

# FAKTEN ZU SCHWEIZER FLEISCH

WISSENSWERTES ZU PRODUKTION, TIERHALTUNG UND ERNÄHRUNG

## VOM SCHWEIN



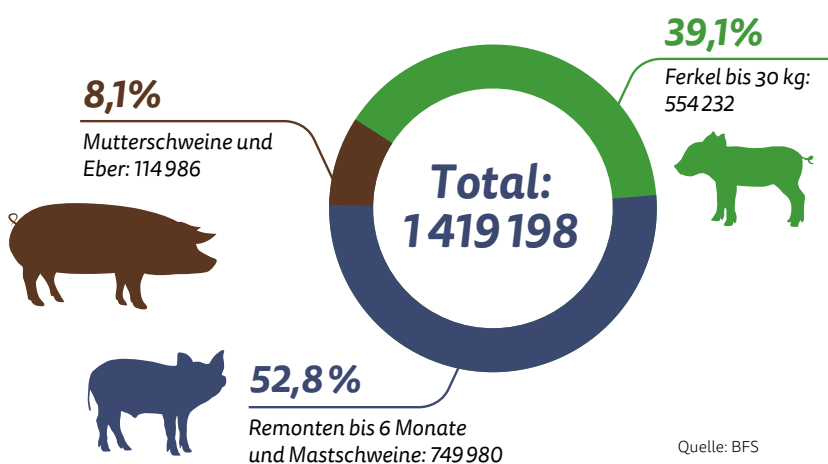
In der Schweiz zählt die Haltung von Schweinen zu den wichtigsten Landwirtschaftszweigen. Die einheimische Schweinezucht ist auf hervorragende Fleischqualität von gesunden Tieren

ausgerichtet. Schweizer Schweinefleisch belegt auf der Beliebtheitskala den ersten Rang. Es ist vielseitig verwendbar, zart, geschmackvoll und preisgünstig.

### HALTUNG UND ZUCHT

Die wichtigsten Ausgangsrassen in der Zucht sind das Schweizer Edelschwein (Mutter- und Vaterlinie), die Schweizer Landrasse und Duroc. Nach der Aufzucht und der Mastphase erreichen die Schweine ein Gewicht von 105 bis 115 kg. In der Schweiz leben rund 1,4 Mio. Schweine. Die maximale Anzahl Tiere pro Betrieb ist in der Höchstbestandesverordnung geregelt und im internationalen Vergleich eher klein.

### SCHWEINEBESTAND IN DER SCHWEIZ 2018



### HOHES TIERSCHUTZNIVEAU

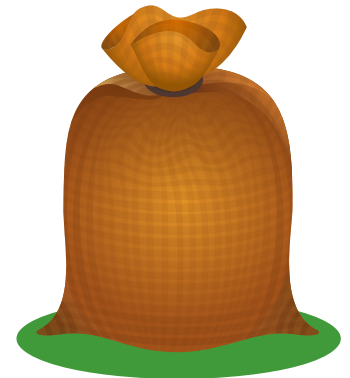
Die Gesetze, welche in der Schweiz die Tierhaltung regeln, gehören weltweit zu den strengsten und die Tiertransportvorschriften sind die strengsten überhaupt (Transportdauer max. 8 Std.). Zudem profitieren über 50% aller Schweine vom Programm «Regelmässiger Auslauf im Freien» (RAUS), und über 66% leben im Programm «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS).

### TRANSPORTVORSCHRIFTEN



## ÖKOLOGISCHE NEBENPRODUKTEVERWERTER

Die Futtermittel für unsere Schweine sind GVO-frei und enthalten kein Tiermehl. Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind in der Schweiz verboten. Als Allesfresser sind die Schweine wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag gegen Food Waste.

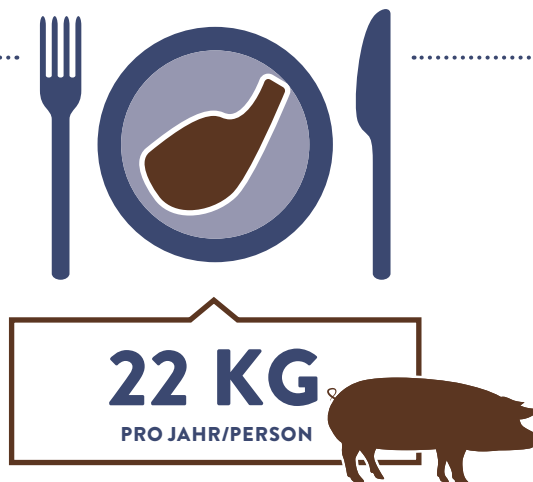


### TRANSPARENZ UND SICHERHEIT

Die Schweiz ist weitgehend frei von hochansteckenden Tierseuchen und die Nutztierbestände haben im Vergleich zum Ausland einen sehr hohen Gesundheitsstatus. Dank einer strikten Tierverkehrskontrolle und der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit kann das Fleisch bis zu den Erzeugerbetrieben zurückverfolgt werden.

### SCHWEINEFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Schweinefleisch enthält viel wertvolles Eiweiss, Vitamine der B-Reihe sowie Zink und Selen. Entgegen der allgemeinen Meinung hat es ein durchaus optimales Fleisch-Fett-Verhältnis (das Nierstück beispielsweise enthält nur 5,1 g Fett pro 100 g). Die Schweizerinnen und Schweizer essen pro Kopf und Jahr rund 22 kg Schweinefleisch, mehr als 95% davon stammen aus dem Inland.



Achten auch Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute Gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch)



Der feine Unterschied.