



Tiefer Kuhbestand führt zu Engpass an Schweizer Rindfleisch Für kurze Zeit teilweise Rindfleisch aus Österreich

Crissier, 26. Juli 2016 – **Aufgrund des tiefen Milchpreises halten immer weniger Schweizer Bauern Milchkühe, wie der Geburtenrückgang von 5 Prozent* bei den Milchrassen Braunvieh und Swiss Fleckvieh belegt. In den Sommermonaten behalten die Bauern ihre Tiere länger auf der Weide und somit ist zu dieser Zeit Schweizer Kuhfleisch auf dem Markt naturgemäss rar. Vor diesem Hintergrund sieht sich McDonald's Schweiz seit 2008 zum ersten Mal wieder veranlasst, einen Teil seines Rindfleisches für ca. 8 Wochen via Bell aus Österreich zu beziehen. Bei normaler Marktsituation setzt McDonald's seit Jahren auf Schweizer Rindfleisch aus RAUS-Haltung.**

«Basierend auf unserer nationalen Einkaufsphilosophie beziehen wir seit Jahren über 80 Prozent unserer Zutaten aus Überzeugung von Schweizer Lieferanten», erklärt Rainer Rufer, Head of Department Supply Chain von McDonald's Schweiz. «Mit Besorgnis verfolgen wir seit mehreren Jahren, dass es schwierig ist, genügend Schweizer Kuhfleisch zu einem konkurrenzfähigen Preis einzukaufen.» Im Vergleich zu Juli 2008 ist der Marktpreis für Schweizer Kuhfleisch aktuell um 28 Prozent höher.

In Österreich höherer Tierschutzstandard als in der EU

Aufgrund der aktuellen Marktsituation bezieht McDonald's Schweiz ab Anfang August via Bell für einen begrenzten Zeitraum von ca. 8 Wochen rund 20 Prozent seines Rindfleisches aus Österreich. Dies entspricht 3 Prozent des Jahresvolumens an Rindfleisch, die anderen 97 Prozent bezieht McDonald's aus dem Inland. «Da die Tierschutzstandards in Österreich im Grundsatz identisch sind mit dem Schweizer Gesetz, haben wir uns bewusst für diese temporäre Alternative entscheiden», erklärt Rainer Rufer.

Rund 20 Prozent österreichisches Rindfleisch für rund 8 Wochen

Das Rindfleisch wird als ganze Tierhälften aus Österreich eingeführt, von Bell in Oensingen (SO) verarbeitet und ergänzend zum Schweizer Rindfleisch bei der Herstellung der Hackfleischplätzchen eingesetzt. Die Rückverfolgbarkeit ist zu 100 Prozent gewährleistet und die Hackfleischplätzchen durchlaufen in der Produktion weiterhin 80 Prüfkriterien. Diese Plätzchen werden für Hamburger, Cheeseburger und Big Mac verwendet und die Herkunft wie bisher transparent deklariert.

*Tätigkeitsbericht Tierverkehrsdatenbank Schweiz:
https://www.identitas.ch/fileadmin/webmaster/pdf/GB_TVD_D_F_15_c_gemischt.pdf

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

McDonald's Schweiz
Aglaë Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager
Tel. 021 631 12 40, E-Mail aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSchweiz