

Der Konsum von Gefrierfleisch in der Schweiz

Von Dr. *Wilhelm Jacky*, Zürich

Mit der Entwicklung der Kältetechnik war es möglich geworden, das Fleisch von Tieren aus überseeischen Ländern, deren Lebendeinfuhr wegen der grossen Entfernungen mit Schwierigkeiten verbunden ist, zum Gefrieren zu bringen und so ohne Schädigung seiner Qualität auf beliebige Entfernungen zu transportieren. Kältemaschinen wurden zum erstenmal im Jahre 1875 in Australien aufgestellt. Mit der Zeit verbreitete sich die Gefriertechnik auch in Südamerika, besonders in Argentinien und Uruguay.

Die Zunahme der Bevölkerung und die Besserung der ökonomischen Lage der untern Schichten hatten in vielen europäischen Ländern eine Vermehrung der Nachfrage nach Fleisch zur Folge, der die meisten Staaten mit ihrer eigenen Produktion nicht mehr zu genügen vermochten. In dieser Lage befand sich schon vor dem Kriege auch die Schweiz. Eine Zufuhr von Vieh und Fleisch aus den umliegenden Staaten ist nur solange möglich, als diese selbst Überfluss an Schlachtvieh haben. Sobald sie aber ihren eigenen Bedarf durch ihre Produktion nicht mehr decken können, scheiden sie als Fleischlieferanten aus. Woher soll nun aber der Bedarf gedeckt werden?

Mit der durch das Steigen des Fleischbedarfes und andere Gründe bewirkten allmählichen Verknappung der Schlachtviehvorrate in Europa richteten sich die Blicke der Interessenten nach jenen überseeischen Gebieten, die wegen ihres unermesslichen Viehreichthums bekannt sind, insbesondere nach Südamerika und Australien.

In der Schweiz befasste sich erstmals eine 1911 erschienene Broschüre von *H. Schatzmann*¹⁾ mit der Gefrierfleischeinfuhr. Der Verfasser empfiehlt zur Deckung des schweizerischen Fleischbedarfes: 1. Vermehrten Import von lebendem Schlachtvieh mit gleichzeitiger Reduktion der betreffenden Zollansätze. 2. Vermehrte Fleischeinfuhr aus Holland und Dänemark. 3. Einfuhr von überseeischem Gefrierfleisch. Er weist darauf hin, dass die Ausführung der ersten beiden Vorschläge auf Schwierigkeiten stossen werde; denn es sei nicht leicht, neue Produktionsländer zu finden, die so gelegen seien, dass dem Transport keine Hindernisse in Form seuchenpolizeilicher Massnahmen und hoher Transportkosten entgegenständen. Deshalb bleibe also nur die dritte Möglichkeit, die Einfuhr von Gefrierfleisch übrig, wie sie England schon seit 30 Jahren mit Erfolg betrieben habe.

¹⁾ H. Schatzmann, *Fleischnot und Einfuhr argentinischen Gefrierfleisches*, Zürich 1911.

England befand sich hinsichtlich der Fleischversorgung schon seit Jahrzehnten in einer wenig günstigen Lage. Da es bereits um 1910 seinen Fleischbedarf nur noch zu 54 % mit einheimischem Vieh zu decken vermochte, war es schon verhältnismässig früh auf den Bezug von gefrorenem und konserviertem Fleisch angewiesen. Der Gefrierfleischimport, der einen immer stärkeren Aufschwung nahm, ermöglichte es schliesslich der englischen Arbeiterbevölkerung, täglich zwei- bis dreimal Fleisch zu geniessen; die wohlhabenderen Kreise geniessen dort schon zum ersten Frühstück Fleisch. Der grosse Aufschwung des englischen Gefrierfleischimportes erweckte auch in der Schweiz allmählich das Interesse der Konsumentenkreise.

Über die *Technik der Herstellung des Gefrierfleisches* seien folgende Andeutungen gemacht. Man unterscheidet gekühltes Fleisch und eigentliches Gefrierfleisch. Das gekühlte Fleisch wird auf eine Temperatur von -1 bis $-1\frac{1}{2}^{\circ}$ C. gebracht und ist in aufgetautem Zustande ohne weiteres zum Gebrauch bereit. Das Gefrierfleisch wird auf -7 bis -10° C. abgekühlt und muss vor dem Gebrauch durch einen allmählichen Erwärmungsprozess aufgetaut werden. Das Auftauen von Tieren, die an einem Stück zum Gefrieren gebracht worden sind, dauert längere Zeit, für einen Hammel einen Tag, für einen Ochsen drei Tage. Beim Gefrieren tritt ein Teil des in den Muskelfasern enthaltenen Wassers in die Saftspalten zwischen den Muskelbündeln, wo es zusammen mit löslichem Eiweiss und Salzen Kristalle bildet. Die Muskelfaserbündel werden durch die starke Spannung auseinandergedrängt und gelegentlich zerrissen. Beim Auftauen wird das Wasser mit dem löslichen Eiweiss und den Salzen von den Fasern grösstenteils wieder aufgenommen. Die ursprüngliche Beschaffenheit wird hierbei in dem Grade wieder erreicht, dass der durch den Gefrierprozess des frisch geschlachteten Fleisches unterbrochene Reifungsprozess nach dem technisch richtigen Auftauen sofort wieder einsetzt. Wird jedoch das Fleisch, wie es früher häufig geschah, in hart gefrorenem Zustande zersägt und in Stücke zerteilt, so fliesst der auftauende Fleischsaft aus den Schnittflächen aus und vermindert quantitativ und qualitativ den Genusswert des Fleisches. Bei der heutigen Technik des Einfrierens und Wiederauftauens kann man von einer nahezu völligen Wiederherstellung des Frischzustandes sprechen. In aufgetautem Zustande fällt das Gefrierfleisch allerdings rascher der Zersetzung durch Bakterien anheim als das Frischfleisch, und bei Aufbewahrung in schlecht ventilierten Gefrierräumen bietet es einen günstigen Nährboden für Hefen und Schimmelpilze. Für eine zweckmässige Lagerung und ein richtiges Auftauen des Gefrierfleisches sind Spezial-Kühlanlagen unbedingt erforderlich. Gelangt das Fleisch in gefrorenem oder «matschigem» Zustande an die Verbraucher, so ist es zu rasch aufgetaut worden, was eine strohige und wenig schmackhafte Beschaffenheit des genussfertigen Fleisches zur Folge hat. Auf jeden Fall ist der Einkauf von Gefrierfleisch für den Verbraucher erst kurz vor der Verwendung zu empfehlen.

Das Gefrierfleisch, das auf dem europäischen Kontinent zur Verwendung gelangt, stammt zum grössten Teil von jungen argentinischen Mastochsen oder Mastrindern und fällt in der Qualität immer gleichmässig aus. Der Gesundheitszustand des zur Herstellung von Gefrierfleisch verwendeten argentinischen Viehs

ist sehr gut, da sich dieses Vieh das ganze Jahr hindurch unter freiem Himmel aufhält. Es existieren in Argentinien Besitzungen von solcher Ausdehnung, dass oft eine einzige über 100.000 Stück Vieh umfasst. Die ursprünglich nicht hervorragende Rasse wurde durch Einfuhr von Zuchtvieh aus England im Laufe der Zeit fortwährend verbessert. Die Tiere, die auf ausgedehnten, saftigen Weiden ihre Nahrung finden, werden nach strenger Untersuchung unter staatlicher Aufsicht in vorbildlichen Anlagen geschlachtet. Argentinien besitzt heute gut eingerichtete Grossschlachthöfe mit weitgehender Arbeitsteilung. Für den Export darf nur Fleisch eingefroren werden, das von gesunden, schlachtreifen Tieren stammt. Die gesamte Ausfuhr von Gefrierfleisch aus Argentinien betrug 1916 497.000 t, 1924 834.000 t. Die Ausfuhr erfolgt dort, wie in Uruguay und Australien, durch Exportgesellschaften. Die Tiere werden nach sorgfältiger äusserer Reinigung auf maschinellm Wege getötet und, in vier Teile zerlegt, in Kühlhäuser verbracht. Die gefrorenen Viertel werden zum Schutz gegen Verunreinigung in Hüllen verpackt und mit Spezialdampfern verfrachtet. Während des Schifftransportes geschieht die Kühlung mit Salzwasser und Ammoniak. Gekühltes Fleisch wird nur für England bereitet, da es einen weitem Transport mit Umladen nicht erträgt. Die der Verfrachtung dienenden Schnelldampfer vermögen die Strecke Buenos Aires-London in 21 Tagen zurückzulegen. England hatte im Jahre 1925 für den Fleischtransport 329 Dampfer mit 700.000 t, Deutschland deren sechs der Hamburg-Amerika-Linie mit 3500 t im Dienst. Ein grosser Teil der argentinischen Fleischprodukte gelangt als Corned beef oder als Fleischextrakt in den Handel und wird auch bei uns in grossem Umfange verwendet. In den Lagerhäusern der Seehäfen Genua, Triest, Antwerpen, London, wird die Gefrierware für den Grossverkauf klassifiziert. Durch das Umladen in die Kühlhäuser erleidet die Oberflächentemperatur des Fleisches eine Veränderung, die bei längerer Dauer die Qualität beeinträchtigt. In gutem Zustande ist es hart gefroren, das Fett rein weiss, die Muskulatur hellrot. Dem australischen Gefrierfleisch wird gegenüber dem argentinischen ein Qualitätsvorzug nachgerühmt, doch ist zu beachten, dass Australien mehr gekühltes Fleisch als Gefrierfleisch herstellt, und dass der Zustand des gekühlten Fleisches infolge geringerer Veränderung der Oberflächentemperatur auch geringeren Veränderungen ausgesetzt ist.

Die Gefrierwerke aller überseeischen Staaten zusammen verarbeiteten im Jahre 1924 1.328.000 t Rind-, Hammel- und Lammfleisch. Als Hauptkonsument bezog England 626.000 t. Die europäischen Kontinentalstaaten führten 1924 433.000 t ein. Deutschland besitzt bereits gegen 40 Kühlhäuser mit einer Gesamtkühlfläche von 140.000 m². Das monatliche Kontingent für die zollfreie Einfuhr betrug in Deutschland 1926 10.000 t, es vermochte aber damals der Nachfrage schon nicht mehr zu genügen.

Das gefrorene Fleisch ist hauptsächlich zur Verwendung als Braten geeignet. Das gekühlte Fleisch verschaffte sich in England und andern Staaten namentlich Eingang in Hotels, in der Armee und Marine.

Eigenartig sind die Erfahrungen, die die Schweiz mit dem Gefrierfleisch gemacht hat. Im Jahre 1906 wurde einmal probeweise eine geringe Menge argentinischen Gefrierfleisches nach Zürich importiert; es fand aber keinen grossen

Anklang. Positive Vorschläge über die Gefrierfleißeinfuhr brachte die am 22. Dezember 1910 von Nationalrat *Greulich* und 18 Mitunterzeichneten eingereichte Motion. In dieser Motion wurde der Bundesrat eingeladen, zu prüfen und beförderlichst Bericht zu erstatten, «ob und durch welche Massregeln die immer noch steigende Verteuerung der notwendigen Lebensmittel gemildert werden könne, insbesondere, ob nicht die Einfuhr gefrorenen Fleisches aus Argentinien zu erleichtern sei». Die Motion *Greulich*, die nach gewalteter Diskussion erheblich erklärt wurde, verlangte in ihrem wesentlichen Inhalt:

1. Nichtanwendung des Art. 15 der Verordnung betreffend Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909, der vorschreibt, dass frisches Fleisch nur in ganzen Tierkörpern eingeführt werden dürfe, auf das argentinische Gefrierfleisch.

2. Änderung des Art. 5 derselben Verordnung in dem Sinne, dass die zollamtliche und sanitätspolizeiliche Abfertigung ganzer Wagenladungen gefrorenen Fleisches nicht nur an der Grenze, sondern auch in den mit Geleiseanschluss versehenen Schlachthöfen stattfinden dürfe.

3. Änderung von Art. 21 der gleichen Verordnung dahin, dass die Gefrierfleißeinfuhr in einem Gesetz geregelt werden solle, anstatt wie bisher in jedem Fall von einer Spezialerlaubnis abhängig gemacht zu werden.

Der Bundesrat fasste am 18. Februar 1911 einen Beschluss über die Gefrierfleißeinfuhr; dieser erfüllte aber nur die Postulate 1 und 2. Das Gefrierfleisch durfte nun in Hälften oder Vierteln eingeführt und die sanitätspolizeiliche Abfertigung am Bestimmungsort der Sendungen vorgenommen werden. Die Einfuhr des Gefrierfleisches wollte der Bundesrat quantitativ limitieren. Vorgängig der Entscheidung fragte er die Kantonsregierungen über ihre Meinung an. Diese sprachen sich aber fast sämtlich dagegen aus unter Hinweis auf die Verfassungswidrigkeit dieser Massnahme (Bundesverfassung Art. 31). Der Zolltarif von 1902 enthielt nur Positionen für frisches und konserviertes Fleisch, nicht aber für Gefrierfleisch. Der Bundesrat hielt nun dafür, dass das Gefrierfleisch als konserviertes Fleisch zu betrachten und mit einem Zollansatz von Fr. 25 für 100 kg zu belasten sei. Durch diese Massnahme wurde das Fleisch mit 25 % seines Eigenwertes belastet; trotz dieser Verteuerung kam es in der Schweiz zu relativ billigen Preisen auf den Markt. Nach wiederholten Eingaben aus Konsumentenkreisen wurde der Zoll durch Beschluss vom 17. November 1911 mit Wirkung ab 1. Januar 1912 auf Fr. 10 für 100 kg herabgesetzt und zugleich die Beschränkung des Quantums aufgehoben.

Im März 1911 kamen die ersten grösseren Einfuhrsendungen an. Mit dem Verkauf des Gefrierfleisches befasste sich in Basel der Allgemeine Konsumverein. In Zürich, Bern und andern Städten nahmen die Metzger, wenn auch ungern, den Verkauf selbst in die Hand, um nicht durch andere Händler oder die Konsumvereine konkurrenziert zu werden. Die Metzger haben bekanntlich kein Interesse am Verkauf von Importfleisch, vor allem nicht an billigen Sorten, da ihnen diese keine grosse Verdienstmöglichkeit gewähren.

Eine Umfrage des Städteverbandes über die Erfahrungen mit dem Gefrierfleisch ergab folgendes Resultat: Das Fleisch kam insgesamt in 24 Ortschaften

zum Verkauf. Als Konsumenten traten in der Hauptsache Mittelstand und Pensionen auf, weniger die Arbeiterbevölkerung. Mit der Zollreduktion begann der Konsum des Gefrierfleisches merklich zu steigen. Einige Städte unterstützten den Verkauf durch erleichternde Massnahmen. Bern und St. Gallen stellten Kühlanlagen unentgeltlich zur Verfügung; Basel ermässigte die Mietzinse auf Kühlzellen, Bern und Rorschach setzten die Schaugebühren für Gefrierfleisch herab.

Der Vertrieb des Fleisches erfolgte in Bern und andern Städten durch die Gesamtheit der Metzger. In Zürich betrug die Preise im Winter 1911/12: für $\frac{1}{2}$ kg mit Knochen Fr. —, 60 bis —, 90, für $\frac{1}{2}$ kg ohne Knochen Fr. 1, — bis 1, 50.

Wir werden an anderer Stelle Gelegenheit haben, diese Preise mit den Preisen für frisches Fleisch zu vergleichen.

Der Gewinnanteil, den der einzelne Metzger aus dem genossenschaftlichen Fleischverkauf erhielt, war zu gering, als dass er den durch die Konkurrenz des Gefrierfleisches verursachten Verdienstausschlag hätte decken können. Die Metzger begannen daher, das Gefrierfleisch gegenüber ihren Kunden als minderwertig zu bezeichnen, worauf der Konsum merklich zurückging.

Noch von einer andern Seite erfuhr der Gefrierfleischimport Opposition. Die Bauern befürchteten nämlich, wie dies übrigens auch heute wieder der Fall ist, eine Preisermässigung für einheimisches Vieh und Fleisch. Sie hielten ihren Viehstand für gefährdet und bekämpften deshalb das Gefrierfleisch, indem sie behaupteten, es sei von schlechter Qualität und gesundheitsschädigend. In einem Artikel von Prof. Ehrhardt ¹⁾ wurde ein drohender Rückgang der einheimischen Fleischproduktion prophezeit und das Gespenst einer vollständigen Abhängigkeit vom Ausland an die Wand gemalt. Ehrhardt verlangte, dass der Verkauf des Gefrierfleisches nur in *einer* Ortschaft eines Kantons und nicht durch gewerbmässige Metzger erfolgen dürfe. Der Artikel, der das Gefrierfleisch als durchaus minderwertige Ware kennzeichnete, schloss mit der Wendung: Der Gefrierfleischhandel sei zum Nutzen des Volkswohls in richtige Bahnen zu lenken.

Durch Bundesratsbeschluss vom 17. November 1911 wurden die Importbedingungen wie folgt neu geregelt:

1. Die kantonalen Regierungen sollen dem eidgenössischen Landwirtschaftsdepartement ein Verzeichnis der Orte mit Gefrier- und Kühleinrichtungen einreichen.

2. Der Transport hat in Kühlwagen unter Aufsicht der Grenztierärzte zu erfolgen.

3. An Stelle der grenztierärztlichen Untersuchung tritt die Untersuchung durch kantonale Tierärzte.

4. Es dürfen nur Rinder und Schafe, ohne Organe und Kopf, in Hälften oder Vierteln, eingeführt werden.

Dass auch einige erleichternde Bestimmungen den Konsum nicht stark zu heben vermochten, hatte seine Ursache darin, dass die Transporteinrichtungen für das Gefrierfleisch damals noch sehr mangelhaft waren, weshalb dieses oft in

¹⁾ Nr. 5 des «Zürcher Bauer» vom 3. Februar 1911.

unansehnlichem Zustand zum Verkauf geboten wurde. Gelegentlich waren ein widerlicher Beigeschmack und eine strohige Beschaffenheit des Fleisches zu konstatieren. Das Herausfliessen des Saftes und der im Verhältnis zur Qualität doch etwas hohe Preis der Ware trugen auch nicht zur Förderung des Konsums bei. Abnehmer waren nicht die Unbemittelten — diesen genügte das Gefrierfleisch nicht — sondern der Mittelstand, Wirtschaften und Kostgebereien.

Wenn das Publikum fortwährend von verschiedenen Seiten auf die Unbrauchbarkeit eines bestimmten Produktes hingewiesen wird und zudem keine besonders guten Erfahrungen damit macht, so lässt es dasselbe natürlich liegen. So ging es nun mit dem Gefrierfleisch. Zuerst fielen jene Konsumenten ab, die es versuchsweise bezogen hatten, solange es den Reiz der Neuheit besass. Im Sommer 1911 hielt in Zürich nur noch ein Metzger Gefrierfleisch feil; im Winter 1911/12 waren es wieder mehrere. In Bern musste 1913 der Verkauf infolge der Opposition der Metzger vollständig aufgegeben werden. In den andern Städten hielt er sich zum Teil noch länger, ohne aber jemals grössere Dimensionen anzunehmen. Nachstehend seien über Import und Preise des Gefrierfleisches in der Schweiz einige Zahlen aufgeführt:

	Import in q	Wert in Fr.
Im Jahre 1911	11.133	946.505
Im 1. Halbjahr 1912.	12.331	1.048.135

Von dem im Jahre 1911 importierten Fleisch stammten 9465 q aus Argentinien, 1500 q aus Australien und 168 q aus Neu-Seeland. Die Gefrierfleischeinfuhr betrug 6,³⁷ % des gesamten Fleischimportes.

Gefrierfleischimport in die Schweiz ¹⁾:

Jahr	kg	Jahr	kg	Jahr	kg
1911	1.113.300	1916.	105.900	1921.	156.100
1912	2.479.800	1917.	252.600	1922.	10.600
1913	2.403.900	1918.	—	1923.	53.800
1914	763.600	1919.	—	1924.	251.700
1915	—	1920.	319.500	1925.	261.300
				1926.	192.000 ²⁾

Der Import erreichte in den Jahren 1912/13 sein Maximum, 1922/23 sein Minimum. Einzig das Jahr 1920 und neuerdings 1924/25 zeigen etwas höhere Ziffern. Es dürfte nicht schwer halten, den Zusammenhang der Einfuhrschwankungen mit den jeweils bestehenden gesetzlichen Vorschriften herauszufinden.

Im folgenden sind die Preise des Gefrierfleisches den Preisen des Frischfleisches gegenübergestellt:

Stadt Bern 1911:	Gefrierfleisch	Einheimisches Fleisch
Siedefleisch, per kg	Fr. 1, — bis 1, 40	Fr. 1, 80
Bratenfleisch, per kg	» 1, 50 bis 1, 60	» 1, 90 bis 2, —

Der Landesdurchschnitt der Preise war etwas höher.

¹⁾ Vgl. Statistik des schweizerischen Aussenhandels.

²⁾ Wert des eingeführten Gefrierfleisches 1926: Fr. 461.000

Die Haupthindernisse für die Verwendung von Gefrierfleisch in der Schweiz waren bisher die durch das Umladen bedingte Qualitätsverminderung, der hohe Zoll und das bundesrätliche Verbot der Verwendung zu Fleisch- und Wurstwaren.

Andere Staaten machten mit dem Gefrierfleisch teils bessere, teils sehr gute Erfahrungen. Die österreichische Regierung schickte seinerzeit zum Studium der Gefrierfleischfrage eine Kommission nach England, die in ihrem Bericht u. a. ausführte, das Fleisch sei vollkommen gesund, und sanitärische Bedenken seien nicht geltend zu machen. Daraufhin gestattete die Regierung 1910 die Einfuhr von Gefrierfleisch und gekühltem Fleisch. Die fernern Erfahrungen in Österreich waren indessen nicht immer günstig. Wie bei uns, so wollte sich das Publikum auch dort anfänglich nicht recht an das neue Produkt gewöhnen; erst in neuerer Zeit hat sich dieses dann einzubürgern vermocht ¹⁾.

Sehr günstige Erfahrungen liegen ausser in England in Deutschland, Frankreich, Italien und zahlreichen andern Staaten vor, wo der Gefrierfleischkonsum seit dem Kriege eine stets wachsende Rolle spielt. Nachstehend einige Zahlen über den Verbrauch:

Verbrauch von Gefrierfleisch in Tonnen:

in	1913		1924	
	Rindfleisch		Schafffleisch	
Deutschland	368	79.513	565	1.277
Frankreich	1.509	81.664	388	9.736
Belgien	—	91.000	—	—
Italien	8.521	119.582	—	—

In der Schweiz ist der Gefrierfleischkonsum neuerdings wieder im Zunehmen begriffen dank der energischen Propaganda, die von den an der Verbilligung der Lebenshaltung interessierten Verbänden dafür gemacht wird.

Anfangs April 1926 wurde in Zürich eine Genossenschaft zur Förderung des Gefrierfleischkonsums gegründet. Sie betreibt selbst keinen Handel, unterstützt aber alle Massnahmen, die der Erleichterung der Einfuhr von Gefrierfleisch dienen, eine zweckmässige Absatzorganisation sichern und zur Aufklärung der Bevölkerung über das Gefrierfleisch beitragen. Für die Organisation des Absatzes wurde ebenfalls mit Sitz in Zürich die Konserven- und Fleischeinfuhr-Genossenschaft «Carna» gegründet, die sich mit dem Import und Vertrieb von Konserven und Gefrierfleisch befasst. Sie unterhält eigene Verkaufslokale und gibt jedermann Gelegenheit, sich von der Qualität und den vorteilhaften Preisen des Gefrierfleisches zu überzeugen. Am 1. Mai 1926 wurde von ihr argentinisches Rindergefrierfleisch zu folgenden Preisen verkauft:

Siedefleisch, per $\frac{1}{2}$ kg	Fr. 1, — bis 1, 20
Bratenfleisch, per $\frac{1}{2}$ kg	» 1, 30
Roastbeef, per $\frac{1}{2}$ kg	» 1, 60

¹⁾ Die Qualität des nach Österreich importierten Gefrierfleisches wurde in der N. Z. Z. vom 22. Januar 1911 als gut bezeichnet. Der Verkauf geriet jedoch im Frühsommer 1911 ins Stocken, und das Fleisch blieb in Triest und Wien liegen.

Neuerdings wird auch in Winterthur und St. Gallen Gefrierfleisch durch selbständige Verkaufsstellen vertrieben.

Zur Förderung des Gefrierfleischkonsums in der Schweiz wurden von Konsumenten-Organisationen verschiedentlich Schritte unternommen. Am 14. April 1925 richteten der Zentralvorstand schweizerischer Arbeitgeberorganisationen, der Schweizerische Handels- und Industrieverein und der Schweizerische Gewerbeverband eine gemeinsame Eingabe an den Bundesrat, in der sie u. a. darauf hinwiesen, dass ein vermehrter Gefrierfleischkonsum die Entspannung auf dem Fleischmarkt zu fördern geeignet sei. Zur Erreichung eines grösseren Gefrierfleischabsatzes müsse aber der Preisunterschied zwischen frischem Fleisch und Gefrierfleisch einen genügenden Anreiz zur Überwindung der gegenüber dem letzteren bestehenden Vorurteile bieten. Das Haupthindernis für einen grösseren Absatz sei aber in der durch den Einfuhrzoll und die Beschränkung der Verwendung bewirkten Verteuerung zu erblicken. Während der Periode der Zollermässigung von 25 auf 10 Franken von 1911 bis zum 15. April 1914 habe der Gefrierfleischkonsum bedeutend zugenommen. Entsprechend dem Vorgehen im Jahre 1911 solle nun der Gefrierfleischzoll unverzüglich herabgesetzt werden, sofern man sich nicht wie Deutschland, Frankreich, England und Belgien zu dessen Beseitigung entschliessen könne. Bei der eingeschränkten Verwendungsmöglichkeit bleibe ein Teil des Gefrierfleisches nur schwer verkäuflich, wodurch das übrige um so stärker belastet werde. Auch in bezug auf das Wurstverbot nehme die Schweiz eine Sonderstellung ein, denn ein solches bestehe in keinem andern Staate.

In seiner Antwort vom 21. Juli 1925 bemerkte der Bundesrat, dass die meisten Gefrierfleischsendungen wegen der notwendigen mehrmaligen Umladungen in aufgetautem Zustande ankämen. Eine Reduktion des Gefrierfleischzolles erscheine zurzeit nicht als angemessen. Gegenüber der freien Verwendung dieses Produktes seien sowohl vom eidgenössischen Veterinäramt wie von andern Fachleuten sanitätspolizeiliche Bedenken erhoben worden.

Die gewerblichen und industriellen Verbände gaben sich mit der ablehnenden Antwort des Bundesrates nicht zufrieden und richteten am 21. November 1925 eine neue Eingabe an die genannte Behörde, in der sie ihren Standpunkt noch ausführlicher begründeten und den Bundesrat ersuchten, seinen Entscheid in Wiedererwägung zu ziehen. Der Bundesrat beantwortete jedoch diese neue Eingabe ebenfalls in ablehnendem Sinne, und zwar im wesentlichen mit denselben Argumenten, die er der ersten Eingabe gegenüber ins Feld geführt hatte.

Die Einschränkungen, denen die Verwendung des Gefrierfleisches durch die Behörden unterworfen wird, haben ihren Grund in früheren ungünstigen Erfahrungen. Während der Kriegsjahre musste zeitweise jede Qualität angenommen werden, da ausländische Verkäufer und Importeure in Ausnützung der Situation oft sehr mittelmässige Ware lieferten. Dazu kamen noch die ungenügenden Erfahrungen im Transportwesen und in der Behandlung des Gefrierfleisches überhaupt. In beiden Beziehungen sind in den letzten Jahren grosse Fortschritte zu verzeichnen. Die Exportländer geben sich in ihrem eigenen, wohlverstandenen Interesse Mühe, nur erstklassiges Fleisch gesunder Tiere zu liefern. Das Gefrier-

fleisch wird heutzutage, wie Prof. W. v. Gonzenbach in seinem Gutachten über «Hygiene und Gefrierfleisch» anführt, von anerkannten Autoritäten auf dem Gebiete der Nahrungsmittelkunde (Kallert, Neumann) zur Verwurstung als ebenso geeignet befunden wie das Frischfleisch. Ein Vergleich der heutigen Verhältnisse mit denen der Kriegs- und Vorkriegszeit ist daher nicht statthaft. Die Landesbehörden an sich haben zwar kein grosses Interesse an der Fernhaltung oder Beschränkung des Gefrierfleischkonsums; sie lassen sich aber zum Teil durch die Rücksicht auf gewisse wirtschaftliche Gruppen leiten, denen durch das Gefrierfleisch eine unliebsame Konkurrenz erwächst.

Hier ist in erster Linie die Landwirtschaft zu nennen, die in der Fleischversorgung nicht konkurrenziert werden will. Bekanntlich entfallen in der Schweiz rund 70 %, also der grösste Teil, des landwirtschaftlichen Rohertrages auf die Viehzucht. Sobald nun das Gefrierfleisch in grösserer Menge verzehrt wird, findet, wie die Landwirtschaft befürchtet, das inländische Kuhfleisch keinen genügenden Absatz mehr, und sie glaubt sich dadurch benachteiligt. Ihre oppositionelle Einstellung erscheint von diesem Gesichtspunkte aus begründlich. Es ist zuzugeben, dass die Landwirte für ihre Produkte höhere Preise haben müssen als früher. Eine bescheidene Besserung des Marktes ist bereits eingetreten und wird bald zur Hebung der Viehpreise benützt werden. Wir haben sonach mit der Tatsache zu rechnen, dass für Inlandschlachtvieh und -fleisch der Tiefstand der Preise überschritten ist. Mit den teureren Preisen wird aber die unbemittelte Konsumentenschaft ins Unvermögen gesetzt, regelmässig Inlandfleisch zu konsumieren. Die Folge der Preissteigerung und des Nachlassens des Angebotes an billigen Kühen, das sich in neuester Zeit bemerkbar macht, wird sein, dass entweder diese Konsumenten kein Fleisch mehr beziehen oder dann zum Gefrierfleischkonsum übergehen. Dieser vollzieht sich sonach in der Hauptsache nicht auf Kosten des Absatzes von Inlandvieh, sondern schafft sich eine Abnehmer-schaft, die ohne Gefrierfleißeinfuhr auf den Fleischkonsum verzichten müsste. Wir haben es folglich mit einer Ausscheidung der Konsumentenschaft zu tun, wie sie sich in jenen Ländern bereits vollzogen hat, in denen der Gefrierfleischkonsum seit Jahren heimisch ist. Der Gefrierfleischabsatz gefährdet also nicht direkt die Interessen der Landwirte, wenn er auch ihrer Preispolitik und jener der Metzger einige Grenzen setzt ¹⁾. In Deutschland, wo ebenfalls von einer Notlage der Landwirtschaft die Rede ist, werden monatlich 10.000 Tonnen Gefrierfleisch, das zu 90 % aus Argentinien kommt, zollfrei zur Einfuhr zugelassen. Man geht dort von der Erwägung aus, die Ausscheidung der Fleischkonsumenten sei bereits vollzogen, der Zollschutz auf Gefrierfleisch habe also für die Landwirtschaft keine praktische Bedeutung und verteuere lediglich das Fleisch der Unbemittelten. Das Gefrierfleisch wird denn auch in neuester Zeit durch das schweizerische Bauernsekretariat nicht mehr bekämpft. Es treten lediglich noch kantonale Bauernorgane oder einzelne Landwirte dagegen auf. Ein Vorstoss im Zürcher Kantonsrat führte zu einer Erklärung von Regierungsrat *Ottiker*, der die Qualität

¹⁾ Vgl. Bericht der Genossenschaft zur Förderung des Gefrierfleischkonsums, 1. Quartal 1927.

des Gefrierfleisches als ausgezeichnet bewertete und erwähnte, die kantonalen Anstalten wären an und für sich bereit, Gefrierfleisch zu beziehen, da sie dabei gegen Fr. 100.000 einsparen könnten; sie hätten dies aber bisher aus Rücksicht auf die Lage der Landwirtschaft unterlassen. Über die Erfolge mit der Gefrierfleischverwendung in Anstalten liegen vorteilhafte Zeugnisse vor; auch die schweizerische Hotelfachschule in Luzern hat damit gute Erfahrungen gemacht.

Ausser von seiten der Landwirtschaft ist dem Gefrierfleischverkauf, wie schon früher, eine gewisse Opposition durch die Metzger erwachsen. Diese bekunden bekanntlich keine Neigung für den Gefrierfleischverkauf, weil sie dabei nicht in dem Masse auf ihre Rechnung kommen, wie beim Frischfleischverkauf.

In neuester Zeit wird, wie schon bemerkt, durch Konsumentenverbände und insbesondere durch die Genossenschaft zur Förderung des Gefrierfleischkonsums mit Hilfe von Flugschriften, Presseartikeln, Inseraten und Filmvorträgen eine rege Propaganda betrieben. Es sind jedoch noch zahlreiche Schwierigkeiten zu überwinden, bis es gelingt, dem Gefrierfleisch in der Schweiz zur Popularität zu verhelfen und die gegen dieses Produkt bestehenden Vorurteile zu beseitigen.
