VOM
SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

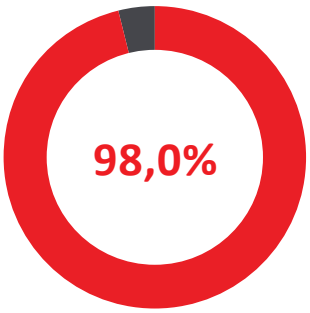
FEINE ONLINE REZEPTE

DIE SCHWEIZER SCHWEINEHALTUNG

Ein bedeutender Wirtschaftszweig

Die Haltung von Schweinen zählt in der Schweiz zu den wichtigsten Zweigen der Landwirtschaft. Misst man den Produktionswert, d.h. den Wert im Vergleich zu sämtlichen landwirtschaftlichen Waren und Dienstleistungen, steht die Schweinehaltung an vierter Stelle – nach Pflanzenbau, Milchproduktion und Rinderhaltung. In der Schweiz leben rund 1,3 Millionen Schweine.

Anteil Inlandproduktion 2023



Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:
bfs.admin.ch

Das Wichtigste im Überblick.

- Schweizer Schweinefleisch belegt auf der Beliebtheitsskala den ersten Rang. Es ist vielseitig verwendbar, zart, geschmackvoll und preiswert.
- Es enthält viel wertvolles Eiweiss, Eisen, Zink, Selen sowie Vitamine der B-Reihe.
- Dank der auf Qualität ausgelegten Zucht besitzt Schweizer Schweine-fleisch ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis. Geschnetzeltes zum Beispiel enthält heute nur noch rund 5% Fett.
- Als Allesfresser sind Schweizer Schweine wichtige Verwerter von Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung.
  Sie verwerten diese ökologisch sinnvoll und leisten damit einen wertvol-len Beitrag gegen Food-Waste.
- Das Futter für die Schweizer Schweine ist GVO-frei. Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

VOM SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

Zucht setzt auf Qualität

Die schweizerische Schweinezucht ist auf hervorragende Fleischqualität von gesunden Tieren ausgerichtet. Aus diesen Gründen kombinieren die Züchter die Rassen speziell mit drei Zielen:

1. Die Muttersauen sollen robust, fruchtbar und langlebig sein.
2. Die Mastschweine sollen vital und frohwüchsig sein.
3. Das Fleisch soll von hervorragender Qualität sein – bestens geeignet für Frischfleisch wie auch für Fleisch-Erzeugnisse.

Gesetz und Markt regeln die Betriebsgrösse

Es gibt Bauernfamilien, welche die Schweinehaltung als einen von mehreren Produktionszweigen betreiben. Durch die Zunahme des wirtschaftlichen Drucks sowie der Anforderungen steigt aber die Zahl spezialisierter Landwirtschaftsbetriebe. Man unterscheidet verschiedene Betriebstypen: Die einen spezialisieren sich auf Zucht, andere auf Mast; wiederum andere betreiben beides.

Voraussetzungen für eine erfolgreiche Schweinehaltung sind konkurrenzfähige Strukturen und die Ausrichtung auf den Markt. Der Betriebsgrösse sind durch die Höchstbestandesverordnung sowie durch das Raumplanungs- und Gewässerschutzgesetz Grenzen gesetzt. Viele weitere Gesetze und Auflagen begrenzen die unternehmerische Freiheit der Schweizer Schweinehalter.

Fruchtbare Tiere

Ein Mutterschwein wird im Durchschnitt drei bis vier Jahre alt und sechsmal trächtig. Nach jeweils drei Monaten, drei Wochen und drei Tagen bringt es 11 bis 14 Ferkel zur Welt. Diese säugt es während vier bis fünf Wochen. Die Ferkel wachsen schnell und sind nach zehn Wochen etwa 20 kg schwer.

Nach der Aufzucht und einer gut dreimonatigen Mastphase erreichen die Schweine ein Lebendgewicht von 105 bis 115 kg. Das Schweizer Klima ist für die Freilandhaltung von Schweinen ungünstig. Über 60% der Schweine können aber regelmässig in einen befestigten Auslauf (RAUS-Programm). Doch auch bei der reinen Stallhaltung wird dem Tierschutz grosse Bedeutung beigemessen. Zwei Drittel aller Schweine werden in besonders tierfreundlichen Ställen gehalten (BTS-Programm).

Ökologische Nebenprodukteverwerter

Das Schwein stammt vom Wildschwein ab und ist ein Allesfresser. Gefüttert wird es vor allem mit Schweizer Futtergetreide und mit rund 40% Nebenprodukten aus der Lebensmittelverarbeitung. Solche Nebenprodukte fallen immer mehr an, da in der menschlichen Ernährung der Anteil von verarbeiteten Nahrungsmitteln zunimmt. Über die Schweinehaltung werden sie ökologisch sinnvoll verwertet.

Weitere Informationen zur Schweinehaltung:
saugut.swiss

VOM SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

Verarbeitung

Die Schweizer Schweine werden vorwiegend in grösseren Schlachthöfen geschlachtet und in Zerlegebetrieben verarbeitet. Auch kleinere Metzgereien haben jedoch eine grosse Bedeutung. Sie übernehmen vor allem Tiere aus der Region. Bei der Verarbeitung wird auf eine korrekte Fleischdeklaration gemäss den geltenden Gesetzen und Verordnungen geachtet. Unter anderem ist klar definiert, dass Schweizer Schweinefleisch nur von Tieren aus der Schweiz stammen darf. Mit den Vorschriften werden zwei Ziele verfolgt:

- Die klare Deklaration bietet den Konsumenten grösstmögliche Sicherheit betreffend Herkunft und Tierschutz.
- Die Anstrengungen der Landwirte in den Bereichen Tierschutz, Ökologie und Lebensmittelsicherheit werden unterstützt.

Transparenz dank Kontrolle

In der Schweiz besteht eine strikte Tierverkehrskontrolle. So werden Sicherheit und Vertrauen geschaffen. Beim Schweinefleisch kann dank der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit jederzeit nachvollzogen werden, an welchem Tag die Tiere geschlachtet wurden und von welchen Betrieben sie stammen.

Somit trägt die ganze Produktionskette Verantwortung. Zusammen mit dem schweizerischen Tierschutzgesetz ist die Rückverfolgbarkeit eine wichtige Massnahme für die Qualitätsproduktion.

Labels und Marken

Die Bedeutung der Labelproduktion in der schweizerischen Schweinehaltung ist im internationalen Vergleich sehr gross. Entsprechend gibt es verschiedene Label- und Markenprogramme. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnetes Schweinefleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit.

Weitere Informationen zu den Labels:
labelinfo.ch und suissegarantie.ch

VOM
SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

SCHWEINEFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Nährwertangaben

Schweinefleisch enthält viel wertvolles Protein, das vom menschlichen Körper besonders gut verwertet werden kann, und es ist ein wichtiger Lieferant von Vitamin B1 und B12 sowie Zink und Selen. Entgegen der allgemeinen Meinung hat Schweinefleisch ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis und rund 60% des vorhandenen Fettes bestehen aus einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

100 g essbarer Anteil	Koteletts	Geschnetzeltes	Nierstück
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	179/750	134/562	138/579
Eiweiss (g)	21,4	21,3	22,9
Gesamtfett (g)	10,4	5,4	5,1
*Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA**	40,3:48,5:11,2	36,4:50,2:13,4	39,8:47,4:12,8

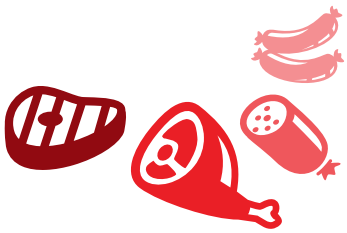
* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

Über 96% einheimisches Fleisch

Schweinefleisch steht in der Schweizer Konsumhitparade an erster Stelle aller Fleischsorten. Es ist vielseitig verwendbar, zart und geschmackvoll. Über 96% des gesamten Schweinefleisches stammt aus inländischer Produktion. Mehr als die Hälfte wird ausser Haus konsumiert – etwa im Gastgewerbe, an Imbissständen oder als Snack zwischendurch.

Schweinefleisch-Verbrauch 2023



19 kg PRO KOPF

Quelle: Proviande

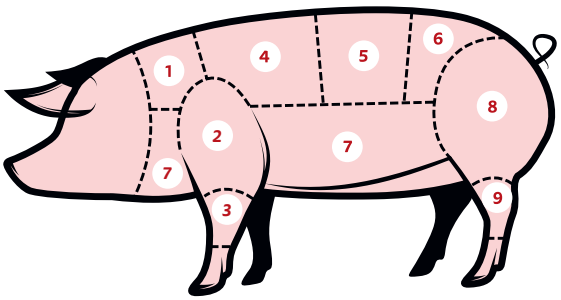
39,2%
Schweinefleisch

Gesamter Fleischverbrauch
60,8%

VOM
SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

FLEISCHSTÜCKE VOM SCHWEIN



Das Fleisch stammt von sieben bis acht Monate alten Mastschweinen. Es ist zart, feinfaserig, schön rosa und hat ein optimales Fleisch-Fett-Verhältnis.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Hals (ganz) ***Hals gerollt***	Er ergibt einen saftigen Schweinshalsbraten oder, in Tranchen geschnitten, Schweinshalssteaks und wird auch für zahlreiche Eintopfgerichte wie Schweinspfeffer usw. verwendet.
Kotelettstück	Man verwendet es ganz für einen Kotelettbraten oder als Krone, geräuchert als Rippli und einzeln als Koteletts.
Dicke Schulter ***Schulterfilet***	Ein dankbares und vielseitiges Stück: Braten, Ragout, Gulasch oder geräucherter Vorderschinken und Schüfeli entstehen aus ihr.
Brust (ganz) ***Spareribs***	Sie liefert den gesalzenen und geräucherten oder luftgetrockneten Speck sowie Voressen, Hackfleisch und Braten (gefüllt und gerollt). Brustspitz (Spareribs) hat sich auch in der Schweiz zu einer beliebten Grillspezialität entwickelt
Nierstück ***Filet***	Das Nierstück wird meist für Braten und Steaks sowie Schnitzel verwendet. Das Filet ist genau richtig für ein festliches Familiengericht wie Filet im Teig, Filet à l'orange oder Medaillons.
Stotzen (ohne Huft) ***Eckstück*** ***Unterspälte*** ***Nuss*** ***Huft (ganz)***	Der Stotzen liefert eine der grössten Delikatessen: den Beinschinken. Aufgeteilt ergibt er das Eckstück (Bäggli) für die mageren, zarten Schnitzel. Die Nuss wird zum ebenfalls berühmten Nussschinkli geräuchert, ist aber auch für Braten, Plätzli und Fleischfondue beliebt. Die Unterspälte eignet sich vor allem für Geschnetzeltes. Mit dem Eckstück zusammen gibt es daraus den herrlichen Roh- und Modelschinken. Die Huft schliesslich ist ideal für Braten und Plätzli.
Haxe (ganz)	Richtig weichgekocht, ist die Haxe fast so gut wie die berühmten Ossibuchi. Und die Wädli werden gesalzen und gekocht zu geschmackvollen «Gnagi».

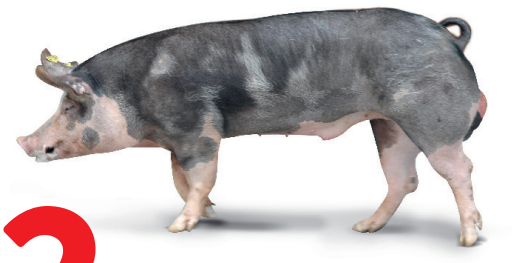
VOM
SCHWEIN

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Schweinefleisch.

DE, 06/2024

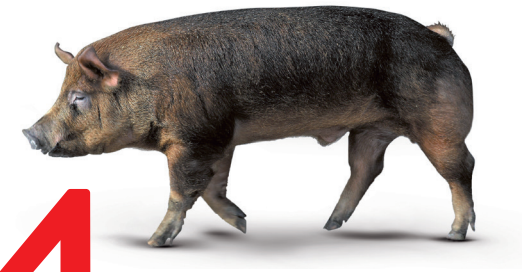
DIE WICHTIGSTEN AUSGANGSRASSEN IN DER ZUCHT SIND:

1 Schweizer Edelschwein



2 Piétrain

3 Schweizer Landrasse



4 Duroc

Für weitere Auskünfte rund ums Schwein

Suisseporcs
Schweizerischer Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband
Allmend 10
CH-6204 Sempach

Tel. +41 (0)41 462 65 90
info@suisseporcs.ch
saugut.swiss

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

SAUGUT!
SCHWEIZER SCHWEINEHALTUNG
familiär. respektvoll. fortschrittlich.

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.