



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

Fortsetzung folgt

Die Spannung steigt. Vergangene Woche hat die zuständige Ständeratskommission ihre Beratungen zur «Agrarpolitik 2011» fortgesetzt, aber nicht abgeschlossen. Bereits Anfang September war der Entscheid gefallen, auf die Vorlage einzutreten, obschon dies angesichts der politischen Grosswetterlage keineswegs selbstverständlich war. In Landwirtschaftskreisen wird die Reform bekanntlich als zu radikal beurteilt. Man kritisiert, dass der Abbau von Eingriffen des Bundes in den Markt, vor allem im Milch- und Käsebereich, nicht verkraftbar sei. Allerdings wollen auch einzelne Zweige der Nahrungsmittelindustrie die Aufhebung von Verarbeitungszulagen bei der Verwertung gewisser Ackerbauprodukte so lange wie möglich hinauszögern.

Der Beobachter konnte ausserdem Wind aus verschiedenen anderen Richtungen registrieren. So entstand der Eindruck, dass selbst das System der Direktzahlungen unter wachsenden Druck gerät. Sodann wird diskutiert, ob es überhaupt sinnvoll sei, die Landwirtschaftspolitik alle vier Jahre anzupassen. Sie ist jeweils ausgerechnet auf die eidgenössischen Wahlen, so auch 2007, eines der zentralen parlamentarischen Themen. Gewichtige Stimmen bezweifeln, ob dies einer sachlich richtigen Beschlussfassung förderlich sei. Ein nur vierjähriger Zeithorizont ist in der Tat eng und unzuverlässig, wenn die Akteure stets wieder mit anderen, ungewissen Rahmenbedingungen rechnen müssen.

Viele Hunde sind des Hasen Tod, könnte man also meinen. Doch die Signale aus der Ständeratskommission von letzter Woche scheinen eher auf Grün zu wechseln. Offenbar versucht sie, die «Agrarpolitik 2011» mit Zusätzen zu versehen, welche die Produktionskosten der Landwirtschaft senken. Dies könnte die Chancen erhöhen, dass die Vorlage mehrheitsfähig wird. Noch nicht behandelt ist allerdings der von uns bekämpfte Antrag des Bundesrates, welcher die Kosten der Vieh- und Fleischwirtschaft nachteilig beeinflusst: Es handelt sich um die neuen Tatbestände für Gebühren bei der Fleischgewinnung. Ist die Kommission konsequent, muss sie bei ihrer nächsten Sitzung Anfang November davon Abstand nehmen. Balz Horber



In Basel ist kürzlich die Berufsschau durchgeführt worden. Tausende von jungen Leuten haben sich über die Möglichkeiten von Lehren informieren lassen. Ein exquisites Team der Bell AG hat engagiert mitgewirkt und die Fleischberufe auf sympathische und eindruckliche Weise vorgestellt. Der Bildbericht befindet sich in der Zeitungsmitte. (Photo: Wö)

Fleisch in der Ernährung

Fett im Dschungel der Ernährungsempfehlungen

Nahrungsfett spielt eine wichtige Rolle in der Ernährung des Menschen, denn Fette sind lebenswichtig für einen gesunden Körper. Und trotzdem, kaum ein anderer Nährstoff hat mit derart vielen Vorurteilen zu kämpfen wie das Fett.

Fett macht fett, ist schuld an Arteriosklerose und Herzinfarkt, evtl. auch an Krebs und Diabetes Typ 2. Wer kennt sie nicht, diese Schlagzeilen, die wir so oder ähnlich immer wieder in Zeitschriften antreffen. Dabei sind nicht nur die Fette, sondern auch die tierischen Lebensmittel die Verlierer, denn gerade Fleisch und Fleischprodukte werden häufig angeprangert, (zu) viel Fett zu enthalten. Fleisch und

Fleischprodukte tragen in der Schweiz jedoch nur 15% zur Fettzufuhr bei (18,4 g bei einem Gesamtverbrauch von 122 g pro Person und Tag laut dem 5. Schweiz. Ernährungsbericht). Damit liegen sie an dritter Stelle hinter Ölen/Fetten und Milch/Milchprodukten. Dies sind Verbrauchszahlen, der effektive Verzehr liegt wahrscheinlich niedriger. Hinzu kommt, dass sichtbares Fett vielfach vor dem Ver-

zehr entfernt wird und sich der Fettgehalt auch durch das Garen zusätzlich verringern kann, wie dies eine ETH-

OBRECHT
TECHNOLOGIE UND SERVICE

Berkel **TEC**

Giessenstrasse 15, Postfach 50, 8952 Schlieren
Telefon 043 322 41 41 Fax 043 322 41 51
Servicenummer 0848 322 322
E-Mail info@obrecht-tech.ch
www.obrecht-tech.ch

Studie gezeigt hat. Ein Blick auf unsere EU-Nachbarländer zeigt, dass der Beitrag von Fleisch und Fleischerzeugnissen an die Gesamtfettaufnahme je nach kulinarischer Tradition variiert. In Griechenland liegt der Anteil am tiefsten, bei den Frauen bei durchschnittlich nur 9% und bei den Männern bei 11%. In Granada, Spanien finden sich die höchsten Durchschnittswerte: 24% bei den Frauen und 30% bei den Männern. Die Schweiz liegt mit ihrem Anteil von 15% im europäischen Mittelfeld.

Fettes Fleisch?

Fett kommt im Fleisch als Fettgewebe vor. Neben dem Auflage- (subkutanen Fett) und dem Innereifett ist es als Depotfett sichtbar zwischen den Muskeln (intermuskulär) eingelagert und als Marmorierung im Muskel (intramuskulär) erkennbar. Dass Fleisch und Fleischerzeugnisse fettreich sind, trifft nicht generell zu. Durch züchterische Massnahmen, veränderte Aufzucht (Futter, Haltungsbedingungen), jüngeres Schlachalter und magerere Zuschnitte der Fleischstücke wurde gegenüber früher ein reduzierter Fettgehalt und höherer Muskelanteil des Fleisches erreicht. Wie bei vielen Nahrungsmitteln sind sowohl fettreiche wie auch fettarme Stücke zu finden (Abb. 1), und verglichen mit anderen Lebensmitteln stehen Fleisch und Fleischprodukte betreffend Fettgehalt gar nicht so schlecht da (Abb. 2), wie vielfach vorgegeben wird.

Macht Fett fett und krank?

Ein Grossteil der Schweizer Bevölkerung ist der Meinung, dass Fett dick macht. Die Wissenschaftler vertreten diesbezüglich unterschiedliche Ansichten. Galt früher die fettreduzierte Diät als Inbegriff einer gesunden Ernährung, so scheint sich der Spieß nun gedreht zu haben und die Kohlenhydrate wurden zur Zielscheibe. Was bei der öffentlichen Diskussion oft vernachlässigt wird, ist die Tatsache, dass es bei einer ausgewogenen Energiebilanz keine Rolle spielt, ob die Energie vom Fett oder von den Kohlenhydraten stammt. Da Fett gegenüber Kohlenhydraten aber mehr als doppelt so viel Energie bereitstellt (38,9 kJ/g vs. 17,2 kJ/g), lässt sich bei einer fettreduzierten Diät natürlich mehr Energie

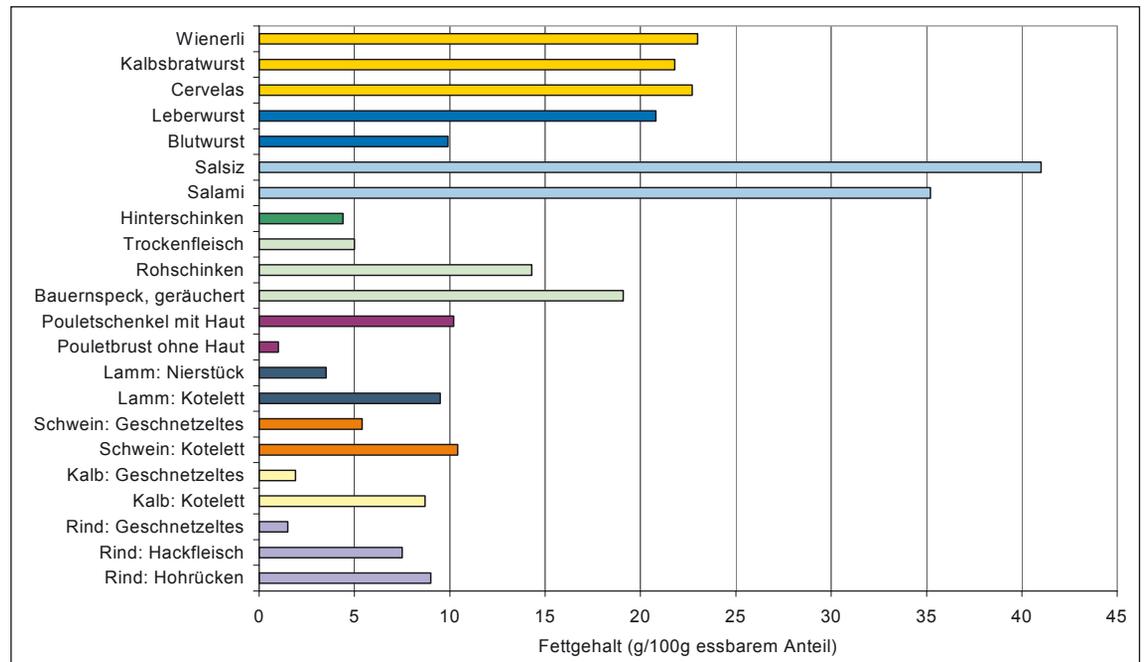


Abb. 1: Fettgehalt von ausgewählten Frischfleischstücken und Fleischprodukten.

(Quellen: Schweizer Nährwerttabelle, Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren [Proviande 2006])

einsparen als mit einer Einschränkung von Kohlenhydraten. Auf gesunde Weise abnehmen, lässt sich sowohl mit den «low-fat» (→ wenig Fett) als auch den «low-carb» (→ wenig Kohlenhydrate) Diäten, solange sie ein breites Spektrum an Nahrungsmitteln zulassen. Welche Wahl man trifft, sollte von den eigenen Neigungen geprägt sein, d.h., ob man eher Fleisch- oder Nudelliebhaber ist. Denn nur bei Berücksichtigung der individuellen Vorlieben wird eine Diät längerfristig durchge-

halten, was die Voraussetzung für den gewünschten Erfolg ist. Da es sowohl bei Frischfleisch wie auch bei den Fleischerzeugnissen Produkte mit unterschiedlichem Fettgehalt gibt, findet sich immer etwas, das in den persönlichen Ernährungsplan passt.

Nun wird sicher der Einwand erhoben, dass eine hohe Fettzufuhr einen negativen Einfluss auf die Blutfette hat, was als Risikofaktor für Arteriosklerose und koronare Herzkrankheiten (KHK) gilt. Diese Ansicht ba-

siert auf der ursprünglichen Theorie zur Entstehung von Arteriosklerose und KHK, die sich als zu simpel erwiesen hat. Inzwischen weiss man, dass es nicht die Gesamtaufuhr an Fett

Fortsetzung auf Seite 5

Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint jeden Mittwoch
Auflage: 5092 Exemplare (WEMF 05)
Druckauflage: 5400 Exemplare

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: info@publimag.ch
www.publimag.ch

Anzeigenpreise:
Millimeterpreis Nichtmitglieder: Fr. 1.16. Milli-
meterpreis Mitglieder und Stellengesuche: Fr. -85.
1-spaltige Inserate sind im Anzeigenteil nicht mög-
lich. 2 Spalten sind 47 mm breit.

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

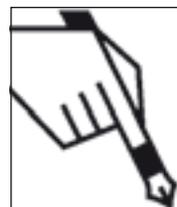
Inhaltsübersicht

XXX X

XXX X

Partie française X

Parte italiana X



Metzger-Treuhand AG

Treuhandstelle des Verbandes Schweizer Metzgermeister

Fiduciaire des Bouchers SA

Fiduciaire de l'Union Suisse des Maîtres-Bouchers

Info-Veranstaltungen bei der Metzger-Treuhand AG

Geschätzte Metzgersleute

Im Jahre 2007 stehen wichtige Gesetzesänderungen betreffend alle Aktiengesellschaften (AG) und Gesellschaften mit beschränkter Haftung (GmbH) an.

Haben Sie sich vielleicht die folgenden Fragen schon gestellt:

- Was bedeuten diese Neuerungen für Sie?
- Welcher Handlungsbedarf ergibt sich durch diese Neuerungen?
- Brauchen Sie künftig (noch) eine Revisionsstelle?
- Welche finanziellen Folgen haben diese Änderungen für Sie?
- und noch vieles mehr.

Zur Beantwortung dieser und weiterer Fragen bietet Ihnen die Metzger-Treuhand AG kostenlose Info-Veranstaltungen an. Diese Ver-

anstaltungen dauern ca. 1½ Stunden und beginnen um 16.30 Uhr

Diese finden statt:

**Dübendorf,
Mittwoch, 15. November 2006**

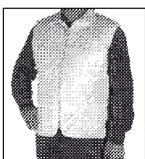
**Bern,
Mittwoch, 29. November 2006**

**Lausanne,
Mittwoch, 15. November 2006**

Nehmen Sie die Gelegenheit wahr und informieren Sie sich rechtzeitig über wichtige Veränderungen.

Mehr Informationen und einen Anmeldetalon finden Sie auf unserer Homepage – www.metzger-treuhand.ch unter den MT-News – oder Sie rufen uns an. Unsere Nummern lauten: in Dübendorf 044 824 31 31; in Bern 031 332 34 23 und in Lausanne 021 729 74 45.

Thermowesten für wohlige Wärme



Ihre Vorteile:

- hochklappbarer Kragen
- verlängertes Rückenteil
- kochfest 95°C, bügeltfrei
- Farbe weiss
- Ärmellos oder Langarm
- ab Gr. XS bis Gr. 5XL

RAUSSER

Rausser Handelsfirma
Lohwisstrasse 50 • CH-8123 Ebmatingen
Tel. 01/980 10 10 • Fax 01/980 40 60

Fortsetzung von Seite 2

ist, welche die Blutfette und das Arteriosklerose-Risiko beeinflusst, sondern die Qualität und Quantität der Fettsäuren (gesättigte, einfach und mehrfach ungesättigte sowie Trans-Fettsäuren). Vor kurzem bestätigte dies eine gross angelegte, amerikanische Studie. Die Wissenschaftler fanden bei den Studienteilnehmerinnen trotz fettreduzierter Ernährung (29% der Energie von Fett im 6. Studienjahr) keine Reduktion des KHK- bzw. Schlaganfallrisikos im Vergleich zu denjenigen mit einer «normal» fettreichen Ernährung (38% der Energie von Fett). Diese Studie fand übrigens auch keine Verringerung des Brust- oder Darmkrebsrisikos durch die Fettreduktion. Dass ein hoher Fettgehalt der Nahrung mit einem höheren Krebsrisiko einhergeht, scheint auch auf der Basis von epidemiologischen Studien unwahrscheinlich. In derartigen Untersuchungen wird die Verteilung von Krankheiten in der Bevölkerung erhoben und mit der Ernährungsweise in Verbindung gebracht. Umfangreiche epidemiologische Studien fanden bisher auch keinen Zusammenhang zwischen der Fettaufnahme und Diabetes Typ 2. Unabhängig vom Gesamtfettgehalt können einzelne Fettsäuren aber einen gesundheitlichen Einfluss haben. Darauf einzugehen, würde jedoch den Umfang dieses Artikels sprengen.

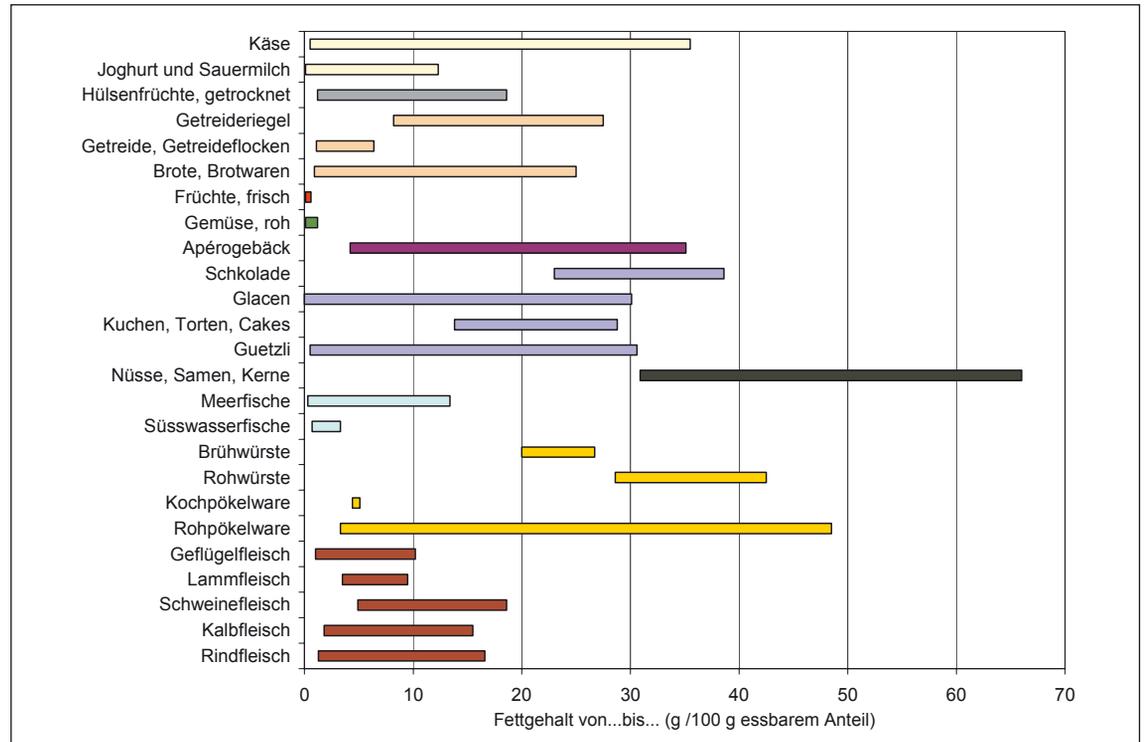


Abb. 2: Bandbreiten des Fettgehalts in verschiedenen Lebensmittelgruppen ohne Fette/Öle.

(Quellen: Schweizer Nährwerttabelle, Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren [Proviande 2006])

Zusammenfassung

Es zeigt sich immer mehr, dass aus gesundheitlichen Gründen auf kein Fleischstück oder Fleischerzeugnis nur wegen eines eventuell hohen Fettgehalts verzichtet werden muss.

Was indes berücksichtigt werden sollte, ist die Fettsäurenverteilung in

der Ernährung. Dies wird jedoch Thema eines Folgeartikels sein. Da es sowohl sehr magere wie auch fettreiche Fleischstücke und Fleischwaren gibt, kann die Fettaufnahme sehr gut den individuellen Wünschen angepasst werden.

Übrigens, am Symposium «Fleisch in der Ernährung», welches Proviande

am 15. November 2006 in Bern durchführt, wird das Thema Fett eingehender beleuchtet werden. Informationen und Anmeldetalon zum Symposium finden Sie unter www.schweizerfleisch.ch.

Alexandra Schmid,
Forschungsanstalt Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP, Bern

foodjob.ch

Geschäftsübergabe Foodjob AG von Kurt Wick an Jörg Knellwolf

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Foodjob AG Personalberatung International hat sich in den vergangenen Jahren unter der Marke foodjob.ch ein nationales und internationales Profil als Personalberatung für die Fleisch verarbeitende Industrie für mittlere und grosse Unternehmen erarbeitet. Dazu haben die professionelle Kandidatenabwicklung, die Kundenähe und insbesondere das ausgesprochene Branchenwissen nicht unwesentlich beigetragen.

Betreuung sichergestellt

Per 1. Januar 2007 übernimmt die Gebr. Knellwolf AG mit Jörg Knellwolf vollumfänglich die Geschäftstätigkeiten der Foodjob AG. Bereits heute, ab Oktober 2006, wird die neue Belegschaft mit dem System der persönlichen Kandidaten- und Kundenbetreuung vertraut gemacht.

Sie stehen im Mittelpunkt

Auch in Zukunft liegen die Schwerpunkte der Foodjob AG in der Suche und Vorauswahl von qualifizierten

Fach- und Führungskräften aus und für die Fleisch verarbeitende Industrie in der Schweiz und International. Hierfür bedient sie sich der anzeigengestützten Suche in Internet-Stellenbörsen und in Printmedien, der professionellen Recherche im Internet sowie der Methodik des klassischen Executive Search. Mit dieser Kombination bieten wir Ihnen die Vorteile der persönlichen Personalberatung verbunden mit der Schnelligkeit und Aktualität des Mediums Internet.

Im Mittelpunkt steht für uns dabei stets, unseren Kunden und Kandidaten eine Dienstleistung zu bieten, die auf ihre ganz speziellen Bedürfnisse eingeht.

Danke

Wir danken Ihnen für das bisherige Vertrauen und die Treue zu unserer Unternehmung mit Visionen für Menschen in anspruchsvollen Lebenssituationen und bitten Sie, Jörg Knellwolf und seinem Team ebenfalls das Vertrauen zu schenken. Wir sind überzeugt, Sie werden von den Qualitäten und dem ausgesprochenen Branchen-

wissen, das er Ihnen bieten kann, gleich begeistert sein wie ich.

Der Wechsel verursacht für Sie keinerlei Aufwendungen oder Formalitäten. Jörg Knellwolf übernimmt per 1. Januar 2007 im Rahmen unseres Vertrages den gesamten Betrieb mit allen bestehenden Verpflichtungen gegenüber Kandidaten und Kunden.

Auch die Markenrechte von foodjob.ch werden übertragen, d. h. die Leistungen werden nach wie vor unter der Foodjob AG angeboten.

Freundliche Grüsse
Foodjob AG
Personalberatung International
Kurt Wick
Jörg Knellwolf

Dreyer AG, CH-2575 Gerolfingen

Ihr Spezialist für Sauerkraut, Sauerrüben, und küchenfertige Salate

Jetzt neu: Erntefrische Sauerrüben im Kessel!



Sauerkraut macht sexy!

Tel.: 032 396 00 00 Fax: 032 396 00 01 mail@dreyer-ag.ch
www.dreyer-ag.ch - Homepage mit Info's und Rezepten