



Medienrohstoff

Datum

07.03.2008

Die Schweinesuppe soll erhalten bleiben

So sinnvoll die Verfütterung der Schweinesuppe ist, so birgt die Verwertung von Küchen- und Speiseresten doch auch ein nicht zu unterschätzendes Tierseuchenrisiko. Dies gilt ebenso für die Produktion von Biogas- und Kompostgut. Die Vorschriften und Kontrollen werden deshalb verschärft. Die Zukunft der Schweinesuppe bleibt dennoch ungewiss.

Jedes Jahr fallen in Restaurants, Grossküchen und bei Catering-Anbietern etwa 300.000 Tonnen Küchen- und Speisereste an. Rund 200.000 Tonnen werden von den etwa 250 Schweinesuppen-Produzenten in der Schweiz eingesammelt, gut durchgekocht und den Schweinen zum Frass vorgesetzt. In weniger als 10 Prozent der Betriebe erhalten heute Schweine die Suppe als wesentlichen Eiweissträger.

Diese Art der Verwertung von Küchen- und Speiseresten ist ökologisch sinnvoll und die Schweinesuppe ist ein hochwertiges Futtermittel. Die Schweinesuppe hat aber auch eine lange Geschichte von Seuchenausbrüchen. 1993 brachte sie die Schweinepest in die Schweiz. In der Folge wurde die Bewilligungspflicht für Suppenkocher und Erhitzungsvorschriften festgelegt. 2001 führten Küchen- und Speisereste zum riesigen Maul- und Klauenseuche-Ausbruch in Grossbritannien mit Milliardenverlusten. In der Schweiz wurden deshalb 2004 die Vorschriften verschärft; die Europäische Union verbot die Schweinesuppe komplett. Deutschland und Österreich erhielten eine Übergangsfrist bis Herbst 2006 – seit dann darf die Schweinesuppe in allen Mitgliedsländern der EU nicht mehr verfüttert werden.

Weshalb sollen Lebensmittel, die man Menschen vorsetzen darf, für Schweine gefährlich sein? Auf den ersten Blick verwundert dies tatsächlich. Dafür gibt es zwei Gründe: Zum einen enthalten Küchen- und Speisereste auch Rohwaren, etwa das in der Küche vorab entfernte Fett. Vor allem aber sind die meisten der hochansteckenden Tierseuchen, etwa die Maul- und Klauenseuche, für Menschen kein Problem. Tiere aber stecken sich sehr leicht an, etwa über ein Stück Salami in einer unzureichend erhitzten Schweinesuppe.

In der Schweiz wurden nach 2004 zudem Risikoanalysen gestartet, worin 56 Schweinesuppen-Produzenten untersucht wurden. Fast zwei Drittel der Betriebe wiesen teilweise erhebliche Mängel auf, insbesondere die Grossproduzenten aber arbeiten hochprofessionell. Zudem gilt das Bilaterale Abkommen mit der EU. Um den Handel mit Tieren, aber auch mit tierischen Produkten wie Fleischspezialitäten zu erleichtern, wurden gleichwertige Tierseuchenregeln vereinbart. Schliesslich geht ein Grossteil der Schweizer Landwirtschaftsexporte in die EU. Es stellt sich deshalb die Frage, ob die Vorschriften der Schweiz den gleichen Tierseuchenschutz bieten wie das Verbot der EU. Aus all den Gründen muss die Seuchensicherheit bei der Produktion von Schweinesuppe weiter erhöht und vor allem die Umsetzung der Vorschriften verbessert werden.

Parallel dazu gewinnt die Kompostierung und Biogasproduktion von Küchen- und Speiseresten immer mehr an Bedeutung. Diese Anlagen stehen teilweise auf Tierhaltungsbetrieben. Auch hier muss deshalb der Tierseuchenschutz greifen, wie eine Risikoanalyse zeigte.

Bestimmungen neu präziser und verbindlicher

Bisher waren die Bestimmungen zur Produktion der Schweinesuppe in der Tierseuchenverordnung und einer Technischen Weisung festgelegt. Neu finden sich alle Bestimmungen in der Verordnung über die Entsorgung tierischer Nebenprodukte. Dadurch werden die Bestimmungen präziser und verbindlicher – beides erleichtert und stärkt den Vollzug.

Heikel sind vor allem jene Anlagen, auf deren Gelände auch Tiere gehalten werden. Suppenkocher müssen immer vom Kanton bewilligt werden; Biogas- und Kompostieranlagen nur dann, wenn auf dem Areal Tiere gehalten werden. Sämtliche Vorschriften zielen darauf ab, dass die Tiere nicht mit den unverarbeiteten Küchen- und Speiseresten in Kontakt kommen und die Reste so gekocht, vergärt oder kompostiert werden, dass keine Seuchenerreger mehr übertragen werden können.

Saubere Trennung

Die Anlieferung der Küchen- und Speisereste muss deshalb völlig getrennt sein von der Tierhaltung und vom Produkt, der Schweinesuppe. Dies beginnt bei den Zufahrtswegen. Vom Transporter müssen die Reste in einem geschlossenen Schlauchsystem in den Kocher geleitet werden. Die Trennung betrifft auch Personen insofern, dass vorgeschrieben ist, was Personen tun müssen, um vom Raum mit dem Suppenkocher in den Stall zu gehen. Zudem muss verhindert werden, dass etwa Nager mit den Küchen- und Speiseresten in Kontakt kommen und danach in den Stall huschen. Die Vorschriften gelten auch für Biogas- und Kompostieranlagen.

Ausreichend erhitzt

Neben der sauberen Trennung ist die Erhitzung der Küchen- und Speisereste zentral. Die Schweinesuppe muss mindestens während 20 Minuten gesotten haben und dies muss dokumentiert werden. Für die Vergärung oder Kompostierung müssen die Küchen- und Speisereste während einer Stunde auf 70 Grad Celsius (Kerntemperatur) erhitzt werden. Es reicht aber auch, wenn die Reste in einem geschlossenen System während mindestens 24 Stunden bei über 53 Grad Celsius gegärt haben. All dies muss der Betreiber dokumentieren können.

Die Bestimmungen gelten für alle gewerblichen Anlagen, in denen Küchen- und Speisereste verarbeitet werden, die Lebensmittel tierischer Herkunft enthalten. Ausgenommen ist die gesamte Grüngutsammlung, da dort das Tierseuchenrisiko äusserst gering ist.

Bleibt die Schweinesuppe erhalten?

Die Schweiz möchte weiterhin sämtliche Verwertungsarten für Küchen- und Speisereste ermöglichen, da diese ökonomisch wie ökologisch Sinn machen. Bei der Schweinesuppe gibt es aber Unsicherheiten: Im gemischten Veterinärausschuss wird die Schweiz zusammen mit der EU voraussichtlich bis 2009 prüfen, ob die strengen Vorschriften zur Schweinesuppe-Produktion die gleiche Tierseuchensicherheit bieten wie das Verbot. Vor diesem Hintergrund müssen nun die Produzenten von Schweinesuppe entscheiden, ob sie die – je nach Betrieb sehr unterschiedlich hohen – Investitionen tätigen wollen, um die Vorschriften einhalten zu können.

Kontakt/Rückfragen:

Marcel Falk, Kommunikation, Bundesamt für Veterinärwesen, Tel. 031 323 84 96