

## *Schluss mit der Scheinheiligkeit auf dem Speiseteller!*

Wenn wir Fleisch essen, sollten wir dazu stehen – egal, ob es sich um Rind-, Pferde- oder Hundefleisch handelt, meint **Denise Jeitziner**

Man kann nicht behaupten, dass der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz mit der Zeit geht. Ausgerechnet jetzt, da Fleisch ein Reizthema ist, weil immer mehr Menschen aus ethischen oder ökologischen Gründen darauf verzichten und sich noch mehr Menschen darüber aufregen, hat der Verein den neusten Zugang in seinem Inventar verkündet: Pferdefleisch.

Ab sofort gehört dieses also offiziell zum kulinarischen Erbe der Schweiz, genau wie das Walliser Roggenbrot, die Zuger Kirschtorte, die St. Galler Bratwurst und rund 400 weitere Nahrungsmittel, die hierzulande traditionell hergestellt und konsumiert werden und

**Denise Jeitziner,**  
Redaktorin Gesellschaft



zu denen viele Schweizer eine besondere Verbindung haben.

Die Mitteilung kam just zwischen dem Fondue chinoise an Weihnachten und dem Fondue bourguignonne, das bei vielen an Silvester auf den Tisch kommt. In einigen Regionen der Schweiz wird aber statt Rind fein geschnittenes Pferd in die Brühe getaucht. Ja, Rössli-Fleisch!

Natürlich ist sich der vom Bund unterstützte Verein der Brisanz seiner jüngsten Nomination bewusst und hält in der Mitteilung fest, Pferde zu essen, erzeuge Kontroversen, «vergleichbar mit gesotenen Hunden oder Katzen». Allerdings. Wir erinnern uns an den

Skandal 2013, als in einigen EU-Ländern Pferdefleisch in Hamburgern gefunden wurde und später auch hier bei uns in einer «Rindfleisch»-Lasagne von Coop. Die Proteste führten schliesslich dazu, dass diverse Lebensmittelhändler ihre Pferdefleischprodukte komplett aus dem Sortiment nahmen.

Die Aufruhr zeigte deutlich, dass Tier eben nicht gleich Tier ist, wenn es als Fleisch auf dem Teller landet. Obwohl es aus ethischen Gründen keinen Unterschied macht, ob man Rinder, Pferde, Katzen oder Hunde isst. Aber das tun wir nun mal in der Schweiz. Also sollten wir auch dazu stehen. Oder es ganz bleiben lassen.