

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden
Band: 84 (2009)

Artikel: Wo das Magere zählt, gilt die geräucherte Speckseite nichts! : Von der eiweissreichen "Säutränki" zur industriell gekochten "Schweinesuppe"
Autor: Zehnder, Patrick
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324970>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wo das Magere zählt, gilt die geräucherte Speckseite nichts!

Von der eiweissreichen «Säutränki» zur industriell gekochten «Schweinesuppe»

Von Patrick Zehnder, Birmenstorf. Er ist Historiker und unterrichtet an der Kantonsschule Baden.

«Die EU ist dagegen, dass bei uns Küchenabfälle zu Schweinesuppe verarbeitet werden. Was meinen Sie?» Diese Tagesfrage warf die «Aargauer Zeitung» am 12. Juni 2008 auf. Über die Hälfte der Antwortenden hielt es für eine freche Brüsseler Einmischung, für knapp zehn Prozent war die Suppe unhygienisch und der Rest beurteilte sie als gutes Futter.

Die Schweiz kennt mindestens zwei Themen, zu denen alle eine Meinung haben: die Europäische Union und die Landwirtschaft. Wehr- und Bildungsfragen, in denen jeder ein Experte ist, seien für einmal ausgeklammert! Fallen mehrere solcher Reizthemen zusammen, gerät die Volksseele in Wallung. EU und Landwirtschaftspolitik mischen sich in der «Schweinesuppe», dem Schweinefutter aus Rüstabfällen und Speiseresten. 300 000 Tonnen davon fallen in Schweizer Restaurants und Grossküchen jährlich an, 200 000 werden von 250 Produzenten verarbeitet und den Schweinen vorgesetzt. Nicht einmal in zehn Prozent der hiesigen Mastbetriebe erhalten die Schweine «Schweinesuppe» als wesentlichen Eiweissträger.

Essen, Fressen und Gefressenwerden

Fachleute in Sachen Landwirtschaft finden sich viele, deshalb sei ein nostalgisch-verklärender Rückblick erlaubt. Auf dem kleinen Bauernhof meiner Reusstaler Grosseltern gab es bis Mitte des 20. Jahrhunderts zwei Schweine. Das eine schlachtete man im Herbst, wenn das Futter rar wurde, für den Eigenbedarf. Das andere verkaufte man und finanzierte die beiden nächsten Ferkel und einen Teil der kommenden Mast. Die Nahrung zirkulierte in einem fast geschlossenen Kreislauf: Urgrossmutter Kreszentia füllte den Trog mit Rüstabfällen, Fallobst, gekochten Kartoffeln und Runkelrüben oder Rückständen aus der Getreidemühle – alles aus der engsten Umgebung des Güchens. In ihrem festgefügt Weltbild tat sie das mit dem Segen des heiligen Antonius des Einsiedlers, als volkstümlicher «Sautoni» auch Patron des Viehs.

Der Bauernhof meiner Tante im Limmattal war ein typischer Mischbetrieb der Nachkriegszeit mit verschiedenen Kulturen, Viehhaltung und Milchwirtschaft. Der Onkel holte die «Säutränki» für das gute Dutzend Mastschweine mit dem orangen Traktor in den Restaurants und Gasthöfen des Dorfes ab. Lehrbub Augustin vom Lukmanierpass stellte einmal treffend fest, der Meister tue diese Arbeit immer mit einem frischen Hemd und nicht ohne einen Spritzer Kölnischwasser. Dies zeigt die damalige Bedeutung der preiswerten Eiweissquelle. Die «Säutränki» machte um 1980 aber nur einen Teil des Schweinefutters jener Tiere aus, die als Ferkel gewöhnlich im nahen Kloster Fahr geworfen worden waren. Die Reichweite der Nahrungskette war bereits grösser, wenn auch noch lokal begrenzt.

Noch war die Aktivdienstgeneration am Leben. Die Erfahrung der Mangelgesellschaft in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts sah in der Verwertung sämtlicher Nahrungsmittel nachgerade eine ethisch begründete Pflicht. Die geräucherte Speckseite symbolisierte über lange Jahre die Versorgungssicherheit in mageren Zeiten – ein Widerschein des prallen Lebens im fernen Schlaraffenland. Seither haben sich die Zeiten geändert: Die Ära der kleinbäuerlichen Selbstversorgung ist endgültig vorbei. Der Agrarsektor produziert industrieller und stärker technologisiert als vielfach wahrgenommen, allen Knospen und Labels zum Trotz.

Globalisierter Speisezettel birgt Gefahren

In den vergangenen 20 Jahren ist aber auch unser Speisezettel internationaler geworden: In Thailand gezüchtete Crevetten, Reis aus Burma, Rindfleisch aus Argentinien, Zwiebeln aus Neuseeland, Straussenfilets aus Südafrika und Ananas aus Zentralamerika gelangen auf unsere Teller. So kann auch Haifischsuppe letztlich zur Schweinesuppe werden. Mit dem globalisierten Speisezettel steigt die Gefahr, dass Tierseuchen innert kürzester Zeit über die halbe Welt verbreitet werden. Vor dem Hintergrund des Rinderwahnsinns (BSE) verschärfte die Schweizer Behörden die Bestimmungen 2001 ein zweites Mal, nachdem sie unter dem Eindruck der Schweinepest von 1993 erstmals strenge Vorschriften erlassen hatten. Rindfleisch durfte in der Schweinesuppe nicht mehr mitgekocht werden.

Ein weiteres Mal handelten die zuständigen Stellen 2004. Sie standen unter dem Eindruck des 2002 in der EU verhängten Verbots, Küchen- und Speiseabfälle an Tiere zu verfüttern. Einzig deutschen und österreichischen Betrieben gestand die EU Übergangsfristen bis 2006 zu. Eine Risikoanalyse bei 56 Schweizer Produzenten von Schweinesuppe aus dem Jahr 2004 zeigte zwar erhebliche Mängel in zwei Dritteln aller Betriebe. Sie brachte aber auch ans Licht, wie professionell die Grossproduzenten arbeiten. Ihnen fällt es einfacher, etwa die vorgeschriebene Erhitzung der Speiseabfälle lückenlos zu dokumentieren und die Zufahrtswege zur

Futterküche und zum Schweinestall strikte zu trennen. Auch muss die Kleider wechseln, wer von der Futterküche in den Stall gelangen will.

Diese strengen Vorschriften sollen unter anderem verhindern, dass rohe Nahrungsmittel, zum Beispiel Wurstwaren oder weggeschnittenes Fett, unbehandelt in die Nahrungskette der Tiere gelangen. Maul- und Klauenseuche beispielsweise ist für Menschen ungefährlich, für ganze Tierbestände aber verheerend, wie der Ausbruch von 2001 in Grossbritannien zeigte. Eine weitere Schwierigkeit stellen Speiseabfälle aus Altersheimen und Spitälern dar, aus Grossküchen, die die Schweinezüchter an sich schätzen. Die Gefahr ist gross, dass Medikamente – insbesondere höchst unerwünschte Antibiotika und Hormone – unkontrolliert in die Schweinesuppe gelangen.

Vielfältige Befürchtungen

Wenn Reizthemen wie Landwirtschaft und Konsumentenschutz aufeinandertreffen, beginnt unweigerlich das Ringen verschiedenster Interessengruppen. Wirte befürchten Mehrkosten, wenn sie die Speiseresten künftig verbrennen lassen müssen, was in manchen Restaurants schon gang und gäbe ist. Gleichzeitig sind sie an moderaten Preisen auf ihren Speisekarten und an grösstmöglicher Sicherheit vor Tierseuchen interessiert. Nichts schadet mehr als ein Lebensmittelskandal! Konsumentinnen bangen um kleine Mastbetriebe mit tiergerechter Haltung, was sich häufig nicht verträgt mit den Anforderungen an Preisgestaltung und Sicherheit.

Die immer zahlreicheren EU-Skeptiker im Land sehen sich bestätigt – auch in ihrer ablehnenden Haltung gegenüber dem autonomen Nachvollzug unsinniger Bestimmungen im Zuge der Bilateralen Verträge. Man braucht hier nicht an den bürokratischen Leerlauf der EU-Kommission zu erinnern, die sich mit der Normierung der Gurkenkrümmung befasst. Schweinezüchter fürchten die Verteuerung der Produktion, die Erhöhung des Fleischpreises und nicht zuletzt einen Importstopp der EU-Staaten. Die Verantwortlichen für die Bekämpfung von Tierseuchen sehen sich an das Jahr 1993 erinnert, als die Schweinesuppe für den Ausbruch der Schweinepest in der Schweiz verantwortlich gemacht wurde. So stehen wir wie häufig bei Sachfragen kopfschüttelnd am Schweinekoben, ohne zu wissen, was im Grunde zu tun wäre.

Verbot oder weitere Konzentration der Produktion

Der Fünfer, das Weggli und der Kuss vom Bäckersmädchen sind leider nicht aufs Mal zu haben. Laut den Experten ist mittelfristig mit einem Verbot der Suppenfütterung zu rechnen, denn das Risiko ist zu gross, dass die (uns umgebenden) EU-Länder einen Boykott für Schweizer Schweinefleisch verhängen. Eine Alternative

dazu wäre, dass punkto Ernährung zweierlei Schweine gezüchtet würden. Die einen, mit Schweinesuppe gemästet, wären für den heimischen Markt bestimmt. Die anderen, nach den EU-Vorschriften produziert, könnten auch exportiert werden. Doch wäre der Aufwand zur Trennung der beiden vom Transport über den Schlachthof bis hin zur Kundschaft aufwändig und anfällig für Verwechslungen – sprich Skandale.

Ob ein Verbot der Schweinesuppe auch die Verwendung von organischen Abfällen in Biogasanlagen beträfe, wird sich weisen. Auf alle Fälle ist auch bei der Herstellung von Biogas die Gefahr der Verbreitung von Tierseuchen zu beachten. Denn auch das vergorene Material wird letztlich als Dünger auf Wiesen und Felder aus-, das heisst wieder in die Nahrungskette eingebracht.

Ein anderes Szenario für die hiesigen Landwirte: Bliebe die Suppenfütterung erlaubt, liefe dies auf eine stärkere Konzentration der einzelnen Produktionsschritte hinaus – wie wir es in vielen Branchen kennen. Die kleinen Züchter dürften die Auflagen einer verschärften Tierseuchenverordnung nicht mehr erfüllen können, wenn sie rentabel arbeiten wollen. Der Trend zu grösseren Mastbetrieben mit mehreren Hundert Tieren würde sich verstärken, was die Konsumenten nicht in jedem Fall schätzen würden. Zudem würde eine Spezialisierung absehbar, die die Hersteller von Schweinefutter – zum Beispiel von Schweinesuppe – von den Schweinemastbetrieben separieren. Schon heute werden Speiseresten in einem weiteren Umkreis eingesammelt, um, nach den gesetzlichen Bestimmungen aufbereitet, in Tanklastwagen den Weg zu den Mästereien zu finden. Mit der Professionalisierung der Produktion von Schweinesuppe, das zeichnet sich schon heute ab, fällt aber der Preisvorteil der vergleichsweise günstigen Verwertung von Rüstabfällen und Speiseresten aus der Gastronomie weg. Falls über die weitere Entwicklung einzig der Markt entscheidet, verschwindet die Schweinesuppe.

Seit einiger Zeit entwickelt sich die Schweinefleischproduktion auch in unserer Region in die zuletzt beschriebene Richtung. Das belegen die leeren Schweineställe auf traditionellen mittelgrossen Betrieben, die prallen Ballone der Biogasanlagen und die grossen Tanklastwagen, die bei grösseren Schweinemästereien vorfahren. Die Konzentration und Spezialisierung der Schweineproduktion sind eine Antwort auf unsere immer komplexere globalisierte Umwelt. Wir müssen akzeptieren, dass wir in einer Konsum- und Überflussgesellschaft leben. In solch einer Lebenswelt, die der Landwirtschaft sehr fern steht, haben Ideen, Sachen und Lebewesen einen anderen Stellenwert als noch vor einer Generation. Deshalb ist auch das Verhältnis zum Essen, zu den Tieren, zu den Menschen und zur Umwelt ein anderes geworden. Nach einer Prise Schnupftabak würde Urgrossmutter Kreszentia murmeln: «Wenn nur das Magere zählt, gilt die geräucherte Speckseite nichts!» Und was würde ihr «Sautoni» dazu sagen?





SPECIAL OFFER

Schüler
Special

KEBAB

3 in Dose + alle Getränke
1,3 dl Coca-Cola / Coca-Cola
light

=

