

Deshalb ist schwedische Tierhaltung besser

Schwedische Fleisch- und Milchproduktion hat einige Vorteile im internationalen Vergleich. Verbraucher und Gastronomie legen immer mehr Wert auf eine nachhaltige und schonende landwirtschaftliche Produktion. Haltungsbedingungen, die Gesundheit der Tiere und die vorbeugende Arbeit gegen ansteckende Krankheiten sind Aspekte, die die schwedische Produktion von der in anderen Ländern unterscheidet. Außerdem hat die schwedische Fleischproduktion geringere Effekte auf das Klima und trägt zur Erhaltung einer artenreichen Landschaft bei. Deshalb ist schwedisches Fleisch und schwedische Milch im Hinblick auf diese Aspekte besser als Produkte aus anderen Ländern.

Vorteile schwedischer Fleischproduktion

- Schwedische Tierhaltung hat den niedrigsten Verbrauch an Antibiotika im Vergleich zu allen anderen EU-Ländern. Dadurch verringert sich das Risiko für die Verbreitung von resistenten Bakterien und trägt dazu bei, dass Antibiotika auch in Zukunft eingesetzt werden können, wenn es wirklich notwendig ist.
- In der schwedischen Tier- und Milchproduktion sind Bakterien wie Salmonellen relativ selten. Deshalb ist das Risiko sich als Konsument damit anzustecken niedrig, wenn man schwedisches Fleisch isst.
- Schwedische Rinder, Schafe und Lämmer dürfen im Sommer auf die Weide und draußen sein. Damit tragen diese Tiere auch dazu bei, dass artenreiche Naturweiden gepflegt und erhalten werden.
- Die schwedischen Tierschutzstandards sind eine der striktesten in Europa. Schwedische Tiere werden in einer Umgebung gehalten in der sie sich natürlich verhalten können. Mutterschweine dürfen beispielsweise nicht fixiert werden damit sie ihren Nestbauinstinkt ausleben können. Generell haben Tiere in Schweden mehr Platz und ausreichend Einstreu.



Bild: Weidepflicht für Rinder und Schafe fördert die Gesundheit der Tiere und bewahrt artenreiche Kulturlandschaften.

- Die Schwänze der Schweine werden nicht kupiert, und die Schnäbel von Hühnern und Küken dürfen nicht gekürzt werden.
- Schwedische Tiere müssen vor chirurgischen Eingriffen und vor der Schlachtung betäubt werden, und die Transportzeit beträgt maximal acht Stunden bis zur Schlachtung.
- Für geschlossene Ställe gibt es spezielle Grenzwerte in den schwedischen Tierschutzbestimmungen für Feuchtigkeit, CO₂, Biogas und Lärm.
- Tierhaltung in relativ übersichtlichen Tierbeständen macht es möglich kranke Tiere zu identifizieren und individuell zu behandeln.
- Die schwedische Fleisch- und Milchproduktion hat im internationalen Vergleich durch effektive Aufzucht und eigenen Futteranbau einen relativ geringen Einfluss auf das Klima.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die schwedische Fleisch- und Milchproduktion durch möglichst natürliche Haltungsbedingungen einen gesunden Tierbestand fördert, der ein niedriges Maß an tierärztlicher Behandlung benötigt.

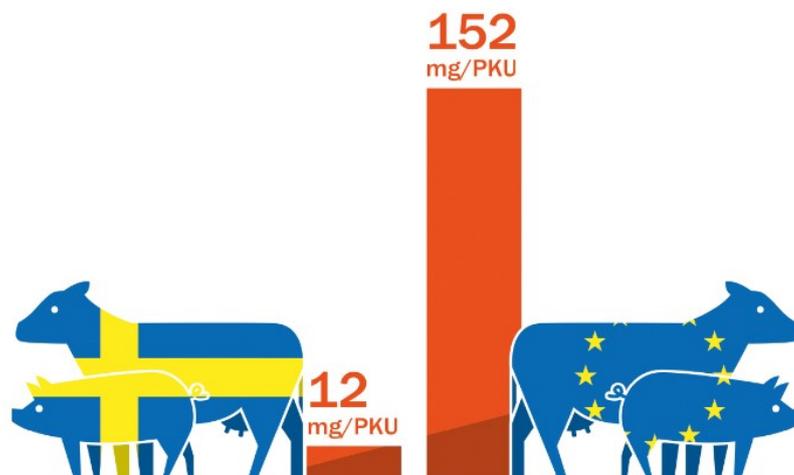


Bild: Verbrauch an Antibiotika in Schweden und im europäischen Durchschnitt, gemessen in mg per kg Lebendgewicht (PCU, population correction unit). Quelle: European Medicines Agency, 2016.

Quellen:

European Medicines Agency, 2016: Sales of veterinary antimicrobial agents in 29 European countries in 2014.

Schwedisches Tierschutzgesetz (SFS 1988:534), Schwedische Tierschutzverordnung (SFS 1988:539) Tierschutzbestimmungen des Schwedischen Zentralamts für Landwirtschaft.

Kontakt:

Messekontakt Grüne Woche: Tobias Kreuzpointner, +46 (0)36-156222,
tobias.kreuzpointner@jordbruksverket.se

Lesen Sie mehr auf www.jordbruksverket.se/swefood oder www.visitsweden.de/lecker.