sollen unter anderem die Tierbeiträge neu geregelt und damit die falschen Anreize zu intensiver Tierhaltung korrigiert werden. Somit besteht Hoffnung, dass zukünftig auch die gute Ökobilanz von pflanzlichen Lebensmitteln für die Mittelzuteilung berücksichtigt wird. Ebenfalls soll der Begriff der «Ernährungssouveränität» für die Schweiz im Gesetz verankert werden, um dem Willen Nachdruck zu verleihen, trotz des hohen Drucks auf das Kulturland für die Schweiz einen möglichst hohen Selbstversorgungsgrad zu erhalten.

### Werbung für Schweizer Produkte

Neben dem System der Direktzahlungen hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) auch Gelder für die Absatzförderung, also das Marketing von schweizerischen Landwirtschaftsprodukten, zu verteilen. Für die Mittelzuteilung wichtige Kriterien sind dabei wirtschaftlicher Natur, beispielsweise die Marktgrösse der Produktgruppe, die Wettbewerbsintensität mit Konkurrenzprodukten aus dem Ausland oder die Steigerung der Exportmöglichkeit für Schweizer Nahrungsmittel. Somit erhalten mit 39 Mio. Franken die tierischen Produkte wie Fleisch, Milch und Käse den grössten Teil des Kuchens. Hier bewahrt sich die vom BLW mit diesen Fördergeldern unterstützte Fleischkampagne: «... alles andere ist Beilage». Für den Vertrieb von Schweizer Gemüse, Obst, Kartoffeln und Getreide verbleiben zusammen gerade noch knapp 4 Mio. Und dies obwohl diese Produkte laut den offiziellen Ernährungsempfehlungen keineswegs Beilage sind, sondern den Hauptanteil der täglich konsumierten Nahrungsmenge ausmachen sollten.



△ Die Schweizerische Lebensmittelpyramide basierend auf der Absatzförderung des Bundes 2011. (Quelle: Agrarbericht 2012)