Archiv für Agrargeschichte
Archives de l'histoire rurale
Archives of rural history
AFA AHR ARH

Plakat: Celestino Piatti (1955)

Juri Auderset, Peter Moser

Geschichte des Fleisches und des Fleischkonsums in der Schweiz seit dem 19. Jahrhundert. Ein Forschungsbericht.

Working Paper Nr. 08 Bern, April 2023

Zitationsempfehlung: Juri Auderset, Peter Moser, Geschichte des Fleisches und des Fleischkonsums in der Schweiz seit dem 19. Jahrhundert. Ein Forschungsbericht, AfA-Working Paper Nr. 08, Archiv für Agrargeschichte, Bern 2023. DOI: 10.5281/zenodo.15598319

Dankgebet im Supermarkt

Dieser unser Gott, der große Geometer,
Hat unserer gedacht, hier, wo er
(wenn man so sagen will) den Dingen Form gegeben,
Die kleinen Lämmer in ordentliche Würfel gepreßt,
Den Braten zum gepflegten Zylinder gemacht,
Den Schinken zum Ellipsoid verschönert,
Im Aufschnitt das Fleisch anonymisiert
Zu Quadraten und Rechtecken mit abgeschrägten Kanten
Oder gerundet (stromlinienförmig, vielleicht um der Schnelligkeit willen).

Lobet Ihn, denn Er hat unseren Gelüsten
Ästhetische Distanz verliehen und dem blutigen Wildwuchs
Unschicklicher Bedürfnisse, mit denen wir geboren,
Form und Bedeutung gegeben. Kraft Seiner Gnade treten die Bestien
In das reine euklidische Reich der Zahl,
Befreit vom prallen und blutig pulsierenden Leben
Treten sie heilig uns entgegen, in zellophanener
Transparenz, als mystischer Körper,

Auf daß wir unerschrocken dem Tode ins Antlitz sehen
Als dem größten aller Güter, ganz wie es dem Philosophen ziemt.

Howard Nemerov, 1967

Proviande, die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, schrieb im Mai 2022 die Erarbeitung eines Berichtes zur Entwicklung des Stellenwertes von Fleisch in der Gesellschaft auf der Plattform „historische Auftragsarbeiten" der Schweizerischen Gesellschaft für Geschichte (SGG) aus. Nach der Erteilung des Zuschlags an das AfA wurde der vorliegende Forschungsbericht von den Autoren zuhanden von Proviande erarbeitet. Der Bericht wird hier unverändert als AfA-Working Paper 08 publiziert.

Zur Terminologie: Proviande veröffentlicht in ihren Statistiken die Menge an verkaufsfertigem Fleisch, welche für den Konsum zur Verfügung steht. Nicht die gesamte für den Konsum verfügbare Menge wird effektiv konsumiert. Es entstehen Abfälle, Ware verdirbt, ein Teil wird an Tiere verfüttert, Fett wird weggeschnitten, bei der Zubereitung gibt es Verluste usw. Deshalb verwendet Proviande in ihren Statistiken den Begriff „Fleischverbrauch". Der effektive Konsum wurde mit der nationalen Verzehrsstudie „menuCH" des Bundesamtes für Veterinärwesen und Lebensmittelsicherheit BLV erstmals erhoben. In diesem Bericht wird je nach Quellenlage und Kontext von Fleischverbrauch oder von Fleischkonsum gesprochen.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **4**

1. Inkubationszeit des Massenkonsums von Fleisch **7**

1.1. Veränderungen des Fleischverzehrs im Kontext der Industrialisierung im 19. Jahrhundert 7

1.2. Konsumverstetigung, Hygiene und die Entzifferung der Nahrung 8

1.3. Zur Symbolik des Fleisches in der Industriegesellschaft 10

1.4. Fleisch in sich wandelnden Konsumkulturen 12

1.5. Institutionenlandschaften der Fleischwirtschaft 12

1.6. Zur Geschichte der Konsumstatistik von Fleisch 14

2. Der Fleischkonsum von 1945 bis 2020: Voraussetzungen, Prozesse, Wahrnehmungen und Ursachen. **16**

2.1. Marktordnungen 16

2.2. Tierproduktion 20

2.2.1. Entwicklung der Tierbestände 20

2.2.2. Vom multifunktionalen zum monofunktionalen Nutztier: Zuchtziele und Fütterung 26

2.3. Schlachtviehhandel, Metzgereigewerbe und Fleischwirtschaft 28

2.3.1. Der Handel mit Schlachttieren 29

2.3.2. Metzgereigewerbe und Fleischwirtschaft 29

2.4. Konsummuster und ihre Rückwirkungen auf die Fleischwirtschaft 35

2.5. Das Reden über Tierhaltung und Fleischkonsum 38

2.5.1. Neue Aufstallungssysteme, Tierschutz und „Tierfabriken“ 39

2.5.2. Der Kampf gegen die „Tierfabriken“ 41

2.5.3. Kritik am Konsum von Fleisch 43

Schlussfolgerungen **44**

Einleitung

Fleischessen ist zu einer alltäglichen, heute aber umstrittenen Praxis geworden. Das ist historisch betrachtet nicht neu, war das Essen von Fleisch doch auch in der Vergangenheit schon Gegenstand von gesellschaftlichen und kulturellen Aushandlungsprozessen. Es gibt kaum eine andere so beliebte Speise, die mit ähnlich vielen Tabus belegt und gesellschaftlich so umstritten ist wie das Fleisch.[1] Die Geschichte des Fleischessens ist deshalb über weite Strecken immer auch eine Geschichte des Fleischverzichts – unabhängig davon, ob die Ursache der Entsagung in einer Absenz der Produktion von Tieren oder der gesellschaftlichen Regulierung des Konsums von Fleisch lag oder Ausdruck weltanschaulicher Überzeugungen, kultureller Normen oder religiöser Gebote war.[2] Kulturell reguliert durch kulinarische Rituale, religiöse Tabus und symbolische Zuschreibungen ist der Fleischkonsum ein vielfältiges und zugleich integratives Thema, insbesondere aber auch eine historisch wandelbare und kulturell variierende Ernährungspraxis.

Die spezifische Brisanz der aktuellen Diskussionen über den Fleischkonsum ist deshalb vor dem Hintergrund eines sich in der Nachkriegszeit herausbildenden Konsummusters in den westlichen Industriegesellschaften zu sehen, welches sich in längeren Übergangsprozessen einer sich seit dem 19. Jahrhundert herausbildenden industriellen Moderne vorbereitet hat. Doch erst in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich in einem komplexen Wechselspiel unterschiedlicher Faktoren ein ernährungshistorischer Wandel, den manche Beobachter als „meatification" der Nahrungskultur bezeichnen.[3] In der Zeit des Wirtschaftsbooms nahm der Verbrauch von Fleisch in allen westlichen Industriegesellschaften rasant zu. In den vier Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Fleisch für so viele Menschen zu einem so alltäglichen Bestandteil der Ernährung, dass von einer „Demokratisierung" des Fleischkonsums gesprochen wird.[4] Gleichzeitig wurde das Essen von Fleisch auf der symbolischen Ebene auch zum Gradmesser ökonomischen und sozialen Fortschritts, begann man an den Statistiken des Fleischverbrauchs doch die Steigerung der Kaufkraft und des Wohlstandes abzulesen. Diese Entwicklung wurde weder von der in den 1960er Jahren einsetzenden Kritik an der Haltung von Tieren in „Tierfabriken" noch von der Wachstumskrise in den 1970er Jahren aufgehalten,[5] sie mündete erst in den späteren 1980er Jahren in eine – buchstäbliche – Sättigungsphase.

---

[1] Vgl. Macho Thomas, Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss, in: Neumann Gerhard et al. (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M. 2001, S. 177–200; Williams Marc, The Political Economy of Meat. Food. Culture and Identity, in: Youngs Gillian (Hg.), Political Economy, Power and the Body. Global Perspectives, Houndmills 2000, S. 135–157.

[2] Vgl. generell hierzu Settele Veronika, Aselmeyer Norman, Nicht-Essen. Gesundheit, Ernährung und Gesellschaft seit 1850, in: dies. (Hg.), Geschichte des Nicht-Essens: Verzicht, Vermeidung und Verweigerung in der Moderne, Berlin 2018, S. 7-36.

[3] Weis Tony, The Meatification of Diets, in: Pritchard Bill, Ortiz Rodomiro, Shekar Meera (Hg.), Routledge Handbook of Food and Nutrition Security, London 2016, S. 124–136. Vgl. hierzu auch Grigg David, The Nutritional Transition in Western Europe, in: Journal of Historical Geography 21 (1995), S. 247–258; Wilders Bill, Ransom Elizabeth (Hg.), Global Meat. Social and Environmental Consequences of the Expanding Meat Industry, Cambridge 2019.

[4] Vgl. hierzu die Studie von Führer Karl Christian, Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990, Berlin, Boston 2022.

[5] Zu den 1970er Jahren als Übergangsepoche vgl. Doering-Manteuffel Anselm, Raphael Lutz, Nach dem Boom. Perspektiven auf die Zeitgeschichte seit 1970, 3. Aufl. Göttingen 2012.

Diese dominanten Tendenzen der Entwicklung sollten uns freilich nicht den Blick darauf verstellen, dass es stets auch gegenläufige Stimmen und Praktiken gab, die auf die gesundheitlichen, ökologischen, entwicklungspolitischen, tierethischen und sozialen Probleme aufmerksam machten, die mit der Steigerung des Fleischkonsums einhergingen. Es ist kein Zufall, dass sich der Vegetarismus als Bewegung in West- und Mitteleuropa in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts etablieren konnte, also just zu dem Zeitpunkt als der Fleischkonsum in breiten Bevölkerungsschichten zu steigen begann. Ein breiteres gesellschaftliches Unbehagen am Fleischessen setzte im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts ein, also zu dem Zeitpunkt, als der Verbrauch von Fleisch bisher nie geahnte Ausmasse annahm.[6] In der allgemeinen Fortschritts-, Wachstums- und Technologieeuphorie der Nachkriegsjahrzehnte waren diese Stimmen eher randständig und eingeschlossen in subkulturelle Milieus und Bewegungen geblieben, die ihre soziale Kohäsion und ihre Identität auch über ihre Ernährungsweise herleiteten.[7] Erst ab den 1970er Jahren erfuhren sie jenes mediale Echo, das sich seit den 1990er Jahren noch verstärkt hat.

Im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts kam es zu einer mehrdimensionalen Verschiebung sowohl in den Konsummustern als auch in der öffentlichen Debatte über den Fleischkonsum: Markierte das Jahr 1987 den Höhepunkt des Pro-Kopf-Fleischverbrauchs in der Schweiz, so zeichnete sich in den 1990er Jahren eine Stabilisierung auf vergleichsweise hohem Niveau ab.[8] Dieses Muster war kein helvetischer Sonderfall, wie ein Blick auf die Entwicklungen in Europa und Nordamerika zeigt. Dass der globale Fleischverbrauch seither insgesamt dennoch stark zunimmt, hat vor allem mit der Bevölkerungsentwicklung zu tun.[9] Verlor die über Jahrzehnte von vielen sozial- und wirtschaftswissenschaftlichen Beobachtern vertretene Gleichung, wonach steigender Wohlstand und zunehmende Kaufkraft sich in der Steigerung des Fleischkonsums niederschlage, bei uns an Plausibilität, so wird sie in Gesellschaften, in denen der Pro-Kopf-Verbrauch (noch) wesentlich tiefer ist, weiterhin vertreten.

Die in den reichen Industrieländern des globalen Nordens zu beobachtende Stabilisierung des Pro-Kopf-Fleischkonsums seit der Jahrtausendwende verdeckt indes ein anderes Phänomen: die Verschiebung bei den Präferenzen innerhalb des Fleischkonsums. Denn die Stabilisierung resp. der leichte Rückgang betraf in erster Linie das Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, nicht aber den Konsum von Geflügel. Letzterer wird sogar immer wichtiger und weist – statistisch betrachtet – nicht einen mit dem Rind- und Schweinefleisch vergleichbaren „Peak“ in den späten 1980er Jahren auf, sondern ist durch eine seit der Mitte des 20. Jahrhunderts anhaltende Zunahme charakterisiert. Diese Entwicklung ist auch insofern bemerkenswert, als sich die Kritik an der Haltung von Tieren in „Tierfabriken“ zuerst an der Geflügelbranche entzündete und lange auf diese fokussiert blieb. Eine Problematisierung der mit dem massiven Ausbau der Tierhaltung zur Fleisch-, Milch- und Eierproduktion einhergehenden Tendenz, multifunktionale Tiere auf monofunktionale

[6] Zur Geschichte des Vegetarismus vgl. Teuteberg Hans-Jürgen, Zur Sozialgeschichte des Vegetarismus, in: Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 81 (1994), S. 33–65.

[7] Vgl. Siegfried Detlef, Templin David (Hg.), Lebensreform um 1900 und Alternativmilieu um 1980. Kontinuitäten und Brüche in Milieus der gesellschaftlichen Selbstreflexion im frühen und späten 20. Jahrhundert, Göttingen 2019.

[8] Vgl. Grüter Robert et al., Verbrauch an Lebensmitteln in der Schweiz in den Jahren 1994/95, in: Vierter Schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1998, S. 4–17, hier: 7.

[9] Vgl. Wilders Bill, Ransom Elizabeth, Introduction to the Global Meat Industry: Expanding Production, Consumption, and Trade, in: dies. (Hg.), Global Meat. Social and Environmental Consequences of the Expanding Meat Industry, Cambridge 2019, S. 5–6.

Leistungsträger zu reduzieren, setzte hingegen erst in den 1980er- und 1990er-Jahren ein. Nun manifestierten sich in der Kritik an der Nutztierhaltung so unterschiedliche, in sich divergierende Vorstellungen wie „Tierwohl", „glückliche Tiere", „Tierrechte" und die „ökologischen" Auswirkungen des Fleischkonsums. Im Alltag wurden diese Einwände oft von eher gesundheitspolitisch motivierten Ad-hoc-Interventionen überlagert, etwa wenn BSE, die Vogelgrippe oder medikamentöse Rückstände im Fleisch zu einer Häufung negativer Medienberichte geführt hatten. Die teils hitzigen Auseinandersetzungen über die unterschiedlichsten Aspekte der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung mündeten aber fast immer in der Frage, ob Fleisch noch bedenkenlos zu essen sei oder eher zum Leerschlucken animiere.[10] In der Alltagspraxis ging die Kritik an der Tierproduktion und am Fleischverbrauch jedoch nie synchron mit einem entsprechenden gesellschaftlichen Verzicht auf Fleisch. Der Verbrauch von Fleisch blieb nicht zuletzt auch in den Dekaden der lautesten Kritik sehr hoch, weil in dieser Zeit der Konsum von Fleisch von „glücklichen" Tieren aus einer „ökologischen" Haltung zu einem noch viel populäreren sozialen Distinktionsmerkmal wurde als der vollständige Verzicht auf den Konsum tierischer Produkte durch Menschen, die sich über eine vegetarische oder vegane Lebensweise definierten.

Wie sind nun diese hier sehr grob skizzierten historischen Entwicklungen zu erklären? Welche Faktoren und Einflussgrössen trugen dazu bei, dass der Fleischkonsum in der Nachkriegszeit so markant zunahm? Und wie ist es zu erklären, dass sich in den 1980er und 1990er Jahren ein vielstimmiges Unbehagen an diesem vergleichsweise hohen Fleischkonsum formierte? Um diese Fragen klären und die Veränderungen des Fleischkonsums beschreiben, analysieren und verstehen zu können, werden die Entwicklungen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zuerst in einen grösseren historischen Kontext gestellt. Im ersten Kapitel des vorliegenden Berichts geht es um einen Rückblick auf die Entwicklung zentraler Aspekte der Produktion, der Verarbeitung und des Konsums von Fleisch von der Mitte des 19. bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts. Dieser Rückgriff ist insofern angebracht und notwendig als viele der damals sich herausbildenden Konstellationen in der Fleischwirtschaft auch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wirksam blieben, dann aber massiv verstärkt wurden. Weil sich die Wahrnehmung des Fleischkonsums stark an der numerischen Erfassung der Ernährungsgewohnheiten und an der Produktion der Tiere orientiert, gehen wir auch kurz auf die Methoden der statistischen Erhebungen und ihre ebenso erhellenden wie begrenzten Befunde ein. Im zweiten Kapitel wird die Entwicklung der Fleischwirtschaft in den letzten sieben Jahrzehnten anhand von vier Themenbereichen dargestellt: Marktordnungen, Konsumkulturen, Tierproduktion und Fleischverarbeitung sowie Fleisch in der öffentlichen Wahrnehmung. Im Fazit schliesslich geht es um die Ursachen und Bedingungen für die Kontinuitäten und Brüche, die den Umgang mit dem Fleisch in der Zeit seit dem Zweiten Weltkrieg gleichermassen charakterisieren. Angesichts des begrenzten Umfangs dieses Berichts ist es unvermeidlich, dass hier viele relevante Phänomene und Entwicklungen nicht mit der eigentlich nötigen historischen Tiefenschärfe und Detailliertheit dargestellt werden können. Dieser Bericht versteht sich insofern auch als eine Einladung, über die historischen

[10] Vgl. Tanner Jakob, Bedenkenlos essen oder leerschlucken? Unsicherheit, Vertrauen und die Rolle des Wissens für die Ernährung, in: Hauswirtschaft und Wissenschaft. 2. Quartal 2004, S. 70–75.

Voraussetzungen der gegenwärtig geführten Debatten über Fleisch und Fleischkonsum intensiver nachzudenken und an jenen Stellen weiter zu forschen, die hier nur angesprochen werden konnten.

1. Inkubationszeit des Massenkonsums von Fleisch

1.1. Veränderungen des Fleischverzehrs im Kontext der Industrialisierung im 19. Jahrhundert

Wie in den anderen westlichen Industriegesellschaften hat der Konsum von Fleisch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch in der Schweiz stark zugenommen. Das hängt mit der wirtschaftlichen Globalisierung, der Industrialisierung und der Urbanisierung zusammen. Weil die wirtschaftlichen Beziehungen und Verflechtungen über die Landesgrenzen hinaus in dieser Zeit neue Dimensionen annahmen, wurde sowohl die Tierhaltung als auch das Angebot an Fleischwaren ausgeweitet. Ausserdem stieg in diesem Zusammenhang auch die Kaufkraft eines wesentlichen Teils der Bevölkerung. Das waren die Voraussetzungen, die nötig waren, damit eine wachsende Zahl von Menschen überhaupt in der Lage war, regelmässig tierische Produkte zu essen.[11] Mit der räumlichen Ausdifferenzierung der Nahrungsmittelproduktion und der Ausweitung des Angebots nahm allerdings auch die soziale und kulturelle Distanz zwischen denjenigen zu, die die Nahrungsmittel produzierten und denjenigen, die sie konsumierten. Erstere wussten immer weniger, wo die von ihnen hergestellten Produkte von wem gegessen wurden und letztere hatten kaum mehr eine Ahnung, wo und unter welchen Bedingungen ihr Essen, das sie täglich in sich aufnahmen, produziert, verarbeitet und transportiert worden war. Davon waren die Schweizer Käse essenden Mitglieder der US-amerikanischen Mittelschicht ebenso betroffen wie die dänische Butter und irischen Speck konsumierende Arbeiterschaft in Grossbritannien oder die bäuerliche Bevölkerung in der Innerschweiz, welche sich u.a. mit „amerikanischem Speck und Schweineschmalz und argentinischem Gefrierfleisch" ernährte.[12]

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm die Tierhaltung in den Städten und auf dem Land aber nicht nur wegen der menschlichen Ernährung zu, sondern auch weil Tiere als Arbeitskräfte gebraucht wurden, basierte doch die Mechanisierung vieler Arbeitsprozesse in der Agrarproduktion auf tierlicher und menschlicher Arbeit. Auch das sich herausbildende städtische Transportwesen war bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts weitestgehend auf tierliche Zugkraft angewiesen.[13] Die je nach Tierart zwischen einem Viertel bis zur Hälfte des Lebendgewichts ausmachenden, für die menschliche Ernährung nur bedingt geeigneten Schlachtnebenprodukte (Blut, Haut, Kopf, Füsse, Fett, Zunge, Lunge, Leber, Nieren, Milz, Magen, Därme etc.) waren für viele Herstellungsprozesse im Industriebereich gefragte Ausgangs-, Ergänzungs- und Werkstoffe.

---

[11] Vgl. hierzu auch Teuteberg Hans Jürgen, Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: ders./Wiegelmann Günter (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1988, S. 63–73.

[12] Moos Hans, Lehren des Krieges für unsere Landwirtschaft, Luzern 1914, S. 8.

[13] Auderset Juri, Schiedt Hans-Ulrich, Arbeitstiere. Aspekte animalischer Traktion in der Moderne, in: traverse 28, 2/2021, 27–42.

Die mit der Industrialisierung, Urbanisierung und Globalisierung untrennbar verknüpfte Öffnung der Stoffkreisläufe war auch deshalb so wichtig für das Wirtschaftswachstum, weil sie eine zunehmende Beobachtung, Überwachung und Kontrolle der wirtschaftlichen Tätigkeiten nach sich zog. So entstanden im Agrar- und Ernährungsbereich Forschungsanstalten, Genossenschaften, Schulen, Berufsorganisationen, Verbandssekretariate und Behörden, die sich mit der Prüfung, Beschreibung, Vermessung und Überwachung der Produktion, der Verarbeitung und der wirtschaftlichen Beziehungen beschäftigten.[14] Charakteristisch für die wirtschaftliche Globalisierung war deshalb nicht nur die Schaffung sogenannt „freier" Märkte, sondern ebenso sehr die Herausbildung einer umfassenden Organisations- und Verwaltungsstruktur auf nationaler, kantonaler und kommunaler Ebene. Erst die Etablierung dieser Vielfalt an Institutionen machte die Bestrebungen zur Aufrechterhaltung und Regulierung der Warenflüsse und zur Kontrolle und Normierung der Lebensmittel möglich.[15]

1.2. Konsumverstetigung, Hygiene und die Entzifferung der Nahrung

Das wirkte sich auch auf die Produktion von Tieren und ihre Schlachtung und Verarbeitung aus. Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts war die Fleischversorgung in den ländlichen Gebieten weitgehend in Strukturen der Selbstversorgung und räumlich eng umrissene Marktbeziehungen eingebettet. Der Konsum von Frischfleisch war nur punktuell, oft saisonal verdichtet im Spätherbst und Winter möglich. Ab der Jahrhundertmitte erfolgten im Verarbeitungsbereich jedoch grundlegende Änderungen, die zu einer Verstetigung der Versorgung mit Fleisch beitrugen. Städte wie Basel, die den Metzgern aus fiskalischen und hygienischen Gründen das Schlachten und den Verkauf von Fleisch seit dem Mittelalter an zentralen Orten, in den sogenannten Schinthäusern oder Scholen vorgeschrieben hatten, begannen nun Schlachthöfe an den Rändern der Siedlungsgebiete zu bauen, damit die Metzger die wachsende Bevölkerung mit Fleisch versorgen konnten. Gleichzeitig behielten die städtischen Kommunen die Kontrolle über die für sie wichtigen Schlachthöfe. Diese blieben bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts weitgehend gewerblich organisiert, mieteten doch die Metzgermeister in den Schlachthöfen sogenannte Zellen, in denen sie mit ihren Metzgerburschen vor allem Rindvieh schlachteten. Das Fleisch verkauften die Metzgermeister in ihren Quartierläden, die sie in der Regel in den Häusern einrichteten, in denen sie auch wohnten. Aufgrund der Einführung der Gewerbe- und Niederlassungsfreiheit konnten die Behörden den Metzgern das Schlachten von Schweinen, die oft in Hinterhöfen in den Städten selbst gemästet wurden, in ihren eigenen Räumlichkeiten nicht mehr so strikt verbieten, wie sie das bei den Kühen, Kälbern, Ochsen und Stieren aus hygienischen Gründen weiterhin taten.[16] Eine andere Form der Organisation des Schlachtens in städtischen Schlachthäusern war der Regiebetrieb. In Zürich beispielsweise wurde das Schlachten von Metzgerburschen

[14] Schuurman Anton, Agricultural policy and the Dutch agricultural institutional matrix during the transition from organized to disorganized capitalism, in: Moser Peter, Varley Tony (Hg.), Integration through Subordination. The Politics of Agricultural Modernisation in Industrial Europe, Turnhout 2013, S. 65–84.
[15] Hierholzer Vera, Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010; Borchardt Knut, Globalisierung in historischer Perspektive, München 2001.
[16] Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 171f.

ausgeführt, die von einer Betriebsgenossenschaft eigens für diese Tätigkeit angestellt wurden. Mit dieser Arbeitsteilung konnte die Schlachtkapazität gegenüber dem gewerblichen Modell signifikant erhöht werden, aber die von Siegfried Giedion beschriebenen „Disassembly Lines", die in den von Privaten betriebenen Schlachthäusern der US-amerikanischen Fleischwirtschaft schon am Ende des 19. Jahrhunderts zu beobachten waren, setzten sich in der Schweiz erst nach dem Zweiten Weltkrieg durch.[17]

Mit den Veränderungen bei der Schlachtung der Tiere und der Verarbeitung des Fleisches wurde der in Agrargesellschaften noch essenskulturell hergestellte Zusammenhang zwischen Opferritualen und Fleischverzehr, welcher immer auch der Regulation eines knappen und verderblichen Nahrungsmittels diente, fast vollständig aufgelöst. Der moderne Schlachthof wurde zu einer „Opferungsmaschine ohne jegliches Opferungsritual".[18] Wurden Tiere in der bäuerlichen Gesellschaft noch als polyvalente, organische Ressourcen betrachtet, die ebenso für die Arbeit wie für die Produktion von Dünger, Werk- und Rohstoffen und für Ernährungszwecke gehalten wurden, so erfolgte im Übergang zur Industriegesellschaft nun ein erster Schritt auf dem langen Weg zu ihrer Reduktion auf monofunktionale Milch-, Eier- oder Fleischlieferanten.[19]

Mit dieser zumindest teilweisen Entkoppelung von Produktion, Verarbeitung und Konsum einher ging eine wachsende sinnliche und intellektuelle Entfremdung zwischen den immer mehr Fleisch essenden und selbst auch aus Fleisch bestehenden Konsumenten und Konsumentinnen und den in ihren geistigen und körperlichen Voraussetzungen (immer noch) polyvalenten Tieren. Die räumlichen und sinnlichen Distanzen zwischen den Orten, an denen Tiere geboren, aufgezogen, gefüttert, gepflegt und geschlachtet wurden, und jenen, an denen man sie als Fleisch zubereitete und verzehrte, wurden signifikant grösser. In den Agrargesellschaften assen die Produzenten und Produzentinnen unregelmässig und saisonal schwankend Fleisch und waren in der Regel informiert über die vielseitigen Nutzungspotentiale ihrer Tiere, die Methoden ihrer Schlachtung und der Zerlegung und Aufbewahrung des Fleisches. Im Gegensatz dazu assen die Konsumentinnen (zu denen auch die agrarischen Produzenten gehörten) in der Industriegesellschaft nun kontinuierlich Fleisch in zunehmender Unkenntnis der Produktionsverhältnisse und Verarbeitungsmethoden, die nach wie vor stark von den Rhythmen der Reproduktion der Tiere beeinflusst waren und eine dementsprechend stark saisonal und räumlich geprägte Variabilität aufwiesen. Mit dem fossilbasierten Ausbau der Eisenbahnen und der Dampfschifffahrt sowie neuen Techniken der Konservierung konnten zwar Voraussetzungen für eine teilweise Überwindung dieser Schwankungen geschaffen werden. Aber damit entstanden gleich wieder neue, räumlich-soziale Distanzen zwischen der

---

[17] Schaeublin Rolf, Der schweizerische Schlachtvieh- und Fleischmarkt 1935–1955, Winterthur 1960; Fleisch für Zürich. 100 Jahre Schlachthof Zürich. 100 Jahre Metzgermeisterverein Zürich, 1909-2009, Baden 2009; Frey Thomas, Ein Etablissement zur Zierde der Stadt, Von den Luzerner Freibänken zum Schlachthof, Luzern 1996.

[18] Macho Thomas, Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss, in: Neumann Gerhard et al. (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M. 2001, S. 177–200, hier: 169–174. Vgl. hierzu auch Tanner Jakob, Modern Times. Industrialisierung und Ernährung in Europa und den USA im 19. und 20. Jahrhundert, in: Escher Felix/Buddeberg Claus (Hg.), Essen und Trinken zwischen Ernährung und Kultur, Zürich 2003, 27–52; Kassung Christian, Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung, Paderborn 2021; Mellinger Nan, Fleisch – Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie, 1. Aufl., Frankfurt a.M. 2003.

[19] Moser Peter, Grenzen der Komplexitätsreduktion: Überlegungen zu den Versuchen, multifunktionale Tiere in monofunktionale Projektionsflächen zu transformieren, in: traverse 29 , 3/2021, S. 139-154.

Produktion der Tiere und dem Konsum des Fleisches, die einen neuen Regulierungs- und Überwachungsbedarf schufen.[20] So wurde die an einer auf die Saisonalität der agrarischen Produktion und die Verderblichkeit des Frischfleischs ausgerichtete Konsumpraxis im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts von einer Kultur staatlicher Eingriffe überlagert.

Das Fleisch geriet auch deshalb noch stärker als andere Lebensmittel in den Fokus der aufkommenden Hygienebewegung, weil die Medizin und die Bakteriologie Zusammenhänge zwischen schweren menschlichen Erkrankungen und dem Verzehr von verdorbenem Fleisch zu identifizieren begannen. Im Kontext des Eidgenössischen Viehseuchengesetzes wurde 1872 eine obligatorische Fleischprüfung und Fleischschau auf der nationalen Ebene eingeführt. Die Bestrebungen zur chemischen „Entzifferung der Nahrung"[21] trugen dann auch viel zur Entstehung des Lebensmittelgesetzes von 1906 bei.[22] Eng einher mit der Verwissenschaftlichung der Legitimation der fleischlichen Ernährung ging der Aufstieg von Berufsgruppen wie den Agronomen und den Tierärzten, die sowohl für die am lebenden Tier wie am Schlachtkörper durchgeführten Fleischschauen in den Schlachthöfen zuständig wurden.[23] Auch die Lebensmittelchemiker, die sich im Verein analytischer Chemiker zusammenschlossen, wurden wichtig. Deren Zeitschrift ist insofern aufschlussreich, als sie zeigt, wie intensiv sich die Lebensmittelchemiker mit Fleischschauen und -inspektionen, Metzgereiverordnungen und Konservierungsmethoden auseinandersetzten.[24]

1.3. Zur Symbolik des Fleisches in der Industriegesellschaft

Komplementär zu diesen Versuchen zur wissenschaftlichen Entzifferung des Fleisches und zur hygienischen Anleitung und Überwachung von dessen Konsum wurde Fleisch zugleich zu einer wichtigen, auch symbolisch neu codierten Nahrung. Mit Fleisch wurden körperliche Stärke, Maskulinität und Wohlstand verbunden, es wurde zum „wertvollsten aller menschlichen Nahrungsmittel" erklärt.[25] War der regelmässige Konsum von Fleisch ehemals den Mitgliedern aristokratischer oder patrizischer Schichten

---

[20] Vgl. hierzu anschaulich am nordamerikanischen Beispiel Cronon William, Nature's Metropolis. Chicago and the Great West, New York 1991; Graf Rüdiger, Wahrheit im Dschungel von Literatur, Wissenschaft und Politik. Upton Sinclairs «The Jungle» und die Reform der Lebensmittelkontrolle in den USA der «Progressive Era», in: Historische Zeitschrift 301 (2015), S. 63-93.

[21] Hierholzer Vera, Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871–1914, Göttingen 2010.

[22] Vgl. dazu u.a. Ehrhardt J., Was bringt uns das eidgenössische Lebensmittelgesetz in Fleisch- und Milchhygiene Neues? Vortrag gehalten von Prof. Dr. J. Ehrhardt, Zürich am 3. Ostschweizerischen Tierärztetag. Zürich 1909; Schweizerisches Bauernsekretariat, Beiträge für die Verordnungen zum Schweizerischen Lebensmittelgesetz. 2. Teil: Fleisch und Fleischwaren, Most, Obst, Gemüse und Eier (Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates 27), Bern 1906.

[23] Schaeublin Rolf, Der schweizerische Schlachtvieh- und Fleischmarkt 1935–1955, Winterthur 1960, S. 25–26.

[24] Vgl. Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene (1910ff.), ab 1927 offizielles Organ des Schweizerischen Vereins Analytischer Chemiker.

[25] A. Rueff, zit. nach Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 132. Zum Sachverhalt, dass sich etwa in Arbeiterhaushalten die Assoziation zwischen Fleischkonsum, Männlichkeit und physisch anspruchsvoller Körperarbeit auch in konkrete geschlechterspezifisch ungleiche kulinarische Normen übersetzte, vgl. Sandgruber Roman, Das Essen der Arbeiterfrauen. Geschlechtsspezifische Konsumunterschiede in Arbeiterhaushalten, in: L'Homme. Zeitschrift für Geschlechtergeschichte 2 (1991), S. 45–56.

vorbehalten, so begann man nun auch in bürgerlichen Kreisen täglich Fleisch zu essen. Zudem wurde in der sich formierenden Klassengesellschaft Fleisch auch für die Arbeiterschaft zu einem Symbol des Aufstiegs. „Ähnlich wie der Hafer dem Pferde Muth, Kraft und Ausdauer" verleihe, so mache „eine reichliche Fleischnahrung den Menschen körperlich und geistig zu einem jungen Arbeiter und vorzüglichen Soldaten", schrieb das Publikationsorgan der städtischen Arbeiterschaft in Basel.[26] Auch die sich in der Mitte des Jahrhunderts herausbildende Ernährungswissenschaft trug zur Aufwertung des Fleischkonsums bei, identifizierte sie im fleischlichen Eiweiss doch den Hauptnährstoff für die Bildung der Muskelkraft.[27] Justus von Liebig hatte schon in der Mitte des 19. Jahrhunderts zwischen stickstoffhaltigen „plastischen" und stickstofffreien „respiratorischen" Nährstoffen unterschieden und die klassische Trias der Ernährungslehre – Kohlenhydrat, Fett, Eiweiss – begründet. Indem Liebig dem Eiweiss die Funktion des Aufbaus von Muskelkraft zuwies und darin den zentralen Energiespender für die Arbeitskraft sah, kam dem Protein eine herausragende Rolle in der Ernährung zu. Fleisch „als das wertvollste tierische Eiweiss erhielt den Status eines industriellen ‚Supernahrungsmittels' von überlegener Problemlösungskapazität".[28]

Die hohe Wertschätzung für das Fleisch als Nahrungsmittel führte dazu, dass gegen Ende des 19. Jahrhunderts Europa nicht nur Getreide, sondern zunehmend auch Schlachtvieh und vor allem Fleisch aus Übersee importierte.[29] Als Alternative zu den problematischen und verlustreichen Schiffstransporten von Lebendvieh aus Süd- und Nordamerika begann sich in den 1880er Jahren der Import von Gefrierfleisch zu etablieren.[30] 1910 betrug der Anteil des aus Übersee stammenden Gefrierfleisches am gesamten Fleischverbrauch in London nicht weniger als 80%.[31] Auch in der Schweiz wurde das Gefrierfleisch populär – und umstritten. Ende 1910 kam es zu einer emotional geführten Debatte über den Import von Gefrierfleisch, in der sich zwei Lager gegenüberstanden. Wirtschaftsliberale Advokaten des Freihandels, viele Stadtregierungen und die organisierte Arbeiterschaft erachteten eine vollständige Freigabe des Imports von Gefrierfleisch als „absolute Nothwendigkeit" zur Sicherstellung „des Volksnahrungsmittels Fleisch", wie die NZZ schrieb. Die organisierte Bauernschaft und gesundheitspolitisch motivierte Stimmen hingegen verlangten eine Zollbelastung und strengere Kontrollen der Importe von Gefrierfleisch aus Australien sowie Süd- und Nordamerika.[32]

---

[26] Zit. nach: Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 144.
[27] Vgl. Mani Nikolaus, Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, in: Heischkel-Artelt Edith (Hg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, S. 22–75.
[28] Tanner Jakob, Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950, Zürich 1999, S. 72.
[29] Langthaler Ernst, Tiere mästen und essen. Die Fabrikation des globalen Fleisch-Komplexes, in: Nieradzik Lukasz, Schmidt-Lauber Brigitta (Hg.), Tiere nutzen (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes, Band 13), Wien, Innsbruck 2016, S. 33-49.
[30] Vgl. Arthur Ian, Shipboard refrigeration and the beginnings of the frozen meat trade, in: Journal of the Royal Australian Historical Society 92 (2006), S. 63–82.
[31] Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 142.
[32] Ebd. S. 143f.

1.4. Fleisch in sich wandelnden Konsumkulturen

So unverändert positiv Fleisch für die Ernährung in der Bevölkerung, der Politik und den Wissenschaften wahrgenommen wurde, so stark veränderten sich im gleichen Zeitraum die Präferenzen für die unterschiedlichen Arten und Formen von Fleisch. Neben der steigenden Popularität von Schweinefleisch fällt vor allem die wachsende Nachfrage nach Wurst- und Dauerfleischwaren auf. Wie eine Studie aus den 1950er Jahren feststellte, kauften Angestelltenfamilien zu Beginn der 1920er Jahre rund 30% ihres Fleischkonsums in Form von Wurstwaren, während dieser Anteil drei Jahrzehnte später schon 46% betrug.[33] Noch stärker auf industriell verarbeitete Wurstwaren setzten Arbeiterfamilien, bei denen zudem auch Fleischkonserven beliebt waren. Das war u.a. eine Folge der unterschiedlichen Preisentwicklung von Frischfleisch und Dauerfleischwaren, aber auch des Zeitbedarfs für das Kochen. Da in Arbeiterfamilien oft sowohl Männer wie Frauen ausser Haus erwerbstätig waren und sich keine Dienstboten leisten konnten, griff man aus zeitökonomischen Gründen hier oftmals auf Fleischarten zurück, die weniger Zeit zur Zubereitung benötigten.[34]

Fleisch sollte aber nicht nur billig, schnell zubereitbar und lange haltbar sein, sondern zunehmend auch von jüngeren, exklusiv wegen ihres Fleisches produzierten Tieren stammen. Die Nachfrage nach Fleisch von Tieren, die in ihrem Leben auch Arbeit geleistet hatten, ging zurück. Diese verfügten aufgrund ihrer Arbeit über robustere Körper und wurden viel älter als die englischen Ochsen, die als Reaktion auf den Fleischhunger gezüchtet und als „lebendes Beefsteak mit einem Minimum an Knochen"[35] bestaunt wurden. „Heute klagt der Metzger, dass er 5jährige ‚Altertümer' nicht mehr verkaufen könne", stellte der Landwirt Alois Günthart Ende der 1930er Jahre illusionslos fest.[36] Was Günthart als Ausdruck einer „Geschmackskrise" wahrnahm, interpretierten Verarbeiter, Konsumierende und Wissenschaftler als Indiz einer Kultivierung und Verfeinerung des Geschmacks, den sie auch am Rückgang des Verbrauchs von tierischen Fetten in der Ernährung ablasen. Schon Anfang der 1950er Jahre stellte der an der HSG in St. Gallen lehrende Agronom Wilhelm Gasser-Stäger fest, dass „das tierische Fett" praktisch aus der menschlichen Ernährung verschwunden sei und zunehmend „durch Speiseöle und Pflanzenfette ersetzt" werde.[37]

1.5. Institutionenlandschaften der Fleischwirtschaft

Die meisten der an der Fleischwirtschaft beteiligten Akteure schlossen sich im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts in Organisationen zusammen und schufen eigene Periodika. Diese Institutionen wollten die

---

[33] Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen, 1956, S. 23.
[34] Vgl. hierzu grundsätzlich Hareven Tamara K., Family Time and Industrial Time. The Relationship between Family and Work in a New England Industrial Community, Cambridge 1982.
[35] Rueff, zit. nach Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 133.
[36] Günthart Alois, Erziehung des Rindes zum Zuge, 1938, S. 138.
[37] Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen, 1956, S. 28.

Entwicklung im Sinne ihrer Mitglieder beeinflussen, diesen aber auch zum nötigen Wissen verhelfen, damit sie im wirtschaftlichen Verdrängungskampf bestehen konnten. In der Folge kam es zu immer wieder wechselnden Konflikten und Koalitionen zwischen Fleischkonsumierenden, Metzgern, Fleischverarbeitern, Bauern, Viehhändlern und Behörden. Dies macht deutlich, dass alle Beteiligten vielfältige Anliegen verfolgten und gerade nicht auf einen Aspekt allein reduziert werden sollten, wie das zuweilen gemacht wird, wenn vereinfachend von einem grundlegenden Interessengegensatz zwischen Konsumenten und kapitalistischen Unternehmen oder zwischen Produzenten und Konsumenten ausgegangen wird. Als Sprachrohr der Konsumenten und Konsumentinnen etablierte sich am Ende des 19. Jahrhunderts der 1893 gegründete Verband Schweizerischer Konsumvereine (VSK, heute: Coop). Der VSK spielte in der Folge nicht nur bei der Versorgung der Arbeiterschaft und der Angestelltenfamilien in städtischen (und vielen ländlichen) Gebieten mit Fleisch eine wichtige Rolle, sondern mit der Übernahme der Firma Bell AG auch in der Industrialisierung der Fleischverarbeitung. Die 1913/14 „zum Zwecke einer geordneten Fleischversorgung der Schweiz"[38] erfolgte Übernahme der Grossmetzgerei Bell AG durch den VSK trug auch zum Auf- und Ausbau korporativer Beziehungen zu den Organisationen der landwirtschaftlichen Produzenten bei.[39] Die gewerbliche Betriebe führenden Metzgermeister hatten sich 1887 im Verband Schweizerischer Metzgermeister (VSM) und ihre Angestellten 1899 im Zentralverband Schweizer Metzgerburschenvereine (heute: Metzgereipersonal-Verband der Schweiz) zusammengeschlossen. Die meisten der zunehmend einen industriellen Charakter annehmenden Grossmetzgereien gehörten zwar auch dem VSM an, gründeten aber 1940 mit dem Verband Schweizerischer Grossmetzgereien mit Filialgeschäften zusätzlich noch eine eigene Organisation. Der VSM konnte zwar nicht verhindern, dass die Fleischverarbeitung im 20. Jahrhundert zunehmend von industriellen Verarbeitungsbetrieben wie der Bell AG und, insbesondere nach dem Zweiten Weltkrieg, der Verkauf von Fleisch durch die Grossverteiler Migros und Coop dominiert wurde. Aber wegen ihrer fachlichen Kompetenz und der auch räumlichen Nähe zur Kundschaft behielten die Metzger ihre Bedeutung bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts. Danach konnten sie den Verdrängungsprozess ähnlich abfedern wie die bäuerlichen Betriebe in der Produktion. Unabhängige Metzgereien spielen deshalb auch zu Beginn des 21. Jahrhunderts noch eine Rolle in der Fleischwirtschaft. Dass bei der 2006 vollzogenen Fusion ihres Verbandes mit den Fachverbänden der fleischverarbeitenden Industrie zum Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) der Begriff Metzger ganz aus dem neuen Verbandsnamen verschwand, macht allerdings deutlich, wie stark sich die Gewichte von den Metzgern zu den Fleischwarenfabrikanten verschoben haben.

Bei den Produzenten der Tiere gab es lange keine Organisation, die sich hauptsächlich oder gar ausschliesslich mit Fragen der Schlachtviehproduktion beschäftigte. Das hängt vor allem damit zusammen, dass es bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts nur wenige Betriebe gab, die Tiere ausschliesslich zur Produktion von Fleisch hielten. Ansprechpartner der Behörden und der Metzgerschaft im

[38] Zit. nach Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 209.

[39] Moser Peter, Ein Dienstleister als Produzent. Der Verband Schweizerischer Konsumvereine und die Schweizerische Genossenschaft für Gemüsebau als Teil des Ernährungsprojekts im 20. Jahrhundert, in: Gilomen Hans-Jörg, Müller Margrit, Tissot Laurent (Hg.), Dienstleistungen. Expansion und Transformation des «dritten Sektors» (15. - 20. Jahrhundert), Zürich 2007, S. 63-79.

Produktionsbereich waren deshalb neben den Vieh- und Schweinezuchtgenossenschaften auch die Schweine mästenden Käser und, insbesondere wenn es um Rindfleisch ging, der Schweizerische Bauernverband (SBV), der Ende der 1920er Jahre eine Zentralstelle für Schlachtvieh schuf.[40] Eine Branchenorganisation wie im Milch- oder Getreidebereich entstand beim Fleisch erst in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg, als Behörden, Konsumenten, Verarbeiter, Detaillisten und die Produzenten zum Schluss kamen, dass eine Verstetigung der Regulation eine bessere Lösung als die geltenden Ad-hoc-Interventionen wäre.

1.6. Zur Geschichte der Konsumstatistik von Fleisch

Bei den Versuchen, sich Kenntnisse und Gewissheiten über die komplexen Vorgänge der Produktion, der Verarbeitung und des Imports und Exports von Lebensmitteln zu verschaffen, kamen Agronomen, Zollbeamte, Chemiker, Ärzte und Behörden im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts zum Schluss, dass Zahlen ein geeignetes, wenn nicht sogar das adäquateste Instrument darstellten. Mit der Fokussierung auf Zahlen als Messinstrumente legten sie den Grundstein dazu, dass sich ein statistischer Blick auf die Landwirtschaft und Ernährung durchzusetzen begann, der die Repräsentation agrarischer Phänomene bis in die Gegenwart prägt.[41]

In der Praxis stellte sich die Eruierung dieser Zahlen jedoch als komplexes Unterfangen dar, das sich gerade hinsichtlich des Fleischkonsums mehr durch die zu überwindenden Schwierigkeiten als durch eindeutige Resultate auszeichnete. Die Basis einer Statistik des Fleischkonsums sei „eine exakte Schlachtstatistik", schrieb der St. Galler Polizeidirektor Carl Zuppinger 1903 im *Handwörterbuch der schweizerischen Volkswirtschaft, Socialpolitik und Verwaltung* – und wies zugleich darauf hin, dass es diese „Schlachtstatistik" (noch) gar nicht gab.[42] Es ist deshalb nicht überraschend, dass er beim Versuch, den Pro-Kopf-Verbrauch in der Schweiz zu Beginn des 20. Jahrhunderts anhand der verfügbaren Daten aus einigen Städten und Kantonen zu berechnen, auf andere (wesentlich höhere) Zahlen als beispielsweise der Agronom Wilhelm Gasser-Stäger kam, der in den 1950er Jahren die entsprechenden Daten zu berechnen versuchte.[43]

---

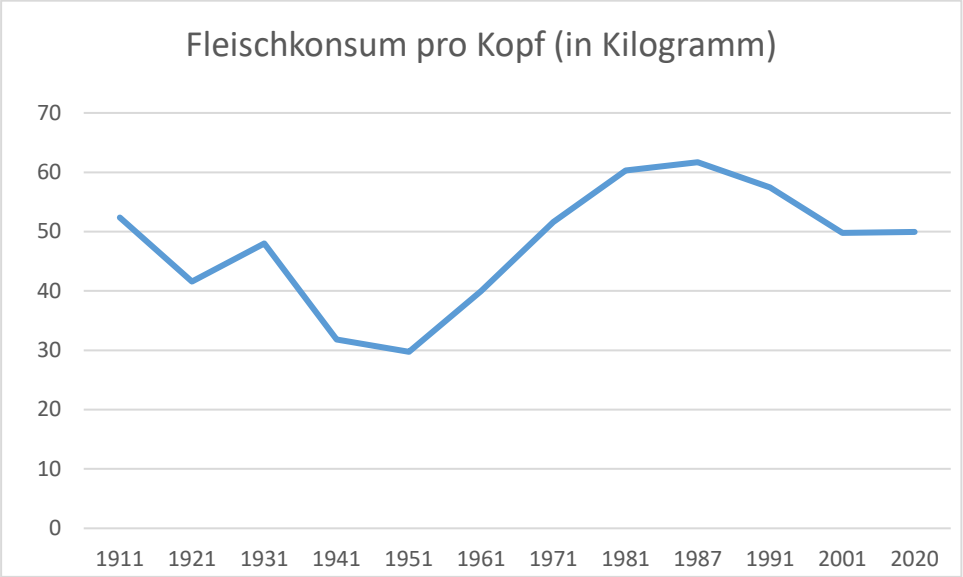
[40] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928.

[41] Fitzgerald Deborah, Every Farm a Factory. The Industrial Ideal in American Agriculture, New Haven, London 2003, S. 35; Auderset Juri, Moser Peter, Die Agrarfrage in der Industriegesellschaft. Wissenskulturen, Machtverhältnisse und natürliche Ressourcen in der agrarisch-industriellen Wissensgesellschaft (1850-1950), Wien 2018. S. 49ff.

[42] Zuppinger Carl, Fleischkonsum, in: Handwörterbuch der Volkswirtschaft, Socialpolitik und Verwaltung, hrsg. von Naum Reichesberg, Bern 1903, S. 997.

[43] Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen 1956.

Grafik 1 Fleischkonsum Pro-Kopf



Quellen: Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen, 1956, S. 11; Proviande.

Der Fleischkonsum Pro Kopf der Bevölkerung ging in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stark zurück. Danach verdoppelte er sich von den 1950er bis Ende der 1980er Jahre. In den 1990er Jahren ging er wieder zurück und stabilisierte sich um die Jahrtausendwende auf dem Niveau der frühen 1970er Jahre. Im Unterschied zum Reden über das Fleisch hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten der Konsum kaum verändert. Mit anderen Worten: Heute ist der Fleischverbrauch pro Kopf wieder etwa gleich hoch wie vor etwas mehr als hundert Jahren – der Gesamtverbrauch hingegen hat sich als Folge des Bevölkerungswachstums massiv erhöht. Erklärungsbedürftig erscheint demnach a) der Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs in der Zwischenkriegszeit, b) die massive Zunahme in den vier Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg, c) der erneute Rückgang im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts und d) die Stagnation auf einem hohen Niveau in den ersten zwei Jahrzehnten des 21. Jahrhunderts.

Ausbau und Verfeinerung der Datenerhebungen im 20. Jahrhundert haben dazu geführt, dass zumindest für die Zeit ab den 1950er Jahren akkuratere Zahlen zum Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch zur Verfügung stehen. Das bedeutet aber nicht, dass wir nun wirklich genau(er) wissen, wie viel Fleisch konsumiert worden ist, haben sich doch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Verhaltensweisen wie der Einkaufstourismus etabliert, die eine statistisch präzise Erfassung des Fleischkonsums erneut weitgehend verunmöglichen. Gemäss den Studien, die zu diesem Thema durchgeführt worden sind, betrug die von Privaten eingeführte Menge Fleisch Anfang des 21. Jahrhunderts rund 10% des Gesamtkonsums.[44] Man muss also davon ausgehen, dass der Pro-Kopf-Verbrauch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts generell höher war als in der Statistik ausgewiesen.

[44] Fleisch und Feinkost, 10.5.2006.

2. Der Fleischkonsum von 1945 bis 2020: Voraussetzungen, Prozesse, Wahrnehmungen und Ursachen.

2.1. Marktordnungen

Sowohl die Fleischwirtschaft als auch der Fleischkonsum finden innerhalb gesellschaftlich bestimmter Rahmenbedingungen statt. Bis zum Ersten Weltkrieg blieben die ordnungspolitischen Eingriffe in die Fleischversorgung weitgehend auf Massnahmen beschränkt, die seuchenpolizeilich, fiskal- und hygienepolitisch motiviert waren. Erste Regulierungen wurden im Kontext des Eidgenössischen Viehseuchengesetzes von 1872 und des Eidgenössischen Lebensmittelgesetzes von 1906 eingeführt, damit – wenn nötig – der Verkehr mit Lebensmitteln, das Schlachten von Tieren, die Fleischschau und die Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren überwacht und geregelt werden konnten. Die Massnahmen wurden von zeitgenössischen Beobachtern als „vollständige Neuordnung" des Fleischsektors wahrgenommen.[45] Doch im Gegensatz zum Milchsektor und dem Getreideanbau ist die Fleischwirtschaft weder im Ersten Weltkrieg noch in der Zwischenkriegszeit mit tiefgreifenden Veränderungen der Marktordnungen umgekrempelt und im Sinne eines Service Public organisiert worden.[46] Beim Fleisch blieb es auch während der Kriegszeit 1914–1918 im Wesentlichen bei Ad-hoc-Eingriffen zur Verwaltung des Mangels. So wurden Hausschlachtungen stark eingeschränkt und die Eidgenössische Anstalt für Schlachtviehversorgung erhielt eine Vollmacht zur Enteignung von Schlachtvieh. Dass die Behörden während des Krieges Milch als wichtiger für die Ernährung der Bevölkerung einstuften als Fleisch, zeigt sich daran, dass sie 1918 fleischlose Wochen zur Schonung des Kuhbestandes einführten.[47]

Nach dem Krieg wurde es wieder einfacher, Schlachtvieh zu importieren. Weil gleichzeitig die Nachfrage nach Schweine- und Kalbfleisch zunahm, gerieten die Preise für Schlachtkühe unter Druck. Auf der Suche nach Lösungen orientierte sich Oskar Howald vom Bauernverband an den Schlachtviehordnungen in Deutschland, Dänemark, den Niederlanden und der Tschechoslowakei. Den mehr als 300-seitigen Bericht dazu publizierte er 1928.[48] Darauf aufbauend schuf das Schweizerische Bauernsekretariat (SBS), die wissenschaftliche Abteilung des SBV, die Zentralstelle für Schlachtviehverwertung (ZSV). Konzipiert wurde die ZSV als ein Instrument, das den Vieh- und Schweineproduzenten – die ja praktisch alle in erster Line Milchproduzenten waren – Informationen über Angebot, Preise und Konditionen auf dem Fleischmarkt vermittelte. Der seit 1916 für die Versorgung der Bevölkerung mit Milch zuständige Zentralverband

[45] Jacky Wilhelm, Die Fleischversorgung der Schweiz mit besonderer Berücksichtigung der Stadt Zürich, Zürich 1927, S. 22.

[46] Moser Peter, Die Agrarproduktion: Ernährungssicherung als Service public, in: Wirtschaftsgeschichte der Schweiz im 20. Jahrhundert, Halbeisen Patrick, Müller Margrit, Veyrassat Béatrice (Hg.), Basel 2012, S. 568-630.

[47] Vgl. hierzu Moser Peter, Mehr als eine Übergangszeit. Die Neuordnung der Ernährungsfrage während des Ersten Weltkriegs', in: Rossfeld Roman et al. (Hg.), 14/18. Die Schweiz und der Grosse Krieg, Baden 2014, S. 172–199; Krämer Daniel et al. (Hg.): „Woche für Woche neue Preisaufschläge": Nahrungsmittel-, Energie- und Ressourcenkonflikte in der Schweiz des Ersten Weltkrieges, Basel 2016.

[48] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928.

Schweizerischer Milchproduzenten tat dasselbe für die Milchproduzenten schon lange.[49] Die Zentralstelle organisierte in der Folge auch Schlachtviehmärkte, auf denen Angebot und Nachfrage sichtbar wurden, vermittelte Vieh an die Armee und gründete eine Versicherungskasse für Schlachtvieh. Die von der ZVS erhobenen Daten dienten den Behörden zudem als Grundlage zur Regulierung der von Viehhändlern, Metzgern und den Fleischverarbeitern durchgeführten Importen von Schlachtvieh.

Schon in der zweiten Hälfte des Ersten Weltkrieges setzten die Bestrebungen für eine Ausrichtung der Agrarproduktion auf den Pflanzenbau ein, die Ende der 1930er Jahre neuen Auftrieb erhielten und ab 1939 in den Anbauplan Wahlen mündeten.[50] Diese Bestrebungen verliehen auch den Forderungen nach einer umfassenden Regulierung der Fleischversorgung unter Einbezug der Produzenten und der Metzgerschaft neuen Auftrieb.[51] Im Vorfeld des Zweiten Weltkriegs setzte sich die Ansicht durch, Versorgungsengpässe seien künftig durch eine Vermeidung der „kalorienabsorbierenden Produktionsumwege in der tierischen ‚Veredelungsindustrie'" zu bekämpfen.[52] Nach 1939 erhielt diese Ansicht auch eine kriegswirtschaftliche Legitimation. Gleichzeitig erkannte der Physiologe Alfred Fleisch in der Kriegswirtschaft ideale Voraussetzungen zur Durchführung eines „einzigartigen Massenernährungsexperiments" zur Lenkung der Ernährung der Bevölkerung nach den neusten ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen. Fleisch, der die Eidgenössische Kommission für Kriegsernährung (EKKE) präsidierte, schrieb 1941, die EKKE sei der „Auffassung, dass durch den heutigen übersetzten Bestand an Schweinen und Geflügel grosse Mengen von wertvollen Nahrungsmitteln der direkten menschlichen Ernährung verloren" gingen und „dass infolgedessen die Bestände raschestens" auf das „im Plan Wahlen vorgesehene Niveau" von 550 000 Tieren reduziert werden sollten.[53] Als sich im Frühling 1942 die Versorgungslage verschlechterte, gingen die Behörden dazu über, das Fleisch zu rationieren und fleischlose Tage, im Sommer auch fleischlose Wochen einzuführen.[54] Die vor dem Krieg von allen landwirtschaftlichen Bereichen am schwächsten regulierte Fleischwirtschaft wurde nun ähnlich umfassend wie die Milch- und Pflanzenproduktion gelenkt. So übernahm das Kriegsernährungsamt die direkte Kontrolle über den Handel mit grossem Schlachtvieh und die Verantwortung für die Versorgung der Bevölkerung mit Fleisch zu fixierten Preisen.[55] Zur Durchsetzung dieser Politik integrierten die Behörden Vertreter der Viehproduzenten, der Metzger und des Viehhandels. Diese hatten anfänglich mit „mehr oder weniger Widerstand" auf die umfassende Neuordnung reagiert, wuchsen dann aber zusehends in die Rolle der Ausgestalter dieser Ordnung hinein, wie der Leiter

[49] Moser Peter, Brodbeck Beat, Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert, Baden 2007.

[50] Vgl. Auderset Juri/Moser Peter, Krisenerfahrungen, Lernprozesse und Bewältigungsstrategien. Die Ernährungskrise von 1917/18 als agrarpolitische Lehrmeisterin, in: David Thomas et al. (Hg.), Krisen – Crises. Ursachen, Deutungen und Folgen, Zürich 2012, S. 133–149. Zum Anbauplan vgl. Maurer Peter, Anbauschlacht. Landwirtschaftspolitik, Plan Wahlen, Anbauwerk, 1937–1945, Bern 1985.

[51] Vgl. dazu Baumann Werner, Moser Peter, Bauern im Industriestaat. Agrarpolitische Konzeptionen und bäuerliche Bewegungen in der Schweiz 1918-1968, Zürich 1999, S. 135–143.

[52] Tanner Jakob, Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950, Zürich 1999, S. 406.

[53] Fleisch Alfred, Ernährungsprobleme in Mangelzeiten. Die schweizerische Kriegsernährung 1939–1946, Basel 1947, S. 18 und 112.

[54] Vgl. Rutishauser Georg, Sektion Fleisch und Schlachtvieh, in: Die schweizerische Kriegswirtschaft. Bericht des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, Bern 1950, S. 235–255, hier: 236.

[55] Ebd. S. 240.

der Sektion Fleisch und Schlachtvieh im Kriegsernährungsamt, Metzgermeister Georg Rutishauser, rückblickend festhielt.[56] Weil die Nachfrage nach Fleisch jedoch grösser blieb als das Angebot, entwickelte sich an den Rändern der kriegswirtschaftlichen Ordnung ein reger Schwarzmarkt für Fleisch, Fleischprodukte und Schwarzschlachtungen, dessen Ausmass definitionsgemäss kaum beziffert werden kann.[57] Aufgehoben wurde die Rationierung des Fleisches im Herbst 1947.

Nach dem Krieg stellte sich die Frage, ob und allenfalls in welcher Form die kriegswirtschaftliche Regulierung der Fleischversorgung in die zu schaffende Nachkriegsordnung überführt werden sollte. Wirtschaftsliberale Kreise verlangten, dass das „Bundesmonopol für den Schlachtviehmarkt" und die „Kommandowirtschaft" im Fleischsektor wieder aufzuheben und der Staat aus seiner Funktion als „Viehhändler" zu entlassen sei.[58] Auch die Metzgerschaft drängte auf eine rasche Wiedereinführung des „freien", individuellen Viehhandels. Die Viehproduzenten wiederum schlossen sich in kantonalen Genossenschaften für die Schlachtviehverwertung zusammen und gründeten mit dem Schweizerischen Viehproduzentenverband (SPV) 1946 einen Dachverband, um das Angebot an Schlachtvieh zu bündeln – was ihnen den Vorwurf eintrug, sie wollten einen „genossenschaftlichen Monokapitalismus" einführen, der sich noch gefährlicher auswirken würde als „wenn der Staat sich selbst zum Viehhändler machen würde".[59] Bei den Bundesbehörden ging man davon aus, dass die während des Krieges vollzogenen „Umschichtungen in den Konsumgewohnheiten" in Richtung einer pflanzenbasierten Ernährung „nur vorübergehender Natur" seien und die etablierte Fleischmarktordnung nun unter Druck geraten würde.[60] Mit dem Bundesratsbeschluss von 1948 zur Neuregelung des Schlachtviehmarktes stellte die Landesregierung deshalb zuerst einmal die provisorische Fortführung der geltenden Regelung sicher. Gleichzeitig erteilte sie der Branche den Auftrag, sich in einer Organisation zur Umsetzung der zu schaffenden neuen Marktordnung zusammenzuschliessen.

Mit dem neuen Landwirtschaftsgesetz von 1951 wurden Grundlagen geschaffen, um die auf ausserordentlichem Recht basierende Marktordnung im Bereich der Fleischversorgung in ordentliches Recht zu überführen.[61] Der Entwurf zur Verordnung betreffend Schlachtviehmarkt und Fleischversorgung sah ganz in den erfahrungserprobten Mustern korporativer Marktordnungen vor, dass sie dann in Kraft treten sollte, wenn „eine freie Vereinbarung zwischen den Direktbeteiligten über alle wichtigen Fragen des Schlachtviehmarktes" vorliegen würde und eine „gemeinsame Organisation zur Regelung des Schlachtviehmarktes" gegründet war.[62] Das war angesichts der unterschiedlichen Interessen von Metzgern,

---

[56] Ebd. S. 246.
[57] Ebd. S. 255.
[58] Cincinnatus, Die Regelung des Schlachtviehmarktes in der Nachkriegszeit, in: Schweizer Monatshefte 26 (1946/47), S. 16–32, hier: 22, 25 und 29.
[59] Ebd.
[60] Muggli Arnold, Sektion für Rationierungswesen, in: Die schweizerische Kriegswirtschaft. Bericht des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, Bern 1950, S. 421–472, hier: S. 457.
[61] Zum Landwirtschaftsgesetz vgl. Baumann Werner, Moser Peter, Bauern im Industriestaat. Agrarpolitische Konzeptionen und bäuerliche Bewegungen in der Schweiz 1918-1968, Zürich 1999, S. 340ff.
[62] Rutishauser Georg, Fragen der Schlachtvieh- und Fleischversorgung, in: Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz 69 (1955), S. 39–50, hier: S. 40; Verordnung betreffend Schlachtviehmarkt und Fleischversorgung vom 30. Dezember 1953, Art. 25. Zum Korporatismus in diesem Kontext vgl. Moser Peter/Varley Tony, Corporatism, Agricultural Modernization and War in Ireland and Switzerland, 1935–1955, in Brassley Paul et al. (Hg.), War, Agriculture, and Food. Rural Europe from the 1930s to the 1950s, New York 2012, S. 137–155. Grundsätzlich vgl.

Fleischverarbeitern, Detaillisten, Viehhändlern und Viehproduzenten schwierig zu erreichen. Aber Ende 1953 erzielten sie doch eine Vereinbarung. Mit Blick auf den Fleisch- und Schlachtviehsektor erhielt der Bundesrat dadurch die Kompetenz, die Produktion zur Deckung der Bedürfnisse des Inlandmarktes zu lenken, die Einfuhr gleichartiger oder ähnlicher Produkte mengenmässig zu beschränken oder mit Zöllen zu belasten sowie Richtpreise für Schlachttiere festzusetzen. Dadurch sollten Voraussetzungen geschaffen werden, dass die Bedürfnisse der Inlandnachfrage nach Fleisch gedeckt werden und die Produzenten für ihr Schlachtvieh Preise erzielen konnten, „die die mittleren Produktionskosten rationell geführter Betriebe im Durchschnitt mehrerer Jahre" abdeckten.[63]

Für die Umsetzung dieser Verordnung zuständig wurde die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF), die 1949 gegründet worden war. Ihr schlossen sich in einer im Dezember 1953 unterzeichneten Vereinbarung zunächst 14 Spitzenorganisationen aus der Landwirtschaft, dem Vieh- und Fleischhandel, dem Metzgereigewerbe und den Konsumentenorganisationen an.[64] Als Organisation des privaten Rechts, der öffentlich-rechtliche Aufgaben übertragen wurden, war die GSF der Aufsicht des Bundesrates unterstellt. Ihre Hauptfunktionen bestanden in der Begutachtung und Bekanntgabe der vom Bundesrat festgesetzten Richtpreise, in der Beratung der Behörden über die optimale Grösse der Viehbestände sowie über die Grösse und den Zeitpunkt der Einfuhren, in der Überwachung der Märkte für grosses Schlachtvieh und in der Anordnung von Verwertungsaktionen für Überschüsse, die, saisonal und wetterbedingt, immer wieder anfielen. Zudem organisierte die GSF in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Viehproduzentenverband Grossvieh-, Kälber- und Schafmärkte. Sie überwachte diese Märkte durch eine Annahmekommission und publizierte Informationen darüber, wann und wo sie durchgeführt wurden. Fanden Produzenten auf diesen Märkten keinen Käufer für ihre Tiere, konnten sie diese der Annahmekommission vorführen. Diese übernahm die Tiere zu einem festgelegten Preis und teilte sie dann den importberechtigten Handelsfirmen nach der Grösse ihrer Einfuhrkontingente zu. Der Import von Schlachttieren, Fleisch, Schlachtnebenprodukten und Fleischwaren war Metzgereibetrieben und Schlachtviehhandelsfirmen mit Mindestumsätzen im Inland vorbehalten. Bewilligt wurden die Importe vom Bundesamt für Landwirtschaft, die GSF stellte die Anträge. Zu Beginn der 1950er Jahre waren alle in der Fleischwirtschaft relevanten Akteure Mitglied bei der GSF. Die Grossverteiler Migros und Coop, die ab den 1950er Jahren beim Verkauf und ab den frühen 1960er Jahren auch in der Tierproduktion, der Schlachtung, der Fleischverarbeitung und dem Verkauf von Fleisch eine dominante Stellung einnahmen, wurden erst Ende der 1960er Jahre Mitglied bei der GSF. Dass die Pouletmäster gar erst Mitglied der Proviande, der

Lehmbruch Gerhard/Schmitter Philippe C. (Hg.), Patterns of Corporatist Policy-Making, London 1982; Streeck Wolfgang, Korporatismus, in: Gosepath Stefan et al. (Hg.), Handbuch der politischen Philosophie und Sozialphilosophie, Berlin 2008, Bd. 1, S. 655–658.

[63] Rutishauser Georg, Fragen der Schlachtvieh- und Fleischversorgung, in: Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz 69 (1955), S. 39–50, hier: S. 40.

[64] Die GSF setzte sich aus sechs Vertretern der Landwirtschaft, je drei Vertretern des Handels und des Metzgereigewerbes und vier Vertretern der Konsumenten zusammen, von denen allerdings nur zwei stimmberechtigt waren, vgl. Gisler Carl, Die volkswirtschaftliche Bedeutung der schweizerischen Schlachtvieh- und Fleischproduktionsregelung. Ein Beitrag zu einer volkswirtschaftlichen Bilanz des Agrarprotektionismus, Winterthur 1959, S. 32.

Nachfolgeorganisation der GSF, wurden, ist ein Indiz dafür, dass das Geflügelfleisch lange gar nicht wirklich als „Fleisch“ wahrgenommen wurde.[65]
Im Rahmen der in den 1990er Jahren eingeleiteten agrarpolitischen Reformen wurde auch die Schlachtviehverordnung revidiert und die GSF aufgelöst resp. durch die Branchenorganisation Proviande abgelöst. Proviande führt seither im Rahmen eines im Ausschreibeverfahrens vergebenen Bundesauftrages die Qualitätseinschätzung von Schlachttieren und Schlachtkörpern, die Überwachung der öffentlichen Märkte, die Marktabräumung und die Preisberichterstattung sowie die Marktentlastungen und die Antragstellung für die Importfreigaben durch.[66]

2.2. Tierproduktion

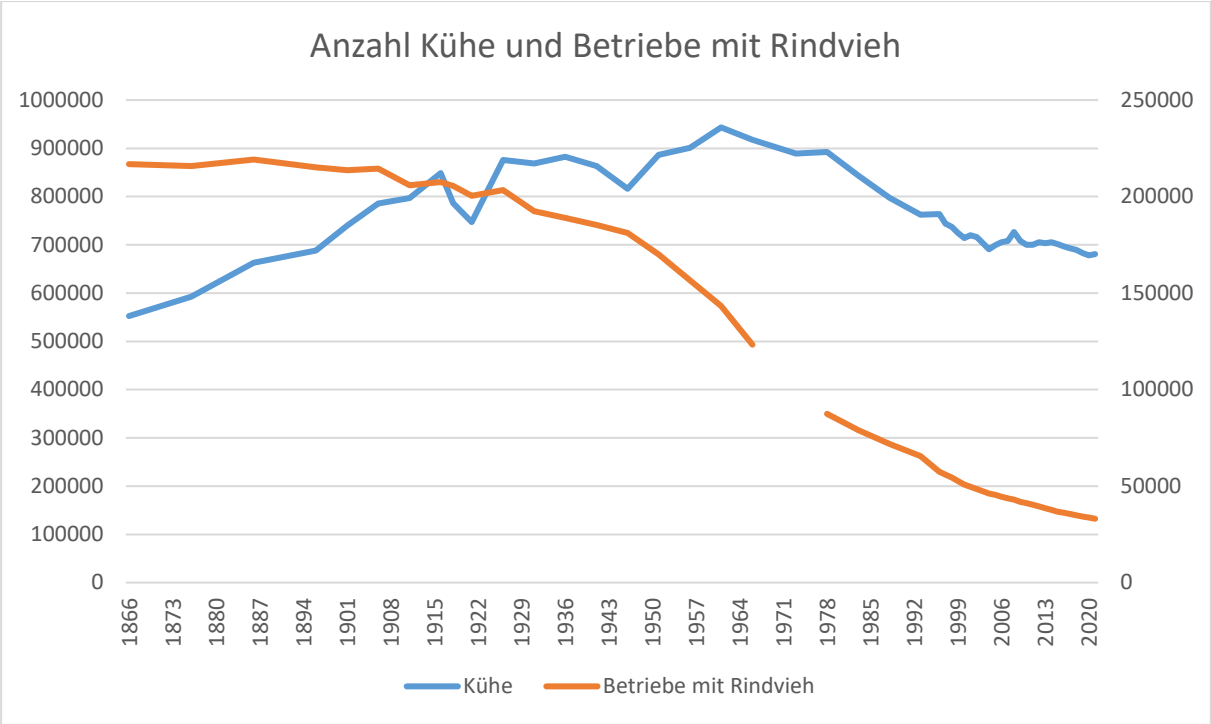
Bevor überhaupt Fleisch gegessen werden kann, müssen Tiere re-produziert, gefüttert und geschlachtet werden. Und die Tierkörper müssen zerlegt und verarbeitet werden, damit das Fleisch gekocht und gegessen werden kann. Deshalb werden im Folgenden die wichtigsten Akteure, die an diesen Prozessen beteiligt waren, kurz vorgestellt.

2.2.1. Entwicklung der Tierbestände

Rinder, Kälber, Schweine und Geflügel waren die Tierarten, die in der Schweiz seit dem 19. Jahrhundert am häufigsten gegessen wurden. Auch das Fleisch von Pferden, Schafen, Ziegen und Kaninchen war zuweilen beliebt, aber mengenmässig ungleich weniger wichtig als das von Rindern, Schweinen und Geflügel. Auch gegessen wurde Wild und Fisch, zuweilen auch Hunde- und Katzenfleisch. Die letztere Praxis verschwand weitgehend, heute ist es sogar verboten, Heimtiere zu schlachten.

Grafik 2 Anzahl Kühe und Rindviehhalter

[65] Zu Proviande vgl. Peter Moser, Proviande, AfA155, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Proviande,_AfA155.html.
[66] Proviande: Konsens und Freiwilligkeit. Interview mit Heinrich Bucher, in: dlz agrarmagazin, November 2013.



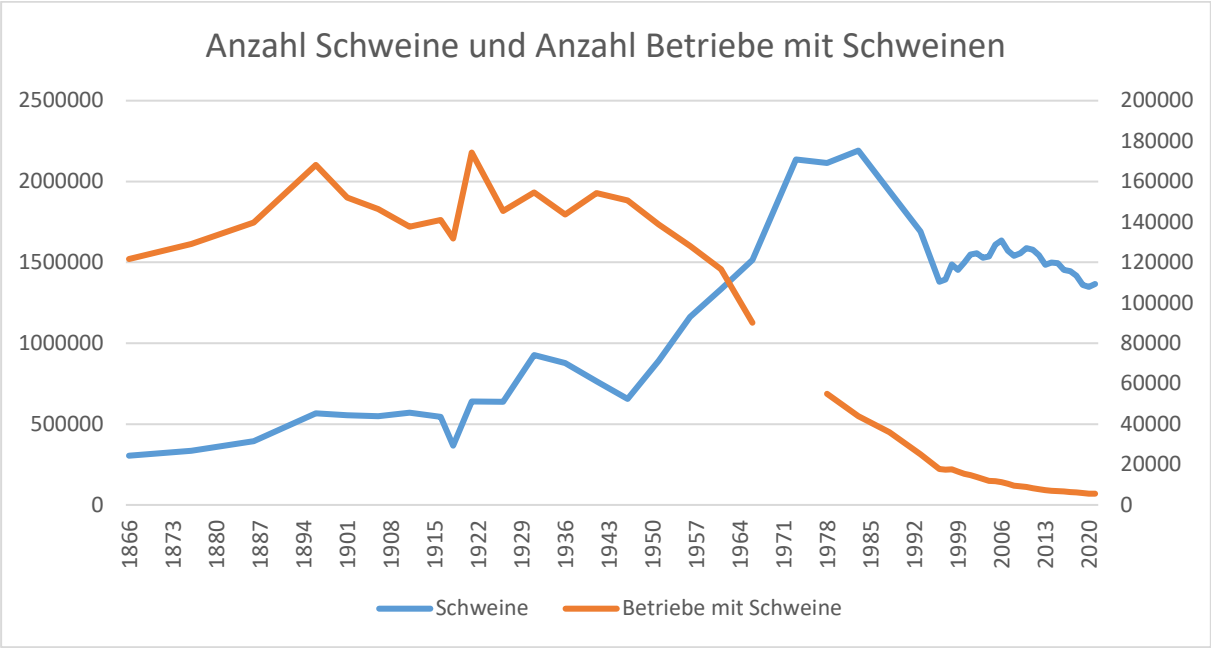
Quellen: Eidgenössische Viehzählungen 1866-1993; Bundesamt für Statistik, Landwirtschaftliche Strukturerhebung, 1996-2021.

Rindfleisch als Produkt der zunehmenden Haltung von Milchkühen fiel erstmals ab Mitte des 19. Jahrhunderts in einem grösseren Umfang an. Bis Anfang der 1960er Jahre nahm die Zahl der Kühe, die Milch produzierten, Fleisch ansetzten und auf vielen Betrieben auch Zugarbeit leisteten, kontinuierlich zu und verdoppelte sich beinahe. Danach ging die Zahl bis Ende des 20. Jahrhunderts auf das Niveau am Ende des 19. Jahrhunderts zurück, weil seit den 1960er Jahren mit züchterischen, reproduktionstechnischen und futterbaulichen Verbesserungen bei den Milchrassen die Milchmenge und bei den Fleischrassen der Fleischansatz pro Kuh massiv gesteigert werden konnten. Allerdings spiegelt sich die züchterische Trennung in Milchkühe und Mutter- und Ammenkühe, die seit den 1970er Jahren zur Fleischproduktion eingesetzt werden, statistisch (noch) nicht wider: Beide Kategorien werden als „Kühe" gezählt. Weil sowohl Milch- als auch Mutterkühe nur Milch geben, wenn sie regelmässig trächtig werden und Kälber gebären, nahm mit der wachsenden Milchproduktion seit dem 19. Jahrhundert auch die Zahl der Kälber zu, die weder für die Nachzucht noch für die Leistung von Arbeit gebraucht wurden. Diese „überschüssigen" Kälber wurden nach ein paar Monaten geschlachtet; ihr „weisses" Fleisch war bei den Konsumenten und Konsumentinnen bis in die 1980er Jahre hinein ähnlich begehrt wie Geflügelfleisch ab den 1950er Jahren.[67]
Noch wesentlich stärker verringert als die Anzahl Kühe hat sich die Zahl der Menschen, die Rindvieh – Kühe, Ochsen, Rinder und Kälber – hielten. Hier setzte der Rückgang, der bis in die Gegenwart andauert,

[67] Moser Peter, Schiedt Hans-Ulrich, Arbeitstiere im langen 19. Jahrhundert. Empirische Evidenzen und soziale Kontexte, erscheint in: Schweizerisches Jahrbuch für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 2022.

schon in den 1880er Jahren ein. Besonders prägnant, aber statistisch schwierig zu fassen, ist der Rückgang derjenigen, die Verkehrsmilch produzier(t)en.

Grafik 3 Anzahl Schweine und Schweinehalter



Quelle: Eidgenössische Viehzählungen 1866-1993; Bundesamt für Statistik, Landwirtschaftliche Strukturerhebung, 1996-2021.

Die Entwicklung der Schweinebestände verlief volatiler als diejenige der Rinder, weil Schweine zuweilen direkte Nahrungskonkurrenten der Menschen sind. Da sie jedoch nicht nur Getreide und Kartoffeln fressen, sondern auch Abfälle und Überreste der menschlichen Ernährung gut verwerten können, wurden sie in bäuerlichen Verhältnissen schon lange vor dem 19. Jahrhundert gehalten. Auf landwirtschaftlichen Betrieben in grösserer Zahl gemästet werden konnten Schweine erst, als in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sowohl billiges Getreide aus Übersee als auch vermehrt Schotte aus der Herstellung von Exportkäse zu ihrer Fütterung anfielen.

Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts entwickelte sich der Schweinebestand weitgehend in Abhängigkeit der inländischen Futtergrundlage. Während der beiden Weltkriege ging die Zahl der Schweine jeweils stark zurück, weil Kartoffeln und Getreide primär für die menschliche Ernährung benötigt wurden. Bemerkenswert an der Entwicklung ab den 1950er Jahren ist nicht nur der historisch einzigartige Ausbau der Schweinehaltung, sondern auch der gleichzeitig stattfindende, nicht minder dramatische Rückgang der Anzahl Menschen, die die zunehmende Zahl von Schweinen hielten. Es fand also eine eigentliche Entkoppelung von Schweinehaltern, Schweinen und Schweinefleischkonsumenten statt. Die Zahl der Schweinehalter verringerte sich nicht nur, weil die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe insgesamt stark zurückging, sondern auch, weil viele Bauernbetriebe die Schweinezucht aufgaben und nur noch Mastschweine hielten oder ganz aus der Schweinehaltung ausstiegen. Umgekehrt bauten in Regionen wie

der Innerschweiz, der Ostschweiz und in Teilen der Romandie Käser – und vereinzelt auch Bauern – die Schweinemast stark aus. Die Milchkäufer mästeten Schweine auch mit der Schotte der von ihnen verkästen Milch und hielten so schon bald 20% aller Schweine.

Als Mitte der 1970er Jahre der Konsum von Schweinefleisch aufgrund des Konjunktureinbruchs zwischenzeitlich zurückging und zugleich die modernen Haltungsformen und problematischen Auswirkungen der spezialisierten Schweinehaltung auf die Gewässer in der Öffentlichkeit massiv kritisiert wurden,[68] verfügten die Schweinemäster über keine eigene Institution, die ihre Sichtweise in den öffentlichen Diskussionen einbrachte. Die drei noch vor dem Ersten Weltkrieg gegründeten Zuchtverbände – der Verband Schweizerischer Edelschweinezüchter, der Schweizerische Zuchtverband für das Veredelte Landschwein und die Fédération romande d'élevage de menu bétail – waren bäuerliche Zuchtverbände, deren Mitglieder sich in lokalen Schweinezuchtgenossenschaften zusammenschlossen und einen grossen Teil ihrer Jungtiere an spezialisierte Mäster verkauften. Letztere hatten zwar schon in den 1930er Jahren versucht, sich organisatorisch zusammenzuschliessen. Aber sowohl der Verband der Käsereischweinehalter als auch der Verband schweizerischer Schweinehalter existierten nicht lange. Als Sprachrohr der spezialisierten Schweinemäster trat in den 1960/70er Jahren zuweilen der Schweizerische Milchkäuferverband FROMARTE in Erscheinung.[69] Aber FROMARTE war der Minderheit seiner Mitglieder, die Schweine mästeten, keine grosse Hilfe, wenn es um konkrete Probleme ging wie die berufliche Ausbildung der Schweinewärter (die zunehmend an die Stelle der Bäuerinnen traten, die die Schweinehaltung aufgaben), die Weiterentwicklung der neuen Aufstallungssysteme zur Haltung immer grösserer Tierzahlen oder die Herstellung homogener Futtermittel zur Produktion normierter Tierkörper, die von der Fleischverarbeitung, dem Detailhandel und den Konsumenten nachgefragt wurden. Mitglieder von FROMARTE, die neben der Käserei auch noch eine Schweinemästerei betrieben, ergriffen deshalb die Initiative zum organisatorischen Zusammenschluss der spezialisierten Schweinemäster, die 1977 mit der Gründung von Suisseporcs[70] erfolgreich abgeschlossen wurde.

Ähnlich wie die in der Suisseporcs sich zusammenschliessenden Schweinemäster waren auch die gewerblichen, im Verband Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH) organisierten Hühnerhalter in den 1960/70er Jahren einer doppelten Kritik ausgesetzt.[71] Anstoss erregten in der Öffentlichkeit einerseits die neuen Haltungsformen von Hühnern und Schweinen. Andererseits stellte sich wegen der Notwendigkeit zum Zukauf des Futters und der steigenden Anzahl Tiere in den Betrieben die Frage, ob es sich bei den Geflügel- und Schweinemastbetrieben noch um bäuerliche Betriebe im Sinne des Landwirtschaftsgesetzes von 1951 handle, das als landwirtschaftliches Gewerbe einen Betrieb definierte, dessen Tiere vorwiegend mit Futter aus dem eigenen Boden ernährt werden konnten. Sowohl in der Geflügel- als auch in der

---

[68] Vgl. bspw. Scharrer Bettina, „Dem Sempachersee kommt die Gülle hoch". Das Spannungsfeld zwischen intensiver Tierhaltung und Gewässerschutz im Kanton Luzern 1976–2003, Norhausen 2013.

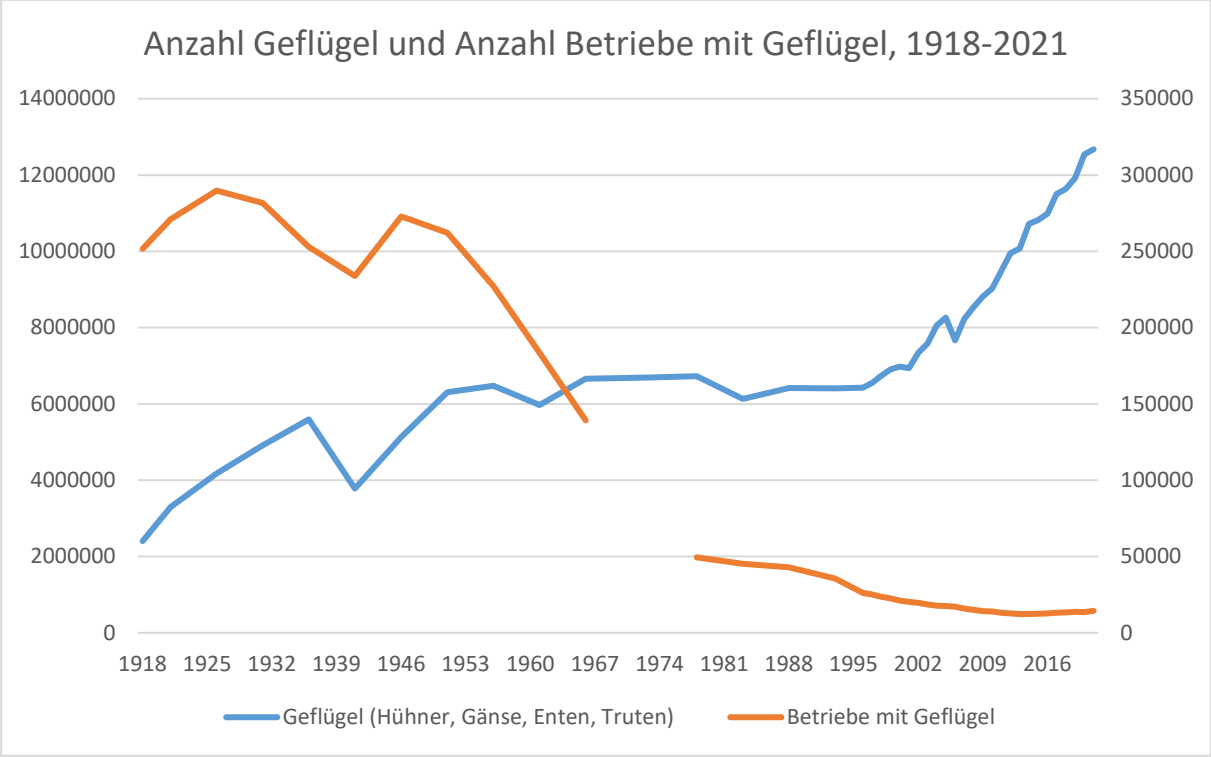
[69] Moser Peter, FROMARTE, AfA334, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/FROMARTE,_AfA334.html.

[70] Moser Peter, Suisseporcs, AfA660, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Suisseporcs,_AfA660.html.

[71] Moser Peter, Verband Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH), AfA421, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Verband_Schweizerischer_Gefluegelhalter_(VSGH),_AfA421.html.

Schweinehaltung führten die in den 1960er und 1970er Jahren in der Öffentlichkeit mit harten Bandagen geführten Auseinandersetzungen in den 1970er und 1980er Jahren zum Verbot bestimmter Haltungsformen und zur Plafonierung der Anzahl Tiere, die ein Betrieb überhaupt halten durfte. Sowohl die in der Suisseporcs organisierten Schweinemäster als auch die im VSGH zusammengeschlossenen Hühnerhalter, die sich als innovative Unternehmer verstanden, bekämpften die Einführung von Produktionseinschränkungen, die sie gegenüber der ausländischen Konkurrenz benachteiligten. Nach der Inkraftsetzung der Begrenzungen versuchten sie mit einigem Erfolg, die Einschränkungen zu einem Verkaufsargument für die im Inland produzierten tierischen Produkte Fleisch und Eier zu machen.

Grafik 4 Anzahl Geflügel und Geflügelhalter



Quellen: Eidgenössische Viehzählungen 1866-1993; Bundesamt für Statistik, Landwirtschaftliche Strukturerhebung, 1996-2021.

Geflügelfleisch wurde bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts in der Schweiz nur wenig gegessen. Die Eier importierte man mehrheitlich und die bäuerliche, in der Regel von den Frauen auf den Höfen betriebene Geflügelhaltung diente primär der Selbstversorgung oder dem Verkauf im näheren Umfeld. Den vorerst geringen Stellenwert, den die bäuerliche Geflügelhaltung bei Behörden und in wissenschaftlichen Kreisen genoss, zeigt sich auch daran, dass das Geflügel erst 1918 statistisch erhoben wurde. Die Geringschätzung für das Federvieh wurde in der Zwischenkriegszeit überwunden, als Buchhaltungsergebnisse die ökonomische Bedeutung der bäuerlichen Hühnerhaltung – die fast immer von Bäuerinnen betrieben wurde

– deutlich machten.[72] Ihre Kenntnisse in Sachen Hühnerhaltung erwarben die Bäuerinnen in der Regel an den bäuerlichen Hauswirtschaftsschulen, wo das Fach Hühnerhaltung einen wichtigen Platz einnahm und von anerkannten Expertinnen wie Margrit Häberli unterrichtet wurde.[73] Vermarket haben die Bäuerinnen die Eier via die Schweizerische Eierverwertungsgenossenschaft (SEG). Gleichzeitig begannen junge Männer wie beispielsweise Eugen Lenggenhager[74] spezialisierte Geflügelfarmen aufzubauen.[75] Die nötigen Kenntnisse zur Geflügelhaltung eigneten sie sich in den USA an, weil das Fach weder an der ETH noch an den kantonalen landwirtschaftlichen Schulen unterrichtet wurde.[76] Allerdings entstand erst in den 1950er Jahren, als der Konsum von Eiern und Geflügelfleisch buchstäblich in die Höhe schnellte, eine grössere Anzahl gewerblicher Hühnerfarmen, die Eier für die steigende Nachfrage in Privathaushalten und der Nahrungsmittelindustrie produzierten.

Neben Eiern wurde insbesondere auch Geflügelfleisch importiert. Das aus grossen Mastbetrieben im Ausland stammende, standardisierte Geflügelfleisch erfüllte die „Anforderungen des modernen Marktes besser" als das im Inland produzierte, in vielen lokalen Schlachtstellen der SEG verarbeitete Geflügelfleisch aus bäuerlichen Betrieben.[77] Über die steigende Nachfrage und die neuen Qualitätsvorstellungen am besten orientiert waren diejenigen, die, wie die Migros, selber Geflügelfleisch verkauften. Der Agronom Pierre Arnold, der 1958 vom Waadtländer Genossenschaftsverband USAR in die Migros-Direktion wechselte, entwickelte Ende der 1950er Jahre „einen modernen integrierten Produktionsplan", den der Grossverteiler ab 1961 zusammen mit dem Futtermittelhersteller Provimi SA unter dem Namen Optigal SA realisierte.[78] Charakteristisch für das Projekt Optigal war die rigorose räumliche und soziale Zergliederung der Züchtung, Haltung, Fütterung und Schlachtung der Tiere sowie der Verarbeitung und des Verkaufs des Fleisches bei einer gleichzeitigen Verknüpfung all dieser Stufen durch den Integrator Optigal SA. Dieser bezog die Küken aus dem europäischen Zuchtzentrum in Cuxhaven. Sie dienten als „Ausgangsmaterial" für die Zucht der Optigal-Küken (Doppelhybriden). Produziert wurden die Bruteier in drei Vermehrungsbetrieben im Wallis. Ausgebrütet wurden die Eier dann auf einem Betrieb im Broyetal, der die Eintagsküken an rund 200 dezentrale landwirtschaftliche Vertragsproduzenten abgab, die die Mastküken mit dem von der Firma Provimi gelieferten Mischfutter nach den Richtlinien der Optigal SA mästeten und die nach 54 Tagen schlachtreifen Tiere an den von der Migros 1960 errichteten Schlachthof Courtepin lieferten, der pro Stunde annähernd 6'000 Tiere schlachten konnte. Von Courtepin aus gelangte das verarbeitete Pouletfleisch via die

---

[72] Moser Peter, Mehr Selbstversorgung und mehr Produktion für den Markt - Die Überlebensstrategie der Bäuerinnen in der Zwischenkriegszeit, in: Sigrist H., Tanner J., Veyrassat B. (Hg.), Geschichte der Konsumgesellschaft. Märkte, Kultur und Identität (15.-20. Jahrhundert), Zürich 1998, S. 63-81.

[73] Moser Peter, Häberli, Margrit (1897-)--DB6209, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Haeberli,_Margrit_(1897_)__DB6209.html.

[74] Moser Peter, Lenggenhager, Eugen (1890-1945)--DB6009, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Lenggenhager,_Eugen_(1890_1945)__DB6009.html.

[75] Auderset Juri, Moser Peter, Wigger Andreas, Agrarische Erkundungsreisen in Amerika. Walter Schmids Reise durch die USA, 1935. Video Essays in rural History Nr. 2, 2022 [online zugänglich: https://ruralfilms.eu/video-essays/walter-schmids-atlantic-crossing].

[76] Vgl. Auderset Juri/Moser Peter, Exploring Agriculture in the Age of Industrial Capitalism. Swiss Farmers and Agronomists in North America and the Transnational Entanglements of Agricultural Knowledge, in: Agricultural History 96 (2022), S. 91–127.

[77] Arnold Pierre, Integrierte Produktion und Verteilung in der Landwirtschaft, Basel 1970, S. 4; 50 Jahre SEG-Verband, 1929-1979, S. 14.

[78] Arnold Pierre, Integrierte Produktion und Verteilung in der Landwirtschaft, Basel 1970, S. 4.

elf regionalen Migros-Betriebszentralen in die rund 700 Verkaufsläden, Verkaufswagen und Imbissecken, die von der Migros Anfang der 1960er Jahre in der ganzen Schweiz betrieben wurden.[79] Diese „Revolution",[80] die Mitte der 1960er Jahre noch verstärkt wurde, als die landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbände zusammen mit der SEG und der Firma Bell AG eine ähnliche vertikale Vertragsproduktion aufzogen,[81] hatte zur Folge, dass der Importanteil am Gesamtkonsum von rund 76% 1960 auf ca. 60% 1968 zurückging. Insgesamt stiegen die Importe von Geflügelfleisch aber auch in den 1960er Jahren noch stark an, nahm doch der Pro-Kopf-Konsum von 1,7 Kilogramm 1955 auf 5,9 Kg 1968 und 7,5 Kg 1973 zu.[82]

Obwohl Pierre Arnold hoffte, dass die vertikale Vertragsproduktion durch Integratoren wie die Migros im Bereich des Geflügelfleischs als Beispiel für die künftige landwirtschaftliche Entwicklung insgesamt dienen werde,[83] traf dies nur bedingt zu. Das Modell liess sich bei Tieren mit längeren Reproduktionszyklen nicht gleich erfolgreich umsetzen wie bei der Pouletmast, weil die Standardisierung der Re-Produktion nicht annähernd so weit getrieben werden konnte und politische Interventionen wie die Festlegung von Höchsttierbeständen Sand ins Getriebe der Integratoren streuten.[84] Das erfuhr die Migros beim Versuch zur Umsetzung ihres 1969 gestarteten „Optiporc"-Projekts Anfang der 1980er Jahre selbst. Bei den Rindern versuchte schon gar kein Integrator, Zucht, Produktion, Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf mittels einer vertikalen Vertragsproduktion seriell zu organisieren. Hier war es die Künstliche Besamung (KB), die mit ihrem Durchbruch in den 1960er Jahren zumindest eine teilweise Entkoppelung von Zucht, Produktion und Verarbeitung möglich machte. Sie fing die ungleiche Entwicklung der Nachfrage nach Milch-, Fleisch- und Arbeitsleistung der Tiere auf und konnte sie in neue Richtungen lenken. Trotz des Rückgangs der Kuhzahlen konnten so die Rindfleischproduktion der steigenden Nachfrage angepasst und mit der Entwicklung neuer Fleischarten wie dem „Naturabeef" auch neue Konsumwünsche befriedigt werden.

2.2.2. Vom multifunktionalen zum monofunktionalen Nutztier: Zuchtziele und Fütterung

Bis zum historisch neue Dimensionen annehmenden Anstieg des Fleischkonsums in den 1950er und 1960er Jahren wurden landwirtschaftliche Nutztiere so gezüchtet, dass sie zu unterschiedlichen Zwecken genutzt werden konnten. Hühner sollten möglichst lange Eier legen. Wenn sie keine oder kaum mehr Eier produzierten, wurden sie als Suppenhühner verwertet. Hähne, die nicht zur Reproduktion benötigt wurden, fütterte man gut, damit sie Fleisch ansetzten. Schweine wurden sowohl zur Zucht als auch zur Mast gehalten, Käsern dienten sie primär zur Verwertung der Schotte. Kühe hielt man zur Produktion von Milch, Fleisch

[79] Ebd. S. 5. Zur Geschichte der Migros allgemein vgl. Girschik Katja et al. (Hg.), Der Migros-Kosmos. Zur Geschichte eines aussergewöhnlichen Schweizer Unternehmens, Baden 2003.
[80] 50 Jahre SEG-Verband, 1929-1979, S. 26.
[81] Ebd. S. 27.
[82] Arnold Pierre, Integrierte Produktion und Verteilung in der Landwirtschaft, Basel 1970, S. 2; 50 Jahre SEG-Verband, 1929-1979, S. 26.
[83] Arnold Pierre, Integrierte Produktion und Verteilung in der Landwirtschaft, Basel 1970, S. 21.
[84] Zur Bedeutung unterschiedlicher Reproduktionszyklen für die Integration von Tieren in „industrialisierte" Verarbeitungsprozesse vgl. Boyd William, Making Meat. Science, Technology and American Poultry Production, in: Technology and Culture 42 (2001), S. 631–664.

und zur Leistung von Zugarbeit. „Milch, Arbeit und Fleisch, von jedem möglichst viel und in guter Qualität ist es, was wir von unserem Rind verlangen“, schrieb der Landwirt Alois Günthart 1928.[85] Das Fleisch, das nach der Schlachtung anfiel, diente zur menschlichen Ernährung, die Haut, die Knochen und andere zur menschlichen Ernährung ungeeignete Teile der Tierkörper[86] nutzten Gewerbe und Industrie als Werkstoffe und der Landwirtschaft dienten sie als Dünger.

Die Vielfalt der mit der Tierhaltung verbundenen Nutzungsformen spiegelt sich in den polyvalenten, aber durchaus systematisch entwickelten Zuchtzielen. Simmentaler Kühe beispielsweise züchtete man im Verhältnis von 60:25:15 auf Milch, Fleisch und Arbeit.[87] Als mit der Motorisierung nach dem Zweiten Weltkrieg die Zugleistungen der Kühe weitgehend obsolet wurden und gleichzeitig die Nachfrage nach tierischen Produkten in der Ernährung massiv zunahm, begann man Kühe einzig auf Milch, Schweine auf Fleisch und Hühner entweder auf Eier oder Fleisch zu züchten. In einer sich zunehmend spezialisierenden Welt versuchte man auch die multifunktionalen Nutztiere in monofunktionale Leistungsträger zu transformieren. Weil männliche Küken bei den Legerassen in diesem System gar nicht mehr genutzt werden konnten, mussten sie nach dem Schlüpfen getötet und entsorgt werden.

Beim Rindvieh stand vorerst die Zucht auf Milch im Zentrum. Die Steigerung der Milchleistung ging allerdings auf Kosten des Fleischanteils am Körper der Kühe, so dass in den 1960er Jahren parallel zum Überschuss an Milch und Kälbern – die sich schlecht für die Mast eigneten – ein Mangel an Rindfleisch entstand.[88] Mit der KB wurde es in den 1960er Jahren möglich, Milchkühe mit Samen von Stieren von Mastrassen zu besamen, so dass die nicht für die Nachzucht benötigten männlichen und weiblichen Kälber zur Produktion von Rindfleisch eingesetzt werden konnten. Die Entkoppelung der Funktionen von Kühen und Kälbern diente also dazu, das Wachstum der Milchproduktion zu drosseln und die Rindfleischproduktion anzukurbeln. Gleichzeitig begann man in der zweiten Hälfte der 1960er Jahre auch – wie in Grossbritannien schon im 19. Jahrhundert –, Rinder ausschliesslich zur Fleischproduktion zu züchten. In der sich in den 1970er Jahren etablierenden Mutter- und Ammenkuhhaltung wurde die im Reproduktionsprozess anfallende Milch ausschliesslich der Aufzucht und Mast der Kälber zugeführt. Ablesbar ist die Spezialisierung in der Tierproduktion auch an der Entwicklung des Organisationswesens. So beteiligte sich der 1946 gegründete Viehproduzentenverband 1958 federführend an der Etablierung des Schweizerischen Verbandes für Mast- und Schlachtleistungsprüfungen beim Schwein in Sempach. Und in den 1970/80er Jahren spielte er auch beim Aufbau der Vermarktung von Naturabeef von Mutterkuh Schweiz eine zentrale Rolle.

---

[85] Günthart Alois, Die Verwertung der Ergebnisse der Leistungsprüfungen in der schweizerischen Rindviehzucht, 1928, S. 27.

[86] Was als zur menschlichen Ernährung geeignet erschien, konnte kulturell stark variieren. Was hier als Leckerbissen galt, konnte anderswo als Tabu wahrgenommen werden.

[87] Moser Peter, Von „Umformungsprozessoren“ und „Überpferden“. Zur Konzeptualisierung von Arbeitstieren, Maschinen und Motoren in der agrarisch-industriellen Wissensgesellschaft 1850-1960, in: Nieradzik Lukasz, Schmidt-Lauber Brigitta (Hg.), Tiere nutzen (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes, Band 13), Wien, Innsbruck 2016, S. 116-133, hier: S. 120.

[88] Burger Hans, Produktionstechnische und betriebswirtschaftliche Aspekte der Mutter- und Ammenkuhhaltung in der Schweiz, Zürich 1980.

Je länger der Reproduktionszyklus einer Tierart dauert, umso schwieriger war es, Zucht und Produktion rigoros zu trennen und aus den Züchtern von Tieren (wie im Pflanzenbau) Vermehrer von Tieren zu machen.[89] Bei den Schweinen scheiterte der Versuch des Integrators Migros, Zucht, Haltung, Fütterung, Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf wie beim Geflügelfleisch zu organisieren. Hier setzte sich das Modell durch, dass sich die Mäster zuerst von den Zuchtverbänden lösten und mit Suisseporcs eine eigene Organisation schufen. Die Umsetzung der vom Bund regulierten Herdebuchführung verblieb vorerst bei den bäuerlichen Zuchtverbänden. Erst im Verlaufe der Agrarreformen der 1990er Jahre wurde die Schweinezucht mit der Gründung der SUISAG AG – ähnlich wie die Hühnerzucht schon vorher – privatisiert.[90] Beim Rindvieh hingegen verblieb die Züchtung weitgehend in bäuerlichen und wissenschaftlichen Händen – auch weil sich mit der KB hier in den 1960er Jahren eine Reproduktionstechnik durchgesetzt hat, die zumindest teilweise eine Entkoppelung von Züchtung und Produktion ermöglichte und so auch eine weitgehende Fokussierung auf Fleisch oder Milch möglich wurde. Neben der Reduktion der Zuchtziele und der radikalen Aufspaltung der Tätigkeiten des Züchtens, der Haltung und der Verarbeitung bei einer gleichzeitigen Reintegration dieser Tätigkeiten durch einen Integrator war zur Steigerung der Produktion insbesondere auch die Homogenisierung und Standardisierung der Fütterung zentral, wie am Beispiel der Optigal Pouletproduktion ersichtlich wurde. Dabei ging es auch darum, Futtermittel aus Schlachthofabfällen wieder in der Fütterung zu verwenden. Walter Weber vom Institut für Tierzucht an der Universität Bern schrieb schon 1966, dass die Tiere die von ihnen verlangten Leistungen nur bei „absoluter Gesundheit“ und bei „guter Frühreife und Entwicklungsfähigkeit“ erbringen könnten. Die hohen Dauerleistungen seien jedoch nur zu erreichen, „wenn dem Grundfutter genügend qualitativ einwandfreies Kraftfutter beigegeben“ werde. Das Kraftfutter müsse dabei der Leistungsfähigkeit mengenmässig angepasst werden. Interessant ist, dass auch hier, wie bei der menschlichen Ernährung (vgl. 2.5.) ein Wandel in der Ansicht, was ein Kraftfutter sei, zu beobachten ist. Ging man zuvor in erster Linie vom Proteingehalt aus, verschob sich das Interesse der Forschung nun stärker auf Aminosäuren: „Die Spezialisten für Haustierernährung beschäftigten sich in den letzten 10 bis 15 Jahren mehr und mehr mit der Erfassung der einzelnen Aminosäuren in den Futtermitteln und mit ihrer spezifischen Wirkung in der tierischen Produktion. Sprach man früher bloß von Eiweißstoffwechsel, so wird man sich in Zukunft in zunehmendem Maße mit dem Aminosäurestoffwechsel beschäftigen“[91]

2.3. Schlachtviehhandel, Metzgereigewerbe und Fleischwirtschaft

Mit der Zunahme des Fleischkonsums in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wuchsen auch die Distanzen zwischen den Orten, wo die Tiere gehalten und gemästet wurden und den Örtlichkeiten, in denen

[89] Moser Peter, Wie aus Züchtern Vermehrer gemacht wurden. Saatzüchtung und Saatgutwesen in der Schweiz im 20. Jahrhundert, in: Dix Andreas, Langthaler Ernst (Hg.), Grüne Revolutionen. Agrarsysteme und Umwelt im 19. und 20. Jahrhundert (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes, Band 3), Innsbruck 2006, S. 72-87.
[90] Moser Peter, Suisag, AfA670, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Suisag,_AfA670.html.
[91] Weber Walter, Futtermittel aus Schlachthofabfällen und ihre Verwendung, in: Schweizer Archiv für Tierheilkunde 108 (1966), S. 243–247, hier: 244.

sie geschlachtet wurden. Bei der Überwindung dieser Distanzen eine zunehmend wichtige Rolle spielte der Handel. Auf dem Land kauften die Metzger das Vieh in der Regel zwar nach wie vor direkt bei den Bauern ein. Aber die Stadtmetzger und die Grossmetzgereien erwarben die zu schlachtenden Tiere von Händlern, die in den meisten Fällen auch im Nutzviehhandel tätig waren.

2.3.1. Der Handel mit Schlachttieren

Rund 6'000 Viehhändler gab es in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Aber nur etwa ein Viertel von ihnen war hauptberuflich im Viehhandel tätig. Drei Viertel aller Inhaber eines Viehhandelspatentes übten ihre Handelstätigkeit im Nebenamt aus und lange nicht alle kauften die Tiere direkt bei den Bauern, um sie an die Metzger zu verkaufen.[92] Viele fungierten als Aufkäufer (auch bekannt als „Schmuser" oder Unterhändler), die ihre Ware an Händler verkauften.[93] Die Beziehungen zwischen Viehhändlern, Bauern und Metzgern waren komplex. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts waren viele Bauern auf die privaten Händler angewiesen, um ihre schlachtreifen Tiere abzusetzen. Dementsprechend asymmetrische Machtverhältnisse zwischen dem Handel und der Produktion konnten sich herausbilden. Andererseits versorgten Händler die Bauern zuweilen auch mit Informationen und Krediten. Das schuf zusätzliche Abhängigkeiten, oft aber auch generationenüberdauernde Beziehungen, die weit über die geschäftlichen Beziehungen hinausgingen.[94] Schon in der Zwischenkriegszeit versuchten landwirtschaftliche Kreise mit der Schaffung der Zentralstelle für Schlachtviehverwertung (ZSV) den Handel transparenter zu machen und den bäuerlichen Einfluss zu stärken. In der Nachkriegszeit wurden diese Bestrebungen mit der Gründung des Schweizerischen Viehproduzentenverbandes (SPV) als Dachorganisation der kantonalen Genossenschaften für den Schlachtviehabsatz im Bereich des Handels mit Rindvieh ausgebaut.[95] Anders verlief die Entwicklung des Handels mit Schlachtschweinen, wo sich Handelsbörsen herausbildeten. Und in der von Integratoren dominierten Geflügelwirtschaft gab es gar keinen eigenständigen Handel mehr.

2.3.2. Metzgereigewerbe und Fleischwirtschaft

Das Fleisch wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts vor allem in Quartier- und Dorfmetzgereien verkauft und, im Falle von Dauerfleischwaren, auch von mobilen Hausierern sowie in Konsumläden, die dem Verband Schweizerischer Konsumgenossenschaften angehörten. Beliefert hat die Konsumläden in der Regel die vom VSK 1913/14 übernommene Grossmetzgerei Bell AG.[96] Die Firma Bell AG war eine der

---

[92] Schaeublin Rolf, Der Schlachtvieh- und Fleischmarkt 1935-1955, Winterthur 1960, S. 18.
[93] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928, S. 7.
[94] Vgl. dazu: Baumgartner Werner, Le Dernier des Six. Un Paysan Bernois en Suisse Romande, 1925-2002, Lausanne, 2020; Fischer Stefanie, Ökonomisches Vertrauen und antisemitische Gewalt. Jüdische Viehhändler in Mittelfranken 1919-1939, Göttingen 2014.
[95] Moser Peter, Schweizerischer Viehproduzentenverband (SPV), AfA124, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Schweizerischer_Viehproduzentenverband_(SPV),_AfA124.html.
[96] Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001, S. 153f.

ersten Grossmetzgereien, die sich vor dem Ersten Weltkrieg aus gewerblichen Metzgereien entwickelten und Filialbetriebe als zusätzliche Verkaufslokale unterhielten. Fast gleichzeitig entstanden auch erste Fleischverarbeitungsfirmen wie die 1903 gegründete Hero Fleisch & Wurstwarenfabrik, die selbst keine Tiere schlachteten, sondern Schlachtkörper kauften, um sie zu Dauerfleischwaren zu verarbeiten. Diese Dreiteilung der Fleischwirtschaft in gewerbliche Metzgereien, Grossmetzgereien und Betriebe, die Dauerfleischwaren herstellten, spiegelt sich auch im Organisationswesen auf der nationalen Ebene wider. Hatten sich die gewerblichen Metzgermeister schon 1887 im Verband Schweizer Metzgermeister (VSM) zusammengeschlossen, so bildeten die Grossmetzgereien 1940 mit dem Verband Schweizerischer Grossmetzgereien mit Filialgeschäften eine eigene Dachorganisation. Die fleischverarbeitenden Firmen wiederum schlossen sich 1932 im Verband schweizerischer Fleischwarenfabrikanten zusammen. Spezialisierte Branchenorganisationen entstanden 1932 mit dem Verband der Salamifabrikanten und 1961 mit der Vereinigung der Schweizer Bindenfleisch-Fabrikanten. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam mit dem Migros Genossenschaftsbund ein neuer Akteur hinzu, der ab den späten 1950er Jahren nicht mehr nur im Fleischverkauf, sondern auch in der Schlachtung und der Fleischverarbeitung eine wegweisende Rolle einzunehmen begann. 1958 übernahm die Migros eine Grossmetzgerei in Winterthur, die sie zehn Jahre später nach Bazenheid verlegte und nach Courtepin zu einem zweiten Schlachthof ausbaute. Coop wiederum übernahm 1969 den Schlachtbetrieb der Gebrüder Grieder AG im solothurnischen Oensingen, um ihn anstelle des städtischen Schlachthofes in Basel zu einem Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb auszubauen. Dass in der Nachkriegszeit alle neuen Schlachthöfe entlang des Autobahnnetzes gebaut wurden, weist auch darauf hin, dass Schlachttiere nun anders transportiert wurden. Erfolgte die Anlieferung der Tiere bis in 1950er Jahre noch grossmehrheitlich per Eisenbahn – und auf dem Land zu Fuss –, so geschah das in der Nachkriegszeit immer ausschliesslicher per Camion auf der Strasse.

Die sich schon im alten Metzgerhandwerk ansatzweise durchsetzende Zergliederung der Arbeitsprozesse wurde von den Grossmetzgereien verstärkt. Schon bald erfolgte auch eine teilweise Entkoppelung der Tätigkeiten des Schlachtens und der Fleischverarbeitung. Filialmetzgereien und Dauerfleischwarenfabrikanten kauften Schlachtkörper, die sie statt als Frischfleisch zu verkaufen zu Spezialitäten und Dauerfleischwaren verarbeiteten, die schon in der Zwischenkriegszeit enorm an Bedeutung gewannen.[97] Als nach dem Zweiten Weltkrieg die Nachfrage nach Fleisch und Dauerfleischwaren stark anstieg, nahm auch der Migros Genossenschaftsbund das Fleischgeschäft auf. Mit seinen mehr als 500 Verkaufsstellen, die in den 1950er Jahren zum grössten Teil in Selbstbedienungsläden umgewandelt und mit optisch imposanten Tiefkühlvitrinen ausgestattet worden waren, wurde er innert kürzester Zeit sogar zum weitaus wichtigsten Akteur in der Fleischwirtschaft, der in der Folge rund 40% des Fleischverkaufs kontrollierte.[98] Die neuen Kühl- und Transportsysteme machten es möglich, dass Fleisch, insbesondere Dauerfleischwaren, nun überall und jederzeit angeboten werden konnten. Mit der vertikalen Integration der Produktion, der Verarbeitung und des Verkaufs konnte die Migros die

[97] Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, Gutachten der HSG St. Gallen, 1956, S. 23.

[98] Baumann Werner, Die Selbstbedienung, Rüschlikon, 1960; Girschik Katja, Als die Kassen lesen lernten. Eine Technik- und Unternehmensgeschichte des Schweizer Einzelhandels, 1950 bis 1975, München 2010.

Lieferketten so ausbauen, dass keine Engpässe oder gar Versorgungslücken mehr entstanden. Das war entscheidend, um den Konsumenten die Gewissheit zu vermitteln, dass Fleisch nicht nur relativ billig, sondern nun auch jederzeit und überall zu kaufen war. Die wegen der Unwägbarkeiten im Konsum und in der Produktion auch in diesem System der vertikalen Integration[99] nie ganz zu vermeidenden temporär auftretenden Überschüsse konnte die Migros mit gezielten Werbemassnahmen und insbesondere mit spontanen Aktionsverkäufen abbauen.[100] Diese völlig neue Form der Absatzförderungen löste bei der heterogenen Kundschaft zwar ambivalente Gefühle aus, trug aber nachweislich zur Steigerung des Konsums bei. Denn unabhängig davon, ob die (ältere) Kundschaft mit dem spontanen Kauf von Aktions-Fleisch noch eine in einem traditionellen Verständnis sinnvolle Verwertung von Resten oder saisonalen Überschüssen in Verbindung brachten oder ob die jüngeren ihren zusätzlichen Einkauf mit einem persönlichen Beitrag zur Steigerung des Wirtschaftswachstums assoziierten – das Resultat war das gleiche: Die Ankurbelung des Fleischverbrauchs und die Konditionierung auf die Vorstellung, dass Fleisch billig und jederzeit zu erstehen war.

Paradoxerweise brachte die massive Steigerung des Fleischverkaufs ab den 1950er Jahren gerade diejenigen in Bedrängnis, die bisher am meisten Fleisch verkauft hatten: die gewerblichen Metzgereien. Deren Zahl nahm bis Ende der 1940er Jahre, als es in der Schweiz mehr als 4'000 davon gab, stetig zu. Mit dem Aufstieg der Grossverteiler in den 1950er Jahren mussten viele Metzgereien aufgeben, so dass es in den 1990er Jahren noch rund halb so viele gab wie Ende der 1940er Jahre. Der dramatischste Rückgang erfolgte in den 1970er Jahren, also der Zeit, als der Pro-Kopf-Verbrauch erstmals über das Niveau des frühen 20. Jahrhunderts stieg. Verkauften die Metzgereien in den frühen 1950er Jahren noch zwischen 80-90% des Fleisches, so sank dieser Anteil bis Ende der 1980er Jahre auf weniger als 50%.[101]

Vor der Verdrängung durch die Migros- und Coopläden, waren die gewerblichen Metzgereien von Grossmetzgereien mit Filialbetrieben, den VSK-Läden und den mobilen Hausierern sowie Hausschlachtungen konkurrenziert worden. Weil Fleisch und Fleischwaren in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in den Haushalten nur bedingt haltbar waren und deshalb wenn auch nicht täglich so doch regelmässig eingekauft werden mussten, galten sie bei Detaillisten schon früh als Frequenzbringer. Sie wurden deshalb sowohl in den Läden selbst als auch mit Hauslieferungen besonders umworben. Traugott Conrad, einem weitgereisten und selber in der Fleischwirtschaft tätigen Beobachter fiel die „luxuriöse Bedienung der Kunden" auf, denen die Fleischwaren oft mit Velos und Autos ins Haus geliefert wurden. „Eine solche Verwöhnung der Kundschaft, eine so luxuriöse Aufmachung, wie wir sie in der Schweiz pflegen, dürfte in der ganzen Welt einzig dastehen." [102]

---

[99] Jeger Peter, Die vertikale Vertragsproduktion in der schweizerischen Landwirtschaft, Freiburg, 1985; Schreiber Claudia, Les contrats de production agricoles en Suisse, Neuchatel, 2004.

[100] Arnold Pierre, Integrierte Produktion und Verteilung in der Landwirtschaft, Basel 1970, S. 23.

[101] Was genau von den Statistikern unter einer Metzgerei verstanden wurde, variierte im Laufe der Zeit. Ein verlässlicher Hinweis auf die Entwicklung der Zahl der Metzgereien ist die Mitgliedschaft beim Schweizerischen Verband der Metzgermeister, dessen Zahl an Mitgliedern bis Ende der 1940er Jahre auf über 4000 stieg und dann rasch auf rund die Hälfte in den 1990er Jahren zurückging. Vgl. Fleisch und Feinkost, 14.6.1992.

[102] Conrad Traugott, Die Fleischversorgung in der Schweiz. Gedanken und Anregungen eines Praktikers, Zürich 1945, S. 3 & 69.

Während des Ersten Weltkriegs wurden die Hausschlachtungen, die vorwiegend von Störmetzgern auf bäuerlichen Betrieben durchgeführt wurden, stark eingeschränkt. Nach dem Krieg erreichten die Bauern insofern eine Lockerung der Vorschriften als der Verkauf von Fleisch aus Hausschlachtungen nur noch der örtlichen Fleischschau unterstellt wurde. Mit dem Zerfall der Schlachtviehpreise Mitte der 1930er Jahre nahmen die Schlachtungen auf den Höfen dann so stark zu, dass der VSM mehrmals vor Gericht ging, um die Rechtmässigkeit feststellen zu lassen; er befürchtete, dass Hausschlachtungen auch zur Herstellung von Fleischkonserven missbraucht wurden.[103] Mit der revidierten Fleischschauverordnung von 1939 wurde die Bewilligungspraxis für Hausschlachtungen dann wieder verschärft und während des Zweitens Weltkriegs mit einer Bewilligungspflicht rigoros geregelt. Zudem musste das Fleisch nun „gestreckt" werden: Brät etwa mit Sojamehl.[104]

Nach dem Zweiten Weltkrieg befürchteten die Metzger, dass die Hausschlachtungen und der mobile Handel erneut Fuss fassen könnten. Ein Instrument zur Bekämpfung dieser Konkurrenz erblickten sie in den Hygienevorschriften, auf die vor allem die behördliche Lebensmittelkontrolle und Gesundheitspolitiker drängten. Wer diese nicht erfüllen konnte, durfte auch nicht Lebensmittel verkaufen. Die Eidgenössische Fleischschauverordnung untersagte nämlich den Handel mit frischem Fleisch und leicht verderblichen Fleischwaren in anderen als behördlich bewilligten Metzgereiverkaufsräumen.[105] Doch mit den neuen Kühltechniken kamen diese Regelungen unter Druck. Der Entwurf für die Revision der Fleischschauverordnung von 1948 sah denn auch eine Ausweitung des Verkaufs von tiefgekühltem Fleisch und Fleischwaren in verkaufsfertigen Kleinpackungen in Lebensmittelgeschäften vor. Der Metzgermeisterverband kämpfte zwar „mit allem Nachdruck" gegen diese Lockerung, aber auch der VSM vermochte die Folgen „der technischen und strukturellen Entwicklung im Einzelhandel nicht mehr aufzuhalten".[106]

Mit der neuen Regelung verloren die Metzgereien ihre bisherige Sonderstellung als Verkaufsorte für Fleisch. An ihre Stelle traten insbesondere die vielen neu entstehenden Selbstbedienungsläden der Migros, die nun in den Verkauf der immer stärker nachgefragten Fleischwaren einstiegen – und so neuen Formen des Fleischverkaufs Vorschub leisteten. Mit der Revision der Fleischschauverordnung von 1958 wurden im Wesentlichen diese neuen Praktiken des Fleischverkaufs in „gewöhnlichen" Lebensmittelläden festgeschrieben. Umgekehrt wurde es Metzgereien nun auch erlaubt, andere Lebensmittel als Fleisch zu verkaufen.[107] Wie stark die behördlich-politische Regulierung des Fleischverkaufs von der technischen Entwicklung und den Konsumpräferenzen einer zunehmend männlich-motorisierten Kundschaft beeinflusst wurde, zeigt sich auch daran, dass das Eidgenössische Veterinäramt nur ein paar Monate später einen Versuch mit der Zulassung von Fleischverkäufen in Automaten und Kühlvitrinen zuliess.[108] Weil das von den Konsumenten und Konsumentinnen ganz offensichtlich honoriert wurde, erfolgte 1964 die

[103] 100 Jahre Verband Schweizer Metzgermeister (VSM), Zürich, 1987, S. 110.
[104] Ebd. S. 114.
[105] Ebd. S. 115.
[106] Ebd. S. 116.
[107] Ebd. S. 120.
[108] Ebd. S. 122.

definitive Zulassung – ein Jahr bevor auch der Verkauf von pasteurisierter Milch in Lebensmittelläden erlaubt wurde.[109]

In den 1950er und 1960er Jahren begannen die Metzger in den Städten immer mehr, statt wie bisher Tiere in den städtischen Schlachthöfen zu schlachten, das Fleisch von bereits geschlachteten Tieren einzukaufen. Mit der Auslagerung des Schlachtens aus dem Alltag vieler Metzgereien veränderte sich auch der Metzgerberuf. Wichtiger wurden immer mehr die Verarbeitungsschritte und die Fertigkeiten zur Herstellung von Spezialitäten. Die Grenzen zwischen den verschiedenen Branchen und Erwerbszweigen wurden im Verlauf der Zeit fliessender. „Man denke beispielsweise an die Imbiss-Stände, die wie Pilze aus dem Boden schiessen", schrieb der VSM zu Beginn der 2000er Jahre. Auch die Metzgereien beteiligten sich an dieser Entwicklung, so dass es zunehmend schwieriger werde, zwischen „Detailhandel und gastgewerblichen Leistungen zu unterscheiden". Der Party-Service sei „bei der Mehrzahl der Metzgerei-Fachgeschäfte zu einem wichtigen Standbein und Umsatzträger geworden". Hinzu kamen die immer beliebteren Tankstellenshops und Detailverkaufspunkte bei Poststellen und Bahnstationen mit langen Öffnungszeiten in der Nacht und an Sonntagen, die auch Fleischprodukte im Sortiment hatten. Auch wenn diese „Art des Detailverkaufs am gewerblichen Fleisch-Fachgeschäft" vorbeiging, so bemühten sich doch auch viele Metzgereien um die „Belieferung dieser neuartigen Einzelhandelsformen".[110]

Auch nach der Jahrtausendwende ging die Tendenz zur Verlagerung des Fleischverzehrs aus den eigenen vier Wänden „hinaus an andere Konsumorte" weiter. Der Anteil der kollektiven Haushalte am Fleischverbrauch habe längst die 50-Prozent-Marke überschritten, heisst es im Jahresbericht des VSM 2005. Eine zunehmende Bedeutung erhielt insbesondere die Verpflegung „zwischendurch, am Arbeitsplatz, unterwegs, bei anderen Beschäftigungen nebenbei".[111]

Angesichts der zunehmenden Verwischung der klaren Grenzen zwischen dem, was in gewerblichen Metzgereien gemacht wurde und dem, was in der Fleischverarbeitung passierte, war es nur logisch, dass der VSM sein Publikationsorgan 1992 von „Metzgerzeitung" in „Fleisch und Feinkost" umbenannte – und damit auch hoffte, es so zum Organ der ganzen Fleischwirtschaft zu machen. Schon ab den späten 1950er Jahren hatten viele ausgebildete Metzger nicht mehr als Metzgerburschen bei Metzgermeistern in gewerblichen Metzgereien gearbeitet, sondern als Angestellte bei Fleischverarbeitern und insbesondere bei den Grossverteilern Coop und Migros. Diese eröffneten in unzähligen Filialen Metzgereiabteilungen, weil die Kundschaft für den Einkauf von Dauerfleischwaren zwar die Selbstbedienung aus der Tiefkühltruhe begrüsste, beim Einkauf von Frischfleisch aber nach wie vor von Fachpersonen beraten und bedient werden wollte.[112] Der mit dem Auto erreichbare und üppig mit Parkplätzen ausgestattete Supermarkt, in dem sich der Einkauf von Fleisch mit der Besorgung anderer Konsumartikel verbinden liess, ersetzte zunehmend den gezielten Besuch in der Metzgerei, die in den urbanen Räumen von der automobilen, in den Agglomerationen lebenden Kundschaft verkehrstechnisch erst noch schwieriger zu erreichen war. Dadurch

---

[109] Moser Peter, Brodbeck Beat, Milch für alle. Bilder, Dokumente und Analysen zur Milchwirtschaft und Milchpolitik in der Schweiz im 20. Jahrhundert, Baden 2007, S. 119.
[110] Jahresbericht VSM 2002.
[111] Jahresbericht VSM 2005.
[112] Das war in Deutschland nicht anders, vgl. Führer Karl Christian, Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990, Berlin, Boston 2022.

entstand eine Dominanz der beiden genossenschaftlich organisierten Detailhändler, die sich über einen unerbittlichen Preiswettbewerb voneinander abzugrenzen versuchten. In diesem Wettbewerb spielte das Fleisch eine zentrale Rolle, setzten doch sowohl Coop als auch Migros regelmässig auf die Durchführung laut angekündigter Aktionen, um Kunden in die Läden zu bringen.

Die zunehmende Dominanz der Grossverteiler erhöhte nicht nur den Druck auf die Metzgereien, sondern auch auf die Fleischverarbeiter und die Schlachtanlagen, die nun von einem ähnlichen Strukturwandel erfasst wurden wie das Metzgereigewerbe.[113] Zur Bündelung ihrer Kräfte schlossen sich die Verbände der Dauerfleischwarenfabrikanten – der Verband Schweizer Salamifabrikanten (VSSF), der Verband Schweizerischer Fleischwaren-Fabrikanten (VSFF), der Verband Schweizer Versand-Metzgereien (VSVM) sowie die Vereinigung Schweizer Bindefleisch-Fabrikanten (VSBF) – im Jahr 2000 zur Vereinigung Schweizer Fleisch-Fachverbände (SFF) zusammen. Gleichzeitig näherten sich die Fleischverarbeiter und die Metzgerschaft auch wirtschaftspolitisch an. Die NZZ stellte 2005 fest, dass „die Schweizer Metzger und die industriellen Fleischverarbeiter den Standort Schweiz mit einer bemerkenswert offensiven, auf Öffnung der Märkte und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit ausgerichteten Haltung" verteidigen würden.[114] So war es nur folgerichtig, dass der SFF und der VSM Fusionsverhandlungen aufnahmen und sich 2006 zum Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) zusammenschlossen. Dass der Begriff Metzger aus dem Namen des neuen Branchenverbandes verschwand, obwohl der VSM 1'500 und der SFF bloss rund 100 Mitglieder hatte, illustriert,[115] wie stark sich die Assoziationen beim Verarbeiten, Verkaufen und Essen von Fleisch von den Tätigkeiten des Schlachtens und Metzgens hin zur Vorstellung von Genuss verschoben hatten – und zwar auch in der Branche selbst. So schrieb Bruno Kamm, der letzte Präsident des VSM im ersten Jahresbericht des SFF 2006, die „Unternehmen der Fleischbranche" würden sich als „Treuhänder der Verbraucher in der Vermittlung von Genuss" verstehen. Sie „gewinnen ein wertvolles Nahrungsmittel aus der Natur, verarbeiten und veredeln es und verbinden die Produkte mit einer Vielfalt von Dienstleistungen. Damit tragen sie zu einer gesunden Ernährung der Bevölkerung bei und stellen sicher, dass die Konsumentinnen und Konsumenten Fleisch nicht nur mit gutem Gewissen essen, sondern im eigentlichen Wortsinne geniessen können."[116]

Gleichzeitig führte die in den 1980/90er Jahren aufkommende Direktvermarktung von „Naturabeef" aus der Mutterkuhhaltung dazu, dass zumindest einzelne Metzger ihr Handwerk wieder in einem ganzheitlichen Sinne auszuüben begannen. Denn anders als die Hausschlachtungen, die bis in die 1960er und 1970er Jahre auf Bauernhöfen von Störmetzgern durchgeführt wurden, wurden die Schlachtungen für den Direktverkauf ganzer Fleischpakete von Metzgern ausgeführt. Wurde das Töten von Tieren im Prozess der Industrialisierung des Schlachtens in der Nachkriegszeit zu einer Hilfsarbeit degradiert, so wurde die gleiche Tätigkeit im (umfangmässig kleinen) Bereich der Direktvermarktung wieder zu einer individuellen Handarbeit.

---

[113] Jahresbericht VSM 2003; vgl. auch: Fleisch für Zürich. 100 Jahre Schlachthof Zürich. 100 Jahre Metzgermeisterverein Zürich, 1909-2009, Baden 2009.
[114] Kämpferische Schweizer Fleischwirtschaft, in: NZZ, 27.10.2005.
[115] Fleisch und Feinkost, 5.4.2006.
[116] Schweizer Fleisch-Fachverband, Jahresbericht 2006.

2.4. Konsummuster und ihre Rückwirkungen auf die Fleischwirtschaft

Die Ursachen der Zunahme des Pro-Kopf-Konsums von Fleisch sind komplex. Eine zentrale Rolle spielten die Konsumenten und Konsumentinnen. Für die Zeit der vier Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg geht Karl Christian Führer, der kürzlich die Zunahme des Fleischkonsums in Deutschland untersuchte, davon aus, dass sie die entscheidende Kraft der Entwicklung waren. „Ohne den enormen Fleischhunger der Konsumenten", schreibt Führer, „ohne ihre sehr speziellen Anforderungen, wie das Fleisch zu sein habe, das sie täglich kauften, ohne ihre Neigung, dabei stets sehr genau auf den Preis zu schauen, den sie zahlten, und ohne ihre Bequemlichkeit, die dafür sorgte, dass sie beim Einkauf stets die großen Supermärkte gegenüber den kleinen Metzgereien bevorzugten, hätte sich der Fleischmarkt fraglos nicht auf die Art und Weise verändert, wie er das in den hier untersuchten Jahrzehnten ab 1960 tat: Auf diesem Markt herrschten die Konsumenten."[117] Doch wer waren diese Konsumenten und Konsumentinnen?

Sicher ist, dass die grosse Mehrheit der Menschen in den letzten 150 Jahren Fleisch konsumiert hat. Der Anteil derjenigen, die kein Fleisch oder sogar überhaupt keine tierischen Produkte assen, war immer gering – er betrug vermutlich nie mehr als einige wenige Prozente der Bevölkerung.[118] Das heisst allerdings nicht, dass die rund 97 Prozent der Fleisch essenden Menschen gleichviel oder das gleiche Fleisch in sich aufnahmen. Da gab es grosse, in der Regel kulturell oder wirtschaftlich bedingte Unterschiede. Doch die Frage, ob und wie stark beispielsweise das Geschlecht, der Wohnort, der Beruf, das Alter oder die Konfession einen Einfluss darauf hatten, wieviel Fleisch jemand ass, ist kaum schlüssig zu beantworten. Zu partikulär sind die zeitgenössischen Beobachtungen und Aussagen, die zu diesen Fragen immer wieder gemacht worden sind. Die Untersuchungen, die mit einer gewissen Systematik durchgeführt wurden, stellen primär Momentaufnahmen dar, die wenig über konstante oder sich verändernde Präferenzen aussagen. Das gilt insbesondere auch für eine Untersuchung zur Frage, ob und allenfalls wie sich der Fleischkonsum von Männern und Frauen unterschied, die Anfang der 1980er Jahre durchgeführt und im zweiten Ernährungsbericht 1984 von Günter Ritzel veröffentlicht wurde. In der vom Institut für Marktanalysen AG zwischen Mai und Juli 1982 durchgeführten Erhebung wurden 1204 „kochende (resp. Mahlzeiten bereitende) Personen, demzufolge überwiegend Hausfrauen" in der ganzen Schweiz mit einem strukturierten Interviewbogen zu ihren Ernährungsweisen befragt.[119] Die Daten machten deutlich, dass „ein zwischen Männern und Frauen etwa gleich häufiger Verzehr" von Fleisch stattfand.[120] Das heisst aber nicht, dass Männer und Frauen auch gleich viel Fleisch assen. Die meisten Beobachter und Beobachterinnen gehen davon aus, dass Männer heute in der Regel mehr Fleisch essen als Frauen, die nicht nur das von ihnen selbst

[117] Führer Karl Christian, Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990, Berlin, Boston 2022, S. 488.
[118] Grüter Robert et al., Verbrauch an Lebensmitteln in der Schweiz in den Jahren 1994/95, in: Vierter Schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1998, S. 4–17, hier: 9.
[119] Ritzel Günther, Verzehrsgewohnheiten von Grundnahrungsmitteln in Haushaltungen und ihre Bedeutung, in: Aebi Hugo et al. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984, S. 30–57, hier: S. 30–31.
[120] Ebd., S. 39.

konsumierte, sondern meistens auch das von den Männern konsumierte Fleisch kochen und zubereiten – was in der Vergangenheit wohl nicht grundsätzlich anders war.

Welche Rolle spielten die wirtschaftlichen Verhältnisse beim Fleischverzehr? Auf der einen Seite ist eine Art Demokratisierung des Fleischkonsums zu beobachten, die schon in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, insbesondere aber ab den 1950er Jahren einsetzte. In der Zwischenkriegszeit, als der Fleischkonsum pro Kopf auf einem ungleich tieferen Niveau lag und sich „bei den vermöglicheren Volksschichten" sogar eher rückläufig entwickelte, stellte Oskar Howald bei der Arbeiterschaft „eine Zunahme des Fleischverbauchs" fest.[121] Ritzel hingegen kam 1984 zum Schluss, dass „wirtschaftlich schwache Schichten der Bevölkerung […] seltener Fleisch" assen „als die übrigen".[122]

Im Konsumverhalten gab es aber nicht nur geschlechts- und schichtspezifische Unterschiede – die sich im Verlaufe der Zeit zuweilen auch ändern konnten. Veränderungen gab es auch beim Fleisch, das gegessen wurde. Dass Rind- und Schweinefleisch ab den 1870er Jahren einen so grossen Anteil am Gesamtkonsum ausmachten, hängt damit zusammen, dass beide Arten eine indirekte Folge des Ausbaus der Milchproduktion für die exportorientierte Käseherstellung waren. Wer im 19. Jahrhundert Fleisch konsumierte, ass hauptsächlich Rinds-, Kalbs- oder Schweinefleisch, unabhängig davon, ob es sich um Fleisch handelte, das von Tieren stammte, die in der Schweiz oder im Ausland produziert worden waren. Geflügelfleisch hingegen kam nur selten auf den Teller, und wenn, dann saisonal variierend. Dass der Konsum von Geflügelfleisch ab den 1950er Jahren so stark zunahm, ist primär eine Folge davon, dass es nun billig und ohne Unterbrüche importiert werden konnte und damit ähnlich wie das Rind- und Schweinefleisch stets verfügbar war. Mit dem Auf- und Ausbau der spezialisierten Geflügelfleischproduktion durch Integratoren wie Optigal in den 1960er Jahren wurden die Grundlagen dafür geschaffen, dass der Konsum von Pouletfleisch zur Norm und zunehmend auch mit Gesundheit in Verbindung gebracht werden konnte, so dass der Konsum auch in den 1990er Jahren noch anstieg, als die Pro-Kopf-Nachfrage nach Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zurückging.

Geflügelfleisch wurde ab den 1950er Jahren so beliebt, weil es billig war, dank den Importen stets zur Verfügung stand und erst noch als fettarm galt. Waren tierische Fette im Zweiten Weltkrieg (wieder) ausgesprochen begehrt gewesen, so änderte sich das in den 1950er Jahren rasch. Ab den 1960er Jahren sollte Fleisch einen möglichst geringen Fettanteil aufweisen, was mit der Zucht und Fütterung der Tiere auch erreicht wurde. Allerdings machten sich Konsumenten ab den 1980er Jahren auch Sorgen über diese Entwicklung, weil mit der Verringerung des Fettanteils auch ein zentraler Geschmacksträger verloren ging.[123]

Fleisch sollte nach dem Geschmack der Konsumenten und Konsumentinnen aber nicht nur fettarm sein, sondern zunehmend auch von jüngeren Tieren stammen. Weil junges Fleisch zarter ist, wurde es schon lange geschätzt, allerdings im Wissen, dass junge Tiere von älteren Tieren geboren werden und demzufolge

---

[121] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928, S. 7.

[122] Ebd., S. 40.

[123] Ritzel Günther, Verzehrsgewohnheiten von Grundnahrungsmitteln in Haushaltungen und ihre Bedeutung, in: Aebi Hugo et al. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984, S. 30–57.

Fleisch nie nur von jungen Tieren stammen kann. Als mit der Industrialisierung, Globalisierung und Urbanisierung sich grosse Distanzen zwischen Produzenten und Konsumenten schoben, ging dieses Wissen zunehmend verloren. Schon bald mehrten sich deshalb bei den Tierhaltern die Klagen, dass die Metzger ältere Tiere nicht mehr kaufen wollten, weil deren Fleisch schwierig zu verkaufen sei.[124] Erst in der Nachkriegszeit, als viele Tiere auf ihre Funktion als Fleischlieferanten reduziert worden waren, konnte auch ihr Schlachtalter gesenkt und das Fleisch der älteren (Mutter-)Tiere zu Dauerfleischwaren verarbeitet werden.

Neben dem Fleisch von älteren Tieren verloren bei vielen Konsumenten und Konsumentinnen auch einzelne Fleischstücke an Wertschätzung. Die Metzger stellten ab den 1950er Jahren weitgehend ratlos fest, dass einst als Delikatesse geltende Teile des Tierkörpers – beispielsweise Innereien, Hirn oder Zunge – nun kaum mehr nachgefragt wurden. Es gebe immer „noch preisgünstige Fleischstücke", schrieb Redaktor Ernst Vöhringer von der Metzgerzeitung 1967, aber leider würden „gerade die teuren Spezialstücke am meisten gefragt" – nicht nur aus Gründen des Geschmacks, sondern auch, weil „sie sich für die Schnellküche gut" eigneten und preislich erschwinglich wurden. Ein Stück Siedfleisch oder ein Ragout hätten „ebensoviel Nährwert wie ein Entrecôte oder ein Filet", aber offenbar sei dem „Konsumenten der scheinbar höhere Genusswert der letzteren der Preisunterschied wert", stellte Vöhringer fest.[125] Er nahm in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg einen „regelrechten Umbruch" im Metzgergewerbe wahr, der sich unter dem Einfluss der Technik und den „ständig höheren Anforderungen der Konsumenten" vollzogen habe. Neben der neuen Kühltechnik, die eine „viel umfangreichere Warenpräsentation" ermöglichte, hatte sich in den 1950er und 1960er Jahren „auch der Fleischverkauf ohne Knochen durchgesetzt". Das war auch eine Folge der neuen Fleischzerlegemethoden, die „dem Wunsche des Konsumenten nach magerem, voll ausdressiertem Fleisch" entsprachen. Nicht nur bei den Fleischverarbeitern, auch in den Metzgereien fand man jetzt „ständig verbesserte und leistungsfähige Maschinen", die vom Eisgenerator, über Wurstbrätmaschinen, automatische Wurstabfüller bis hin zu Klipsmaschinen reichten, die das Abbinden der Würste von Hand ersetzten.[126]

Die von der Nachfrage getriebene zunehmende Verarbeitung des Fleisches bedingte, dass, ähnlich wie bei der Mast der Tiere, wo insbesondere in der modernen Kälbermast Hormone eingesetzt wurden, immer mehr Zusätze wie Natrium- und Kaliumphosphat nötig wurden.[127] Aber je mehr Zusatzstoffe in der Produktion und der Verarbeitung bewilligt wurden, desto lauter wurde der Ruf nach lückenlosen Kontrollen zur Feststellung von allfälligen Rückständen. Wurden solche festgestellt, führte das in den Medien und bei den Konsumentenorganisationen zu Protesten. Die Metzger taten sich schwer mit dieser Kritik, doch sie konnten diese Entwicklung ebenso wenig aufhalten wie die Ausweitung der Verkaufsorte in den 1950er und 1960er Jahren. Vergeblich wiesen sie darauf hin, dass bei jeder industriellen Verarbeitung von Nahrungsmitteln Zusatzstoffe nötig seien. Auch der in den 1970er und 1980er Jahren stattfindenden

[124] Günthart Alois, Die Verwertung der Ergebnisse der Leistungsprüfungen in der schweizerischen Rindviehzucht, 1928, S. 27.
[125] Vöhringer Ernst, Die Fleischversorgung, in: Der Fourier 40 (1967), S. 461-464, hier: 461.
[126] Ebd., S. 463.
[127] 100 Jahre VSM, S. 125.

Verschiebung der Fleischkontrolle vom lebenden Tier und dem Schlachtkörper durch Fleischschauer zur Analyse des verarbeiteten Fleischs durch Kantonschemiker standen die Metzger skeptisch gegenüber: „Der Verband war seit jeher der Meinung, dass sozusagen das Pferd am Schwanz aufgezäumt würde, wenn erst durch chemische Untersuchungen der verkaufsfertigen Erzeugnisse Vorstösse gegen Vorschriften des Lebensmittelrechts festgestellt und geahndet würden.“[128]

Herbert Koch vom Bundesamt für Veterinärwesen hatte 1991 den Eindruck, dass viele Konsumenten „gegen Lebensmittel tierischer Herkunft misstrauisch“ geworden seien, „weil sie Rückstände von pharmakologisch aktiven Substanzen in ihnen“ vermuteten. Er kam zum Schluss, dass die „Rückstandssituation bezüglich Tierarzneimittel im Bereich Fleisch und Fleischerzeugnisse zwar nicht optimal“, aber auch „nicht gravierend“ seien.[129] Welchen Einfluss die Diskussionen über Arzneimittelrückstände auf den Fleischkonsum wirklich hatten, ist ungewiss und bedürfte einer eingehenderen Untersuchung. Klar ist lediglich, dass die BSE-Krise Mitte der 1990er Jahre zu einer kurzfristigen Abnahme des Kaufs von Rindfleisch führte.[130]

Vom Rückgang des Fleischkonsums in den 1990er Jahren noch stärker betroffen als die Metzger waren Migros und Coop, die über ihre unzähligen Verkaufsstätten und Gastronomiebetriebe mittlerweile mehr als zwei Drittel des Umsatzes mit Fleisch kontrollierten. Für die wachstumsorientierten Grossverteiler bedeutete der Rückgang des Fleischkonsums, dass eine vierzigjährige Erfolgsgeschichte ins Stottern kam, die auch mit einer Intensivierung der herkömmlichen Massnahmen zur Absatzförderung – Werbung und Aktionen – nicht wieder in Gang zu bringen war. Anders als beim Einstieg in die Organisation des Massenkonsums von Fleisch drei Jahrzehnte zuvor war es nun Coop, nicht Migros, der bei der Suche nach neuen Wachstumspfaden Neuland betrat. Im Gegensatz zur Migros Anfang der 1960er Jahre entwickelte Coop nicht eine eigene Produktion, sondern setzte auf die in bäuerlichen Kreisen schon seit den 1970er Jahren entwickelte Methode der Mutterkuhhaltung. Diese bot sich sowohl als Lösung der Rindfleisch- als auch der Kalbfleischkrise an, war doch „Natura Beef“, das Fleisch der Jungtiere aus der Mutterkuhhaltung, ein Produkt, das so „zart wie Kalbfleisch und aromatisch wie Rindfleisch“ war – und erst noch von „glücklichen“ Tieren stammte, wie der Tierschutz und Mutterkuh Schweiz betonten.[131] Startschuss der erfolgreichen Zusammenarbeit war 1993 die Lancierung des „Naturaplan“ Projekts durch Coop in Zusammenarbeit mit den bäuerlichen Organisationen Mutterkuh Schweiz und BioSuisse.[132]

2.5. Das Reden über Tierhaltung und Fleischkonsum

Die Wertschätzung für tierisches Eiweiss hielt auch im 20. Jahrhundert an. Als Wilhelm Gasser-Stäger in den 1950er Jahren eine rückläufige Entwicklung des Pro-Kopf-Fleischverbrauchs in der Zwischenkriegszeit

[128] 100 Jahre VSM, S. 131.
[129] Koch Heribert, Tierarzneimittelrückstände in Fleisch und Fleischerzeugnissen, in: Stähelin Hannes B. et al. (Hg.), Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1991, S. 144–148, hier: 144.
[130] Vgl. Jahresbericht VSM 2002.
[131] Moser Peter, Mehr als eine Erfolgsgeschichte. 40 Jahre Natura Beef (Manuskript im AfA).
[132] Coop, 10 Jahre Naturaplan – das ist erst der Anfang, Basel 2003; vgl. auch: Hochuli Andreas et al., Schweizer Label-Rindfleisch. Glaubwürdigkeit und Vertrauen, in: Agrarforschung Schweiz 9 (2018), S. 288–295.

feststellte, brachte er diesen Verlauf auch mit einem „immer deutlicher werdenden Ersatz der schweren körperlichen Arbeit durch geeignete Maschinen“ in Verbindung.[133] Auch in der Arbeiterbewegung genoss das Fleisch als Nahrungsmittel nach wie vor eine hohe Wertschätzung, bemängelt wurde lediglich der Preis, der einer noch stärkeren Zunahme des Konsums im Wege stand.[134] Die Kritik der Gewerkschaften an zu hohen Fleischpreisen fiel in der Öffentlichkeit denn auch zuweilen wesentlich lauter aus als diejenige an zu tiefen Löhnen.

Ernst Vöhringer, der Redaktor der Schweizerischen Metzger-Zeitung schrieb 1967, dass der Fleischverbrauch in der Tat als „ein Gradmesser des Wohlstandes“ in der Industriegesellschaft gelesen werden könne. Gleichzeitig wies er jedoch darauf hin, dass Fleisch „kein Industrieprodukt“ sei, „das in beliebiger Menge produziert werden“ könne, weil der Rohstofflieferant des Fleischs, das Schlachtvieh, „einen Teil unseres Viehbestandes“ bilde, aus dem es immer wieder „hervorgehe“.[135] Oskar Howald hatte schon Ende der 1920er Jahre darauf hingewiesen, dass jedes Tier „ein Individuum mit besonderen Eigenschaften“ sei, „die sich namentlich in der Fleischausbeute und der Fleischqualität“ äusserten.[136] Dies sind Hinweise auf das Spannungsverhältnis zwischen dem permanenten Fleischhunger und der zyklisch erfolgenden Reproduktion des konsumierten Fleisches in der Form von Tieren, die nicht einfach als Vorräte vorhanden waren. Die Aussagen illustrieren, dass es bezeichnenderweise Akteure aus der Fleischwirtschaft selbst waren, die sich zuerst Gedanken über den Prozess der nachfrageinduzierten Serialisierung der Tierproduktion und Fleischverarbeitung machten.

2.5.1. Neue Aufstallungssysteme, Tierschutz und „Tierfabriken“

Eine andere, viel lauter geäusserte, in der Öffentlichkeit auch auf viel mehr Resonanz stossende Thematisierung erfolgte ab den 1960er Jahren durch die Tierschutzbewegung, die die Folgen des massiven Ausbaus der Tierhaltung problematisierte. Sie begann insbesondere die neuen Aufstallungssysteme wie die Käfighaltung bei den Hühnern und die Kastenstände bei den Schweinen zu kritisieren. Legebatterien für die Haltung von Hühnern waren erstmals Ende der 1930er Jahre von Harald Ebbell, dem Leiter der Hühnerfarm der Ovomaltinefabrik Wander AG, aus Grossbritannien und den USA importiert worden. Also aus Ländern, in denen der Pro-Kopf-Konsum von Eiern und Geflügelfleisch damals ungleich grösser war als in der Schweiz.[137] Ebbell wurde 1956 auch zum Präsidenten des Verbandes Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH) gewählt, der Organisation der auf die Eierproduktion spezialisierten gewerblichen

[133] Gasser-Stäger Wilhelm, Die Entwicklung des Fleischkonsums und der Fleischproduktion in der Schweiz, St. Gallen 1956, S. 29.
[134] Haenger Peter, Das Fleisch und die Metzger. Fleischkonsum und Metzgerhandwerk in Basel seit der Mitte des 19. Jahrhunderts, Zürich 2001.
[135] Vöhringer Ernst, Die Fleischversorgung, in: Der Fourier 40 (1967), S. 461-464, hier: 461.
[136] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928, S. 9.
[137] Moser Peter, Ebbell, Harald (1909-1998)--DB6000, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Ebbell,_Harald_(1909_1998)__DB6000.html.

Hühnerhalter.[138] Die bäuerlichen Eier- und Geflügelproduzenten hingegen waren im Verband Schweizerischer Eier- und Geflügelproduzenten organisiert.[139] Ebbell trat 1964 als Präsident des VSGH wegen eines eskalierenden Konflikts zwischen den Eierproduzenten und dem Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (EVD), Bundesrat Hans Schaffner, zurück, weil Schaffner die Firma Wander AG aufforderte, ihren Angestellten entweder zu entlassen oder ihm die Niederlegung des Präsidiums der gewerblichen Eierproduzenten nahezulegen.[140]

Harald Ebbell gab das Präsidium des VSGH im gleichen Jahr auf, in dem Ruth Harrison ihr Buch *Animal Machines*, das insbesondere Kritik an der Käfighaltung übte, veröffentlichte.[141] Diese Publikation sorgte weit über den angelsächsischen Raum hinaus für Aufsehen.[142] In der Schweiz verschickte der Dachverband der Tierschutzorganisationen (STS) ein Gutachten des Tierpsychologen Philipp Schmidt und eine mit „Tiermaschinen in der Schweiz" bezeichnete Artikelserie des Journalisten Jürg Harry Meyer an Politiker und Behörden mit der Aufforderung, ein Tierschutzgesetz zu erlassen, das ein Verbot der Haltung von Hühnern in Batterien enthält.[143]

Der Baselbieter Nationalrat, Tierarzt und Fleischschauer Walter Degen hatte in der grossen Kammer des Parlamentes schon 1963 einen Vorstoss für einen Tierschutzartikel in der Verfassung lanciert. Zehn Jahre später nahmen Volk und Stände einen entsprechenden Verfassungszusatz mit grossem Mehr an. Gestützt auf diesen Verfassungsartikel verlangte der STS mit einer mit 200'000 Unterschriften versehenen Petition eine Verankerung des Verbots der Käfighaltung im zu schaffenden Tierschutzgesetz. Gleichzeitig führte er mit der Zeitschrift *Annabelle* die Aktion „Herz statt Portemonnaie" durch, um der Forderung nach einem Verbot der Käfighaltung auf Gesetzesstufe Nachdruck zu verleihen. Zur Relativierung des Arguments, dass die Konsumenten nicht bereit seien, einen Mehrpreis für Eier aus einer „tiergerechteren" Produktion zu bezahlen, begannen Befürworter des Verbots der Käfighaltung wie die 1972 gegründete KAG, Eier aus Freiland- und Bodenhaltung mit einem Label zu kennzeichnen und zu einem höheren Preis zu verkaufen.[144] Das Verbot der Käfighaltung wurde dann nicht im 1981 in Kraft getretenen Tierschutzgesetz, sondern in der Verordnung dazu festgeschrieben, nachdem in den 1970er Jahren an der Geflügelzuchtschule in

---

[138] Moser Peter, Verband Schweizerischer Geflügelhalter (VSGH), AfA421, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Verband_Schweizerischer_Gefluegelhalter_(VSGH),_AfA421.html.

[139] Moser Peter, Verband Schweizerischer Eier- und Geflügelproduzenten, AfA328, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/Verband_Schweizerischer_Eier__und_Gefluegelproduzenten,_AfA328.

[140] Archivbestand Harald Ebbell, Archiv für Agrargeschichte, AfA1603.

[141] Harrison Ruth, Animal Machines, London 1964.

[142] Swanson Janice C., Harrison to Rollin: Farm Animal Welfare in Transition, in: Journal of Applied Animal Welfare Science 1(2), 1998, S. 167–174; Sayer Karen, *Animal Machines*. The Public Response to Intensification in Great Britain, c. 1960–c. 1973, in: Agricultural History 87 (2013), S. 473–501.

[143] Schmidt Philipp, Nutztierhaltung ohne Gesetz. Die Stimme des Tierschutzes zur industriellen Fleisch- und Eierproduktion in der Schweiz, Basel 1967; Meyer Jürg Harry, Tiermaschinen in der Schweiz, Zürich 1967.

[144] Schweizer Tierschutz, April 1976, S. 3; Huber Hansuli, Tierschutz und Landwirtschaft. Tierwohl geht uns alle an, Basel 2011, S. 29; zur KAG vgl. Moser Peter, KAGfreiland, AfA979, AfA-Portal Personen und Institutionen, Version vom Januar 2023, https://www.histoirerurale.ch/pers/personnes/KAGfreiland,_AfA979.html.

Zollikofen mit der Durchführung von Verhaltensstudien zu unterschiedlichen Aufstallungssystemen begonnen worden war.[145]

2.5.2. Der Kampf gegen die „Tierfabriken“

In den Auseinandersetzungen um die Frage, wie Hühner gehalten resp. nicht gehalten werden sollten, spielte der Begriff „Tierfabrik“ eine zunehmend wichtige Rolle.[146] Während die gewerblichen Tierhalter den Begriff als analytisch wertloses, politisches Schlagwort ablehnten,[147] wurde er für die im STS organisierten Tierschützer zu einem wichtigen Kampfbegriff. In den 1970er Jahren wurde er zunehmend auch von bäuerlichen Kreisen übernommen, die von den gewerblichen Tierhaltern bedrängt wurden. Mit „Tierfabriken“ wurden Bilder von überfüllten Hallen, insbesondere aber in Legebatterien eingesperrten Hühnern mit coupierten Schnäbeln und federlosen Hälsen in Verbindung gebracht. In der zweiten Hälfte der 1970er Jahre wurden dieser und ähnliche Begriffe zunehmend auch von den Behörden verwendet. So heisst es in der Botschaft zum Tierschutzgesetz von 1978: „Wo Massentierhaltung zu Tierquälerei führt, wird der Bundesrat künftig einschreiten!“[148]

Auch die Milchproduzenten führten die durch den Anstieg der Milchproduktion ausgelösten Produktionseinschränkungen (Kontingentierung der Ablieferungsmengen pro Betrieb) und Verwertungskosten (Abzüge auf dem Milchpreis in Form von Rückbehalten) auf die Konkurrenz durch „Bahnhofbauern“ zurück, die ihre Tiere in „Tierfabriken“ mit importiertem Futter mästeten und so bei der Mast gegenüber der bodenabhängigen Landwirtschaft konkurrenzfähiger waren. Rudolf Reichling, Präsident des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) erklärte 1976, dass die „gewerblich-industrielle Tierhaltung“ aus „tierschützerischen und ethischen Gründen nicht mehr verantwortbar“ und „im Lichte der Milchüberschüsse besehen […] auch gesamtwirtschaftlich nicht mehr sinnvoll“ sei.[149] Der ZVSM versuchte in der Folge mit einer Volksinitiative zur Beschränkung der Futtermittelimporte die gewerblich-industrielle Tierhaltung wieder auf eine „bäuerliche Ebene“ zurückzuführen.[150] Und die 1980 gegründete Schweizerische Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern (VKMB) wollte Mitte der 1980er Jahre mit ihrer Volksinitiative „Für naturnahes Bauern – gegen Tierfabriken“ den Trend hin zu „Tierfabriken“ stoppen.[151]

---

[145] Schweizerische Geflügelzeitung, 9.12.1976, S. 1, 9–10.
[146] Wie Recherchen über e-newspaperarchives und e-periodica gezeigt haben.
[147] Schweizerische Geflügelzeitung, 16.3.1978, S. 1–2; 11.5.1978, S. 7–8; 16.4.1979, S. 16–17.
[148] Schweizerische Geflügelzeitung, 21.12.1978, S. 2.
[149] Die Grüne, 2.7.1976, S. 5–6.
[150] Ebd.
[151] Vgl. Schweizerische Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern (VKMB) (Hg.), Volksinitiative «Für naturnahes Bauern - gegen Tierfabriken». 40 Fragen, 40 Antworten – Eidg. Volksabstimmung vom 4. Juni 1989: Die Ausrichtung der Landwirtschaftspolitik auf den bäuerlichen Familienbetrieb, und die entsprechende Entlastung von Natur, Konsumenten und Steuerzahlern, Olten 1989.

In den 1970er Jahren griffen auch entwicklungspolitische Organisationen in die Diskussionen um die Tierhaltung und den Fleischkonsum ein.[152] Sie argumentierten, dass die Futtermittelimporte dazu führten, dass das „Vieh der Reichen" das „Getreide der Armen" fresse. Die „Erklärung von Bern" (EvB) rief 1975 die Aktion „Weniger Fleisch für uns – mehr Getreide für die Dritte Welt" aus. Zwei Jahre später, im Vorfeld der Debatten über den 5. Landwirtschaftsbericht, die Revision des Landwirtschaftsgesetzes und das Tierschutzgesetz, publizierte die EvB ihre Thesen zur „industriellen Tierhaltung". Diese Argumente der EvB stiessen auch in bäuerlichen Kreisen auf Zustimmung.[153] Der Landwirt Ernst Därendinger propagierte sie in seiner Erzählung „Kälber, Milch und Politik" auch in literarischer Form.[154] Und im Bulletin der Naturforschenden Gesellschaft Freiburgs heisst es 1976, „dass zwischen den schlechten Essgewohnheiten der reichen Länder und dem Nahrungsmittelmangel der armen Länder ein Zusammenhang" bestehe, weil Menschen, die ihren Proteinbedarf mit Fleisch deckten, indirekt zehnmal mehr Getreide als vegetarisch lebende Menschen benötigten.[155] Das Thema blieb auch in den 1980er Jahren auf der Agenda der politischen Debatten. So werden in der 1985 von der EvB publizierten Studie „Fleisch – bei uns und in der Dritten Welt" die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Handel und Ernährung in Ländern der Dritten Welt und in der Schweiz am Beispiel von Fleisch und Futtermitteln thematisiert. Nach der Kritik an der Haltung von Nutztieren begann nun auch der Tierschutz den Konsum von Fleisch zu problematisieren – und gleichzeitig den Konsum von „naturnah" produziertem Fleisch wie „Natura Beef" zu propagieren.[156]

Kritik an der Tierhaltung ertönte in den 1970er und 1980er Jahren zudem, weil im Fleisch Rückstände von Tierarzneimitteln nachgewiesen wurden. Die neuen Haltungsformen der auf monofunktionale Leistungen gezüchteten Masttiere machten sie für neue Krankheitsrisiken anfällig, die nur mit dem Einsatz von Arzneimitteln bekämpft werden konnten. Stephan Häsler von der Abteilung Fleischhygiene im Bundesamt für Veterinärwesen berichtete 1984 im zweiten Ernährungsbericht, dass jährlich 16'000 Untersuchungen auf Antibiotika im Muskelfleisch und in den Nieren durchgeführt würden und rund 4% der Proben Antibiotikarückstände aufwiesen.[157] Das Verabreichen von Beruhigungsmitteln an Schlachttiere war wegen der Rückstandsbildung zwar verboten, gleichzeitig aber wegen des Stresses, dem Tiere und Menschen beim Transport und der Schlachtung aufgrund des wirtschaftlichen Druckes ausgesetzt waren, kaum zu vermeiden. So lösten die im Fleisch immer wieder nachgewiesenen Rückstände bei ihrer Publikation in den Medien Entrüstung und die Forderung nach strengeren Kontrollen aus – aber kaum je eine Diskussion über die wirtschaftlichen Bedingungen in den Produktions-, Transport-, Schlacht- und Verarbeitungsbereichen der Fleischwirtschaft.

---

[152] Vgl. hierzu allgemein Kuhn Konrad J., Entwicklungspolitische Solidarität. Die Dritte-Welt-Bewegung in der Schweiz zwischen Kritik und Politik (1975–1992), Zürich 2011; Speich Daniel/Büschel Hubertus (Hg.), Entwicklungswelten – Globalgeschichte der Entwicklungszusammenarbeit, Frankfurt a. M. 2009.
[153] Vgl. dazu: Wüthrich Werner, Vom Land. Berichte, Zürich 1979.
[154] Därendinger Ernst, Wüthrich Werner, Kälber, Milch und Politik, in: Wüthrich Werner, Vom Land. Berichte, Zürich 1979, S. 9-41.
[155] Mauron J.L., Mangel und Überfluss als weltweites Ernährungsproblem, in: Bulletin der Naturforschenden Gesellschaft Freiburg 65 (1976), S. 102–103.
[156] Schweizer Tierschutz, Unser täglich Fleisch, Basel 1985.
[157] Häsler Stephan, Rückstände von Tierarzneimitteln, in: Aebi Hugo et al. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984, S. 157–160, hier: 157.

Nach der Abstimmung über die Volksinitiative der Kleinbauernvereinigung 1989 verschwand der Begriff „Tierfabriken“ weitgehend aus dem öffentlichen Diskurs. Das ist vor allem darauf zurückzuführen, dass der Bund bereits 1979, also noch bevor das neue Tierschutzgesetz in Kraft trat, mittels einer auf dem Landwirtschaftsgesetz von 1951 basierenden Verordnung einen Höchstbestand an Legehennen oder Mastpoulets von 12‘000 Tieren pro Betrieb festgelegt hatte. Zusammen mit dem 1981 erlassenen Verbot der Käfighaltung und der Bewilligungspflicht für Stallbauten wurde die Schweiz im Bereich der Tierhaltung zu einem Sonderfall, der auch im Ausland auf Interesse stiess, wurden doch in keinem anderen Land Höchsttierbestände pro Betrieb festgesetzt oder die Käfighaltung verboten.

2.5.3. Kritik am Konsum von Fleisch

Im Unterschied zu den emotional geführten, zu signifikanten Eingriffen im Bereich der Tierproduktion führenden Debatten um die Haltung der Nutztiere, schafften es die etwas später einsetzenden Diskussionen um den Fleischkonsum bis in die 1990er Jahren kaum je in eine breitere Öffentlichkeit – und blieben weitgehend folgenlos. Im Unterschied zur Produktion wurde die Konsumfreiheit nie wirklich in Frage gestellt. Im Gegenteil, der Slogan, wonach der Kunde zum König werden sollte, wurde in den 1990er Jahren in praktisch allen politischen Lagern propagiert. Auch die Ernährungswissenschaftler, die sich 1965 in der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung zusammengeschlossen hatten, äusserten sich nun kaum (mehr) kritisch zum Konsum von Fleisch. Ihre im 19. Jahrhundert entwickelte Wertschätzung des tierischen Eiweisses war im 20. Jahrhundert zusehends von der insbesondere von Physiologen vertretenen Sichtweise überlagert worden, wonach Kohlehydrate für die Ernährung entscheidend seien. Der Physiologe Max Rubner hatte die Fokussierung auf das tierische Eiweiss schon 1908 zu hinterfragen begonnen.[158] Nach dem Ersten Weltkrieg bröckelte das liebig’sche Proteinparadigma in der Ernährungslehre dann immer mehr ab. Oskar Howald führte den Rückgang des Fleischkonsums in der Zwischenkriegszeit „bei den vermöglicheren Volksschichten und dem sogenannten Mittelstand“ denn auch explizit auf „die Einflüsse der modernen, der Fleischnahrung etwas abholden Ernährungslehre“ zurück.[159]

Zu den dem Fleischkonsum gegenüber eher skeptischen Ernährungswissenschaftlern gehörte in der Zwischenkriegszeit auch der Physiologe Alfred Fleisch, der kurz nach dem Zweiten Weltkrieg erfreut feststellte, die fleischarme Kriegsernährung habe insgesamt zu einer „qualitativ vollständigeren und biologisch hochwertigeren“ Ernährungsweise geführt.[160] Dieser Meinung war auch Etienne Grandjean, der Leiter des Instituts für Hygiene- und Arbeitsphysiologie an der ETH, der 1961 schrieb, dass Kohlehydrate die „Hauptquelle der Energie für die Muskelarbeit“ seien.[161] Danach brachten die Ernährungswissenschaftler das Fleisch zwar hin und wieder explizit mit „Wohlstandskrankheiten“ wie

[158] Rubner Max, Volksernährungsfragen, Leipzig 1908, S. 35.
[159] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928, S. 7.
[160] Fleisch Alfred, Ernährungsprobleme in Mangelzeiten. Die schweizerische Kriegsernährung 1939–1946, Basel 1947, S. 482–483.
[161] Grandjean Etienne, Arbeitszeit und Verpflegung, in: Somogyi Johann/Kapp Hermann (Hg.), Vollwertige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung, Basel 1961, S. 121.

Übergewicht, Herzbeschwerden, Osteoporose und Diabetes in Verbindung – allerdings ohne den individuellen Konsum je wirklich zu problematisieren. Hugo Aebi, ein Pionier der schweizerischen Ernährungsforschung, schrieb 1975 vage, „das Problem Nummer eins" heisse „auch in der Schweiz Überernährung".[162] Im ersten, 1975 veröffentlichten Ernährungsbericht wurde der massive Anstieg des Fleischkonsums registriert, aber keiner der Autoren kritisierte diesen Anstieg explizit. Hatte der Physiologe Alfred Fleisch nach dem Zweiten Weltkrieg die Kritiker einer Regulierung der Fleischwirtschaft noch daran erinnert, dass die „Nahrungswahl" immer durch „Zölle, Importauflagen, Verbandsabmachungen, Plakate und andere Reklame" gelenkt würde, wies nun keiner der Ernährungswissenschaftler mehr auf die „Illusion der freien Wahl" im Ernährungsbereich hin.[163] Auch im zweiten, 1984 publizierten Ernährungsbericht hielt Ulrich Frey, der Präsident der Eidgenössischen Ernährungskommission oberflächlich fest, dass der Anstieg im „Konsum von Fleisch- und Fleischwaren" weiterhin anhalte, ohne diese Tendenz inhaltlich zu begründen oder aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive zu problematisieren.[164] Was die Zukunftsentwicklungen anbelangte, schrieb er – ohne zu präzisieren, was genau er meinte – lediglich, dass die kommenden Jahre „einschneidende Wandlungen ökologischer und ökonomischer Art mit sich bringen" würden. Gleichzeitig stellte Frey fest, es sei zweifelhaft, dass das in den letzten Jahrzehnten eingeschlagene rasante Tempo in „Wissenschaft und Technik" sowie in „Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie" fortgesetzt werden könne. Beim Fleischkonsum jedoch ging er davon aus, dass die „Zunahme der Pro-Kopf-Nachfrage nach Fleisch" sich fortsetzen würde.[165] Auch weil Frischfleisch mittlerweile „nur noch 6 bis 11 Gewichtsprozent Fett" enthielt, erblickten die Ernährungsforscher im anhaltenden Anstieg des Konsums kein grundsätzliches Problem (mehr). Sorgen machte sich Günther Ritzel von der Abteilung Sozial- und Präventionsmedizin der Universität Basel lediglich wegen der Tendenz, dass ein Teil der Konsumenten und Konsumentinnen den Rückgang des Geschmacksträgers Fett im Fleisch bereits als „Qualitätseinbusse" wahrzunehmen begann.[166]

Schlussfolgerungen

Der in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts einsetzende Anstieg des Pro–Kopf-Verbrauchs von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch erreichte zu Beginn des 20. Jahrhunderts einen ersten Höhepunkt. Während des Ersten Weltkriegs ging der Fleischkonsum wieder zurück und blieb auch in der Zwischenkriegszeit und insbesondere während des Zweiten Weltkriegs geringer als vor 1914. In den vier Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg stieg der Konsum dann so stark an wie nie zuvor in der

[162] Aebi Hugo, Zur Bedeutung von Ernährungserhebungen: Ausblick auf die künftige Ernährungsforschung in der Schweiz, in: Brubacher Georg/Ritzel Günther (Hg.), Zur Ernährungssituation der schweizerischen Bevölkerung. Erster schweizersicher Ernährungsbericht, Bern 1975, S. 262–277, hier: 262.
[163] Fleisch Alfred, Ernährungsprobleme in Mangelzeiten. Die schweizerische Kriegsernährung 1939–1946, Basel 1947, S. 483–484.
[164] Frey Ulrich, Synopsis, in: Aebi Hugo et al. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984, S. 424–446, hier: 430–431.
[165] Ebd., S. 432.
[166] Ritzel Günther, Verzehrsgewohnheiten von Grundnahrungsmitteln in Haushaltungen und ihre Bedeutung, in: Aebi Hugo et al. (Hg.), Zweiter schweizerischer Ernährungsbericht, Bern 1984, S. 30–57, hier: 39.

Geschichte und erreichte 1987 einen neuen Höchststand. Danach ist bis zur Jahrtausendwende ein leichter Rückgang auf das Niveau der frühen 1970er Jahre zu beobachten. Oder mit anderen Worten: Zu Beginn des 21. Jahrhunderts ist der Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch in etwa gleich gross wie vor etwas mehr als hundert Jahren.

Von besonderer Relevanz und deshalb auch erklärungsbedürftig sind unseres Erachtens insbesondere die Tendenzen in den letzten drei Phasen. Also erstens die Zeit des enormen Anstiegs des Pro-Kopf-Konsums von den 1940er bis in die 1980er Jahre; zweitens die Zeit des leichten Rückgangs im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts; und drittens die Stagnation auf hohem Niveau in den zwei Jahrzehnten des 21. Jahrhunderts, als sich das Reden und Handeln in Sachen Fleischkonsum weiter voneinander entfernten als je zuvor.

Der Historiker Ewald Frie erinnert sich, dass er und andere Bauernkinder Ende der 1960er Jahre bei Hochzeitsfesten von ihren Eltern angewiesen wurden, dem Brautpaar ein Körbchen Kartoffeln zu schenken und dazu ein Gedicht zu rezitieren, das u.a. folgende Zeilen enthielt: „Kartoffeln? Kartoffeln? Kartoffeln – denkt Ihr all / Wer so was schenkt ist ein Stoffel / Und jedem steht's nun ins Gesicht / Wir wollen Fleisch, Kartoffeln nicht / Wir wollen Schinken, Wurst, zur Not auch Speck / Aber Kartoffeln – das hat keinen Zweck".[167] Die reale (oder auch nur imaginierte) Zurückweisung des Geschenks durch das Brautpaar verweist einerseits auf die Irritation, die die schwindende Attraktivität herkömmlicher vegetabilischer bäuerlicher Produkte Ende der 1960er Jahre bei Bauernkindern auslöste. Andererseits verweist der Hinweis auf den Fleischhunger auch auf die Richtung, in welche sich die landwirtschaftliche Produktion bewegen sollte. Bestimmt wurde diese von den Konsumenten, die, so Karl Christian Führers bereits zitierte These, auf dem Fleischmarkt nun das Sagen hatten.[168]

So berührend Fries Erinnerungen und zutreffend Führers These sind, zur Erklärung des Aufstiegs der Fleischwirtschaft in der Nachkriegszeit liefern sie zwar wichtige, aber nicht hinreichende Ansatzpunkte. Klärungsbedürftig ist unseres Erachtens in erster Linie die Frage, wie es überhaupt möglich wurde, so viele Tiere zu produzieren, wie zur Herstellung des nachgefragten Fleisches nötig waren. Denn anders als das Erdöl, dessen Verbrauch ab den 1950er Jahren parallel zum Konsum von Fleisch massiv zunahm,[169] war Fleisch nicht als Vorrat vorhanden, der einfach abgebaut werden konnte. Fleisch musste vielmehr zuerst in der Form lebender Tiere entlang ihrer Reproduktionszyklen immer wieder neu produziert werden. Und die stets wachsende Zahl von Tieren musste geschlachtet werden, bevor ihre Körper zu Frischfleisch oder Fleischwaren verarbeitet werden konnten, die von Konsumierenden inkorporiert wurden, die selber aus Fleisch bestehen. Diese „Meatification" der Nahrungskultur erforderte ein im Vergleich zur wesentlich pflanzenlastigeren Ernährung in der ersten Hälfte des Jahrhunderts die Etablierung eines radikal neuen,

---

[167] Frie Ewald, Ein Hof und elf Geschwister. Der stille Abschied vom bäuerlichen Leben in Deutschland, München, 2023, S. 81.

[168] Führer Karl Christian, Das Fleisch der Republik. Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950–1990, Berlin, Boston 2022, S. 488.

[169] Pfister Christian, Das „1950er Syndrom". Die umweltgeschichtliche Epochenschwelle zwischen Industriegesellschaft und Konsumgesellschaft, in: ders. (Hg.), Das 1950er Syndrom. Der Weg in die Konsumgesellschaft, Bern 1995, S. 51-69.

fleischbetonten Ernährungsregimes, das, energetisch betrachtet, zu einem grossen Teil auf dem Verbrauch fossiler Ressourcen basierte.

Eingebettet war dieses in den 1970er und 1980er Jahren entstehende „Fleischregime" in der Schweiz in das „Mercantile-Industrial Food Regime", das sich nach dem Zweiten Weltkrieg um die neue Hegemonialmacht USA herausgebildet hatte. Charakteristisch für dieses Food Regime war die Spezialisierung der Futtermittelproduktion in Ländern wie den USA und die Globalisierung des Handels mit Futtermitteln für die Produktion von Tieren sowie eine wachsende Integration der Landwirtschaft in das Agribusiness.[170] Auch das „Fleischregime", das sich in der Schweiz ab den 1960er Jahren etablierte, basierte zu einem grossen Teil auf dem Import von Futtermitteln. Aber aufgebaut und funktionstüchtig gehalten wurde es von unzähligen Akteuren und Akteurinnen im Inland. Der Aufbau hing von „Pionieren", aber auch von Zufälligkeiten und dem Funktionieren von einer Vielzahl von lernwilligen und lernfähigen Akteuren ab, die andere an den Rand drängten oder obsolet machten. Die Produktion von Eiern und Geflügelfleisch beispielsweise wurde von einer von Frauen betriebenen bäuerlichen Ökonomie in ein von Männern dominiertes Geflügelgewerbe und eine von Landwirten ausgeführte vertikal integrierte Vertragsproduktion überführt. Letztere produzierten Geflügelfleisch im Auftrag von Integratoren wie der Optigal SA, die von der Produktion über die Fütterung, Schlachtung, Verarbeitung und den Verkauf die ganze Wertschöpfungskette kontrollierten und dabei zugleich einen Teil der Produktionsrisiken an ihre Vertragspartner auslagern konnten. Geradezu verkörpert wurde dieses System von Pierre Arnold, einem Agronomen, der 1958 von den landwirtschaftlichen Genossenschaften zum Migros Genossenschaftsbund wechselte, nachdem er im Jahr zuvor die von ihm und den Verbänden in der Romandie angestrebte Stelle des Direktors der Abteilung für Landwirtschaft im Volkswirtschaftsdepartement nicht erhalten hatte, weil Bundesrat Hans Schaffner ihm einen freisinnigen Regierungsrat vorzog.[171] So zufällig Arnold zur Migros kam, so planmässig und zielstrebig machte er sich an die „Meatification" des Ernährungsregimes. Zwar dominierte die Migros keinen anderen Bereich so umfassend wie die Produktion, die Fütterung, die Schlachtung, die Verarbeitung und den Verkauf von Geflügelfleisch, aber sie setzte mit ihrem hier geradezu idealtypisch umgesetzten Modell der vertikalen Integration eine Vorgabe, die in der Folge auch in den anderen Bereichen von anderen Akteuren angestrebt wurde.

Ebenso wichtig für das Funktionieren des Fleischregimes war, dass das politische System fähig war, die Kritik an der sich herausbildenden Massentierhaltung aufzunehmen und zu absorbieren sowie die Produktion so zu justieren, dass sie gesellschaftlich immer wieder von neuem akzeptiert und von der Politik zugleich als förderungswürdig interpretiert wurde.[172] Der „rapide Aufbau der Geflügelmast", schrieben Max Sulser und Hubert Kilcher von der SEG 1979, „wäre ohne die politische Wegbereitung" nicht „möglich

[170] Friedmann Harriet, Feeding the Empire. The Pathologies of Globalized Agriculture, in: The Socialist Register 2005, S. 124-143; Langthaler Ernst, Tiere mästen und essen. Die Fabrikation des globalen Fleisch-Komplexes, in: Nieradzik Lukasz, Schmidt-Lauber Brigitta (Hg.), Tiere nutzen (Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes, Band 13), Wien, Innsbruck 2016, S. 33-49.

[171] Kellerhals Otto, Rückblick auf meine Tätigkeit im Dienste der eidg. Alkoholverwaltung, Teil VIII, Bern 1984, Teil S. 36 (Manuskript im AfA).

[172] Vgl. hierzu am deutschen Fallbeispiel Settele Veronika, Deutsche Fleischarbeit. Geschichte der Massentierhaltung von den Anfängen bis heute, München 2022.

gewesen".[173] Eine nicht minder wichtige Rolle spielte die in den politischen Auseinandersetzungen kaum je thematisierte Wissenschaft, die, wie es in einem Inserat der Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten 1957 in der Agrarpresse hiess, buchstäblich „im Futtersack" zu den Akteuren kam.[174] Aber nicht nur das Futter der Tiere, sondern auch diese selbst wurden zu einem Objekt des wissenschaftlichen Blicks, unter welchem sie vermessen, analysiert und standardisiert wurden. Mit anderen Worten: Die von Oskar Howald 1928 zumindest teilweise noch als „Individuen mit besonderen Eigenschaften" wahrgenommenen Schlachttiere mussten innert kürzester Zeit in Pierre Arnolds standardisierte „Poulets" transformiert werden, die zumindest in den Vorstellungswelten mancher technikgläubigen Zeitgenossen wie „Tiermaschinen" zu funktionieren hatten.[175]

Auf den ersten Blick besonders erklärungsbedürftig erscheint der Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs in den 1990er Jahren – allerdings nur, wenn die massive Zunahme des Fleischkonsums in den vier Jahrzehnten der Nachkriegszeit als Prozess einer „Normalisierung" der Ernährungsgewohnheiten begriffen wird. Wird der Rückgang im letzten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts hingegen im Kontext des Pro-Kopf-Fleischverbrauchs seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts betrachtet, so erscheint nicht der Rückgang als besonders erklärungsbedürftig, sondern die Entwicklung hin zu einer „Normalisierung", assen die Menschen doch zu Beginn des 21. Jahrhunderts (wieder) ungefähr gleich viel Fleisch wie schon etwas mehr als hundert Jahre zuvor. Und würde man das „Normale" noch weiter historisch zurückverfolgen und die Kulturen des Fleischverzehrs in der Vormoderne zum Vergleichsmassstab nehmen, dann wäre die Zunahme in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und dann insbesondere der säkulare Anstieg und die Verstetigung des Fleischkonsums in der Nachkriegszeit des 20. Jahrhunderts als ziemlich „abnormal" zu bewerten. Was die Entwicklungen ab den 1990er Jahren betrifft, fand denn auch kein genereller Rückgang des Fleischkonsums statt, sondern eine Ausdifferenzierung. Die Zahl der sich vegan oder vegetarisch ernährenden Menschen nahm zu und die Diskussionen um Hormonrückstände und die BSE-Krise führten zu einem Rückgang des Kalb- und Rindfleischkonsums. Dem steht aber bekanntlich die Steigerung des Konsums von Geflügel und „Natura Beef" gegenüber. Begründet wurden der Mehrkonsum von Geflügel und der Minderkonsum von Schweinefleisch mit Überlegungen zur menschlichen Gesundheit. Und „Natura Beef" ass, wer einen Beitrag zur „Ökologisierung" der Landwirtschaft leisten und sich in der Gewissheit wissen wollte, dass die einverleibten Tiere „glücklich" gewesen seien. Die Stabilisierung des Fleischkonsums erfolgte also in einer Periode, in der das Reden über Tiere und Fleisch von zwei Hauptlinien charakterisiert wird: einer „ökologisch-ethisch" begründeten Fundamentalkritik am Fleischkonsum („schädlich für das Klima und Tierleid verursachend") und einer „ethisch-ökologisch" legitimierten Praxis des Fleischessens („Fleisch von glücklichen, Raufutter verwertenden Tieren).

So bleibt als Fazit die Feststellung, dass heute sowohl denjenigen, die Fleisch essen als auch denjenigen, die darauf verzichten, ihr Verhalten als begründungsbedürftig erscheint. Dass die beiden vordergründig so

[173] 50 Jahre SEG-Verband, 1929-1979, S. 27.
[174] Auderset Juri, Moser Peter, Die Agrarfrage in der Industriegesellschaft. Wissenskulturen, Machtverhältnisse und natürliche Ressourcen in der agrarisch-industriellen Wissensgesellschaft (1850-1950), Wien 2018, S. 24.
[175] Howald Oskar, Die Organisation der Schlachtviehverwertung im Ausland und in der Schweiz, Mitteilungen des Schweizerischen Bauernsekretariates Nr. 90, 1928, S. 9.

konträren Praktiken mit (fast) identischen Argumenten legitimiert werden, ist auf den ersten Blick erstaunlich. Aber es führt zur Einsicht, dass nicht nur das Fleischessen selbst, sondern auch seine ethischen und ökologischen Grundlagen gesellschaftlich umstritten und veränderbar bleiben.