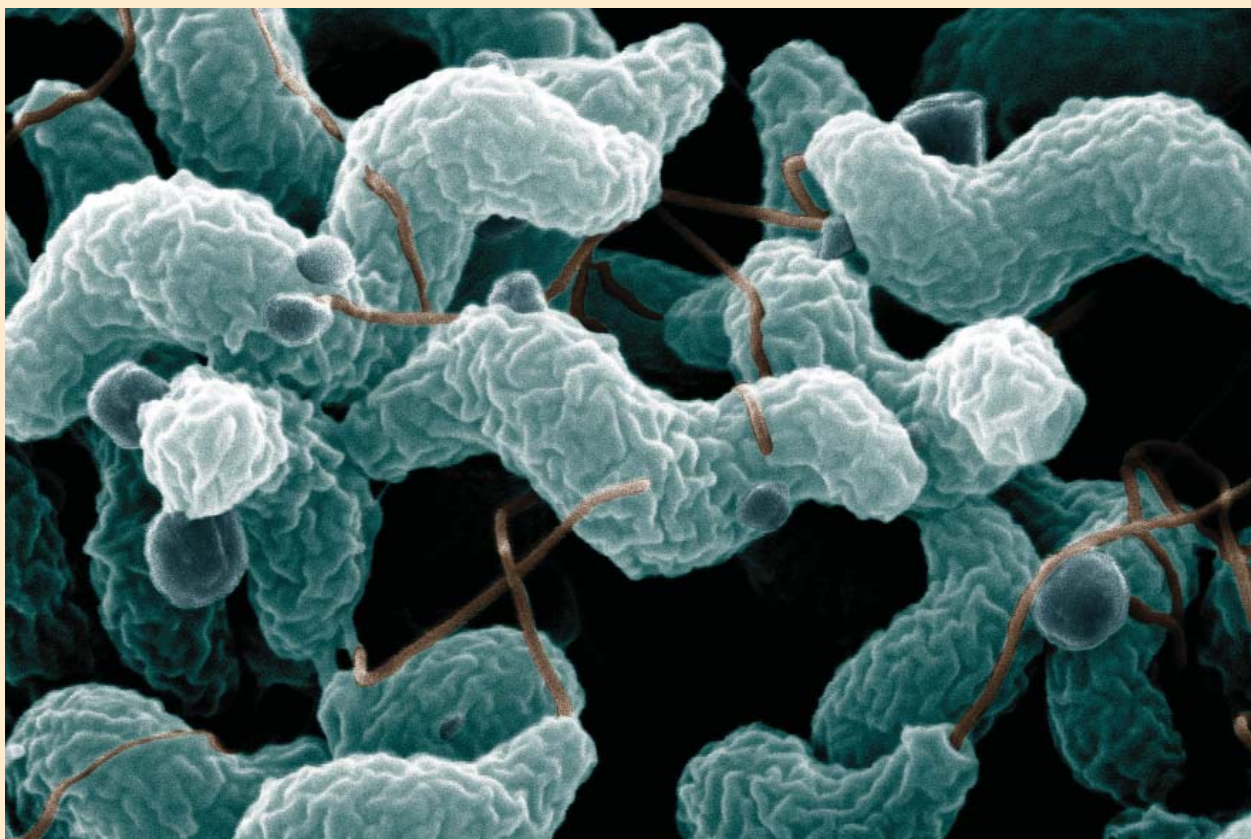


AVICULTURE SUISSE 11/10

SCHWEIZ. GEFLÜGELZEITUNG



Um diesen Erreger drehen sich die Bemühungen der Campylobacter-Plattform: *Campylobacter jejuni*, 0,5 bis 5 µm lang, hier unter dem Rasterelektronenmikroskop. (Quelle: Academic dictionaries and encyclopedias)

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Am 4. November fand das 3. Treffen der Campylobacter-Plattform statt. Was in den zwei Jahren seit deren Gründung erreicht wurde, erfahren Sie auf Seite 3. Auch wenn jetzt noch wenig fertige Lösungen vorliegen: Es ist sehr wichtig, zu kommunizieren, dass das Problem erkannt ist und dass gemeinsam Massnahmen getroffen werden. Wenn diese Botschaft das Bewusstsein der Öffentlichkeit erreicht, sinkt die Gefahr, dass ein bekanntes Problem immer wieder zu neu zu einem Skandal «aufgekocht» wird. Und bezüglich Campylobacter-Risiko muss das Bewusstsein wachsen, dass jeder Einzelne vorbeugen kann – mit einer korrekten Küchenhygiene. Die Campylobacter-Plattform zeigt auch beispielhaft, wie ein komplexes

Fortsetzung auf Seite 2

Aktuelles

3. Treffen der Campylobacter-Plattform vom 4.11.2010	3
45. Treffen der Paritätischen Kommission Eier	5
BTS-/RAUS-Beteiligung und Bestandesgrössenverteilungen 2009	6

Aus den Verbänden

Die Seite der Schweizer Geflügelproduzenten (SGP)	7
Die Seite der Schweizer Eierproduzenten (GalloSuisse)	9

Wissenschaft und Praxis

Campylobacteriose beim Menschen	13
Zoonosebericht 2009 des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET)	17

Aus der/für die Branche

«Chicky wauwau» – der Fleisch-Snack für Hunde und Katzen aus Legehennenfleisch	20
Neubau der Halag Chemie AG	20
Halag-Video zum Reinigungskonzept in Geflügelställen	20

Marktinfos

21

Fortsetzung Editorial

Problem in enger Zusammenarbeit von Wissenschaft, Produktion und Behörden angegangen wird.

Wie der Zoonosebericht 2009 (siehe S. 17) bestätigt, ist die sehr erfreuliche Situation bei den Salmonellen massgeblich der Erfolg einer langjährigen, konsequenten Bekämpfungsstrategie der Schweizer Geflügelbranche. Trotz strikter Hygiene ist die Bekämpfung von Campylobacter aber ungleich schwieriger als bei den Salmonellen, weil der Keim überall in der Umwelt vorkommt. So sieht sich die Branche denn auch vor einem schwierigen Zielkonflikt. Denn die tiergerechte Haltung mit Auslauf ins Freie, das «Markenzeichen» der Schweizer Geflügelhaltung, erhöht das Campylobacter-Risiko – auch hier zum Unterschied zu den Salmonellen-Infektionen der Legehennen, wo dieser Zusammenhang erwiesenermassen nicht besteht. Trotz aller Schwierigkeiten wird es gelingen, die Campylobacter-Infektionen beim Menschen zu senken, wenn die Massnahmen auf allen Ebenen zusammenwirken.

Ihr Redaktionsteam

Schweizerische Geflügelzeitung

Fachzeitung für die schweizerische Geflügelwirtschaft (ISSN 1420-9217)
 Druckauflage: 1'850 Exemplare
 Herausgegeben vom Aviforum,
 3052 Zollikofen.
 Druck: CopyQuick, Bern

Redaktion und Verlag:

Bürgerweg 22, 3052 Zollikofen
 Tel. 031 915 35 35, Fax 031 915 35 30
 E-Mail: sgz@aviforum.ch
 Redaktion: Andreas Gloor (Leitung; gl),
 Ruedi Zweifel (zw)

Abonnemente und Inserate:

Hanspeter Pfeiffer, Tel. 031 915 35 35
 Fax 031 915 35 30
 E-Mail: sgz@aviforum.ch

Abopreis:

Schweiz: Fr. 65.–; Ausland: auf Anfrage

Nächste Ausgaben:

Ausgabe 12/10:

Redaktionsschluss: 25.11.2010
 erscheint am: 21.12.2010

Ausgabe 1/11:

Redaktionsschluss: 17.12.2010
 erscheint am: 25.01.2011



Erfolg mit Geflügel Réussir en aviculture

**mit UFA-Geflügelfutter
 avec les aliments UFA**

- Geflügelgerecht, staubfreie Struktur
- Hygienisch einwandfrei
- Swiss Feed Production Standard SFPS

- Structure exempte de poussière bien adaptée aux volailles
- Aliments hygiénisés
- Swiss Feed Production Standard SFPS

In Ihrer
 Dans votre
LANDI
 ufa.ch

UFA-Beratungsdienst/Service technique UFA
Zollikofen Sursee Wil Puidoux
 058 434 10 00 058 434 12 00 058 434 13 00 058 434 09 00

Für Ihre Agenda

27.1.2011	Frick	Bio-Legehennentagung
24.-27.2.11	St. Gallen	Tier & Technik
3.3.2011	Zollikofen	Geflügeltagung BVET/WPSA
31.3.2011		DV Schweiz. Geflügelproduzenten (SGP)
6.4.2011	Zollikofen	Geflügel-Aktualisierungstagung AGRIDEA/Aviforum
3.-4.5.11	Zollikofen	Jahrestreffen Geflügelberater D / A / CH
29.4.-8.5.11	Bern / Luzern	BEA / LUGA
9.6.2011	Ost-CH	DV-GalloSuisse

3. Treffen der Campylobacter-Plattform am 4.11.2010

2 Jahre Campylobacter-Plattform: Was wurde erreicht?

Am 4. November 2010 fand das 3. Treffen der Campylobacter-Plattform in Bern statt. Viele Forschungsprojekte zu möglichen Ansteckungswegen und Bekämpfungsmassnahmen sind mittlerweile im Wesentlichen abgeschlossen. Die Resultate zeigen, dass es keine einfache Lösung der Campylobacter-Problematik gibt. In den kommenden Monaten werden nun aufgrund der Resultate Massnahmen festgelegt, mit dem Ziel, Campylobacter schrittweise zurückzudrängen.

Ende 2008 schlossen sich Behörden auf kantonaler und Bundesebene, Forschende und die Geflügelbranche in der Campylobacter-Plattform zusammen, um den Durchfallerreger Campylobacter einzudämmen. Das Ziel: weniger Campylobacter-Erkrankungen beim Menschen. In einer ersten Phase wurden verschiedene Forschungsprojekte realisiert, die nun grösstenteils abgeschlossen sind und wertvolle Daten für künftige Massnahmen liefern.

Campylobacter: Situation 2010

Beim Menschen gingen die Fallzahlen 2010 im Vergleich zum Vorjahr zurück. Bis zur 43. Meldewoche 2010 gab es 5'561 Fälle, 2009 waren es im gleichen Zeitraum bereits 6'371. Das Jahr 2009 ergab jedoch ausserordentlich hohe Zahlen, die Gründe dafür sind nicht bekannt. Im Mittel der Jahre 2005 bis 2009 gab es bis zur 43. Meldewoche 5'357 Fälle – wie 2010. Die Fallzahlen im Sommer waren wie jedes Jahr besonders hoch (Grafik 1).

Auch bei Mastpoulets schwankt die Befallsrate stark mit der Jahreszeit. Im Januar sind rund 15 % der Herden betroffen, im August 60 bis 90 % (siehe Grafik 2).

Wie stecken sich Menschen an?

Umfangreiche Studien im Rahmen der Campylobacter-Plattform zeigen nun immer klarer, wie sich Menschen mit diesen Keimen anstecken. Die Forschenden kreierte Modelle, nahmen den genetischen Fingerabdruck der Keime und testeten über 1'000 Pouletfleisch-Stücke auf Campylobacter. Resultat: **Rohes Pouletfleisch** ist eine wesentliche Ansteckungsquelle in der Schweiz und direkt für **rund einen Viertel der Fälle verantwortlich**. Besonders problematisch ist rohes Frischfleisch mit Haut. Aber auch im Ausland – unter anderem über Lebensmittel – und über Kontakte zu Hunden und Katzen stecken sich viele Menschen an.

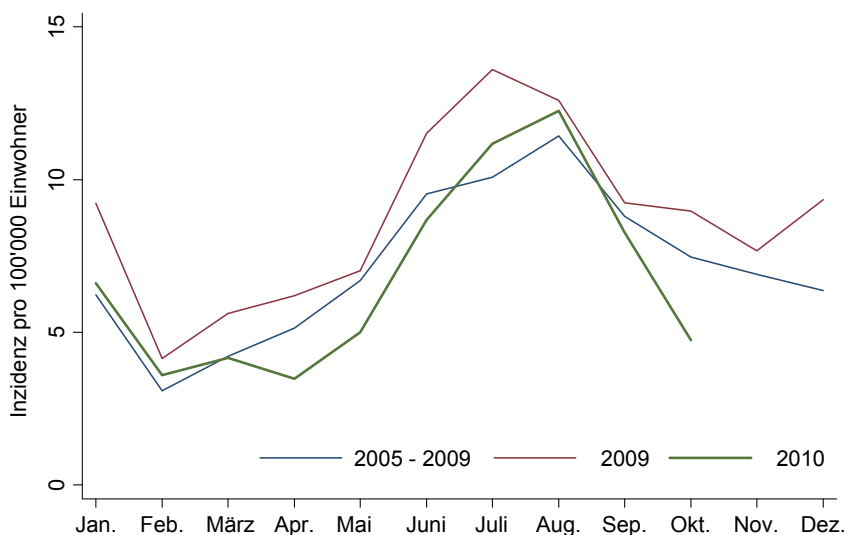
Untersuchungen im Detailhandel

In einer grossangelegten Studie un-

tersuchte das Bundesamt für Gesundheit zusammen mit 14 kantonalen Laboratorien und dem Amt für Lebensmittelkontrolle Liechtensteins 1'132 Poulet-Proben aus dem Detailhandel. Im Durchschnitt fanden sich in 38,4 % davon Campylobacter Bakterien. Je nach Art der Verarbeitung des Pouletfleisches war die Rate der Kontamination mit Campylobacter sehr unterschiedlich: Am häufigsten finden sich die Keime auf frischem Fleisch mit Haut, am seltensten auf gefrorenen Fleischzubereitungen. Deshalb schnitt Pouletfleisch aus dem Ausland, das meist tiefgefroren wurde, etwas besser ab als inländische Ware. Meist konnten zwar nur sehr wenige Keime auf einem Stück Fleisch nachgewiesen werden. In einigen Proben waren aber auch sehr hohe Keimbelastungen mit Campylobacter anzutreffen. Wenn derart stark belastetes Fleisch verarbeitet wird, steigt die Wahrscheinlichkeit von Kreuzkontaminationen in der Küche an. (Weitere Infos dazu unter: www.lebensmittelhygiene.admin.ch).

Genetische Rückverfolgung der Keime

Besonders innovativ erforscht das Team um Peter Kuhnert vom Institut für Veterinär-Bakteriologie der Universität Bern den Zusammenhang zwischen Campylobacter-Infektionen beim Menschen und beim Tier. Die Forschenden nutzen die Tatsache, dass es unzählige verschiedene Campylobacter-Stämme gibt, die sich anhand ihres Erbguts unterscheiden lassen. Sie bestimmen und vergleichen eine Art genetischen Fingerabdruck bei Stämmen von Menschen, Mastpoulets und Schweinen. Die ersten Auswertungen zeigen: Die Stämme beim Menschen sind meist identisch mit jenen auf Pouletfleisch, stimmen jedoch kaum mit jenen von Schweinen überein. Dies bestätigt, dass kontaminiertes Pouletfleisch eine Hauptquelle für Ansteckungen des Menschen darstellt. Die Forschenden entwickelten zudem eine Internet-Plattform, über die künftig weltweit solche Datensätze gesammelt und miteinander verglichen werden können. Damit sollten die Ansteckungsquellen in den kommenden Jahren immer genauer bestimmt werden können. >>



Grafik 1: Inzidenz der gemeldeten Labornachweise von Campylobacteriose beim Menschen.

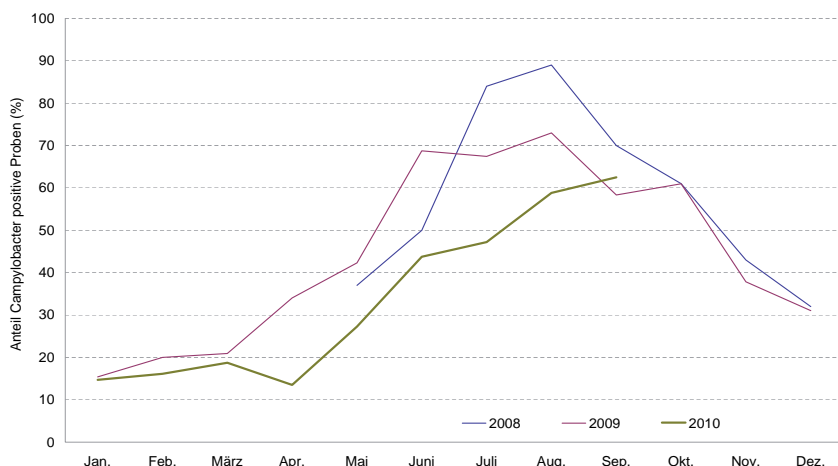
Modelle zum Ansteckungsrisiko

Wie aber kommen nun diese Erreger zum Menschen? Modellberechnungen von Forschenden des Bundesamtes für Veterinärwesen und des Veterinary Public Health Instituts der Universität Bern zeigen folgendes Bild. Nur in 17 bis 39% (Durchschnitt: 27%) der Fälle stecken sich Menschen direkt bei in der Schweiz konsumiertem Pouletfleisch an. Etwa gleich viele lesen den Keim im Ausland auf. Vor allem Kinder und ältere Menschen können sich auch über den Kontakt zu Hunden und Katzen anstecken, diese Quelle scheint für 8% der Infektionen verantwortlich zu sein. Mit den Modellrechnungen konnten aber rund 40% der Fälle weder mit dem Konsum von Pouletfleisch, noch mit Auslandsreisen oder Kontakten zu Hunden und Katzen erklärt werden. Eine grosse Stärke des von den Forschenden entwickelten Modells ist, dass es erweiterbar ist. So können künftig weitere Expositionswege untersucht werden. (Mehr zu diesem Modell finden Sie auf Seite 13 dieser Ausgabe).

Fazit: Der unsachgemässe Umgang mit rohem Pouletfleisch macht jedes Jahr Tausende von Menschen in der Schweiz krank, ist jedoch nicht die einzige Ansteckungsquelle.

Wie können Campylobacter in der Pouletproduktion bekämpft werden?

In der Produktion von Mastpoulets sowie im Schlachthof wurden verschiedene Bekämpfungsmassnahmen untersucht.



Grafik 2: Saisonale Campylobacter-Prävalenz in Mastpouletherden

Hygiene im Geflügelstall

Die Bekämpfung von Campylobacter beginnt im Geflügelstall. Die Geflügelproduzenten haben in den vergangenen Jahren Dutzende von Hygienemassnahmen eingeführt und getestet und die wirksamsten nun zusammengefasst. Die Geflügelproduzenten sollen mit verschiedenen Instrumenten für die Problematik sensibilisiert und eine gute Stallhygiene soll gefördert werden. Ein Campylobacter-Befall lässt sich so zwar nicht mit Sicherheit verhindern, aber das Risiko einer Einschleppung können Geflügelproduzenten durchaus senken.

Impfschutz in Zukunft?

Einen umfassenden Schutz könnte eine Impfung bieten. Zur Zeit ist jedoch weltweit kein geeigneter Impfstoff verfügbar. Die Anforderungen sind hoch: Der Impfstoff muss übers Trinkwasser verabreicht werden und er muss rasch wirken – Mastpoulets leben ja nur rund 40 Tage. Forschende rund um Richard Hoop vom Institut für Veterinärbakteriologie der Universität Zürich sind daran, einen von der ETH Zürich entwickelten Impfstoff zu testen. In ersten Versuchen hat er sich als für die Tiere unproblematisch erwiesen. Ob der Impfstoff jedoch zu einem guten Schutz vor Campylobacter führt und in einigen Jahren tatsächlich eingesetzt werden kann, ist heute noch offen.

Behandlung der Schlachtkörper?

Auch im Schlachthof wäre im Prinzip eine Reduktion von Campylobacter auf dem Schlachtkörper möglich. Forschende rund um Roger Stephan vom Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene ha-

ben die verfügbaren Methoden anhand einer intensiven Literaturrecherche zusammengestellt und miteinander verglichen. Das ernüchternde Resultat: Es gibt zwar wirksame und für Konsumierende unproblematische Methoden, wie etwa heisser Wasserdampf. Diese sind jedoch in der Praxis nicht einsetzbar, weil sie entweder zu qualitativen Einbussen beim Fleisch oder zu Problemen im internationalen Handel führen. Massnahmen im Schlachthof sind dennoch möglich: Durch zusätzliche Hygienemassnahmen liesse sich die Weiterverbreitung der Keime senken.

Fazit: Nach wie vor existieren nur Ansätze, um Campylobacter in der Pouletproduktion und entlang der Lebensmittelkette zu bekämpfen. Wichtig bleibt eine gute Küchenhygiene beim Umgang mit rohem Pouletfleisch.

Nächste Schritte

Die bisherigen Arbeiten im Rahmen der Campylobacter-Plattform haben viele Fragen rund um den Durchfall-Erreger geklärt. Die eine Massnahme, welche das Problem drastisch reduziert, wurde jedoch noch nicht entdeckt. Verbesserungen sind dennoch möglich: Mit Hygienemassnahmen kann die Wahrscheinlichkeit gesenkt werden, dass die Keime in Geflügelbetriebe eingeschleppt werden. Zudem lässt sich im Schlachthof die Weiterverbreitung der Keime senken. Auch die Einführung eines Höchstwertes wäre denkbar, also einer maximal erlaubten Menge an Campylobacter auf Schlachtkörpern oder in Lebensmitteln. In den nächsten Monaten werden die Bundesämter für Gesundheit und für Veterinärwesen auf Basis der Forschungsergebnisse quantitative Ziele (Senkung der Campylobacter-Fälle beim Menschen) und Massnahmen festlegen.

Die Campylobacter-Situation in der Schweiz wird sich nicht schlagartig verbessern. Ziel ist jedoch, mit dem koordinierten Vorgehen über die Plattform die Campylobacter-Rate Schritt für Schritt zu senken. Auch in Zukunft wird es deshalb wichtig bleiben, dass Konsumierende richtig mit rohem Pouletfleisch umgehen. Einige einfach zu beachtende Hygieneregeln finden sich unter www.lebensmittelhygiene.admin.ch

Bundesamt für Veterinärwesen

45. Treffen der Paritätischen Kommission Eier

Pako mit vielen Baustellen

Am 13. Oktober traf sich die paritätische Kommission Eier (Pako) zu ihrem letzten Treffen dieses Jahres. Erfreulicherweise zeigt sich die Marktlage jetzt im Herbst mit genügend Schweizer Eiern. Derzeit «baut» die Pako an einem Konzept zur Qualitätsstrategie für Schweizer Eier, den Detailfragen zur WTO-Strategie für Eier und Eierprodukte und der Vertretung der Schweiz in der IEC. Einzig im Punkt «Legetag gleich Tag 0» konnte sich die Branche auf eine gemeinsame Handhabung einigen.

Marktentwicklung

Diesen Sommer hatte es überall genügend Schweizer Eier. Die Situation sah von Ende Juni bis Mitte Juli prekär aus. Das Vorziehen der Aufschlagsaktion und die kühlere Wetterlage haben dann aber geholfen, dem Überangebot an Eiern beizukommen. Auch jetzt und auf Weihnachten hin kommen genügend Eier auf den Markt, um den Bedarf für die beginnende Backzeit zu decken.

Bei den Kükenschlüpfen wurde inzwischen die Bremse angezogen. Die Schlüpfeliegen im Vergleich zum Vorjahr auf 95 % (zum Zeitpunkt der Sitzung – die aktuellste Statistik bis KW 39 zeigt 100 % der Vorjahresmenge). Der Junghennenmarkt ist im Gleichgewicht, und auch im Junghennen-Detailverkauf ist kein Boom festzustellen.

Einige Verarbeiter äussern Bedenken, dass gewisse Betriebe überliefern. Zum einen sei dies zwar auf die guten, wenn nicht überdurchschnittlichen Legeleistungen zurückzuführen, zum andern müssen aber auch die Planungsgrundlagen auf beiden Seiten überprüft werden.

Qualitätsstrategie-Konzept in Bearbeitung

Im Sommer dieses Jahres arbeitete die Pako einen ersten Entwurf eines Qualitätskonzeptes aus. Die Mitglieder der Pako sind sich einig, dass dieses Konzept nicht bei der Stalltüre enden dürfe, sondern bis zum Detailhandel gehen, also die ganze Wertschöpfungskette umfassen solle. Dabei stellte sich heraus, dass die Anforderungen an dieses Konzept noch unklar sind. Für die Ausarbeitung des Konzeptes bedarf es weiterer Abklärungen mit dem BLW und auch einer Kontaktaufnahme mit verwandten Branchen, welche schon ein Qualitätskonzept erstellt haben oder derzeit erarbeiten.

Detailabklärungen zur WTO-Strategie für Eier und Eiprodukte

Die Pako unterbreitete dem BLW im Sommer seine Strategie zu den WTO-Verhandlungen. In einer ersten Stellungnahme hielt das BLW fest, dass keine Ausnahmeregelungen mehr verhandelt werden könnten. Im Weiteren bekundete das BLW gewisse Bedenken zum Einheitszoll. Die Arbeitsgruppe der Pako hat sich weiter intensiv mit den Detailfragen auseinandergesetzt, welche nun in Abklärung sind. Bis zum nächsten Treffen sollte die Pako über die Details Klarheit erhalten, um definitiv entscheiden und die Branche informieren zu können.

Wer vertritt in Zukunft die Schweiz in der IEC?

Die Internationale Eierkommission IEC (www.internationalegg.com) wurde 1962 in Sidney gegründet und hat heute Mitglieder in 55 Ländern rund um den Globus. Die IEC ist das weltweite Netzwerk der gesamten Eierindustrie von der Produktion über den Handel bis zur Forschung und dem Marketing rund um das Ei. Sie nimmt auch die Interessen der Eierwirtschaft in andern internationalen Gremien wie der FAO oder OIE (Tierseuchen) wahr und bietet den Mitgliedern wertvolle wissenschaftliche Erkenntnisse über den Wert des Eies. Dass das Cholesterin seinen Schreck verloren hat, ist weitgehend der IEC zu verdanken.

Die Schweiz ist seit Jahrzehnten Mitglied der IEC und unterhält einen regelmässigen Kontakt, sei es durch die Lieferung von Statistiken und Berichten, sei es durch die Teilnahme an den Halbjahres- und Jahres-Konferenzen. Seit 1995 vertritt Alois Mettler die Schweiz und stellt die oben erwähnten Kontakte sicher. Diese Vertretung ist quasi natürlich gewachsen, wurde aber nie offiziell von

der Branche bestätigt. Um die Vertretung der Schweiz auch längerfristig sicherzustellen, sollte diese formell geregelt und die finanziellen Rahmenbedingungen auf eine solide Basis gestellt werden.

Für den Entscheid darüber bedingten sich die Mitglieder noch Zeit aus.

Zollkontingente dürften knapp reichen

In diesem Jahr wurden vermehrt CH-Eier aufgeschlagen und deshalb weniger Verarbeitungseier importiert. Die höhere Inlandproduktion hat aber auch dazu beigetragen, dass weniger Konsumeier eingeführt werden mussten. Deshalb dürften die Kontingente sowohl für die Verarbeitungseier als auch für die Konsumeier knapp ausreichen. Zum Zeitpunkt des Treffens waren die beiden Kontingente je etwa zu drei Vierteln ausgelastet.

Legetag wird als Tag 0 definiert

Am Treffen wurde die Frage diskutiert, ob der Legetag als Tag 0 oder als Tag 1 zu bezeichnen sei. Dies hat vor allem Bedeutung in der anschliessenden Berechnung der Frist «zu verkaufen bis...» von 21 Tagen. Die Branche hat einen gemeinsamen gültigen Beschluss gefasst und setzt den Legetag als Tag 0 fest.

Namens der Pako:
Alois Mettler, Präsident ■

hosberg AG Das führende Eierhaus in Sachen Bio!

Bio Eierhandel
8630 Rüti ZH, Tel. 055 251 00 20



Besuchen Sie unsere Internetseite mit aktuellen Informationen für Kunden und Lieferanten!

KAG freiland www.hosberg.ch BIOSUISSE

Geflügelhof und Brüterei Wigger
 Bremgartenstrasse 60
 5628 Althäusern
 Tel 056 664 32 47
 Fax 056 664 41 56
 info@gefluegelhofwigger.ch



Bruteier, Küken + Junghennen 6 versch. Farben
SUISSE GARANTIE ist bei uns keine Diskussion, sondern Tradition; daher alle Tiere von eigenen Elterntieren, unter tierärztlicher Kontrolle aufgezogen
 Idealer Partner für Direktvermarkter zur Überschussverwertung

Fühlen Sie sich angesprochen oder möchten Sie mehr wissen, so rufen Sie uns unverbindlich an

Homöopathie in der Geflügelhaltung



biplantol

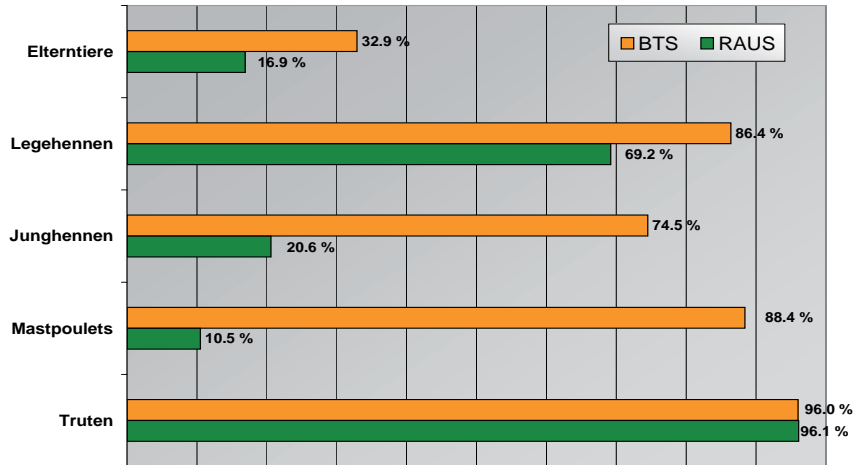
Erprobt in **Mast-** und **Legebetrieben**. *biplantol* im Tränkwasser reduziert NH₃ und führt so zu einem gesunden Stallklima, zum Wohle der Tiere. Rasche Mistverrottung. Erfolgreich seit mehr als 25 Jahren!
 Plantosan AG 3125 Toffen
 031 819 10 81 biplantol.ch

BTS-/RAUS-Beteiligung und Bestandesgrößenverteilung

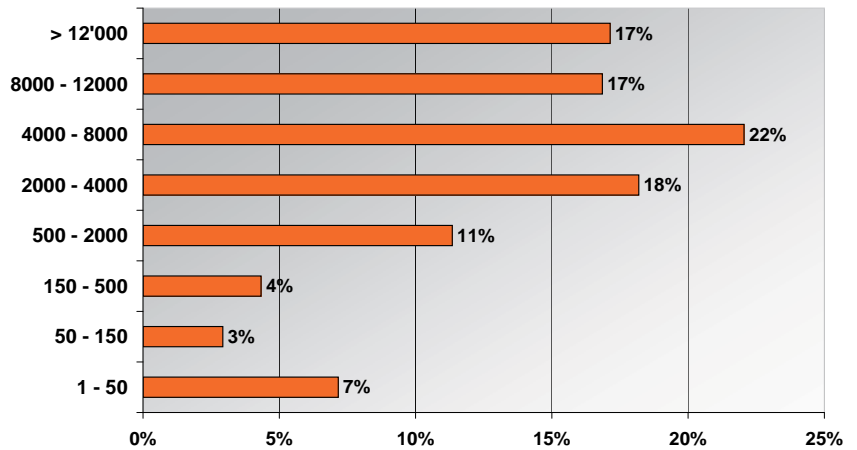
gl. Der Anhang des aktuellen BLW-Agrarberichtes enthält die Beteiligungen am BTS- und RAUS-Programm des Geflügels 2009. Gegenüber 2008 hat die Beteiligung weiter leicht zugenommen (ausser

Elterntiere). Die Daten des Bundesamtes für Statistik zeigen eine Zunahme der Bestände in den Kategorien über 12'000 Tiere pro Betrieb (Legehennen: von 13% im 2008 auf 17% im 2009). ■

Beteiligung am BTS-/RAUS-Programm in Prozent der Tiere, 2009



Prozent der CH-Legehennen in Beständen mit ... Tieren, 2009




Sind Sie mit den Leistungen Ihrer Hühner zufrieden?

Erzielen Sie die von Ihnen gewünschten Resultate durch den Einsatz von hochwertigen Qualifeed-Vormischungen.

«Ihr Erfolg ist unser Stolz!» Deshalb stehen wir Ihnen mit unserem kompetenten Beratungsdienst gerne zur Verfügung.

Qualifeed, der Begriff für eine «Fütterung mit Pfiff».



5036 Oberentfelden, Industriestrasse 30, Tel. 062 737 50 40
 info@vital-ag.ch, www.vital-ag.ch

Die Seite der Schweizer Geflügelproduzenten



«Suisse Garantie» – Poulets und Truten vom Produzenten zum Konsumenten

An dieser Stelle erlaube ich mir, meine Rede am Medienanlass von SUISSE GARANTIE vom 26. Oktober 2010 wiederzugeben.

Der Druck auf Schweizer Fleisch durch billigere Importprodukte steigt stetig an. Umso wichtiger ist es, das qualitativ hochstehende Schweizer Geflügelfleisch mit einer eindeutigen Qualitäts- und Herkunftsmarke zu kennzeichnen. Heute findet sich in vielen Verkaufsregalen Schweizer Poulet- und Trutenfleisch mit dem Logo SUISSE GARANTIE.

Was bedeutet SUISSE GARANTIE beim Geflügel? SUISSE GARANTIE heisst, dass die Küken in der Schweiz geboren werden, in Schweizer Betrieben aufgezogen und in der Schweiz geschlachtet sowie verarbeitet werden. Zudem sind die Tiere und die Futtermittel GVO-frei.

Was erfüllen die Mastbetriebe? SUISSE GARANTIE steht für umwelt- und tiergerecht. Die Geflügelproduzenten erfüllen mit der Gesamtheit ihrer Betriebe den ökologischen Leistungsnachweis, oder besser gesagt, stellen sicher, dass die Nährstoffkreisläufe ausgeglichen sind. Poulets und Truten werden in besonders tiergerechter Stallhaltung (BTS) mit Tageslicht, Wintergarten und erhöhten Sitzflächen aufgezogen. Diese Haltungsart zeichnet Schweizer Geflügel mit der Bezeichnung SUISSE GARANTIE aus, hebt sie von den Importprodukten ab und zeigt den Konsumenten, dass wir das Tierwohl mit unseren Tieren leben.

Was erfüllen die Verarbeitungsbetriebe? Der Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb stellt sicher, dass unser Geflügelfleisch in die Packungen mit SUISSE GARANTIE kommt. Er kann lückenlos nachweisen, woher die eingestellten Küken kommen, wer sie wann transportiert hat und wann sie verarbeitet wurden.

SUISSE GARANTIE-Geflügel bietet Sicherheit und Vertrauen! Die Produzenten können belegen, dass neutrale, vom Bund anerkannte Kontrollstellen jährlich auf ihren Betrieben die Ökologie und Tiergerechtheit prüfen. Bei Verstössen werden sie sanktioniert oder gar von SUISSE GARANTIE ausgeschlossen. Deshalb können Konsumentinnen und Konsumenten bei SUISSE GARANTIE auf einer Poulet- oder Trutenfleischpackung ohne Einschränkungen darauf vertrauen, dass bei diesem Produkt die Herkunft Schweiz wirklich kontrolliert wurde.

Schon heute erfüllen rund 90 % der Geflügelproduzenten mit BTS-Haltung die Anforderungen von SUISSE GARANTIE. Aber leider wird diese Garantiemarke noch nicht von allen Marktteilnehmern vollumfänglich ausgelobt.

Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit!

Peter Röthlisberger, Präsident

Import-/Export-Bilanzen auf 150 Betrieben

Wie wir in der September-Ausgabe der Geflügelzeitung informiert haben, wurde in der Zwischenzeit die zufällige Stichprobenauswahl der 150 Geflügelmastbetriebe gemacht, die für das ganze Kalenderjahr 2010 eine vollständige Import-/Exportbilanz erstellen werden.

Im November werden die ausgewählten Betriebe mit einem Brief informiert. Die SGP haben die Futtermühlen angeschrie-

ben, die den Betrieben das Pouletmastfutter liefern. Darin werden sie gebeten, bei Anfragen der Mäster die Futterbezüge 2010 mit den entsprechenden N- und P-Gehalten zur Verfügung zu stellen.

Für die Geflügelproduzenten ist diese Überprüfung der Nährstoffbilanzen von grösster Wichtigkeit. Sollten sich grosse Differenzen zwischen den GRUDAF-Werten und der Import-/Exportberechnung ergeben, werden Massnahmen notwendig sein. Diese werden entweder höhere GRUDAF-Werte und/oder die obliga-

torische Erstellung der Import-/Export-Bilanzen für alle Geflügelmastbetriebe bedeuten.

Den betroffenen 150 Geflügelmästern sowie den involvierten Futtermühlen danken wir ganz herzlich für Ihre wertvolle Mitarbeit und ihren Einsatz in dieser wichtigen Thematik.

Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten

Am 1. Dezember 2010 wird eine neue Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten in Kraft treten. Diese Verordnung regelt im Detail den Betäubungs- und Tötungsprozess bei den Schlachtieren – beim Geflügel unter anderem die Elektrobetäubung im Wasserbad. Die neuen Vorschriften werden von den Geflügelschlachthöfen schon seit Jahren korrekt und tiergerecht durchgeführt, bislang fehlte jedoch eine entsprechende gesetzliche Grundlage.

Wie der «SonntagsZeitung» vom 10.10.2010 zu entnehmen war, kritisiert der Schweizer Tierschutz STS, dass beim Geflügel die Kontrolle des Betäubungserfolges erst nach dem Entbluten zu erfolgen habe und dass die neue Verordnung nicht die Gasbetäubung vorschreibe. Die Kontrollen in den Geflügelschlachthöfen garantieren jedoch, dass jedes Tier korrekt betäubt und getötet wird. Und sobald die Gasbetäubung beim Geflügel auch in Schweizer Schlachthöfen eingeführt werden soll, wird das BVET die entsprechenden Details in der neuen Verordnung regeln. Der Geflügelschlachthof der Bell AG wird im Frühling 2011 auf diese Methode umstellen; weitere Schlachthöfe prüfen diese Methode.

Das Aviforum in Zollikofen als Ausbildungsstätte hat im Auftrag der Schlachtbetriebe die Konzeption und die Inhalte der Ausbildung für das Personal, das mit lebendem Geflügel zu tun hat, zusam-

mengestellt und beim BVET eingereicht. Die Ausbildungsdauer umfasst nach Gesetzesvorgabe zwei Tage und wird durch begleitete praktische Arbeit ergänzt. Die ersten Ausbildungskurse für das Personal von Geflügelschlachthöfen sind für das Frühjahr 2011 vorgesehen.

Die neue Verordnung kann heruntergeladen werden unter: www.bvet.admin.ch > Aktuell > «Gesetzgebung – noch nicht in Kraft».

Fleischimport: Rückkehr zur Inlandleistung?

Fleischimporte sollen künftig nicht mehr nur versteigert werden, sondern teilweise auch nach der Inlandleistung verteilt werden: Wer im Inland Tiere kauft und schlachtet, soll auch Fleisch importieren können. Das schlägt eine Arbeitsgruppe von Branchenvertretern in ihrem Bericht an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement vor. Konkret sollen beim Rind- und Schafffleisch 50 Prozent nach der Inlandleistung verteilt werden, beim Geflügel-, Pferde- und Ziegenfleisch 33 Prozent. Fleischimporte in die Schweiz waren in der alten Agrarpolitik, also vor der Einführung des Versteigerungssystems im Jahre 2004, an eine Inlandleistung gebunden.

Die Arbeitsgruppe war im Januar 2010 vom EVD beauftragt worden, die Auswirkungen des gegenwärtigen Ver-

steigerungssystems zu analysieren und Verbesserungen vorzuschlagen. Zuvor hatten vor allem Metzger und Fleischverarbeiter immer wieder bemängelt, dass die Versteigerung der Importkontingente für gewerbliche Betriebe zu erhöhtem Konkurrenzdruck und zu mangelnder Planbarkeit in der Beschaffung führe.

In der Arbeitsgruppe, die den Bericht verfasst hat, waren acht Vertreter von nationalen Dachverbänden der Schlachtvieh- und Fleischbranche vertreten, darunter die Proviande, der Schweizer Bauernverband (SBV) und die Schweizer

Geflügelproduzenten (SGP), vertreten durch Claus Ulmann.

Das EVD hat den Bericht zur Kenntnis genommen und wird ihn gleichzeitig mit der Vernehmlassungsunterlage zur Agrarpolitik 2014 - 2017 im Frühsommer 2011 in die Vernehmlassung schicken. Für vorgeschlagene Änderungen auf Verordnungsstufe wird es Anfang 2011 eine Vernehmlassung geben.

Der Vorschlag der Arbeitsgruppe zum künftigen Fleisch-Importsystem kann heruntergeladen werden unter: www.blw.admin.ch. SGP ■

Table: Versteigerung der Geflügelfleischimporte und Versteigerungserlöse 2009 und 2010

2009	Importmenge (t)	Anz. Firmen	Mind.-Preis Fr./kg	Ø Preis Fr./kg	Summe in Mio. Fr.
1. Quartal	9'500	66	1.95	2.02	19.19
Zusatz 1. Quart.	500	3	2.26	2.29	1.15
2. Quartal	13'500	70	1.84	1.99	26.87
3. Quartal	11'500	63	1.91	1.99	22.89
4. Quartal	11'500	72	1.86	1.97	22.66
Total 2009	46'500			1.99	92.74
2010					
1. Quartal	9'500	68	1.96	1.99	18.91
2. Quartal	12'500	71	1.93	1.99	24.88
Zusatz 2. Quart.	1'000	20	1.95	2.16	2.16
3. Quartal	12'000	68	1.91	1.97	23.64
4. Quartal	11'500	73	1.91	1.96	22.54
Total 2010	46'500			1.98	92.12



AGROPAN - DÄMMUNGEN

- Das Fertigdämmelement
- Hohe Dämmfähigkeit
- Einfache Montage
- Schmutz- und Wasserabstossend
- Leichtgewicht, formstabil und preiswert

Rufen Sie uns an, bevor Sie investieren:
Fon 062 769 66 00


Toni Fleischlin
Geschäftsführer


Urs Richner
Verkaufsberater


Willi Hofmann
Verkaufsberater



RihsAgroAG
Ein Unternehmen der Krieger-Gruppe

Oholten 3 • 5703 Seon
Fon 062 769 66 00
Fax 062 769 66 10
info@rihsagro.ch • www.rihsagro.ch

Die Seite der Schweizer Eierproduzenten



Lohn- und Preisdiskussionen

Regelmässig gegen Ende Jahr werden überall wieder die grossen Preisdiskussionen eingeläutet. Auf allen Stufen sind Lohn- und Preisverhandlungen ein grosses Thema. Alle möchten im kommenden Jahr etwas bessere Konditionen und diejenigen, die mehr geben sollen, wehren sich dagegen. Ich lasse dahingestellt, ob wir in der Eierbranche – und in der Landwirtschaft allgemein – so schlechte Verkäufer oder so gute Produzenten sind, dass wir unsere Ware seit praktisch 50 Jahren immer zu gleich tiefen Preisen verkaufen. Klar erzielten wir in den letzten 50 Jahren gewaltige Leistungsverbesserungen. Leider gereichten sehr wenige zu unserem Vorteil.

Unsere Preise werden immer den noch tieferen aus dem Ausland gegenübergestellt. Vergleichen wir aber die Kosten für Nahrungsmittel und den Durchschnittslohn in der Schweiz prozentual mit den Zahlen im Ausland, stehen wir bestimmt an erster Stelle. Denn in der Schweiz geben wir nicht einmal acht (8) % eines Lohnes für Nahrungsmittel aus, und trotzdem wird immer wieder von den hohen Preisen erzählt. Wir haben alle viel Glück, in einem Land zu wohnen, wo wir alles Erwünschte im Überfluss kaufen können, und es sollte eigentlich normal sein, dass für Waren, die im eigenen Land produziert wurden, auch ein angemessener Preis bezahlt wird.

Frustrierend ist es schon, wenn wir besonders gut arbeiten und hohe Leistungen erzielen, aber der Verdienst nicht zu unseren Gunsten ausfällt. Dazu kommt noch, dass unsere heutigen Hochleistungstiere ein Supermanagement erfordern und auf kleine Fehler in der Haltung oder bei der Fütterung sofort reagieren. Je höher die Leistung, desto höher liegt auch das Risiko. Und geht etwas daneben, drohen grosse Leistungseinbussen.

Das andere Extrem, von dem ich in letzter Zeit las und hörte: Die Firma Novartis gab die Zahlen der ersten neun Monate des Jahres 2010 bekannt. Der Gewinn wird mit 7,7 Milliarden Dollar ausgewiesen – in neun Monaten! Das macht ziemlich genau Tausend Franken pro Einwohner in der Schweiz. Ich habe wirklich Mühe zu verstehen, dass so etwas möglich ist und auf der anderen Seite die Prämien der Krankenkassen jedes Jahr um fast 10 % steigen. Ich bin nicht gegen eine starke Chemische Industrie, welche für die Schweiz allgemein wichtig ist und für die Krankheitsbekämpfung immer neue Mittel findet und herstellt. Wenn aber nach allen Unkosten und mindestens zum Teil auch sehr hohen Löhnen Gewinne von rund Fr. 10'000'000'000.- pro Jahr erwirtschaftet werden, damit die Aktionäre zufrieden sind, finde ich das nicht korrekt.

Trotz allem finde ich unsere Arbeit interessant und möchte nicht tauschen!

Jean Ulmann, Präsident

Herbstzeit, Verhandlungszeit

Allfällig anstehende Verhandlungen können nervös machen. Verständlich – das Kerngeschäft von Produzenten ist das Produzieren. Doch Tatsache ist auch: Gutes tun (also gut zu produzieren) allein genügt nicht mehr. Das pickt kein Huhn weg. Wie nehme ich mir die offene oder verdrängte oder versteckte Angst vor dem Verhandeln mit meinem Abnehmer? Die nachfolgenden Hinweise können helfen:

- Eigene Argumente auf einem Blatt notieren – und das Blatt ungeniert als Spickins Gespräch mitnehmen.

- Vorgängig 2 bis 3 Produzenten mit vergleichbaren Ausgangslagen nach ihren genauen Bedingungen fragen (nachhaken, Fakten gezeigt bekommen!).
- Szenarien durchdenken: Was tue ich, wenn es schief läuft, der Abnehmer einfach blockt; welches sind meine Pluspunkte?
- Eigene Schmerzgrenze nennen: Wie weit mache ich Zugeständnisse? Wann ist fertig lustig? Was ist noch verhandelbar? Wo ist das Ende der Fahnenstange?
- Überzeugung erarbeiten, dass die eigenen Argumente stimmig und gerechtfertigt sind.

- Argumentation mit einem Vis-à-vis üben, durchspielen, trainieren (Unsicherheiten loswerden, Sicherheit gewinnen; Argumente vom Vis-à-vis hinterfragen, zerzausen, vom Tisch putzen lassen).

In Verhandlungen mit dem Abnehmer geht es meist um weit mehr als bei einem Halma, einem Jass oder Schach. Und doch: Letztendlich ist Verhandeln ein Kräftenessen, ein Spiel. Und Spielerinnen und Spieler aller Art wissen es haargenau: Wer gewinnen muss, kommt unter Stress. Wer gewinnen will, notfalls aber auch verlieren könnte, hat bessere Karten.

Oswald Burch, Geschäftsführer

Halbjahresgespräch mit den Präsidenten der Abnehmerorganisationen und Sektionen

Weil viele Sitzungen jeweils in Zollikofen und Bern stattfinden, ist es mittlerweile schon fast geschätzte Tradition geworden, das eine oder andere Treffen in der Ostschweiz anzusetzen. Und weil sich Messen und Ausstellungen bekanntermassen als Begegnungsmöglichkeit herauskristallisieren, setzten wir einen Pflöck und begannen, Sitzungen parallel zum Messengeschehen in den dort zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten anzusetzen.

Anlässlich der OLMA 2010 kam die nächste Folge aufs Tapet: Das halbjährliche Treffen mit unseren Abo- und Sektionspräsidenten fand am zweiten OLMA-Tag statt. Uns scheint es wichtig, die zentralen Erkenntnisse und Diskussionspunkte nachfolgend zumindest kurz zu beleuchten und zu erläutern.

Verkaufseinbrüche nach Ostern

Der Handel – unterstützt durch die Bundesrätin und aktuelle Bundespräsidentin Doris Leuthard – forderte wiederholt eine Vollabdeckung der Nachfragespitzen mit Schweizer Eiern zu Weihnachten und zu Ostern. Die zwangsläufig resultierenden Überhänge nach den beiden «eierlastigen» Festtagsperioden wurden ausge-



... in Versicherung und Landwirtschaft .

Kompetent ...

Natürlich Gut Versichert.

Die Krankenkasse der Landwirtschaft!

AGRISANO

krankenkasse caisse maladie cassa malati

 **SBV** Versicherungen
USP Assurances

Eine Dienstleistung des
Schweizerischen Bauernverbandes
in Zusammenarbeit mit den
kantonalen Bauernverbänden

blendet, müssten aber logischerweise in die Überlegungen einbezogen werden. Diese Planung obliegt dem Handel. Jetzt, wo der Bund die Marktentlastungstutzungen mehr und mehr zurückfahren will, werden die dunkleren Seiten dieser Vollabdeckung in Form von hohen Lagerbeständen sichtbar.

Forderung: Der Handel macht die Planung. Folglich taugt es nicht, die Produzenten direkt oder indirekt für Überschüsse im Sommer verantwortlich zu machen oder sie gar mit Preisabschlägen dafür zu bestrafen.

Effizienzsteigerung

Normalerweise sollen erbrachte Leistungen belohnt werden, besonders sehr gute Leistungen. Im Legehennen-Sektor sind die Leistungssteigerungen pro Henne eklatant. Dies ist zuerst einmal ein Verdienst unserer bäuerlichen Familienbetriebe, deren Betriebsleiter und Mitarbeitenden. Doch schlägt sich dies in einem verbesserten Verdienst nieder? Nein, das tut es nicht.

Forderung: Die seit Jahren fällige «Lohnerhöhung» ist den Eierproduzenten in Form einer Risikoprämie, das heisst in Form eines Zuschlags auf dem Produzentenpreis je Ei, abzugelten.

Sich öffnende Kostenschere

Anstehende allgemeine Preiserhöhungen – der Anstieg der Mehrwertsteuer von 7,6 % auf 8 % als Beispiel – treffen Bäuerinnen und Bauern genauso.

Forderung: Kostentreibende Faktoren dürfen nicht zu Lasten der Urproduktion gehen; sie sind im Produzentenpreis einzukalkulieren und abzugelten. Es ist wichtig und richtig, dass der Einkommensvergleich zwischen Landwirtschaft und übriger Erwerbsbevölkerung sich nicht weiter verschlechtert.

Oswald Burch, Geschäftsführer

OLMA 2010

Das nationale Werbekonzept war im Stand sehr gut wiederzuerkennen. Der neue Auftritt kam beim Publikum und in der Branche gut an. Ein herzlicher Dank allen, die den Auftritt unterstützten und überhaupt erst möglich machten!

Andreas Popp, Präsident EGA

«Jenins Eier Rap»

Nico Merkli, Lehrer an der Primarschule Jenins (GR), suchte mit seinen Schülerinnen und Schülern praktisch umsetzbares Material zum Thema «Ei». Auf www.gallosuisse.ch wurden sie fündig.

Zum Abschluss des Themas kreierten Lehrer und Schüler den «Jenins Eier Rap» samt zugehörigem Video.

Der GalloSuisse dankt den kreativen Köpfen aus Jenins und freut sich, deren Eier Rap hier und auf seiner Website präsentieren zu dürfen:

Eier Rap

*Die Henne kommt und legt ein Ei,
und macht dabei ein Riesengeschrei.
Sie schreit dabei wirklich laut,
das wird 'ne coole Braut.
Unser Ei das pfeift und singt und tanzt
und hüpf und springt.
Alle denken ou ou ou, jetzt geht es in
die Castingshow.*

*Dieter Hühnchen sagt ja ja, du hast das
Zeug zum Superstar.*

*Das Ei, das Ei sagt ei ei ei, Mutter
komm und brüt mich frei.*

*Die Henne kommt und setzt sich drauf,
das Küken schlüpft schon bald darauf.*

*Das Küken ruft oh ja ja ja, ich werde
mal ein Superstar.*

[Refrain:]

*Hühnereier rocken, sie hau'n mich aus
den Socken.*

GalloSuisse ■

PROPAC AG
Verpackungen

Höcker, KVP und Umkartons
ab Lager lieferbar.
Rufen Sie uns an,
wir beraten Sie kompetent.

8172 Niederglatt
Tel. 044 851 00 80, Fax. 044 851 00 79
www.propac.ch info@propac.ch
Zertifiziert nach BRC / IOP Global Standart Nr. 32 196

Tabelle: Schaltungen des Werbespots für CH-Eier in den Kalenderwochen 47, 48 und 49 / 2010. Der vollständige Sendeplan kann heruntergeladen werden unter www.gallosuisse.ch.

Datum	Zeit	Sender
Mo 22.11.	19:40	Sat1
Mo 22.11.	21:42	SF 1
Mo 22.11.	22:40	RTL
Di 23.11.	20:00	SF 1
Di 23.11.	22:05	RTL
Mi 24.11.	20:50	SF 1
Do 25.11.	21:00	SF 1
Do 25.11.	23:00	3+
Do 25.11.	23:20	Sat1
Fr 26.11.	20:55	SF 1
Sa 27.11.	16:20	Sat1
Sa 27.11.	19:22	SF 1
Sa 27.11.	19:22	SF 2
Sa 27.11.	20:30	Sat1
Sa 27.11.	21:30	Sat1
So 28.11.	18:50	SF 1
So 28.11.	20:00	SF 1
So 28.11.	20:20	3+
So 28.11.	22:50	Sat1
Mo 29.11.	19:55	SF 2
Mo 29.11.	22:15	SF 1
Di 30.11.	16:55	3+
Di 30.11.	20:00	SF 1
Di 30.11.	22:35	RTL
Mi 01.12.	18:54	SF 1
Mi 01.12.	20:30	Sat1
Mi 01.12.	22:35	RTL
Do 02.12.	22:15	SF 1
Do 02.12.	22:35	RTL
Fr 03.12.	20:55	SF 1
Sa 04.12.	19:20	RTL
Sa 04.12.	21:45	SF 2
Sa 04.12.	21:50	Sat 1
Sa 04.12.	23:10	SF 1
So 05.12.	18:05	RTL
So 05.12.	19:50	Sat1
So 05.12.	20:00	SF 1
So 05.12.	20:25	3+
So 05.12.	21:40	SF 1
So 05.12.	21:45	3+
Mo 06.12.	19:22	SF 1
Di 07.12.	18:20	3+
Di 07.12.	21:00	SF 1
Di 07.12.	21:50	Sat1

Akarizid gegen Hühner- und andere Milben



FLY-END Akarizid F-46

Wirkstoff: Diatomeenerde

Gebinde:	1.5 kg	5 kg	14 kg
Art.Nr.	3720	3705	3715
Bruttopreis:	Fr. 42.50	Fr. 135.00	Fr. 360.00

FiBL zugelassen

FLY-END Akarizid EC

Wirkstoff: Permethrin

Gebinde:	250 ml	500 ml
Art.Nr.	3400/250	3400/500
Bruttopreis:	Fr. 34.00	Fr. 59.00



FLY-END Natur-Akarizid EC

Wirkstoff: Pyrethrum

Gebinde:	250 ml	500 ml	2 L
Art.Nr.	3410/250	3410/500	3410/2
Bruttopreis:	Fr. 55.00	Fr. 105.00	Fr. 265.00

FiBL zugelassen

Profitieren Sie von unserem
Aktionsangebot:
20% Rabatt bis 31.12.2010
Bestellhinweis: SGZ 11.2010

Agro-Hygiene AG

www.flyend.ch - Tel. 055 246 66 44

Eierbeschriftung

Nuovo AG - Ihr Partner

Ihre Vorteile: Minimale Kosten pro bedrucktem Ei. Druckpatrone mit Eiertinte nachfüllbar
Ausgereifte Produkte dank 15 jähriger führender Marktpräsenz

Alles aus einer Hand: Eigene Entwicklung - Produktion - Vertrieb - Service

Unsere Produktlinie:

- Handstempel
- manuelle Geräte
- halb- und vollautomatische Geräte
- Anbau auf Farmpacker
- Anbau auf Sortiermaschinen
- Anbau auf bestehende Transportanlagen

NEU: Egg-Jet Serie 50

Beschriftungshöhe: 8.5mm



Barzloostrasse 20
CH-8330 Pfäffikon ZH
Tel: 044 950 05 20
Fax: 044 950 57 33
URL: www.nuovo.ch
Mail: info@nuovo.ch

Lösungen für:

- Moba
- Staalkat
- Benhil etc.
- Sondergeräte



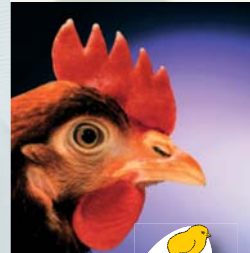
Legeküken Mastküken Junghennen



Seit über 40 Jahren erfolgreicher Partner
der Eier- und Pouletsproduzenten

leistungsfähig • kompetent • motiviert

Wir freuen uns auf Ihren Anruf



Ernst Wüthrich Brüterei AG

Viehweidstrasse 93 • CH-3123 Belp • Telefon 031 819 61 82 • info@brueterei.ch • www.brueterei.ch

TIERISCH CLEVERE LÖSUNGEN VON

inauen

[Natura &] [Geflügelställe]

FLEXIBLE SYSTEME FÜR SIE !
IN DER PRAXIS ERPROBT



Natura - Volierensystem für Legehennen
und Aufzuchtstiere:

- über 15 verschiedene Einbauversionen
- seit 20 Jahren in der Praxis bewährt
- mit Kippbodenlegenester lieferbar
- steigern auch Sie Ihre Produktivität mit **Natura** dem „natürlichen“ System!

Geflügelställe - für Lege-, Aufzucht &
Geflügelmast

- Modulhallen in Stahl oder Holz
- freitragende Module bis 30.00 m
- mit Paneelen für optimale Hygiene
- Planung, Baueingabe & Bauleitung
- **Ausführung als GU - fragen Sie uns!**

R. Inauen AG • Big Dutchman • Rütistr. 12 • 9050 Appenzell
Tel. 071 788 39 39 • Fax 071 788 39 33 • mail: info@inauen.ch • www.inauen.ch

Big Dutchman.

Campylobacteriose beim Menschen: Schätzmodell zur Bedeutung verschiedener Infektionsquellen

Welches sind die Infektionsquellen beim Menschen?

Seit einigen Jahren ist die Campylobacteriose weltweit eine der häufigsten bakteriellen Durchfallerkrankungen beim Menschen. Sie ist auch die häufigste meldepflichtige Zoonose in der Schweiz. Nachdem in der ersten Hälfte dieses Jahrzehnts die Fälle in der Schweiz beim Menschen abgenommen haben, sind sie seit 2006 wieder am Steigen und haben im Jahr 2009 ihren Höchststand erreicht. Zwar kennt man viele Quellen, über die sich der Mensch anstecken kann, darüber, wie gross die jeweilige Bedeutung für die Erkrankung in der Schweiz ist, sind jedoch noch wenige Kenntnisse vorhanden.

Um eine Infektionskrankheit erfolgreich und effizient bekämpfen zu können, müssen nicht nur die Quellen der Infektion bekannt sein, sondern es sind auch Kenntnisse darüber nötig, wie gross der Anteil der Erkrankten ist, der durch eine bestimmte Quelle infiziert wird. Politisch lassen sich Auflagen und Kampagnen, die teils mit erheblichen Kosten verbunden sind, nur rechtfertigen, wenn mit genügender Sicherheit davon ausgegangen werden kann, dass die erwünschte Wirkung erzielt wird. Es macht keinen Sinn, aufwändige und teure Massnahmen einzuführen, wenn damit nur ein kleiner Teil an Erkrankungen verhindert wird.

Ziel unserer Studie war es daher, anhand vorhandener Daten eine Abschätzung durchzuführen, wie viele Menschen pro Jahr sich durch verschiedene Infektionsquellen mit Campylobacteriose anstecken. Zudem sollte dabei berücksichtigt werden, dass die Risikofaktoren für Personen aus verschiedenen Altersgruppen unterschiedlich sein können.

Modell liefert Schätzwerte

Es wurde ein mathematisches Modell entwickelt, in welchem Daten zur Exposition mit verschiedenen Infektionsquellen eingegeben werden und damit die Anzahl der dadurch bedingten Erkrankungen für verschiedene Altersgruppen in der Schweiz geschätzt werden kann. Im Modell wurden der Konsum von Geflügelfleisch, Reisen ins Ausland und der Kontakt zu Hunden und Katzen als Infektionswege abgebildet. Zu anderen Quellen, die auch eine gewisse Bedeutung haben könnten, wie beispielsweise der direkte Kontakt zu Rindern, waren nicht genügend Daten vorhanden, um sie ins Modell mit einbeziehen zu können.

Die als Eingabevariablen verwendeten Resultate aus Studien, Prävalenzerhebungen und Expertenmeinungen sind nicht fixe Werte, sondern Schätzwerte, die innerhalb einer bestimmten Verteilungsfunktion schwanken können. Deshalb nehmen auch die Ergebnisse des Modells nicht einen fixen Wert an, sondern stellen

einen Schätzwert mit zugehörigem Vertrauensintervall dar.

Im Modell wird anhand von Konsumdaten in einem ersten Schritt geschätzt, wie viele Portionen Geflügelfleisch eine Person einer bestimmten Altersgruppe pro Jahr durchschnittlich isst. Anhand von Resultaten aus Querschnittstudien oder aus der Literatur wurde geschätzt, wie häufig Geflügelfleisch mit Campylobacter kontaminiert ist. Daraus berechnet das Modell, wie viele Campylobacter positive Geflügelportionen eine Person durchschnittlich pro Jahr isst. Nicht jeder Kontakt mit einer Campylobacter kontaminierten Geflügelportion führt zu einer Erkrankung, da durch geeignete Hygienemassnahmen eine Ansteckung verhindert werden kann. Auch ist nicht jede Person gleich anfällig und vermutlich auch nicht jeder Campylobacter-Stamm gleich infektiös. Mit Daten aus der Literatur wurde die Wahrscheinlichkeit, dass eine Person nach Kontakt mit einer Campylobacter kontaminierten Geflügelfleischportion erkrankt, geschätzt. Dabei wurde berücksichtigt, dass verschiedene Altersgruppen ein unterschiedliches Risikoverhalten (z.B. Küchenhygiene) und eine unterschiedliche Immunitätslage aufweisen. Mit Hilfe der Infektionsrate konnte die Anzahl Krankheits-Fälle, die mit dieser Quelle in Verbindung stehen, berechnet werden. Das Modell liefert als Resultat die mit dem Konsum von Geflügelfleisch asso-

Innovative Aktionsverpackungen

- Wir informieren über Trends im Markt
- Wir entwickeln Grafik- und Marketingkonzepte

Nutzen Sie die kreativen Promotionskonzepte für Ihren Erfolg!

HARTMAN

zierten Neuerkrankungen pro 100'000 Einwohner einer Altersgruppe pro Jahr.

Analog wurde die Exposition durch Auslandsreisen (Anzahl Tage im Ausland) und Kontakt mit Hunden und Katzen (Anteil der Bevölkerung, welche mit einem Hund oder einer Katze im gleichen Haushalt lebt) geschätzt und die dadurch bedingten Krankheitsfälle berechnet. Um die Genauigkeit des Modells durch den Vergleich mit den tatsächlichen Meldedaten besser abschätzen zu können, wurden Daten aus den Jahren 2002 bis 2006 modelliert.

Da nur drei Expositionswege im Modell abgebildet werden, muss die Anzahl der Fälle geschätzt werden, die durch andere, nicht im Modell enthaltene Infektionswege verursacht werden. Dazu wurde die Anzahl der Fälle, die durch den Geflügelkonsum, die Auslandsreisen und den Kontakt zu Haustieren bedingt sind, von der geschätzten Anzahl aller Fälle abgezogen.

Krankheitsfälle / gemeldete Fälle

Die Daten über das Vorkommen der Erkrankung beim Menschen beruhen auf Labormeldungen. Jedes Labor, welches bei Durchfallabklärungen Campylobacter findet, muss dies innerhalb von einer Woche dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) melden. Es ist bekannt, dass mit solchen Meldungen nur ein geringer Anteil der tatsächlich Erkrankten erkannt wird. Nur wer schwere Symptome hat, wird einen Arzt aufsuchen und dieser wird längst nicht in jedem Fall eine bakteriologische Abklärung durchführen. Im Labor werden nicht alle Fälle erkannt und eventuell werden auch nicht alle positiven Fälle gemeldet. Im Modell wurde geschätzt, dass durchschnittlich 15% der tatsächlichen Fälle gemeldet werden. Zudem ging man davon aus, dass die Melderate nicht bei allen Personengruppen gleich hoch ist. Der Anteil gemeldeter Fälle wurde bei Kleinkindern und bei Personen, welche nach Auslandsaufenthalten erkranken, hö-

her geschätzt, da solche Fälle vermutlich eher einem Arzt vorgestellt werden und dieser auch häufiger labordiagnostische Abklärungen durchführt.

Expositionsabschätzung

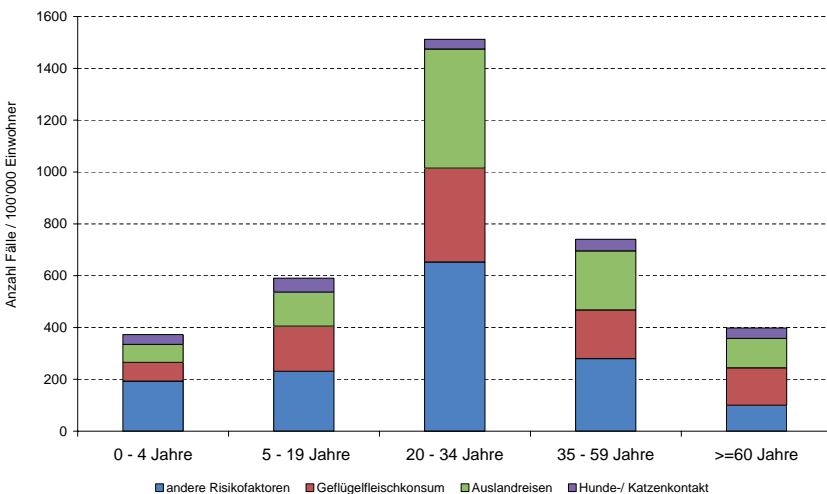
Die Expositionsabschätzung für Geflügelfleisch hat ergeben, dass der Konsum von Campylobacter positiven Geflügelfleischportionen in den ersten 5 Jahren um rund die Hälfte von 30 auf etwa 14 Portionen abgenommen hat. Dies einerseits weil der Geflügelfleischkonsum in dieser Zeit zurück gegangen ist (Vogelgrippekrise, Anm. d. Red.), andererseits aber auch weil die Prävalenz im Geflügelfleisch abgenommen hat. Im Jahr 2007 ist die Anzahl der kontaminierten Portionen wieder auf etwa 30 pro Person und Jahr gestiegen, da sowohl der Konsum wie auch die Prävalenz wieder angestiegen sind.

Die Anzahl Tage, die im Ausland verbracht werden, sind im Beobachtungszeitraum bei allen Altersgruppen konstant angestiegen, wobei sowohl die Anzahl Tage als auch der Anstieg bei den jungen Erwachsenen am höchsten war. So verbrachte eine Person im Alter zwischen 19 bis 34 Jahren im Jahr 2002 durchschnittlich 14 Tage im Ausland, im Jahr 2007 23 Tage. Kleinkinder von 0 bis 4 Jahren verbrachten im Jahr 2002 6,5 und im Jahr 2007 9,5 Tage im Ausland. Der Anstieg war bei den Personen über 60 am kleinsten. Sie verbrachten durchschnittlich 9 bis 10 Tage im Ausland.

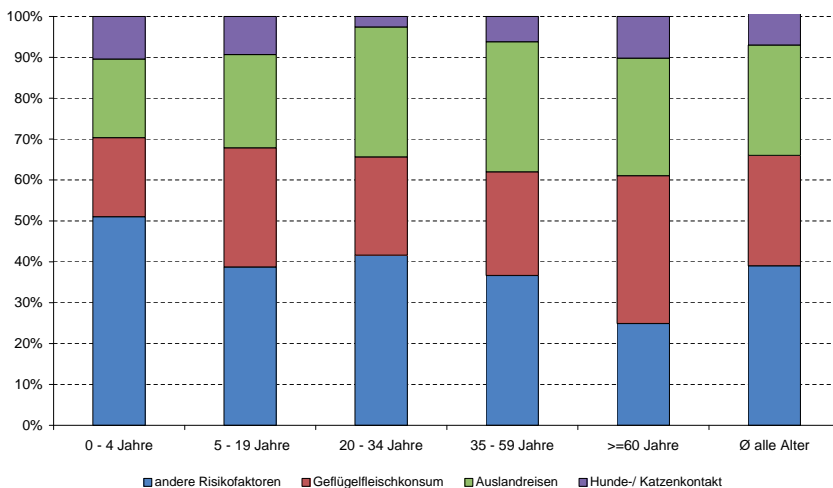
Der Anteil der Personen, die täglichen Kontakt mit Hunden oder Katzen haben, blieb im Beobachtungszeitraum konstant. Er war mit 33% mit täglichem Kontakt zu Katzen und 17,4% mit täglichem Kontakt zu Hunden bei den Kindern von 5 bis 19 Jahren am grössten und mit 22,7% mit täglichem Katzenkontakt und 14% täglichem Hundekontakt bei Personen über 60 Jahren am kleinsten.

Resultate

Die durch das Modell über die Jahre berechnete und mit der Melderate korrigierte Anzahl Erkrankter pro 100'000 Einwohner und Jahr war mit 1'512 Erkrankten bei den jungen Erwachsenen am höchsten und mit 373 respektive 398 Erkrankten bei den Kleinkindern und älteren Personen am kleinsten (Grafik 1).



Grafik 1: Geschätzte Anzahl Campylobacter-Fälle nach Altersgruppe und Risikofaktor



Grafik 2: Anteil der Risikofaktoren an den Campylobacter-Erkrankungen nach Altersgruppen

Über alle Altersgruppen hinweg konnten die Risikofaktoren mit folgenden prozentualen Anteilen mit Campylobacter-Fällen in Verbindung gebracht werden (in Klammer das 95 %-ige Vertrauensintervall):

- **Konsum von Geflügelfleisch: 27 %** (17 - 39 %)
- **Reisen: 27 %** (22 - 32 %)
- **Kontakt mit Haustieren: 8 %** (6 - 9 %)
- **andere Risikofaktoren: 39 %** (25 - 50 %)

Während beispielsweise bei Kindern und älteren Personen das Geflügelfleisch eine etwas grössere Rolle spielte als das Reisen, war es bei den Erwachsenen im Alter von 19 bis 59 gerade umgekehrt. Der Kontakt zu Hunden oder Katzen hat vor allem bei Kindern und älteren Personen eine gewisse Bedeutung, indem er mit ca. 10 % der Fälle assoziiert ist, wohingegen bei den übrigen Erwachsenen nur 3 bis 6 % der Fälle auf diesen Risikofaktor zurückzuführen waren (Grafik 2).

Während bei den Kleinkindern ca. die Hälfte der Fälle anderen, nicht im Modell enthaltenen Risikofaktoren zugeordnet werden mussten, betrug dieser Anteil bei den Älteren nur rund ein Viertel.

Schlussfolgerungen

Mit dem Modell konnte gezeigt werden, dass in der Schweiz nach wie vor sowohl Auslandsreisen als auch der Konsum von Geflügelfleisch wichtige Risikofaktoren für die Campylobacteriose des Menschen darstellen.

Das Modell zeigt zudem, dass mit der Durchführung von wirkungsvollen Massnahmen im Bereich der Geflügelproduktion etwa ein Drittel der humanen Campylobacter-Fälle verhindert werden könnte. Dabei muss erwähnt werden, dass mit den heutigen Möglichkeiten eine Wirkung nur zu erwarten ist, wenn vom Produzenten bis zum Konsumenten auf allen Stufen der Lebensmittelkette Kenntnisse über diese Erkrankung und deren Bekämpfung vorhanden sind und angewandt werden.

Massnahmen, die auf die Verhinderung der Ansteckung auf Reisen abzielen, können ebenfalls etwa einen Drittel der Fälle verhindern. Dabei steht vor allem eine wirkungsvolle Aufklärung über ein sicheres Reiseverhalten im Vordergrund.

Hunde und Katzen spielen nur für Kinder und ältere Personen eine gewisse Rolle als Infektionsquelle. Es gibt keine Massnahmen, die die Prävalenz bei Hunden und Katzen senken könnten, daher ist die Information über den hygienischen Umgang mit diesen Tiere vor allem in den betreffenden Altersgruppen wichtig (Hände waschen nach Kontakt).

Unsere Resultate liefern zudem Argumente dafür, dass ein rein nationaler Ansatz in der Bekämpfung der Campylobacteriose nur bedingt zum Ziel führen wird. Nur durch international koordinierte Massnahmen wird es möglich sein, das Campylobacter-Vorkommen weltweit zu senken und damit die Gefahr der Ansteckung durch importiertes Fleisch oder auf Auslandsreisen zu vermindern.

Ein grosser Prozentsatz der Fälle kann nicht mit den drei im Modell integrierten Infektionsquellen erklärt werden. Besonders bei Kindern ist der Anteil der Fälle, die durch andere Risikofaktoren verursacht werden hoch. Eine Fall-Kontroll-Studie, welche speziell die möglichen Risikofaktoren bei Kindern abschätzt oder genetische Vergleichsuntersuchungen, bei der humane Isolate stratifiziert nach

Altersgruppen mit Isolaten aus unterschiedlichen Quellen verglichen werden, könnten hier Wissenslücken schliessen.

Die Arbeiten zu diesem Modell wurden im Zusammenhang mit der im Jahr 2008 gegründeten Campylobacter-Plattform durchgeführt. Diese Plattform hat sich zum Ziel gesetzt, einen Beitrag zur Senkung des Auftretens von Campylobacteriose beim Menschen zu leisten. Dabei spielt der Informationsaustausch, das Aufdecken von Wissenslücken und die Koordination von Massnahmen zwischen den unterschiedlichen zuständigen Stellen eine zentrale Rolle. Die Ergebnisse der Studie fliessen direkt in diese Plattform ein und geben Anregungen für mögliche Studien und Aufklärungskampagnen.

Dr. med. vet. Sabina Büttner, Bundesamt für Veterinärwesen ■

Korrigendum:

Im Artikel über Biogasanlagen in der SGZ 10/2010, S.15 hat sich ein Fehler eingeschlichen: Die Gas-Ausbeute von Speiseresten (Tabelle) beträgt richtig 95 m³ Biogas pro Tonne Frischmasse statt 680 m³.

GZH AG Geflügelzucht & Handel

Küken Junghennen

Lohmann - LSL - LB - Silver Sperber und Black

- Ständige Gesundheitsüberwachung
- Impfprogramme werden betriebsspezifisch angepasst.
- Auch BIO - KNOSPE
- Interessante Preise, rufen Sie uns an

Tel. 062 891 75 70

GZH AG Geflügelzucht & Handel
Familie Gradwohl
Hermenhof 21 - 5603 Staufen
Tel. 062 891 75 70 Fax. 062 891 75 71
info@gzh-ag.ch www.gzh-ag.ch

NEU TH5

Das ungemein konzentrierte Desinfektionsmittel



- Kombination von quarternärem Ammonium und Glutaraldehyd hemmt die Bildung von Resistenzen
- Belegte Wirksamkeit gegen breites Spektrum von Bakterien, Viren und Pilzen, inkl.
 - 6 Serotypen von Salmonellen
 - Campylobacter
 - Erreger von Vogelgrippe (H5N1), Mareksche und Newcastle Krankheit
 - Aspergillen spp.
- Getestet unter Praxisbedingungen bei 4 und 10 °C
- Konzentriert und sparsam im Verbrauch
- Ohne Phenol und Formol
- DVG-gelistet

**Flüssiges Desinfektionsmittel
für Stallungen,
Transportmaterial und
Instrumente für die Tierzucht**

**DUFT
ZITRONE**



BAKTERIZID BEI 0,1%



FUNGIZID BEI 1%



VIRUZID BEI 0,5%

Kanister zu 10 und 25 Liter

Für Informationen und Bestellungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

hotline@biokema.ch oder

T: 021 633 31 31

F: 021 633 31 00

biokema

Biokema SA
Ch. de la Chatanerie 2
1023 Crissier

TH5® hergestellt durch Sageval,
vertrieben von Biokema SA.

Zoonosebericht 2009 des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET)

Jahres-Statistiken zu Salmonellen und Campylobacter

gl. Im September hat das BVET den Zoonosebericht 2009 publiziert. Die wichtigsten Zoonose-Erreger beim Geflügel, Salmonellen und Campylobacter, zeigen völlig entgegengesetzte Entwicklungen bezüglich der Erkrankungen beim Menschen: Während die Salmonellen-Fälle nochmals markant sanken, erreichten die Campylobacter-Fälle 2009 einen neuen Höchststand. Der Zoonosebericht gibt Auskunft über die Untersuchungsergebnisse und die Tendenzen bei Mensch und Nutzgeflügel. Nachfolgend einige Auszüge.

Salmonellen

Beim Menschen rückläufig

Trotz des stetigen Rückgangs ist die Salmonellose immer noch die zweithäufigste Zoonose in der Schweiz. Im Jahr 2009 wurden insgesamt 1'325 Fälle gemeldet. Die Anzahl Fälle sank markant von 26,6 pro 100'000 Einwohner im Vorjahr auf 17,2 im Jahr 2009 und setzte den abnehmenden Trend der letzten Jahre fort (siehe Grafik). Die höchste Inzidenz wurde wie in den Vorjahren bei Kleinkindern unter fünf Jahren beobachtet. Die typischen saisonalen Schwankungen zeigten im Januar und im August je einen Höchstwert. Salmonella Enteritidis war wie in den Jahren zuvor der am häufigsten isolierte Serotyp gefolgt von Salmonella Typhimurium. Mehr als die Hälfte der gemeldeten Fälle gehen auf diese beiden Serotypen zurück.

Von den 2009 insgesamt gemeldeten 13 Lebensmittel-Gruppenerkrankungen betraf nur ein Fall enteritische Salmonellen in einem kleinen Familienausbruch.

Überwachung beim Geflügelfleisch ...

Pouletfleisch wird durch die Schweizer

Geflügelbranche im Rahmen ihrer Selbstkontrolle überwacht. Die Mehrzahl der Schlachtbetriebe, die zusammen 92 % des Fleisches produzieren, haben die Ergebnisse ihrer Salmonellenüberwachung zur Verfügung gestellt. Beim Geflügelfleisch wurden insgesamt 2'872 Einzel- und Sammelproben auf Salmonellen bei Schweizer Geflügel untersucht; davon waren deren 25 positiv (0,87 %).

Gemäss der Grundlagenstudie von 2008 lag das Vorkommen von Salmonellen auf Schweizer Mastpouletschlachtierkörpern bei 2,6 % und somit markant unter der gesamteuropäischen Prävalenz von 15,7 % (siehe Schlussbericht auf www.bvet.admin.ch > Themen > Zoonosen > Überwachung der Zoonosen).

Im Jahr 2009 fanden keine Untersuchungen auf Salmonellen beim Import von Geflügelfleisch statt.

... bei Elterntieren und Legeherden...

Von den insgesamt 249 amtlichen Proben aus Lege-Elterntierherden in Betrieben mit mindestens 250 Plätzen waren alle Salmonellen negativ. Bei den eigenen Untersuchungen der Geflügelbranche von Mastelertierherden wies ebenfalls

keine der 2'156 Proben ein Salmonellen positives Ergebnis auf. Seit vielen Jahren wurden bei Elterntierherden keine Salmonella-Infektionen mehr festgestellt.

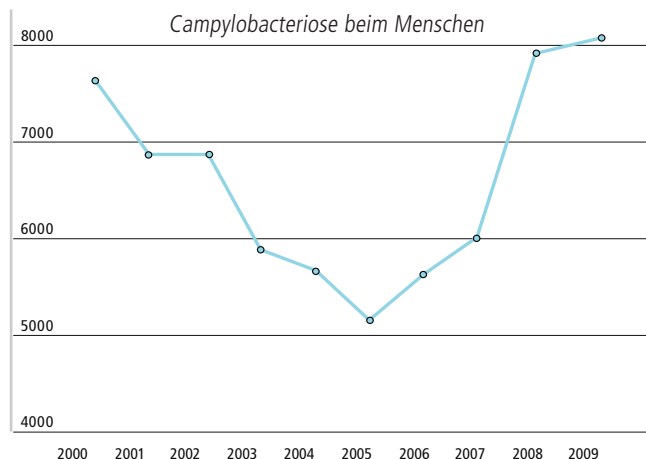
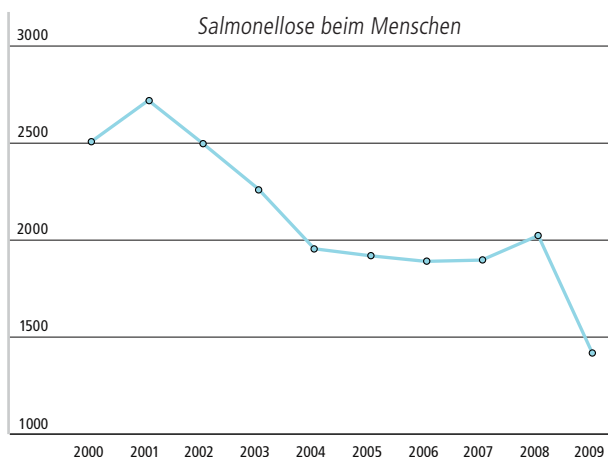
Bei den Legehennen wurden 2009 zwei Seuchenfälle von Salmonella-Infektionen bei kleinen Legehennenherden gemeldet, die auf Grund ihrer Grösse nicht unter das Bekämpfungsprogramm fallen (unter 1'000 Tiere pro Bestand). Es handelte sich in beiden Fällen um Salmonella Typhimurium.

...und bei Poulets

Das Bekämpfungsprogramm bei den Mastpouletherden in Betrieben mit mindestens 5'000 Plätzen wurde am 1. Januar 2009 gestartet. Von den Kantonen wurden in zwölf Herden Salmonellen gefunden, wobei insgesamt neun verschiedene Serotypen festgestellt wurden. Bei weiteren Abklärungen konnten keine Salmonellen im Fleisch und/oder Organen der Tiere gefunden werden. Somit gab es 2009 keine Seuchenfälle bei Mastpouletherden.

Importeier untersucht

Im Jahr 2009 hat das Kantonale Labor Zürich Import-Konsumeier bei Eier-Importeuren und im Detailhandel im Kanton Zürich serologisch auf Salmonellen untersucht. Von insgesamt 13 Posten aus Holland, Frankreich und aus Deutschland wurden je 20 Eier untersucht. In drei Fällen war eines von 20 Eiern serologisch positiv.



Grafiken: Gemeldete Fälle von Salmonellose (links) und Campylobacteriose (rechts) beim Menschen, 2000 bis 2009 (Quelle: BAG)

Man sagt,
wir haben
mehr

Esprit

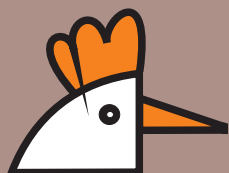


...weil wir für unsere Kunden
die besten Zuchtvorteile
rauspicken!

www.prodavi.ch

BRUTEIER
KÜKEN
JUNGHENNEN

PRODUKTIONSPLANUNG
BERATUNG
TRANSPORTE
KONZEPTE



PRODAVI SA

Generalimporteur
H&N
International GmbH

6208 Oberkirch
041 925 85 60

Euthanasiezange



**Weltneuheit ab November
2010 erhältlich!**

agrocomp

Fronackerenstrasse 6
CH-9204 Andwil SG
+41 (0)71 388 99 55
www.agrocomp.ch



**Stallbau und Einrichtungen
Beratung und Planung**



Farmtec SA
Stallbau und Einrichtungen

Weierweid
CH-6208 Oberkirch
Tel. 041 925 85 69

info@farmtec.ch

Keine Salmonellen in Futtermitteln

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld Posieux hat 2009 im Rahmen ihrer amtlichen Futtermittelkontrolle insgesamt 303 Futtermittel auf Salmonellen untersucht, davon 63 Proben von Mischfuttermitteln für Geflügel. In keiner der Proben wurden Salmonellen nachgewiesen.

Campylobacter

Zunahme beim Menschen

Seit 1995 ist die Campylobacteriose die häufigste mit Lebensmitteln verbundene Infektionskrankheit in der Schweiz. 2009 wurden 8'154 Campylobacteriose-Fälle gemeldet. Mit 105,9 Meldungen pro 100'000 Einwohner war im Jahr 2009 eine leichte Zunahme gegenüber dem Vorjahr und gleichzeitig die höchste erfasste Inzidenz seit Beginn der Meldepflicht zu verzeichnen (siehe Grafik S. 17). *C. jejuni* ist mit Abstand die am häufigsten nachgewiesene Spezies. Die höchsten Inzidenzen wurden bei Kleinkindern bis zu fünf Jahren sowie bei jungen Erwachsenen im Alter von 15 bis 24 Jahren beobachtet.

Bei den total 13 Lebensmittel-Gruppenerkrankungen waren 2009 zwei kleinere Ausbrüche im Zusammenhang mit *C. jejuni* zu verzeichnen.

Campylobacter bei Mastpoulets

Im Rahmen des Monitorings bezüglich Antibiotikaresistenz wurden im Jahr 2009 über das ganze Jahr verteilt 442 Mastpouletherden und 350 Mastschweine auf Campylobacter untersucht. Pro Herde wurden jeweils bei fünf Mastpoulets Blinddarmproben entnommen. Insgesamt wurden aus Mastpoulets 141 *C. jejuni* und 55 *C. coli* Stämme isoliert. Die Jahresprävalenz für Campylobacter spp. betrug 44 %, wobei in den Sommermonaten deutlich höhere Anteile an Campylobacter positiven Herden festgestellt wurden (s. Grafik rechts). Die Belastung der Herden ist seit Jahren konstant hoch. Bei den Mastschweinen betrug die Campylobacter-Prävalenz 67 %, (235 x *C. coli* und 1 x *C. jejuni*). Im Gegensatz zum Poulet trockenet jedoch die Oberfläche der Schweine-Schlachtkörper ab, was die Erreger nicht überleben.

Gemäss der Campylobacter-Grundlagenstudie von 2008 betrug die Jahres-

prävalenz in Mastpouletherden von Mai 2008 bis April 2009 46,8 %. Die Prävalenz am Ende der Schlachtung auf den Schlachtkörpern lag bei 70,6 % (siehe SGZ 5/2010 sowie Schlussbericht auf www.bvet.admin.ch > Themen > Zoonosen > Überwachung der Zoonosen). Die Schweizer Ergebnisse dieser EU-weit durchgeführten Studie lagen bei den Mastpouletherden deutlich tiefer als der Durchschnittswert der EU (71 %), bei den Schlachtkörpern auf einem ähnlichen Niveau (EU: 77 %).

Die eigene Überwachung der Schweizer Geflügelbranche zeigte 2009 bei Pouletfleisch und -zubereitungen sowie Hackfleisch eine Belastung von bis zu 50 %. Demgegenüber sind Trutenfleisch und -zubereitungen deutlich weniger belastet (12 % bzw. 11 %). In Fleischerzeugnissen wurden keine Campylobacter festgestellt.

Im Jahr 2009 fanden keine Untersuchungen auf Campylobacter beim Import von Geflügelfleisch statt.

Mehr Zoonosen wegen tierfreundliche Haltung?

Mit dieser Frage befasste sich der Zoonosebericht in einem separaten Kapitel.

... bezüglich Aviärer Influenza H5N1

Wilde Wasservögel können das Virus der Aviären Influenza H5N1 ausscheiden und direkten Kontakt mit im Freiland gehaltenen Hühnern haben. Eine Risikoabschätzung des BVET im Jahr 2008 beurteilte das Risiko einer Ansteckung des Hausgeflügels durch Wildvögel jedoch als klein, weshalb seitdem auf spezielle

Massnahmen für Freilandhaltungen verzichtet wurde. Dies könnte sich jedoch wieder ändern, falls bei Wildvögeln in Zukunft wieder ein Ausbruch von Aviärer Influenza entdeckt werden sollte.

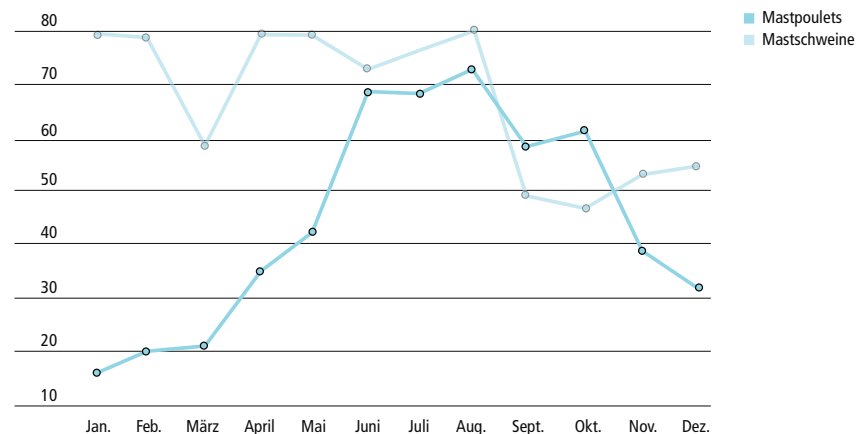
...bezüglich Salmonellen

Für Salmonellen bei Legehennen konnte im Rahmen des EU-Forschungsprojektes SAFEHOUSE im Jahr 2009 gezeigt werden, dass der Wechsel von Käfighaltung zu tierfreundlicheren Haltungssystemen nicht mit einem vermehrten Vorkommen von Salmonellen verbunden war. Im Gegenteil, die Prävalenz von Salmonellen war in alternativen Haltungssystemen sogar geringer als in Käfighaltung. Dies lag vermutlich daran, dass vor allem grosse Betriebe mit alten Stallungen noch Käfighaltung betrieben. Die Schweiz, in der Käfighaltung bereits seit 1992 verboten ist, war in der Studie das Land mit der tiefsten Prävalenz von Salmonellen.

...bezüglich Campylobacter

Mehrere Studien im In- und Ausland zeigten, dass die Prävalenz von Campylobacter in Pouletmastbetrieben mit Freilandhaltung höher ist als bei Stallhaltung. Ein vermehrter Kontakt zur Umwelt kann ein erhöhtes Infektionsrisiko bedeuten. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass Insekten eine wichtige Eintragsquelle für Campylobacter sein können. Ein Schutz vor Fliegen und anderen Insekten ist mit Aussenklimabereich jedoch schwer realisierbar.

Der «Schweizer Zoonosebericht 2009» kann heruntergeladen werden unter: www.bvet.admin.ch > Themen > Zoonosen



Grafik: Prävalenz (in %) bezüglich Campylobacter spp. bei Mastpouletherden (N = 442) und Mastschweinen (N = 350) im Jahr 2009.

«Chicky wauwau»: Hunde- & Katzen-Snack aus Hennenfleisch

com. Die Eierproduzenten und deren Verein «GalloCircle» zur Verwertung von Schweizer Althennen suchen seit einiger Zeit ethisch und wirtschaftlich vertretbare Lösungen für die Verwertung von ausgestallten Legehennen. In diesen Bemühungen ist ein innovativer Erfolg zu verzeichnen: In Zusammenarbeit mit der Firma Kneuss (Bereitstellung des Fleisches zur Weiterverarbeitung) und der Firma Lüthi und Portmann (betreibt eine Produktion für Tiernahrung in Linden i. E.) wurde die Verwertung von Legehennenfleisch in der Tiernahrung geprüft und eine interessante Lösung gefunden.

Der neue Fleischsnack für Hunde und Katzen wurde von Heimtiernahrungs-Spezialisten der Firma Lüthi und Portmann entwickelt. Der Snack ist aus Fleisch von ganzen Legehennen (wie Suppenhuhn) zusammengestellt. Die ehrlichste «Belohnung» der Schweiz schliesst somit aktiv den Kreislauf für Althennen. Die involvierten Firmen nutzen das qualitativ hochwertige Fleisch, um ein neues und gesundes Schweizer «Fleisch-Gudeli» für Hunde und Katzen zu entwickeln.

Der originelle Schweizer Snack eignet sich als hochwertige Abwechslung zum normalen Futter oder – für Hunde – auf dem Spaziergang als Belohnung. Durch seine spezielle Konsistenz ist der Snack bei Hundeführern und im Hundesport beliebt, da er beim Kauen schnell zerbricht und schnell aufgenommen wird, was den langen Unterbruch während des Trainings oder des Parcours vermeidet.

Mit dem Kauf von «Chicky wauwau» unterstützen Hunde- und Katzenhalter eine ethisch und ökologisch sinnvolle Ver-

wertung von Althennen in der Schweiz und bieten ihren Haustieren etwas Schmackhaftes und Gutes. Der Fleisch-Snack ist im Fachhandel erhältlich oder kann direkt über die Homepage www.chicky-wauwau.ch bestellt werden. ■

Halag-Video zum Reinigungskonzept in Geflügelställen

gl. Im Oktober dieses Jahres produzierte die Halag Chemie AG ein Video mit dem Titel «Reinigungskonzept für Geflügelställe». Die Dreharbeiten fanden im neuen Legehennen-Versuchsstall am Aviforum in Zollikofen statt, was auch einen kurzen Einblick in die Tätigkeiten und Anlagen dieser Institution gewährt. Zusammen mit Beat Bättig (Bättig Hallenreinigung) werden die Abläufe bei der Stallreinigung und -desinfektion aufgezeigt und das Produkteprogramm der Halag Chemie AG für die Geflügelhaltung präsentiert. Das Video kann unter www.ufarevue.ch «Online-Filme» heruntergeladen werden. ■



Bild: Dreharbeiten zum Reinigungs-Video im neuen Legehennenstall des Aviforum.

Neubau der Halag Chemie AG



com. Die Halag Chemie AG hat nach knapp zweijähriger Bauphase im Sommer 2010 den Neubau des Produktions- und Bürogebäudes in Aadorf bezogen. Verteilt auf vier Stockwerke entstanden 10'000 m² Produktions- und Büroflächen (Produktionshalle, Bürobereich mit Auftragsabwicklung, Forschung und Entwicklung, Schulungsräume). Das Investitionsvolumen betrug über 28 Millionen Franken.

Die Halag Chemie AG, eine Tochterunternehmung der fenaco, beschäftigt heute 50 Mitarbeitende in der Produktion und Entwicklung sowie im Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsprodukten für die Ernährungswirtschaft und weiteren Branchen. Damit hat sie in der Schweiz und in den angrenzenden Ländern einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht. Heute werden über zwölf Millionen Kilogramm Reinigungs- und Desinfektionsprodukte für weit über 4'000 Kunden produziert, abgefüllt und vertrieben. ■

AGRAMA, Bern, 25.11. – 29.11.2010
Halle 210, Stand B001

Heizsysteme



- Für jeden Stall die passende Lösung
- Propangas Heizsysteme
- Erdgas Heizsysteme
- Oel und Elektro Heizsysteme
- Warmwasser Heizsysteme



GLOBOGAL AG, CH-5600 Lenzburg
Tel. 062 769 69 69, Fax 062 769 69 70
admin@globogal.ch



Marktbericht Eier

(3. November 2010)

Inland

Die zweite Aufschlagaktion, welche dank noch vorhandener MEM-Gelder (MEM = Marktentlastungsmassnahmen) aus der Bundeskasse dieses Jahr durchgeführt werden konnte, ging eben erst zu Ende. Damit haben wir den «heissen» Sommer 2010 relativ gut überstanden, und die auch vom Bundesrat geforderte höhere Produktion während der Wintermonate konnte auch im Sommer abgesetzt werden.

Wir sind sehr froh um diese sinnvolle Unterstützung durch den Bund, die leider nur noch für das kommende Jahr garantiert ist. Wir werden uns mit allen uns zur Verfügung stehenden Mitteln dafür einsetzen, dass uns diese eigentlich bescheidene Hilfe auch in Zukunft zur Verfügung stehen wird.

Und immer wieder muss es erwähnt werden: Als Folge einer Vollversorgung mit CH-Eiern im Winterhalbjahr fallen konsequenterweise in den Sommermonaten mehr Eier an, als zu normalen Preisen absetzbar sind. Ich glaube nicht, dass es irgendwann einmal Hühner geben wird, die in der kälteren Jahreszeit mehr Eier legen und sich dafür in den wärmeren Monaten etwas zurückhalten. Doch Konsumentinnen und Konsumenten werden auch in Zukunft im Winter mehr Eier verbrauchen als im Sommer.

Dieses Jahr wurden in der ersten Aufschlagaktion rund 7 Millionen CH-Eier aus dem Markt genommen und aufgeschlagen. Von der zweiten Aufschlag-



NAVETIN® 20/10 Plus

Das bestens bewährte Navetin® 20/10 in einer zusätzlichen Variante

→ **Neu mit Hefezellwänden** ←

Die perfekte Kombination von Pro- und Prebiotika

Das Beste für Ihr Geflügel

Telefon 062 878 17 18 team@naveta.ch
Telefax 062 878 17 20 www.naveta.ch

NAVETA AG
für alle Nutztiere 1A
5027 Herznach



agrocomp 

Euthanasiezange für schnellen und schmerzfreien Tod von Hühnern

- ✓ Keine offenen Wunden
- ✓ Schnell und einfach
- ✓ Komplett aus rostfreiem Stahl
- ✓ Verstellbare Öffnung
- ✓ Einfach zu desinfizieren
- ✓ Weltneuheit ab November 2010 erhältlich!

Zum Patent angemeldet

Fronackerenstrasse 6
CH-9204 Andwil SG
+41 (0)71 388 99 55
www.agrocomp.ch



BURGMER
AUS FREUDE AM TIER

CH 8570 Weinfeldten
Kreuzlingerstrasse 50
T 071 622 15 22
F 071 622 15 29
info@burgmer-ag.ch
www.burgmer-ag.ch

BURGMER Geflügelzucht AG

LOHMANN LSL-CLASSIC
Unsere First-Henne, die Spitzenleistungen und hohe Rentabilität garantiert.




aktion, die am 29. Oktober zu Ende ging, liegen mir noch keine Zahlen vor.

Zusätzlich wurden während des Sommers mit der Verbilligungsaktion 11,5 Millionen Eier um mindestens 5 Rappen pro Ei billiger an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben.

Es scheint, dass erstmals seit es die MEM-Gelder gibt, mehr CH-Eier aufgeschlagen und verbilligt werden mussten, als Mittel in der Kasse sind. Damit müssen die Firmen, welche bei den Aktionen mitgemacht haben, den Rest aus der eigenen Risikokasse bezahlen. Wir hoffen natürlich, dass dies nicht der Fall sein wird oder wenn, dann in einem Rahmen, der für die Beteiligten nicht zu stark ins Gewicht fällt. Erwähnt sei auch noch, dass früher drei Millionen zur Verfügung standen und die Summe erst 2009 auf zwei Millionen gekürzt worden war.

Damit ist mein Marktbericht eigentlich eher eine Rückschau auf die Sommersaison. Für die Wintersaison dürfen wir von einem gut versorgten Markt ausgehen.

→ Tendenz: Produktion hoch und Absatz – auch dank der Jahreszeit – gut

Ausland

Im Ausland ist das Angebot gross und die Nachfrage zur Zeit noch sehr zurückhaltend. Im Oktober gingen die Preise, welche immer noch auf einem tiefen Niveau liegen, nochmals etwas zurück. Erfahrungsgemäss müssten diese jedoch jetzt vor den Festtagen wieder ansteigen.

Die höheren Kükenschlüpfe in Holland und Deutschland Ende des letzten Jahres und anfangs dieses Jahres sind nun auf dem Markt spürbar und drücken auf die Produzentenpreise.

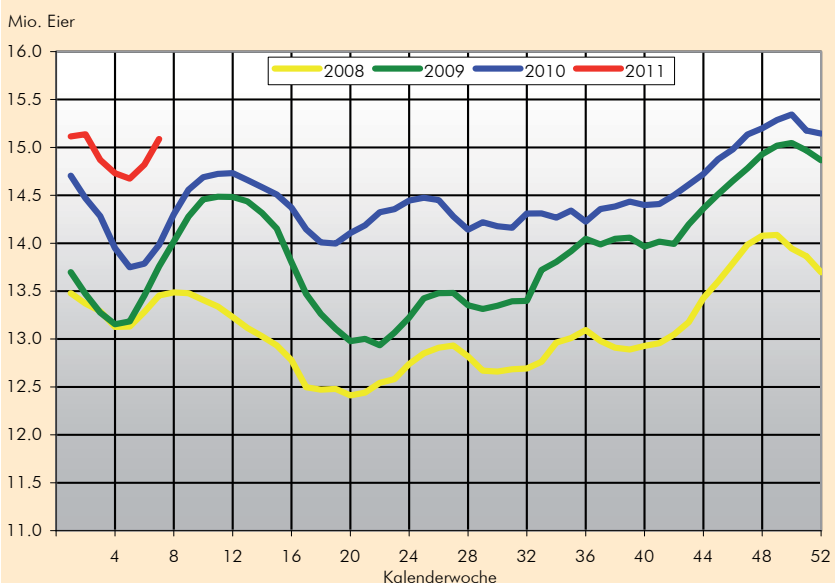
→ Tendenz: Preise für die Jahreszeit tief und eher mehr als genügend Ware vorhanden

Jean Ulmann, GalloSuisse ■

Kükenstatistik

KW	Mastlinien			Legelinien		
	2009	2010	Vergleich	2009	2010	Vergleich
35	1'007'091	940'411		18'479	46'499	
36	961'712	899'891		7'979	90'722	
37	1'021'243	1'160'313		82'543	98'414	
38	1'319'127	1'226'202		87'196	81'881	
39	935'042	991'836		97'842	71'275	
Total Jahr	52'634'599	41'587'170	79.0%	2'604'413	2'116'020	81.2%
bis KW 39	39'569'456	41'587'170	105.1%	270'384	2'116'020	100.1%
Prognose Jahr		55'026'044			2'528'086	

Prognose der Inlandproduktion Eier



Mengen und Preise

Quelle: SBV/BLW

Jahr:	2009	2009	2010
Monate:	Jan.-Dez.	Jan.-Sept.	Jan.-Sept.
KW:	1-53	1-39	1-39

Eier

Inlandproduktion (Prognose) ¹⁾	Mio. Stk.	724.29	532.24	558.16
Import Schaleeier ²⁾	Mio. Stk.	556.76	420.69	431.75
CH-Produzentenpreis ³⁾	Rp.	24.25	24.23	23.65
Importeierpreis inkl. Zoll	Rp.	16.93	16.95	15.65

Geflügel

Inlandproduktion	Mio. kg SG	65.16	48.51	51.42
Import	Mio. kg SG	44.11	32.77	32.89

¹⁾ Angabe auf volle Kalenderwochen.

²⁾ Diese Angabe (Landw. Monatszahlen des SBV) enthält auch Bruteier sowie Importe im Veredelungsverkehr.

³⁾ Quelle: BLW (neue Datengrundlage!); Bodenhaltung 53 - 63 g.