

# Märkte

## Termine, Preise und Tabellen

**Pilzproduktion** / Die einheimische Champignonsproduktion ist während Corona kräftig gewachsen. **Seite 38**



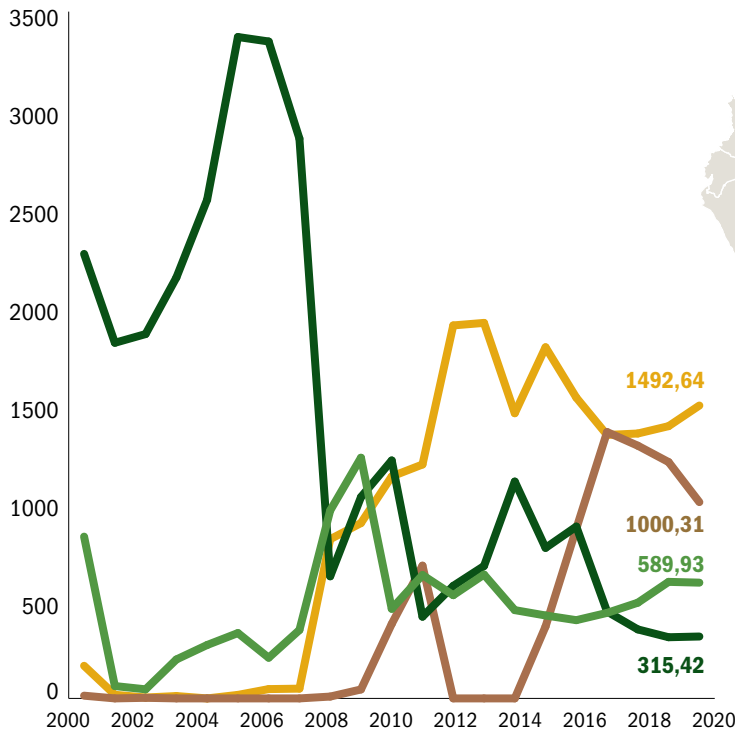
# Immer weniger Fleisch aus Brasilien

**Rindfleisch** / Mehrere europäische Grossverteiler verzichten auf Importe aus Brasilien. Auch in der Schweiz ist man sich der Problematik bewusst.

**BERN** Mehrere europäische Handelsketten bieten kein brasilianisches Rindfleisch mehr an. Grund ist die mangelnde Rückverfolgbarkeit und die Tatsache, dass dafür Regenwald gerodet wird. Auch in der Schweiz haben die Detailhändler immer seltener brasilianisches Fleisch in den Regalen. Noch gut 315 t wurden 2020 importiert, zehnmal weniger als vor 15 Jahren.

**Fleisch in der Büchse**  
Migros betont auf Anfrage der BauernZeitung, brasilianisches Frischfleisch biete man schon länger nicht mehr an: «In der Migros stammen rund 90 Prozent des frischen Rindfleischs aus der Schweiz. Einige Edelstücke müssen allerdings aus dem Ausland importiert werden, mehrheitlich aus Europa (Irland). Ein kleiner Anteil an Spezialitäten beziehen wir aus Südamerika (Weidehaltung in Uruguay oder Paraguay)», schreibt Migros. Zahlen, wie viel Fleisch aus Südamerika kommt, gibt keiner der

**Importfleisch von Rindern aus Südamerika**  
frisch oder gekühlt, in Tonnen



Statt aus Brasilien kommt Rindfleisch immer öfter aus Uruguay. Im vergangenen Jahr wurden von Januar bis November noch 131 t brasilianisches Fleisch importiert. (Bild BauZ/Quelle Eidgenössische Zollverwaltung)



angefragten Detailhändler bekannt. Auch Coop betont, man biete kein brasilianisches Frischfleisch an. Allerdings ein Corned Beef von Bonfire, das man aufgrund der guten Nachfrage nicht ausliste. Hier garantiere der Hersteller für die verantwortungsvolle Rohstoffbeschaffung.

**Fast keine Importe**  
Aldi und Lidl betonen ebenfalls, man habe kein brasilianisches Rindfleisch im Sortiment. «Wir beziehen importiertes, frisches Rindfleisch aus Irland und Uruguay. Uruguay ist eines der wenigen südamerikanischen Länder, in denen gemäss WWF Waldbericht 2018 die Gesamtwaldfläche gar wächst. Des weiteren verfügt Uruguay über keine Regenwaldflächen», schreibt Lidl. Die Rinder würden in Weidehaltung leben und ausschliesslich frisches Gras fressen. Die Fragen der BauernZeitung nicht beantwortet hat Transgourmet, die Betreiberin der Prodega-Läden. dj

## Woher kommt Rindfleisch?

Der Rindfleischkonsum der Schweizer liegt bei gut 11 kg pro Kopf und Jahr. Doch während die Bevölkerungszahl steigt, werden immer weniger Kühe gehalten, darum steigen die Importe, um den Bedarf zu decken. 28654 t Rindfleisch hat die Schweiz von Januar bis November 2021 importiert, das sind gut 12 Prozent oder 3000 Tonnen mehr als im Vorjahr. Gesamthaft wurden in diesem Zeitraum in der Schweiz 93910 t Rindfleisch gegessen. Der Inlandanteil sank um 0,9 Prozent auf 79,3 Prozent. Damit isst jeder Schweizer im Schnitt 2,3 kg Importrindfleisch. Davon kommt der überwiegende Teil aus Europa, namentlich aus Österreich, Deutschland und Irland. dj

PREISE VON DIVERSEN LABELS					
Seit 10.1.2022	Viehkategorie	Handelsklasse	Fr. je kg SG franko Schlachthof	Ten- denz	Fr. je kg lebend ab Stall
Mutterkuh Schweiz	Natura-Beef	T3/H3/C3	12.70/13.10/13.30	→	
	Natura-Beef, Bio	T3/H3/C3	13.00/13.40/13.60	→	
	Natura-Veal	T3/H3/C3	17.90/19.10/19.40	→	
	VK Natura (Verarbeitungstiere)	T3	9.80	→	
Premium/ Naturafarm- Banktiere	Premium-Rassentiere, Angus	T3	12.50	→	
	Premium-Rassentiere, Simmental	T3	11.90	→	
	Naturafarm-Rassentiere	T3	11.90	→	
	Naturafarm-Kreuzungstiere	T3	11.40	→	
Swiss-Prim	Swiss-Prim-Beef-Banktiere – Kreuzungen	T3/H3/C3	11.40/11.80/12.15	→	
	Swiss-Prim-Beef-Banktiere – Rassentiere	T3/H3/C3	12.00/12.40/12.75	→	
	Swiss-Prim-Porc		4.78	→	
	Swiss-Prim-Gourmet-Munikälber, Ankauf			→	10.20
Remonten (Naturafarm/ Swiss-Prim-Beef/ Premium)	Swiss-Prim-Gourmet-Kuhkälber, Ankauf			→	8.70
	Kreuzungstiere			→	6.10–6.40
	Rassentiere			→	6.60–6.90
	Rassentiere, Angus			→	6.80–7.10
Bio	Muni MT, Ochsen OB	T3/H3/C3	10.50/10.90/11.10	→	
	Verarbeitungstiere	T3	9.80	→	
	(KAG Freiland +25–50 Rp.)				
	Bankkälber (KAG Freiland +70 Rp.)	T3/H3/C3	17.60/18.80/19.10	→	
Fidelio	Tränker mit Mastrassennachweis			→	8.20 (Kuhkalb), 9.50 (Munikalb)
	Mastremonten 200 kg/300 kg LG			→	7.50/6.50
	Schweine (KAG Freiland +50 Rp.)		7.60	→	7.40 (kg SG ab Hof)
	Abgehende Zuchtschweine		4.70	→	
Migros Bio- Weide-Beef	SGD-A-Jäger, 20 kg/30 kg/40 kg			→	13.20/9.90/7.60
	Lämmer (KAG Freiland +50 Rp.)	T3	15.80	→	
	Rinder RG, Ochsen OB	T3	12.20	→	
	Kühe VK	T3	9.80	→	
Hunkeler Bühlmann GmbH / Linus Silvestri AG	Kälber	T3	18.10	→	
	Schweine		7.60	→	7.40 (kg SG ab Hof)
	Abgehende Mutterschweine		4.70	→	
	Lämmer	T3	15.80	→	
Swiss Black Angus	Rinder und Ochsen	T3/H3/C3	12.80/13.20/13.40	→	
	Mastremonten			→	unter Produzenten 7.50
	Kühe VK Demeter	T3	10.10	→	
	Bioweiderind RG + OB	T3/H3/C3	13.00/13.40/13.60	→	
Highland Beef CH	Weide-Beef	T3/H3/C3	12.00/12.60/12.80	→	
	IPS-Weiderind RG + OB	T3/H3/C3	12.00/12.60/12.80	→	
	Milchkalb	T3/H3/C3	17.80/18.70/19.00	→	
	Biomastremonten 200 kg			→	7.80
Emmentaler	Freilandschwein		4.60	→	
	Biotränker			→	10.20 (Muni), 8.70 (Kuhkalb)
	Rinder und Ochsen	T3/H3/C3	12.40/12.80/13.00	→	
	(keine Abzüge Fettklassen 4+5)			→	
	Swiss-Black-Angus-IPS-Mutterkühe		10.10	→	
	(keine Abzüge Fettklassen 4+5)			→	
	Pure-Simmental-Muni	T3	10.95	→	
	Mastremonten OB/RG		6.40–6.80	→	
	Rinder und Ochsen 18–30 Monate	T3	10.90	→	
	Verarbeitungstiere	T3	8.00	→	
	Mastremonten bis 210 kg			→	5.60
	QM-Basispreis Emment. Bauernkalb	T3	15.80	→	
	Labelprämie inkl. RAUS-Zuschlag	T3	1.00	→	

ÖLN-FLEISCH DIREKTVERKAUF AB HOF		
Sorte	Einheit	Fr./Einheit
Schweinefleisch, gehackt	kg	15.00–18.00
Schweinefleisch, Mischpaket inkl. evtl. Würste	kg	17.00–21.00
Schweinefleisch, Mischpaket, Hinterviertel	kg	25.00–28.00
Bratwürste (Schwein)	kg	17.00–24.00
Schübli (1 Paar – zirka 150 g)	Paar	4.00–5.50
Landjäger	kg	28.00–32.00
Trockenfleischwürste	kg	38.00–44.00
Rindfleisch, gehackt	kg	17.00–19.00
Rindfleisch, Mischpaket	kg	26.00–29.00
Rindfleisch, Mischpaket, Hinterviertel	kg	40.00–45.00
Natura-Beef, Mischpaket	kg	29.00–34.00
Kuhfleisch, getrocknet	kg	55.00–60.00
Kalbfleisch, Mischpaket	kg	33.00–35.00
Kalbsbratwurst	Stück	2.50–2.90
Schafffleisch, gehackt	kg	18.00–22.00
Schafffleisch, getrocknet	kg	55.00–65.00
Schafffleisch, Rauchwürste	kg	24.00–30.00
Lammfleisch, Mischpaket von max. 8 Monate alten Lämmern	kg	28.00–33.00
Gitziffleisch	kg	28.00–32.00
Kaninchen, lebend	kg	9.00–11.00
Kaninchen, geschlacht, ganz	kg	18.00–22.00
Kaninchen, zerlegt	kg	22.00–25.00
Poulets	kg	10.00–12.00
Poulets, Label, Freiland usw.	kg	15.00–20.00
Enten, geschlacht	kg	25.00–28.00
Gänse, geschlacht	kg	30.00–35.00
Truten, geschlacht, ganz	kg	15.00–19.00
Truten, zerlegt	kg	25.00–28.00
Truten, Schnitzel	kg	33.00–35.00
Forellen (Regenbogen-), geschlacht, ganz	kg	20.00–22.00
Forellen (Regenbogen-), Filets	kg	38.00–40.00
Quelle: Wallierhof, Riedholz SO		
WOCHENPREISE GITZI		
Für die Vermarktungsperiode 1. Januar bis 3. März 2022		
Fleischigkeit	GI I 6–7,9 kg SG Fr./kg SG	GI II 5–5,9 kg/8–9,5 kg SG Fr./kg SG
H vollfleischig	14.50	11.00
T mittelfleischig	13.00	10.00
A leerrfleischig	8.00	8.00
Fleischfarbe	marktkonform rot –1.50	marktkonform rot –1.50
Folgende Mindestpreise dürfen nicht unterschritten werden	7.00	7.00
Quelle: Provivande		

PRODUKTIONSMITTEL	
↗ Heizöl	
Extra leicht	ø 102.89/100 l
Öko, schwefelarm	ø 104.40/100 l
→ Diesel	
Tanksäule	ø 1.71/l
Franco Hof 2000 l	ø 1.61/l
→ Benzin	
Bleifrei	ø 1.65/l
Super	ø 1.73/l
→ Heu	
Ballen bel. ab Hof	31.00–34.00/100 kg
Öko, gepr. ab Hof	20.00/100 kg
→ Stroh	
Kleinballen ab Hof	14.00–16.00/100 kg
→ Graswürfel	
Trocken, lose	43.50/100 kg
Maiswürfel, lose	45.50/100 kg