

## Proviande

## Schweizer Fleisch knüpft an Exporterfolge von Käse und Schokolade an

**Schweizer Qualität und Schweizer Werte – mit diesen Attributen treibt Proviande ihre Auslandsaktivitäten im laufenden Jahr weiter voran. Dabei setzt die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft auf eine Vielzahl von Dienstleistungen sowie Marketing- und Absatzförderungsmaßnahmen, um die Bekanntheit der Marke «Schweizer Fleisch» im Handel weiter zu steigern. Langfristiges Ziel ist es, im Ausland eine Popularität wie Käse oder Schokolade aus der Schweiz zu erlangen.**

«Eine der aufmerksamkeitsstärksten Aktionen wird sicherlich der Messeauftritt auf der InterMeat in Düsseldorf sein», erklärt Heinrich Bucher, Direktor von Proviande. «Gemeinsam mit den Firmen Ernst Sutter AG, Micarna SA und Orior Deutschland

GmbH wollen wir uns einem internationalen Fachpublikum präsentieren, dabei gezielt Verbindungen zu Entscheidern aus dem Handel aufbauen und bestehende Kontakte vertiefen.»

Neben einer umfassenden Begleitkommunikation plant Proviande, sich aktiv auf verschiedenen Messeplattformen zu präsentieren. Dazu zählt die Beteiligung an der Sonderschau «Nachhaltigkeit & CSR» genauso wie ein Engagement auf der beliebten Messeparty «InterLive».

### Auskunftsstelle für ausländische Interessensgruppen

Unter dem Projekttitel «Infostelle Schweizer Fleisch» ist für 2010 eine weitere Informationsplattform von Proviande in Arbeit. Fester Bestandteil ist zum einen die Website [www.swiss-meat.com](http://www.swiss-meat.com), die in den kommenden Wochen und Monaten kontinuierlich erweitert werden wird. Zum anderen ist geplant, eine Auskunfts- und

Informationsstelle einzurichten. Damit soll internationalen Medienschaften die Möglichkeit gegeben werden, sich schnell und umfassend zu aktuellen Themen rund um die Schweizer Fleischbranche zu informieren und ihre Fragen von Experten beantworten zu lassen.

### Traditionelle Fleischprodukte auf höchstem Niveau

Für die Schweizer Fleischspezialitäten wird nur erlesenes Rohmaterial verarbeitet, dessen Herkunft dank einer zentralen Tierverkehrsdatenbank bis auf den Betrieb zurückverfolgt werden kann.

Das zum EU-Lebensmittelrecht äquivalente Schweizer Lebensmittelgesetz und unabhängige Kontrollen sorgen für die Sicherheit und die hohe Qualität der traditionellen Schweizer Fleischprodukte wie beispielsweise Walliser Trockenfleisch oder Bündner Rohschinken.

«Wir setzen bei unseren Interaktionen mit dem Ausland bewusst auf Schweizer Qualität und Schweizer Werte», erklärt Bucher. «Diese Attribute werden wir mit dem Logo von «Schweizer Fleisch» und typischen Imagebildern der Schweiz emotional sowie mit fachlichem Hintergrundwissen rational kommunizieren. So wollen wir den Absatz von Schweizer Fleischspezialitäten im Ausland in den kommenden Jahren kontinuierlich steigern.»

### Kontaktperson:

Stephan Scheuner, Leiter Marketingkommunikation Ausland  
Tel. +41 (0)31 309 41 15  
E-Mail: [stephan.scheuner@proviande.ch](mailto:stephan.scheuner@proviande.ch)  
Proviande,  
«Schweizer Fleisch»  
Finkenhubelweg 11  
Postfach 8162  
CH-3001 Bern

## Für Sie gelesen

## Listerien in Fleisch und Nebenprodukten?

**Dank den guten Beziehungen zur Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld/Posieux – kurz ALP – erhalten wir immer wieder wissenschaftlich fundierte Beiträge, welche innerhalb unserer Branche von einiger Bedeutung sind. Die Redaktion von «Fleisch und Feinkost» weiss diese Zusammenarbeit sehr wohl zu schätzen. (Red.)**

Listerien sind stäbchenförmige Bakterien, die ubiquitär sind, d. h., sie können überall vorhanden sein. Listerien der Art *Listeria monocytogenes* können bei Menschen und Tieren eine Infektionskrankheit verursachen, die Listeriose genannt wird und für Risikogruppen gefährlich sein kann. Erst kürzlich sind in Österreich und Deutschland Todesfälle aufgetreten, welche auf den Verzehr von mit Listerien verseuchtem Harzerkäse aus der Steiermark zurückzuführen waren. Die Frage, wie sich die Risikosituation diesbezüglich im Fleischsektor präsentiert, lässt sich aufgrund einer neueren Publikation einschätzen.

Meyer und Stolle (2009) untersuchten in Süddeutschland das Vorkommen von *Listeria spp.* und *L. monocytogenes* in Fleisch und Nebenprodukten. Dabei wurden 1100 Proben von Rind- und Schweinefleisch bzw. Nebenpro-

dukten untersucht. *Listeria spp.* wurden in 15,5% und *L. monocytogenes* in 2,3% der Proben nachgewiesen. In Nieren und Lungen konnten keine *L. monocytogenes* beobachtet werden. Die höchsten Kontaminationsraten mit *Listeria spp.* wiesen Mägen, Zungen und Lebern auf. Das Vorkommen von *Listeria spp.* und *L. monocytogenes* in rohem Fleisch war niedriger als bisher in der Literatur angegeben. Nur in sieben (1,7%) der 404 untersuchten Fleischstücke wurde überhaupt *L. monocytogenes* gefunden.

Die Autoren halten mangelnde Hygiene bei der Schlachtung bzw. der Zerlegung als Ursache der Kontaminationen für wahrscheinlich. Die Tatsache, dass in Betrieben, wo sowohl Rinder als auch Schweine geschlachtet werden, das Auftreten von Listerien geringer war als in Betrieben, in denen nur eine Tierart geschlachtet wird, bestätigt nach den Autoren diesen Zusammenhang. Dies deshalb, weil in Betrieben mit Schlachtung verschiedener Tierarten bedingt durch Raum- und Zeitwechsel meist zusätzliche Hygienemassnahmen eingeführt und umgesetzt werden.

Beim Umgang mit rohem Fleisch ist generell Vorsicht geboten, zumal dieses eine potenzielle Kontaminationsquelle für Listerien ist. Dennoch stellt Fleisch keine bedeutende Infek-

tionsquelle dar, da es normalerweise erst nach dem Erhitzungsprozess verzehrt wird. In einwandfreien Rohwurstzeugnissen sowie Rohpökelwaren wird die Sicherheit über das sogenannte Hürdenkonzept nach Leistner mit den für die Lagerung wichtigen Faktoren pH-Wert, Salzgehalt und  $a_w$ -Wert, die schlechte Wachstumsbedingungen für Listerien schaffen, gewährleistet, während bei den übrigen Fleischprodukten betreffend Haltbarkeit vor allem temperaturbedingte Effekte (Kälte- und/oder Wärmebehandlung) im Vordergrund stehen.

Gemäss den Erhebungen des BAG ist in der Schweiz in den letzten 20 Jahren kein Listeriosefall aufgetreten, der auf den Konsum von Fleisch und Fleischprodukten zurückzuführen war.

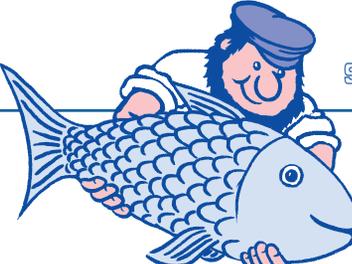
Pius Eberhard, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Bern

### Literatur

Meyer C., Stolle A., 2009: Vorkommen von *Listeria spp.* und *L. monocytogenes* in Fleisch und Nebenprodukten, Fleischwirtschaft 5, 110-111.

Unser Betrieb ist zertifiziert

SQS ISO 9001 Zertifikat   QKS-Bescheinigung 



**Comestibles**  
und Gourmet-Service  
Fritz Gertsch AG

## Gemeinsam für Ihren Erfolg!

- Frischfisch in vorteilhaften Mehrweggebinden
- Grätenfreie Forellen-, Lachsforellen- & Saiblingfilets dank Grätzupfapparat
- Innovative, pfannenfertige Buntbarsch-Saltinbocca & marinierte Fischfilets

Uttingenstrasse 138A, 3603 Thun, Telefon 033 22 77 000 oder 0848GERTSCH  
Fax 033 22 77 001, [info@catchmorefish.ch](mailto:info@catchmorefish.ch), [www.catchmorefish.ch](http://www.catchmorefish.ch)