

Von den Schweizern lernen: Echte Rückverfolgbarkeit

In der Schweiz gilt seit 1995 eine Deklarationspflicht – für die Rückverfolgbarkeit wird auf einen DNA-Abgleich gesetzt. Dr. Sebastian Bohrn Mena hat sich nach Bern aufgemacht, um mit zwei Vertretern der Proviande über das Erfolgsmodell zu sprechen.



Sebastian Bohrn Mena im Talk mit Blaise Perrey (in der Bildmitte zu sehen) und Pius Nietlispach (rechts im Bild), zwei Vertretern der Proviande. (© Bohrn Mena)

Sebastian Bohrn-Mena, chilenisch-österreichischer Ökonom, Publizist, Autor des Bestsellers „besser essen**“ und Initiator des österreichischen **Tierschutzvolksbegehren**. Er hat sich nun nach Bern aufgemacht um**

herauszufinden, wie die Schweiz mit der Rückverfolgbarkeit umgeht - und liefert für Fleisch & Co diese Reportage.

Wohin man auch hört, die Lösung der Stunde lautet: regional! Kauft regional, um der heimischen Landwirtschaft zu helfen. Kauft regional, um das Fleischerhandwerk zu bewahren. Kauft regional, um etwas zu Tierwohl und Naturschutz beizutragen. So weit, so bekannt und auch so richtig. Doch auch wenn die erste Corona-Krise im Frühjahr zumindest kurzfristig einen wahren Regionalitäts-Boom bei vielen ausgelöst haben mag, so besteht doch bei vielen Konsumenten nach wie vor große Skepsis. Leider oft auch zu Recht.

Denn mittlerweile wissen die Konsumenten, dass oft nicht das draufsteht, was wirklich drinsteckt. Da wird mit Alm und Tracht geworben, mit der österreichischen Flagge und Heimatgefühl – und trotzdem könnte auch importierte Tierqual aus der Massentierhaltung drinstecken. Ich bin dem vielfältigen Betrug am Kunden in meinem Buch „Besser essen“ nachgegangen, aber die reine Anbetung des Problems verschafft mir keine Genugtuung. Schließlich ist mein Anspruch, auch mit dem Volksbegehren, einen konkreten Beitrag zur Lösung zu leisten.

Machbar ist viel, aber ist es auch gewollt?

Ich wusste schon lange, dass uns die Schweizer im Bereich der Lebensmittelkennzeichnung meilenweit voraus sind. Immerhin gilt dort seit 1995 eine Deklarationspflicht, seither muss ausgewiesen werden, aus welchem Land etwa das Fleisch stammt. Doch selbst wenn das Gesetz zur Auskunft verpflichtet, wer versichert uns, dass das auf die Packung Draufgedruckte auch wirklich in selbige reingesteckt wurde? Heimische Ware also? Man berichtete mir, dass die Schweizer auch dafür bereits eine Lösung haben.

Und das machte mich dann doch sehr hellhörig. Trotz Corona

und gerade noch rechtzeitig vor dem zweiten Lockdown habe ich also meine Sachen gepackt und bin nach Bern gereist. Dort konnte ich mir von Blaise Perrey (in der Bildmitte zu sehen) und Pius Nietlispach (rechts im Bild), zwei Vertretern der **Proviande**, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, persönlich erklären lassen, wie sie das genau umsetzen. Und das hat mich mehr als beeindruckt. Denn spätestens seitdem ist für mich völlig klar, dass es nicht um Machbarkeit, sondern nur noch um den politischen Willen geht.

Vom Hof zum Teller: 100 Prozent transparent

Das Verfahren ist recht simpel erklärt: Vom Tier wird am Hof eine Probe entnommen, diese als Referenzwert in einer Datenbank hinterlegt. Zu jedem späteren Zeitpunkt kann dann ein DNA-Abgleich mit dem Fleisch erfolgen. Rein theoretisch kann so bis auf das Schnitzel genau zurück- verfolgt werden, von welchem Schwein oder welcher Kuh das Fleisch stammt und wie es erzeugt wurde. In welcher Region, mit welchen Futtermitteln, unter welchen Bedingungen. All das ist abgespeichert in der Datenbank, verknüpft mit der DNA.

Klingt aufwendig? Ist es aber interessanterweise gar nicht. Die Kosten belaufen sich auf wenige Cents, die an den Verbraucher weitergegeben werden, und dem Landwirt entsteht überhaupt kein Mehraufwand. In der Schweiz hat sich die Branche selbst zur Einführung dieser Technologie, dem DNA-Traceback von **IdentiGEN**, entschieden und inzwischen erfolgreich implementiert. Hintergrund war der Wunsch, die überlegenen Schweizer Produktionsstandards abzusichern, also den USP des „Schweizer Fleisches“.

Die AMA könnte jetzt den nächsten Schritt setzen

Wie ich erfahren habe, ist die österreichische Agrarmarkt

Austria, die **AMA**, bereits seit letztem Jahr im intensiven Austausch mit der Proviande. Und es gab sogar schon ein Pilotprojekt in Österreich, um die Implementierung hier auszuloten. Denn klar ist: Die Technologie funktioniert da wie dort gleichermaßen. Und doch sind die Rahmenbedingungen bei uns ein bisschen anders, nicht nur aufgrund der Mitgliedschaft in der Europäischen Union. Aber am Ende scheitert Innovation selten an der Machbarkeit.

Ich wurde in den letzten zwei Jahren, seit ich mit dem Tierschutzvolksbegehren für einen grundsätzlichen Wandel im Sinne von Tierwohl, Naturschutz und Stärkung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft kämpfe, oft gefragt, wieso ich die Transparenz bei Lebensmitteln so in den Vordergrund stelle. Die Antwort ist einfach: Weil es der wichtigste Hebel ist, den wir Konsumenten selbst in der Hand haben. Aber nur in der Theorie, so lange wir nicht wissen, was wirklich auf dem Teller landet. Und das gilt es zu ändern.

Die Macht der Konsumenten entfesseln

Deswegen werbe ich für die verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln bei verarbeiteten Produkten, in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung. Weil viel zu oft ausländische Ware aufgetischt wird, produziert unter Standards, die jedem ethischen oder ökologischen Anspruch spotten. Wenn wir das ändern wollen, dann müssen wir die „Macht der Konsumenten“ entfesseln. Und das schaffen wir nur, wenn wir Transparenz ermöglichen. Aber eine, die auch rückverfolgbar ist.

Ich hoffe also inständig, dass die AMA zum Schluss kommt, dass auch in Österreich die geniale DNA-basierte Technologie aus der Schweiz zum Einsatz kommt. Weil es auch mir wichtig ist, dass wir das AMA-Gütesiegel stärken. Und weil ich davon überzeugt bin, dass die Konsumenten bereit sind, die wenigen Cents mehr pro Kilo Fleisch zu bezahlen, wenn sie dadurch zu einem großen Schritt nach vorne beitragen können. Nun ist die Politik gefordert, die Rahmenbedingungen dafür zu schaffen. Steht

sogar im Regierungsprogramm. Auf geht's!

Autor: Dr. Sebastian Bohrn Mena

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at