

Lernen von der Geflügelbranche

Weiterbildung / Vertreter der Ernährungswirtschaft und der Landwirtschaft trafen sich in der Frifag AG zum gegenseitigen Austausch.

MÄRWIL ■ Nicht zum ersten Mal organisierten der Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittel-Ingenieure (Svial) und das Thurgauer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft einen Business-Event in der Ostschweiz. Letzten Oktober waren sie bereits bei der Tobi Seeobst AG in Rorschach zu Besuch.

Diesmal lautete das Thema «Lernen von der Geflügelbranche» und Gastgeber war die Frifag AG in Märwil. Die Teilnehmer kamen aus den unterschiedlichsten Bereichen: Angemeldet hatten sich Personen aus dem Handel und von verarbeitenden Betrieben, aber auch Produzenten aus Gemüse- und Weinbau und anderen landwirtschaftlichen Bereichen. Hauptziele der Veranstaltung sind Weiterbildung, gegenseitiger Austausch und das Knüpfen neuer Netzwerke.

Vom Futter bis zum Fleisch alles aus einer Hand

Andi Schmal, seit 2003 CEO der Frifag AG, stellte in einem



Hatte eingeladen: Michel Roux, Geschäftsführer bei Svial.

ersten Referat das Unternehmen vor. Die Frifag ist der drittgrösste Produzent von Pouletfleisch in der Schweiz (nach Micarna und Bell). Beim Trutenfleisch sind sogar ganze 92 Prozent in den Händen der Frifag. Letztes Jahr wurden 8,4 Millionen Kilogramm Pouletfleisch (Schlachtgewicht) und 1,3 Millionen Kilogramm Trutenfleisch produziert.

Die ganze Wertschöpfungskette befindet sich in den Händen der Frifag – zurzeit produzieren gegen 100 Bauernbetriebe für die Frifag. «Alle produzieren nach unseren eigenen Frifag-Vorschriften», sagt Andi Schmal. Sogar das Futtermittel stammt aus dem eigenen Haus, denn die Frifag ist ein Tochterunternehmen der Obermühle Boswil. «Wir versuchen möglichst viel unter der eigenen Marke zu verkaufen», sagt Andi Schmal.

Natura Güggeli AG und Restaurant Huhniversum

Ein wichtiges Standbein der Firma ist die Natura Güggeli AG. Die roten Verkaufswagen sind in der Ostschweiz wohlbekannt. Neu ist das Restaurant Huhniversum in Basel, aus dem nach Möglichkeit eine ganze Restaurantkette entstehen soll.

Der Marktanteil von einheimischen Geflügel ist in den letzten Jahren von 35 auf 50 Prozent gestiegen. Es gebe aber noch viel Nachholbedarf, so Andi Schmal: «Wir sind in diesem Bereich noch weit hinter dem Rind- und



Die Tagungsteilnehmer konnten die Frifag besichtigen. Dabei sind Hygiene und entsprechende Kleidung oberstes Gebot. (Bilder jw)

dem Schweinefleisch zurück.» Ein Grund dafür sei, dass die Geflügelzucht in der Schweiz im Gegensatz zur Milchproduktion nicht Tradition habe. Aufholbedarf sieht Andi Schmal auch bei der Vertretung der Branche in politischen Gremien.

Nach einer interessanten Führung durch den Betrieb folgte ein Referat von Heinrich Bucher, Direktor der Proviande, der

Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. «Das Umfeld im Bereich Geflügel ist positiv», hielt Bucher fest. So hat das Geflügel im vergangenen Jahr das Rindfleisch im Pro-Kopf-Konsum zum ersten Mal überrundet. Herr und Frau Schweizer assen 2011 im Schnitt 11,43 kg Geflügel (18,3%) im Gegensatz zu 11,29 kg Rindfleisch (18%). Spitzenreiter ist nach wie

vor das Schweinefleisch. Gründe für die steigende Beliebtheit des Geflügels sieht Heinrich Bucher bei der leichten und schnellen Zubereitung, dem vergleichsweise günstigen Preis und weil Geflügel fettarm und somit gesund sei.

Extrem ist der Unterschied zwischen privatem Einkauf und Gastronomie: Beim privaten Einkauf achten 80 Prozent der Konsumenten darauf, dass das Poulet aus der Schweiz stammt. In Restaurants sind es nur 10 bis 20 Prozent.

Gesetzgebung macht es nicht einfach

Trotz positivem Umfeld habe auch die Geflügelbranche mit limitierenden Faktoren zu kämpfen, so Heinrich Bucher. Neben dem Abbau des Grenzschutzes und der Preisdifferenz zum Ausland, seien das vor allem die Gesetzgebung und die Raumplanung. Es sei alles andere als einfach, eine Baubewilligung für einen Geflügelstall zu erhalten, das bestätigte auch Andi Schmal.

Jeanne Woodtli