VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.



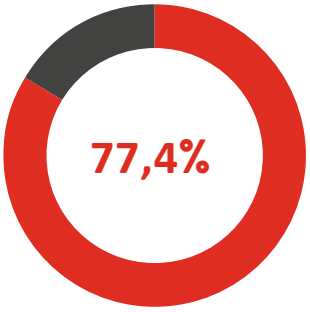
FEINE ONLINE REZEPTE

DIE SCHWEIZER RINDERHALTUNG

Viehhaltung hat eine grosse Bedeutung

Die Viehhaltung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Die Schweiz ist aufgrund der topografischen und klimatischen Verhältnisse ein ausgesprochenes Grasland, welches ausschliesslich Wiederkäuer verwerten können. Insgesamt leben in der Schweiz ca. 1,5 Millionen Rinder. Dazu gehören Milchkühe, Mutterkühe, Aufzucht- und Masttiere sowie Kälber. Was die Schweizer Rinderhaltung besonders auszeichnet, sind das hohe Tierwohlniveau, die Herstellung von Nahrungsmitteln höchster Qualität und die hohe Produktsicherheit.

Anteil Inlandproduktion 2025



Quelle: Proviande

Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:
bfs.admin.ch

Das Wichtigste im Überblick.

- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Rinder wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch sowie in Leder um.
- Die Fleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt. Kühe geben nur dann Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebären.
- Das Futter für die Schweizer Rinder besteht vorwiegend aus Raufutter und ist GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.



Familienbetriebe als Basis

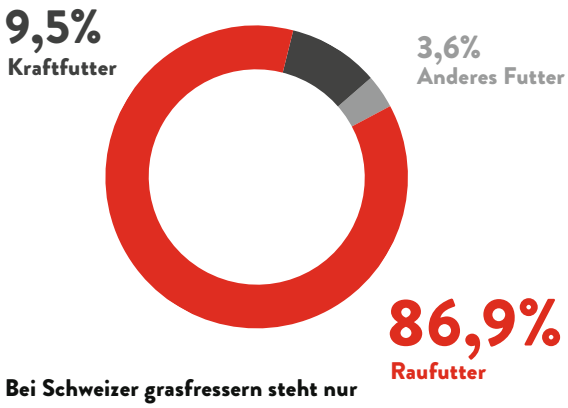
Die Rinder werden in der Schweiz noch immer überwiegend auf Familienbetrieben gehalten, was im Vergleich zum Ausland einen Spezialfall darstellt. Mit dem Strukturwandel gibt es auch in der Schweiz anzahlmässig weniger dafür grössere Betriebe. In der Schweiz werden jedoch Höchstbestände je Betrieb für die Nutztierhaltung festgelegt.
Damit sollen bodenabhängige Familienbetriebe geschützt werden. Von den gesamthaft rund 33 500 Rindviehhalter in der Schweiz beträgt die durchschnittliche Anzahl Rinder pro Betrieb 36 Tiere und nur etwa 8% der Betriebe halten mehr als 50 Kühe.
Im Vergleich mit dem Ausland kann demnach von kleinen Strukturen gesprochen werden.

Verschiedene Rassen

Die Rindfleischproduktion ist mehrheitlich ein Koppelprodukt der Milchproduktion, weshalb die Anzahl der in der Schweiz gehaltenen Rinder und damit die produzierte Rindfleischmenge stark vom Milchmarkt beeinflusst werden.
Die Anzahl der Milchproduzenten hat in den letzten Jahren abgenommen. Dagegen steigt die Anzahl Mutterkühe seit Jahren kontinuierlich an. Je nach Nutzungsrichtung und Zuchtziel wird zwischen Milchrassen (zur Milchproduktion), Fleischrinderrassen (zur Fleischproduktion) und kombinierten Rassen, sogenannten Zweinutzungsrassen, unterschieden. Früher gab es in der Schweiz vier anerkannte Rinderrassen, welche mit unterschiedlicher Gewichtung kombiniert für die Milch- und Fleischnutzung gezüchtet wurden. Erst in jüngerer Zeit kamen die Fleischrinderrassen hinzu.

Vielfältige Produktion

Bei der klassischen Rindermast werden die Tiere mit Gras, Heu, Maissilage und zum Teil mit Kraftfutter gefüttert. Rinder und Ochsen werden 14–20 Monate gemästet, Muni 12–17 Monate. Viele Betriebe haben Laufställe, in denen sich die Tiere frei bewegen können.
Eine extensive Form der Rindermast ist die Weidemast, die aber nur mit Rindern und Ochsen sinnvoll ist. Bei der Mutterkuhhaltung säugen die Kühe ihre Kälber und ziehen sie selbst auf. Sie werden nicht gemolken. Beim Absetzen (Ende der Säugezeit) wiegen die Kälber 240–300 Kilogramm und werden weiter aufgezogen, gemästet oder geschlachtet.



Bei Schweizer grasfressern steht nur wenig Kraftfutter, dafür viel Raufutter auf dem Speiseplan.

Quelle: Proviande

VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.



Wichtige Raufutterverzehrer

Die Schweiz ist ein grasland, aufgrund klimatischer und topografischer Bedingungen ist nur auf gut einem Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Anbau von Ackerkulturen möglich. Das heisst auf den übrigen Flächen kann keine Nahrung für die direkte menschliche Ernährung angebaut werden, da ausschliesslich gras wächst.
Das Grasland kann als Weide, Silage oder Dürrfutter ausschliesslich von Wiederkäuern verwertet und zu Fleisch oder Milch veredelt werden. Besonders zentral ist die Nutzung der Grasflächen durch Rindvieh in abgelegenen Regionen und auf Alpen, die ansonsten verwuchern würden.

Hohes Tierschutzniveau

Die Gesetze, welche in der Schweiz die Tierhaltung regeln, gehören weltweit zu den strengsten.
So bestehen zum Beispiel schon für die Ställe strenge Vorgaben und die Tierhalter müssen eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben.
Zudem produziert ein grosser Teil der Schweizer Rindviehhalter freiwillig nach den Richtlinien des Programms «Besonders tierfreundliche Stallungssysteme» (BTS, 55,7%) und/oder des Programms «Regelmässiger AUSlauf im Freien» (RAUS, 85,7%). Die strengen Vorschriften, die unabhängigen Kontrollen, die freiwilligen Zusatzprogramme und das hohe Ausbildungsniveau führen dazu, dass die Landwirtschaft in der Schweiz beim Tierwohl weltweit eine führende Rolle einnimmt.

Sicheres Schweizer Rindfleisch

Verschiedene Massnahmen gewährleisten, dass das Schweizer Rindfleisch höchsten Ansprüchen an die Fleischqualität und die Nahrungsmittelsicherheit genügt.
So gelten in der Schweiz beispielsweise strenge Vorschriften beim Einsatz von Medikamenten. Arzneimittel dürfen den Tieren nur nach tierärztlicher Diagnose und Verschreibung gegeben werden. Mit staatlichen Überwachungsprogrammen wird sichergestellt, dass keine unerwünschten Rückstände im Rindfleisch verbleiben.
Der Einsatz von Hormonen und antimikrobiellen Leistungsförderern ist in der Schweiz verboten und die Futtermittel sind frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO).
Bei der Rindfleischproduktion gewährleistet ein modernes System die Rückverfolgbarkeit des Fleisches.
Jedes Tier wird bei der Geburt markiert und alle Handänderungen werden in der Tierverkehrsdatenbank registriert.
So kann jederzeit überprüft werden, welches Tier zu welcher Zeit auf welchem Hof lebte.

Labels

Beim Rindfleisch gibt es verschiedene Labelprogramme.
Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnetes Rindfleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit. Rindfleisch gibt es auch in Bioqualität.

Weitere Informationen zu den Labels:
labelinfo.ch und suissegarantie.ch
swissbeef.ch

VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.



RINDFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Nährwertangaben

Rindfleisch ist eher fettarm, enthält aber viel hochwertiges Eiweiss, Eisen und Zink sowie Vitamine der B-Gruppe und weitere wichtige Mineralstoffe. Das Eisen im Fleisch wird vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen.

100 g essbarer Anteil	Entrecôte	Geschnetzeltes	Voressen
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	133/560	102/431	97/410
Eiweiss (g)	2,3	1,4	1,2
Gesamtfett (g)	4,5	1,5	1,3
*Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA**	45,7:44,8:9,5	40,8:40,0:19,6	40,5:40,0:19,6

* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

Pro-Kopf-Verbrauch bleibt stabil

Hierzulande werden pro Kopf und Jahr rund 50 kg Fleisch konsumiert. Dank der Deklarationspflicht kann beim eingekauften Rindfleisch immer festgestellt werden, ob es sich um inländisches Rindfleisch handelt.

Rindfleisch-Verbrauch 2025



12 kg PRO KOPF

Quelle: Proviande



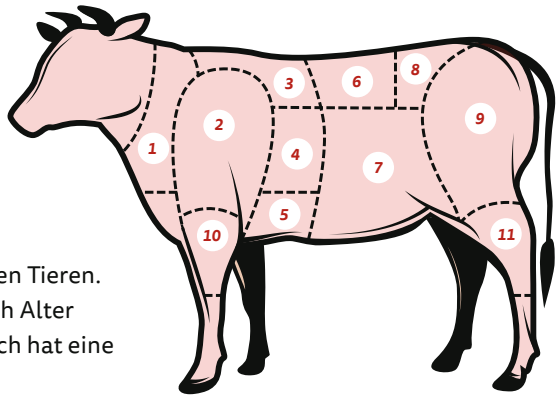
22,6% Rindfleisch

Gesamter Fleischverbrauch **77,4%**

VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.

FLEISCHSTÜCKE VOM RIND



Rindfleisch stammt von ein bis zwei Jahre alten weiblichen oder männlichen Tieren. Das Fleisch ist schön marmoriert – ein typisches Qualitätsmerkmal. Je nach Alter und Rasse sind die Muskelfasern unterschiedlich in der Struktur. Rindfleisch hat eine hellrote bis kräftig rote Farbe.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Hals, abgedeckter Rücken, Hohrücken  1 3 ***Hals (ganz)*** ***Hohrücken***	Der Hals eignet sich für mageres, saftiges Siedfleisch und Ragout. Der Rücken wird unterteilt in den sogenannten abgedeckten Rücken und den Hohrücken. Der abgedeckte Rücken eignet sich für mageres Siedfleisch und Voressen. Nach entsprechender Lagerzeit entstehen aus dem Hohrücken saftige, zarte Steaks oder ein zarter Braten.
Nierstück (ohne Huft): Filet, Entrecôte, Roastbeef  ***Filet (ganz)*** 6 ***Entrecôte, Roastbeef***	Das ganze Roastbeef eignet sich zum Braten oder Niedergaren. Wird es in Tranchen geschnitten, erhalten wir Entrecôtes oder, bei dickeren Tranchen, Entrecôtes doubles. Entrecôte mit Knochen gibt die klassische «Côte de bœuf». Entrecôte und Filet, mit Knochen geschnitten, ergeben die berühmten Porterhouse- und T-Bone-Steaks. Das Filet ist das zarteste Fleischstück. In Tranchen geschnitten, wird es zu Filetsteaks oder Tournedos. Am Stück gebraten, findet das Mittelstück klassische Verwendung für das Chateaubriand. Die Filetspitze eignet sich für ein Bœuf Stroganoff oder etwas exklusiver für ein Tatar.
Huft, Huftdeckel  8 ***Huft (ganz)*** ***Huftdeckel***	Aus der Rindshuft werden die zarten Rumpsteaks und das Fleisch für die verschiedenen Fondues geschnitten. Der Huftdeckel ergibt einen zarten Braten oder den originalen Tafelspitz.
Brustkern, Federstück, Brust  4 ***Brustkern*** ***Federstück***	Das Federstück liegt zwischen Rücken und Brust und wird für Siedfleisch gebraucht. Die Brust eignet sich ebenfalls für Siedfleisch.
Schulter  2 ***Schulterfilet***	Sie ist ein vielseitiges Teilstück. Dicke Schulter, Schulterfilet und Schulterspitz sind klassische Bratenstücke, wobei der Schulterspitz sehr oft für Siedfleisch verwendet wird. Bug und Schulterdeckel eignen sich für viele Eintopf- und Saucengerichte wie Voressen, Gulasch und Geschnetzeltes.

VOM
RIND

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.

DE, 04/2026

Stotzen: Nuss, runder Mocken, Eckstück, Unterspälte



Runde Nuss 9



Runder Mocken



Eckstück



Unterspälte

Gut gelagert, eignen sich Nuss und Eckstück für Plätzli à la minute und Geschnetzeltes. Unterspälte und runder Mocken ergeben Schmorplätzli und Braten.

Lempen 7

Der Lempen wird unterteilt in den dicken und den dünnen Lempen. Beide Teile werden als Siedfleisch verwendet.

Schenkel oder Haxe 10 11

In Tranchen geschnitten, ergeben sie die saftigen Rindshaxen. Das echte ungarische Gulasch wird ebenfalls aus dem Schenkel geschnitten.

Special Cuts

Auch weniger bekannte Stücke wie das Flank Steak werden immer beliebter. Diese «Special Cuts» stehen den bekannteren Stücken geschmacklich in nichts nach Infos auf schweizerfleisch.ch

Für weitere Auskünfte rund ums Rind

Schweizer Rindviehproduzenten (SRP)
Laurstrasse 10
Postfach
5201 Brugg

Tel. +41 (0)56 462 53 60
info@srp-psbb.ch
srp-psbb.ch

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.