

Medienmitteilung von Agriquali vom 17. Oktober 2022

Schafhaltung: QM-Schweizer Fleisch gewinnt an Bedeutung

Immer mehr Nebenerwerbs- und Hobbyschafhalter nutzen QM-Schweizer Fleisch. Deshalb hat Agriquali ein entsprechendes Merkblatt erstellt.

Immer häufiger lassen auch Nebenerwerbs- und Hobbyschafhalter ihre Betriebe für QM-Schweizer Fleisch (QM-SF) – den Branchenstandard der Schweizer Fleischbranche – anerkennen. Der Grund: Viele Schlachtbetriebe in der Schweiz verlangen, dass ihre Lieferanten QM-SF erfüllen. Wer nicht ausschliesslich direkt vermarktet oder an einen lokalen Metzger liefert, hat es ohne QM-SF immer schwerer, seine Schafe schlachten zu lassen und ihr Fleisch zu verkaufen. Bei QM-SF können auch Betriebe mitmachen, die keine Direktzahlungen erhalten. Sie müssen aber den Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) oder gleichwertige Anforderungen erfüllen und z.B. die Abgabe von Mist an andere Betriebe auf der Plattform Hoduflu erfassen. Schafe müssen mindestens drei Monate auf einem anerkannten Betrieb gehalten werden, damit sie als QM-SF vermarktet werden dürfen. Die Geschäftsstelle von QM-Schweizer Fleisch hat wegen den gestiegenen Anfragen das [Merkblatt](#) «QM-Schweizer Fleisch für Schafe aus Hobbybetrieben» erstellt, das [heruntergeladen](#) werden kann.

Rückfragen:

Daniel Flückiger, Leiter Agriquali, Tel. 056 462 52 18

www.agriquali.ch