

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

Wermutstropfen

Ein Wermutstropfen ist etwas, das die Freude trübt. Damit die Freude getrübt sein kann, wird immerhin vorausgesetzt, dass sie vorhanden ist. Freude herrscht beim Kommentar der offiziellen Zahlen über den Fleischverbrauch 2007. Seit langem wurden erstmals wieder über 400 000 Tonnen Fleisch verzehrt. Der Fleischkonsum steht mit 2,2 Prozent im Plus, auch dank dem Bevölkerungswachstum. Der Pro-Kopf-Verbrauch übertrifft die 60-Kilogramm-Marke und war seit 2002 nie mehr so hoch. Zum dritten Mal in Folge kann eine positive Entwicklung des Fleischverbrauchs festgestellt werden. Die Konsumentenstimmung ist gut, Fleisch und Wurstwaren sind beliebt.

Allerdings beruhen die günstigen Zahlen einzig auf einem extrem starken Wachstum beim Geflügel. Offenbar bestand nach den Einbrüchen, die durch die Vogelgrippe verursacht wurden, ein gewaltiger Nachholbedarf. Sämtliche anderen Kategorien brillieren hingegen nicht. Enttäuschend ist vor allem der Absatz von Rind- und Schweinefleisch, der wichtigsten Sorten mit der grössten Wertschöpfung im Inland. Ein guter Teil des Terraingewinns der letzten Jahre ist wieder eingebüsst. Weshalb konnte in diesen Sektoren kein besseres Resultat erzielt werden, trotz gutem Konsumklima, günstiger Konjunktur und einer gegenüber dem Nahrungsmittel Fleisch wohlwollend eingestellten Öffentlichkeit?

Die Inlandversorgung war knapp und teuer, das Importventil ungenügend benützt – und infolge der Versteigerung der Importrechte für die Importeure auch zu wenig attraktiv. Auch wenn wir eine Qualitätsstrategie fahren und nicht in erster Linie an hohen Mengen interessiert sind, wird offensichtlich die Quittung für die hohen Preise präsentiert: in der Form der fortgesetzten Erosion des Anteils derjenigen Fleischsorten, von denen die inländische Primärproduktion und Verarbeitung vor allem lebt. Bei aller Freude müssen wir auch über negative Aspekte der Konsumententwicklung nachdenken und darüber, wie wir Gegensteuer geben können.

Balz Horber



Am Sonntag, den 25. Mai dieses Jahres, wird sich die Schweizer Fleischwirtschaft im sonnigen Süden der Schweiz ihr Stelldichein geben. Für den Verbandstag mit der Hauptversammlung des SFF ist Locarno als Durchführungsort bestimmt worden. Die Tessiner Kollegen, aber auch die Regierungen aus Stadt und Kanton heissen die Schweizer Metzgermeister und deren Familien herzlich willkommen.

Gicht ist nicht nur eine Frage des Alters

Was sind Purine?

Purine sind Bausteine aller pflanzlichen und tierischen Zellen und finden sich damit auch in Fleisch und Fleischprodukten. Personen, die an Hyperurikämie oder Gicht leiden, müssen die Purinmenge, die sie mit der Nahrung aufnehmen, einschränken.

In unserem Körper sind in jeder Zelle im Zellkern die Erbinformationen gespeichert. Diese Informationen befinden sich in den Chromosomen, die aus Desoxyribonukleinsäure (DNS) bestehen. In der DNS codieren die vier Basen Adenin, Guanin, Thymin und Cytosin die genetische Information. Die ersten beiden Basen werden Purinbasen, die letzten beiden Pyrimidinbasen genannt. Alle Informationen, die für den Aufbau von Proteinen notwendig

sind, werden von der RNS (Ribonukleinsäure) aus dem Zellkern hinausgetragen. Auch die RNS besteht aus Pyrimidin- und Purinbasen. Purine kommen somit in allen menschlichen Zellen vor, aber auch in den Zellen von allen Tieren und Pflanzen, denn diese sind aus den gleichen Bausteinen aufgebaut. Generell gilt: Je höher ein Lebewesen entwickelt ist, desto mehr genetische Informationen sind notwendig und desto mehr DNS und RNS (und damit auch Purine) sind vorhanden. Purine fallen einerseits in unserem Körper an, andererseits nehmen wir sie auch mit der Nahrung auf. Der überwiegende Teil der eigenen Purine wird wieder verwertet. Etwa 10% davon sowie alle aus der Nahrung stammenden Purine werden in unserem Organismus mit Hilfe von Enzymen abgebaut bis zum Endprodukt Harnsäure.

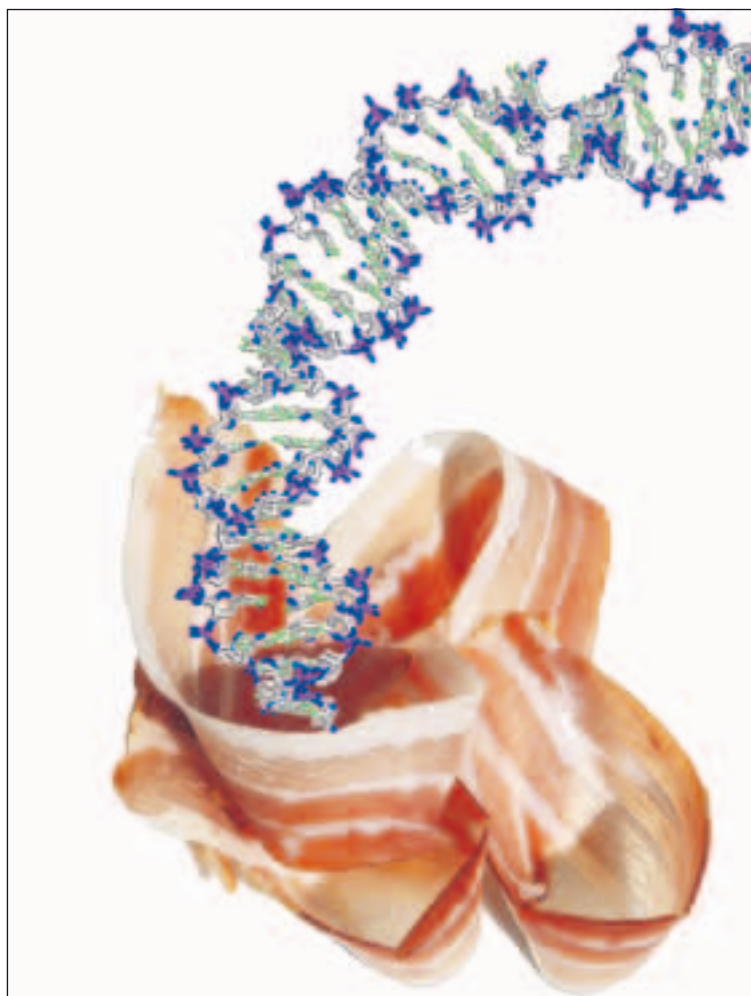
Jeden Tag fallen dadurch etwa 700 mg Harnsäure an, wobei ca. 300 mg aus den eigenen Zellen stammen. Diese

Uns ist es Wurst!

Denn mit uns wird u.a. die Wurst verpackt. Wir führen **Krehalon**-Schrumpfbeutel, Tiefziehfolien, Kunststoffdärme, Schinkenschlauchfolien, **ViskoTeepak** Cellulosefaser-, u. Faserin-Sterildärme, **McAirlaid's**-Saugeinlagen, **Siegelrandbeutel** sowie **Cutisin**-Hautfaserdärme zur Produktion von Fleisch, Wurst und anderen Lebensmitteln.

TOPAG

Topag AG
Kunststoffe und Food-Verpackungen
General Wille-Str. 144, 8706 Feldmeilen
Tel. 044 923 24 16, Fax 044 923 24 42
info@topag.ch • www.topag.ch



**Tabelle 1: Harnsäuregehalt*
ausgewählter Lebensmittel
(in mg pro 100 g)**

Lebensmittel	Harnsäure (mg/100g)
<i>Tierische Lebensmittel</i>	
Rindfleisch (roh)	140
Schweinefleisch (roh)	150
Kalbfleisch (roh)	150
Kalbsleber (roh)	240
Kalbsmilken (roh)	900
Lammfleisch (roh)	140
Huhn (gegrillt, ohne Haut)	230
Schinken (gekocht)	130
Salami	100
Forelle (ohne Haut)	150
Sardellen (Konserven)	260
Thunfisch (in Öl)	180
Vollmilch	0
Emmentalerkäse	10
Vollei	5
<i>Pflanzliche Lebensmittel</i>	
Kartoffeln (gekocht)	15
Spinat (frisch)	50
Blumenkohl	45
Erbsen (grün, frisch)	150
Bohnen (grün, frisch)	42
Broccoli	100
Linsen	160
Kopfsalat	10
Äpfel	15
Bananen	25
Reis (gekocht)	50
Nudeln (gekocht)	30
Tee, Kaffee	0
Bier	15

*Die Lebensmittel enthalten nicht Harnsäure sondern Purine. Der Harnsäuregehalt bezieht sich auf die Menge an Harnsäure, die beim Abbau der enthaltenen Purine im menschlichen Organismus entsteht.

Harnsäure wird dann zu ca. 25% über den Darm und zu 75% über die Nieren ausgeschieden.

Bei den meisten Menschen funktioniert der Purin- und Harnsäurestoffwechsel ohne Probleme. Es gibt jedoch Personen, die eine angeborene Störung dieses Stoffwechsels haben. Es sind vor allem Männer davon betroffen (zwischen 10 und 30% aller Männer), bei den Frauen tritt die Stoffwechselstörung nur bei 2–6% auf. Bei dieser Störung wird die Harnsäure meist von den Nieren vermindert ausgeschieden, so dass es nach einer Mahlzeit mit hohem Puringehalt zu einer Erhöhung des Harnsäurespiegels im Blut kommt (Hyperurikämie). Ist die Harnsäurekonzentration im Blut zu hoch bzw. das Blut gesättigt, bleibt die Harnsäure nicht mehr gänzlich gelöst, sondern fällt als Kristalle aus. Wenn sich diese Harnsäurekristalle im Gewebe, in den Nieren und Gelenken ablagern, leidet die betroffene Person unter Gicht. Die Kristallablagerungen führen zu schmerzhaften Gelenkveränderungen und Entzündungserscheinungen, ausserdem können auch die Nieren dadurch geschädigt werden. Etwa 10% der Menschen mit Hyperurikämie entwickeln die klinischen Symptome von Gicht.



Alles für den Fleischermeister
Softwarelösungen nach Ihren Wünschen
Rümmele Lorenz Systementwicklungen
A-6850 Dornbirn, Marktstrasse 18d
TEL. 0043 (0) 5572 31 0 68
MOB. 0043 (0) 664 35 79 808

Personen mit Hyperurikämie und Gicht müssen die Purinaufnahme mit der Nahrung einschränken, um die Harnsäurekonzentration im Blut unter dem kritischen Wert zu halten. Wie oben erwähnt, haben höher entwickelte Lebewesen mehr DNS als die weniger hoch entwickelten, deshalb finden sich grundsätzlich in Fleisch und Fisch mehr Purine als in pflanzlichen Lebensmitteln. Trotzdem liefern auch Hülsenfrüchte und einige Gemüsesorten beachtliche Purinmengen (siehe Tabelle 1, Purinmengen umgerechnet in Harnsäure). Innereien weisen die höchsten Gehalte auf. Bei uns in den Industrienationen stellt jedoch Muskelfleisch die mengenmässig grösste Purinquelle dar. Für eine purinarmer Diät wird deshalb empfohlen, die Portionengrösse von Fleisch, Wurst und Fisch unter 100 g/Tag zu halten und den Proteinbedarf hauptsächlich über Milch und Milchprodukte abzudecken, da diese als Purinträger nur von geringer Bedeutung sind. Muss die Diät sogar streng purinarm sein (z. B. nach einem akuten Gichtanfall), muss die Verzehrshäufigkeit von Fleisch und Fisch auf 2–3 Mal pro Woche eingeschränkt werden. Ganz verboten sind Innereien wie z. B. Leber oder Nieren. Ausserdem sollten Hülsenfrüchte und andere purinreiche pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Kohl und Spinat gemieden werden. Dagegen ist eine hohe Flüssigkeitszufuhr angesagt, jedoch keine alkoholischen Getränke. Letztere enthalten zwar keine Purine (mit Ausnahme von Bier), die Verstoffwechselung von Alkohol im Körper führt jedoch zu einer Einschränkung der Harnsäureausscheidung über die Nieren. Der Puringehalt der Lebensmittel ist von der Lagerung und der Zubereitung abhängig. So kann z. B. durch Kochen eines Nahrungsmittels der Gesamtpuringehalt um ca. 10–20% verringert werden, da ein Teil der Purine herausgelöst wird und ins Kochwasser übergeht.

Purine sind lebenswichtige Bausteine von Mensch, Tier und Pflanze. Personen mit Hyperurikämie und Gicht müssen die Aufnahme von Purinen einschränken, wodurch der Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten limitiert wird. Für Personen ohne

diese gesundheitliche Vorbelastung stellen Purine jedoch kein Problem dar und sind kein Grund, den Fleischkonsum einzuschränken.

Alexandra Schmid
Forschungsanstalt Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP
Bern



www.carnasuisse.ch

Die Partner der Metzger – das sind die Lieferanten – sind nun auf der Home-Page des SFF zu finden. Verschiedene Suchkriterien erleichtern das Auffinden des gewünschten Spezialisten.

Suchen und gesucht werden

Das Lieferantenverzeichnis nützt den Inserenten und den Metzgern im gleichen Masse.

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden zweiten Mittwoch
Postfach, 8032 Zürich, Steinwiesstrasse 59
Auflage: 4840 Expl. (WEMF-bestätigt 07)
Druckauflage: 5000

Redaktion und Verwaltung:
Schweizer Fleisch-Fachverband
Postfach, 8032 Zürich, Steinwiesstrasse 59
Postcheckkonto 80-2960-4
Telefon 044 250 70 60
Telefax 044 250 70 61
E-Mail: info@carnasuisse.ch
www.metzgerei.ch

Redaktor: Andreas W. Wöllner

Bezugspreise (jährlich):
Verbandsmeister Fr. 97.80
Nicht-Metzgermeister Fr. 97.80
Nicht-Verbandsmeister Fr. 164.15
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:
Publimag AG
Europastrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 044 809 31 11
Fax 044 809 32 22
E-Mail: service.zh@publimag.ch
www.publimag.ch

Satz, Layout, Druck:
NZZ Print, 8952 Schlieren
E-Mail: print@nzz.ch
www.nzzprint.ch

Inhalt

XXX	X
XXX	X
Partie française	X
Parte italiana	X

SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.