



Die Seite der Schweizer Geflügelproduzenten

Ergebnisse der Ammoniakmessungen: zwischen Genugtuung und Frustration

Seit Kurzem liegen wissenschaftlich fundierte Messwerte zu Ammoniakemissionen aus Schweizer Pouletställen vor (Projekt Mettmensstetten; siehe Artikel auf S. 12). Eigentlich ein Meilenstein. Eigentlich ein Moment, auf den unsere Branche lange hingearbeitet hat. Und doch fällt es mir schwer, mich vorbehaltlos darüber zu freuen. Sollten uns diese erfreulichen Resultate nicht mit Genugtuung erfüllen? Oder überwiegt vielmehr die Frage nach der Gerechtigkeit und damit der Frust über die vergangenen Jahre?

Zu lange wurde mit falschen Zahlen gerechnet. Dies hatte zur Folge, dass die Behörden in vielen Fällen Luftwäscher und weitere wirtschaftlich belastende Auflagen verfügten. Für mich persönlich ist das frustrierend. Während meiner gesamten Zeit beim SGP, zuerst als Delegierter, später als Vorstandsmitglied und heute als Präsident, habe ich die Bemühungen der Branche miterlebt, verlässliche Zahlen zu Ammoniakemissionen aus Schweizer Pouletställen zu erhalten. Es gab zahlreiche Anläufe und Rückschläge, bis wir endlich zu Resultaten gekommen sind. Auch die Verpflichtung zur Mitfinanzierung der Messungen durch die Geflügelbranche empfinde ich als Ungleichbehandlung gegenüber anderen Tierkategorien, bei denen bereits früher staatlich finanzierte Messungen stattfanden.

Immerhin verfügen wir nun endlich über eigene, aktuelle Zahlen. Eigentlich

müsste die Freude darüber überwiegen. Doch zu gross ist die Befürchtung, dass die neuen Zahlen zu langsam oder nicht konsequent genug berücksichtigt werden. Noch sind sie nicht in den Instrumenten hinterlegt, welche unsere Produktion massgeblich beeinflussen. Noch gelten in 13 Kantonen mit einem bedeutenden Anteil an der Schweizer Pouletproduktion Massnahmenpläne, die auf falschen Annahmen beruhen. Gleichzeitig laufen die Fristen für die Nachrüstung bestehender Ställe langsam ab. Produzenten, die ihre Projekte unter Auflage einer Abluftreinigungsanlage realisieren mussten, fragen sich heute, wer die Kosten einer möglichen Stilllegung übernimmt. Vereinzelt werden sogar Forderungen nach Sammelklagen laut.

Die neuen Messergebnisse sind ein Erfolg für unsere Branche. Sie bestätigen, was wir seit Langem vermutet und gefordert haben. Entscheidungen müssen auf Schweizer Fakten und nicht auf Annahmen basieren. Deshalb dürfen wir heute durchaus stolz sein. Gleichzeitig wäre es falsch, die Enttäuschung und den Frust vieler Produzenten auszublenden. Die Freude über das Erreichte wird erst dann ungetrübt sein, wenn die neuen Erkenntnisse auch in der Praxis ankommen und dort zu fairen und verhältnismässigen Rahmenbedingungen führen.

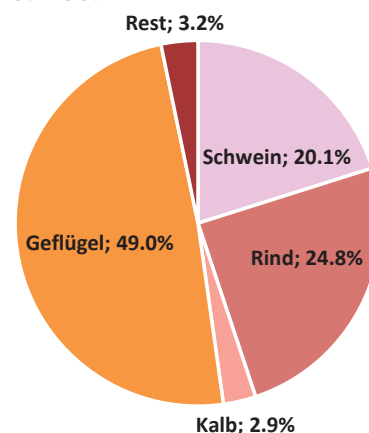
Adrian Waldvogel, Präsident

tels, Take-away, Spitäler, Heime, etc., inklusive nicht näher bestimmbare Verluste in der Verarbeitung, Lagerung und im Handel). 2025 wurden 49,2% des Fleischangebots in der Ausserhausverpflegung abgesetzt und 50,8% im Detailhandel. Schweine- und Geflügelfleisch wurden auch 2025 mehrheitlich im Detailhandel abgesetzt, Rind- und Kalbfleisch dagegen häufiger ausser Haus konsumiert.

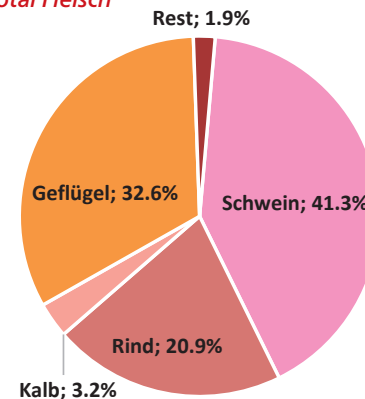
Zwar nahm 2025 der Fleischabsatz pro Kopf im Detailhandel gegenüber 2024 um 2,7% zu, verglichen mit 2017 aber um 2,2% ab. Beim Geflügel ist jedoch ein starkes Wachstum zu verzeichnen: Der Geflügelabsatz stieg zwischen 2017 und 2025 mengenmässig um rund ein Viertel, und sein prozentualer Anteil nahm in dieser Zeit von 27,3% auf 32,6% zu.

Quelle: www.agrarmarktdaten.ch/blog/fleischabsatz-detailhandel-schweiz-2026

Frischfleisch



Total Fleisch



Grafiken: Anteil der Fleischarten im CH-Detailhandel 2025 – oben im Bereich Frischfleisch, unten im Fleischabsatz total (inkl. Charcuterie und Produkten mit Fleischanteilen). Quelle: BLW Fachbereich Agrardaten und Marktanalysen

Rund die Hälfte des Frischfleisches im CH-Detailhandel ist Geflügelfleisch

gl. Am 28. April 2026 publizierte das BLW den aktuellen Marktbericht Fleisch, der auf den Daten des Jahres 2025 basiert. Der «effektive Fleischabsatz im Schweizer Detailhandel» wird unter anderem aufgrund von Konsumenten- und Retailpanels von NielsenIQ Switzerland berechnet.

56,6% des Fleisches wurde 2025 als Frischfleisch abgesetzt. Danach folgt mit 37,9% die Produktgruppe Charcuterie. Knapp die Hälfte (49%) des im Detailhandel abgesetzten Frischfleisches war Geflügelfleisch; Rind- und Schweinefleisch erreichten in dieser Produktgruppe je 24,8% bzw. 20,1% (siehe obere Grafik).

Dagegen dominiert in den Produktgruppen Charcuterie und Konserven Schweinefleisch: Charcuterieprodukte bestanden im Durchschnitt zu 74,2% aus Schweinefleisch, Konserven zu 77,6%. Über alle Produktgruppen zusammen bleibt Schweinefleisch 2025 mit 41,3% Spitzenreiter im Schweizer Detailhandel (siehe untere Grafik). Auf dem zweiten Rang befindet sich mit 32,6% Geflügelfleisch, gefolgt von Rindfleisch mit 20,9%.

Die Differenz zwischen dem Frischfleischabsatz im Detailhandel und dem totalen Fleischangebot entspricht der Ausserhausverpflegung (Restaurants, Ho-

Untersuchung zu Campylobacter in Pouletfleisch im Detailhandel

gl. In einer Studie wurde das Vorkommen von Campylobacter in Pouletfleisch aus der Schweiz und dem Ausland bestimmt, das zwischen Mai und August 2024 im Schweizer Detailhandel erhältlich war. Insgesamt wurden 300 verschiedene Proben von gekühltem oder gefrorenem Hühnerfleisch sowie 50 Proben von gekühltem mariniertem Fleisch untersucht. Es handelte sich um verschiedenste Produkte wie ganze Poulets, Brustfleisch ganz oder geschnetzelt, Schenkel und Flügel mit Haut usw.

Die Analyse erfolgte mittels quantitativer Methode (Plattierung) und nach qualitativer Methode (nach Anreicherung). Bei der Anreicherung werden Proben zuerst in einer Nährlösung vermehrt, um selbst einzelne Keime zu finden, die bei der herkömmlichen Keimzahlbestimmung auf Platten nicht gefunden würden (übliche Nachweisgrenze: 100 koloniebildende Einheiten pro Gramm = 100 cfu/g).

Bei der quantitativen Analyse wurde Campylobacter nur in 3,7% der frischen und nicht-marinierten Pouletfleischproben nachgewiesen (>100 cfu/g). Bei der qualitativen Analyse, also nach Anreicherung, konnte hingegen bei rund der Hälfte der Proben das Vorhandensein von Campylobacter-Keimen festgestellt werden («Campylobacter-positiv»). Die nachfolgenden Hauptergebnisse beziehen sich auf diese qualitative Methode:

- Bei Bio- und Freiland-Pouletfleisch waren mit 72% bzw. 77% deutlich mehr Proben positiv als aus konventioneller (38%) bzw. BTS-Produktion (50%). [Anmerkung: «Konventionelles» Schweizer Fleisch dürfte mehrheitlich ebenfalls aus BTS-Produktion gestammt haben, war aber vermutlich nicht als solches deklariert. Der BTS-Anteil

beim CH-Fleisch dürfte jedenfalls wesentlich höher sein als die erhobenen 42%.]

- Zwischen Inland- und Importpoulets bestand ein geringer Unterschied (54% zu 43% positiv). [Anmerkung: 86% des stärker betroffenen Bio- und Freilandfleisches stammte aus der Schweiz, was den Vergleich nach Herkunftsland verzerrt.]

- Produkte mit oder ohne Haut unterschieden sich kaum (54% zu 49%).

- Gefrorenes Fleisch war deutlich weniger häufig positiv (11%) als frisches Fleisch (62%). Produkte mit Marinade waren etwas weniger häufig positiv (40%) als nicht-marinierte (62%).

In der Studie wurden Campylobacter-Isolate aus Pouletfleisch genetisch typisiert. Der Vergleich mit menschlichen Isolaten belegte, dass Geflügelfleisch eine bedeutende Quelle von Erkrankungen beim Menschen ist. Weiter wurde auch festgestellt, dass bei Campylobacter-Keimen Antibiotikaresistenzen eine Rolle spielen.

Einordnung

Erwartungsgemäss war das Campylobacter-Vorkommen bei Fleisch von Bio- und Freiland-Poulets deutlich höher, da sich mit dem Zugang ins Freie bzw. auf eine Weide die Wahrscheinlichkeit des Kontaktes mit diesem Keim stark erhöht. Ebenso deutlich waren die tieferen Werte bei gefrorenem Fleisch, da bei Tiefkühltemperaturen ein Teil der Campylobacter-Keime abstirbt. Entsprechend wird das Tiefgefrieren als mögliche Massnahme genannt, um Campylobacter-Infektionen beim Menschen zu reduzieren.

Zu berücksichtigen ist, dass die Studie im Sommer durchgeführt wurde, also in einer Jahreszeit, in der Campylobacter in

den Pouletherden bis zu doppelt so häufig festgestellt werden wie im Winterhalbjahr. Zudem waren bei rund 97% der Proben nur sehr geringen Mengen an Campylobacter-Keimen vorhanden, die unter der Nachweisgrenze von 100 cfu/g im üblichen Plattenverfahren lagen und nur dank aufwendiger Anreicherung nachgewiesen wurden. Der Grenzwert von 100 cfu/g wird aus Sicht der Lebensmittelsicherheit noch als tolerierbar eingestuft.

St-Aubin: Greenpeace reicht Beschwerde ein

gl. Was Greenpeace kurz nach der Erteilung der Baubewilligungen für die Infrastrukturen des AgriCo-Campus in St-Aubin angekündigt hatte (siehe letzte Ausgabe), ist nun Tatsache: Kurz vor Ablauf der Beschwerdefrist haben Greenpeace Schweiz, der Verein Eco Transition La Broye und 28 Einzelpersonen beim Freiburger Kantonsgericht Beschwerde gegen die Baubewilligungen für den geplanten Geflügelverarbeitungsbetrieb (ATV) der Micarna eingelegt. Statt auf ideologische Argumente (gegen Fleischkonsum) stützt sich die Beschwerde nun auf vermeintliche rechtliche Mängel in den Bereichen Zonenplanung und Umweltschutz. Wie ATV-Projektleiter Lutz von Strauss in einem Interview mit der Bauernzeitung beteuert, ermöglicht der Ersatzbau wesentliche Verbesserungen in den Bereichen Tierwohl, Energie- und Wasserverbrauch, Foodwaste sowie Arbeitsbedingungen. Zudem sei das Bauprojekt im ordentlichen Verfahren geprüft worden und die Behörden hätten die massgebenden Umweltfragen sorgfältig beurteilt, bevor die Baubewilligung erteilt wurde.