

Im Fleisch liegt die Zukunft

50% des Fleischverbrauchs in der Schweiz findet im Gastgewerbe statt. Nur 50% werden daheim gegessen. Wer hätte das gedacht? Dies hat der Schweizer Fleischfachverband/Proviande festgestellt.

TEXT: MICHAEL HOSTMANN */ BILDER: BELL

50% vom Schweizer Fleisch werden in der Gastronomie gegessen!!! Aus diesem Grund hat Michael Hostmann den Markt für Fleisch und die Zukunftstendenzen näher untersucht. Genuss und Abwechslung sind für den Gast sehr wichtig, zeigt eine Panelumfrage des Schweizer Fleischfachverbandes. Aber wie steht es heute um das Produkt Fleisch in der Schweiz?

Der Fleischverbrauch im Vergleich

In der Schweiz wird am wenigsten Fleisch pro Kopf in Europa verbraucht, nur rund 53 kg pro Person im Jahr. In Italien – der Heimat der Pasta – sind es 63 kg, in Frankreich 72 kg und in Spanien gar 80 kg. Pro Woche isst eine Person in der Schweiz im Durchschnitt rund 1 kg Fleisch. Und davon 50% in der Gastronomie! Wird jetzt nicht manch einer nachdenklich – wo stehe ich im Markt aktuell mit meinem Angebot und meinem Umsatz?

Der Anteil der Fleischarten am gesamten Fleischkonsum ausser Haus – so zeigt die Grafik der Proviande – wechselt pro Jahr leicht. Prozentual stieg nach neuesten Zahlen der Verbrauch von Wildfleisch sehr kräftig, während Würste und Charcuterie zum

Teil stark abnahmen. Interessant ist, dass die Beliebtheit der Fleischgerichte ausser Haus nach Sprachregionen sehr unterschiedlich ist. Der Deutschschweizer geniesst das Schwein und der Westschweizer das Rind.

Und international

Einige interessante Fakten: Die Amerikaner essen 20 Billionen pounds Fleisch pro Jahr. Also im Durchschnitt doppelt so viel wie die Europäer. Die Steak Häuser in Amerika, wer kennt sie nicht? Smith + Wollensky in New York oder Chicago Shop House? Der Autor hat bei seinen Trendreisen nach Chicago und New York schon mit den Teilnehmern dort gegessen. Und nun hat eine Steak-Kette in Basel die erste Filiale eröffnet – das «Block-House». Ein neuer Trend auch für die Schweiz? Oder eine Bestätigung von Küchenchefs, die das Fleisch im Angebot lieben?

Fleisch und seine Qualität

Schweizer Konsumenten stellen hohe Ansprüche an das Fleisch. Sie wünschen qualitativ hochstehende Produkte aus einer umwelt- und tiergerechten Produktion. Sie wollen wissen, woher ein Nutztier stammt

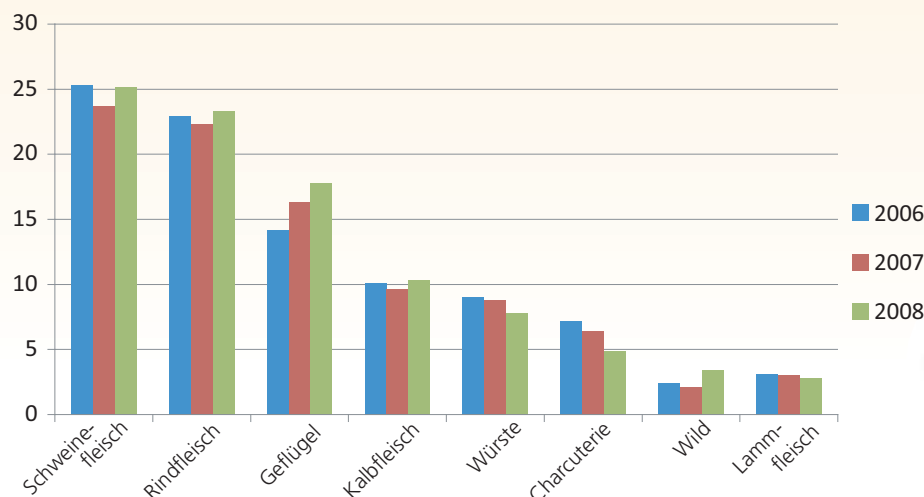


Tartare



Kaninchen

Anteil (in%) der Fleischarten am gesamten Fleischkonsum ausser Haus





Grillschnecke

Der Anteil der Fleischarten am gesamten Fleischkonsum ausser Haus wechselt pro Jahr leicht: Lammrack.



und wie seine Haltungsbedingungen waren. Sie haben ein Recht auf klare und korrekte Deklarationen.

Die Bedeutung der Labelproduktion ist sehr gross und steigt laufend weiter. Je nach Tierart umfasst sie 30 % bis 50 %. Wichtige Punkte in den Haltungsanforderungen der Labels sind ein permanenter Auslauf ins Freie, Gruppenhaltung oder Mehrflächenbuchten. Bio-Fleisch? Der Anteil von Bio-Fleisch beträgt in der Schweiz erst etwa 4%.

Wie sieht die Zulieferungsindustrie die Zukunft des Fleisches?

Heute gibt es schon fast in jedem Dorf ein Kebab-Restaurant/Imbiss, die die reinen Pizzerias langsam ablösen. Die Kebabs leben vom Trend der jungen Leute hin zur Zwischenverpflegung und kleinen warmen oder kalten Snacks. Die Royal Döner AG, Winterthur, einer der grössten Kebab-Hersteller der Schweiz, beliefert heute über 700 gastgewerbliche Betriebe. Sie realisiert ein Umsatzwachstum von 20 bis 35% pro Jahr. Der Trend geht vom Hackfleisch zum Scheiben/Plätzli Döner. Der Gast will auch in diesem Sektor mehr Qualität des Fleisches.

Davide Elia von der Bell AG, Basel, sieht einen Trend zu mehr einfachen Gerichten, wie Hackbraten, veredelte Saucisson und die Wiedergeburt der Metzgete im Restaurants. Etwas über die Firma Bell: Seit über 130 Jahren steht die Bell AG für Genuss und Top-Qualität ihrer Erzeugnisse. Am Anfang stand eine kleine Metzgerei für den heute mit Abstand grössten Fleischverarbeiter in der Schweiz.

«Bison» ist der heisse Tipp, meint Erich Rutschmann von der Carna Grischa AG,

Landquart. Neben Bison und allen Edelteilen wie Nierstücke, Racks, Lammgigot usw. wird auch Wild das ganze Jahr im Trend liegen.

Die Nachhaltigkeit beim Fleisch wird steigen. Die Label- und Bioprodukte werden wichtiger für den Gast. Und wenn das Fleisch aus der Region stammt, ist dies für viele Gäste noch besser, meint die Micarna SA, Courtepin. Einen weiteren Trend sieht sie, dass bei der Fleischzubereitung weniger Salz und Zusatzstoffe verwendet werden.

Reto Gmür von der Gmür AG, Zürich, sieht bei den von seiner Firma importierten Produkten mit Fleisch aus Mexiko, USA, Karibik und Asien einen Trend zu Ethnoprodukten, die nicht jeder Gastronom anbietet, aber derjenige, der sich von der Konkurrenz unterscheiden möchte.

Jeder sieht die Zukunft des Fleisches anders

Jeder Fachmann sieht die Zukunft des Fleischverbrauchs in der Gastronomie unterschiedlich. Das ist auch gut so, dass es nicht nur einen Trend gibt. Also die Lücke im Fleischverbrauch für den eigenen Gast finden und in der Angebotsgestaltung die Fleischzukunft im Speisenangebot selber, aber gästeorientiert, planen.



* Michael Hostmann
Kompetenz-Zentrum für das
Gastgewerbe und die
Hotellerie AG, Kriens
Telefon 041 349 10 39

hostmann@kompetenz-zentrum.com
www.kompetenz-zentrum.com

Beliebtheit der Fleischgerichte (in%) ausser Haus nach Sprachregion 2008

