

## Schafsommerung im Wandel

### Handlungsbedarf im Spannungsfeld Schaf, Wild und Vegetation

---

## „Marketing von Schafprodukten – mögliche Ansätze“

*Rita Lüchinger Wüest, Beratungs- und Gesundheitsdienst für Kleinwiederkäuer, Niederönz*

Das im Inland erzeugte Lammfleisch steht zunehmend unter Konkurrenzdruck zum kostengünstigen Importlammfleisch – dies mussten Schweizer Lammfleischproduzenten insbesondere seit Herbst 2003 spüren. Entsprechend sind die Preise massiv gesunken. Um das Schweizer Lamm künftig besser am Markt zu positionieren, soll es speziell ausgezeichnet werden.

Im natürlichen Schafjahr werden die meisten Lämmer im Spätwinter/Frühjahr geboren und sind im Herbst, nach der Alpung schlachtreif. Dadurch ist die Angebotsspitze im Herbst vorgeplant. Mit der Angebotsspitze kommt auch der Druck auf die Preise. Deshalb ist es von grosser Wichtigkeit, dass mit entsprechendem Marketing während der Angebotsspitze die Konsumenten auf das inländische Lammfleisch aufmerksam machen zu können.

Mit der heutigen Sömmerungsbeitragsverordnung hat der Alpbesitzer oder Pächter verschiedene Möglichkeiten, die Alpweide zu bewirtschaften und kann entsprechend eine kleinere Tierzahl (bei Standweide) bis grössere Tierzahl (Untriebsweide → Umtriebsweide mit Behirtung) auf die Alp aufführen und erhält entsprechend unterschiedliche Entschädigungen für die Sömmerung der Tiere.

Ich möchte drei mögliche Ansätze für die Vermarktung von Lammfleisch aufzeigen.

### „Suisse Garantie“ – Fleisch, das in der Schweiz produziert wurde

Der Konsument möchte die Herkunft des Fleisches kennen. Mit der Bezeichnung **Suisse Garantie** erhoffen sich die Produzenten ab Januar 2005 ihre Marktposition gegenüber dem günstigen Importlammfleisch zu verbessern.

### „Schweizer Alplamm“

Als zusätzliche Möglichkeit könnten in der Hauptabsatzzeit während einer beschränkten Zeit die Konsumenten zusätzlich auf die Spezialität „**Schweizer Alplamm**“ aufmerksam gemacht werden, so wäre ein Mehrkonsum und damit eine Marktentlastung anstelle des Preisdruckes zu erwarten.

### „Ökologisches Alplamm aus Wolfsgebiet“

Als dritte Variante ist eine Spezialität „**Ökologisches Alplamm aus Wolfsgebiet**“ in Betracht zu ziehen. Zusätzlich zu den Bedingungen für Alplämmer, stammen die Lämmer von Alpen in Regionen mit Wolfsbeobachtungen. Die Tiere werden während der ganzen Alpsaison behirtet und erfüllen dadurch die höchsten Anforderungen der Söbvo. Die gesömmerten Herden sind gesund und insbesondere frei von Moderhinke. Tiere mit Anzeichen von Gembblindheit (Kerato-Konjunktivitis) werden sofort behandelt.

Diese Spezialität erfüllt den Wunsch der ständigen Behirtung und damit der grossraubtierverträglichen Haltung gesunder Lämmer auf Alpen. Der Erfolg dieses Produktes auf dem Markt hängt aber von der Nachfrage ab, d.h. der Mehraufwand müsste von den interessierten Konsumenten auch mit einem höheren Preis abgegolten werden. Die Spezialität müsste von

Naturschutz- und Tierschutzorganisationen mitgetragen werden, da deren Mitglieder auf dem Markt diesen Mehrwert schätzen.

Die Beteiligung der Schafhalter an einer der beschriebenen Varianten, hängt davon ab, ob die zusätzlichen Aufwendungen mit den Entschädigungen und dem Erlösten Schlachtlämmerpreis gedeckt werden kann.