

Schweizer Rentner strotzen vor Glück

Sie sind die zufriedensten Pensionäre Europas – und bereuen fast nichts ▶ Seite 3

Nati kann doch noch siegen

EM-Hauptprobe geglückt – Schweiz schlägt Tschechien 4:1



F-35-Debakel: VBS ignorierte alle Warnungen

Ehemaliger Finanzkontrolleur packt aus ▶ Seiten 4-5

Blick

Fr. 3.- | Freitag | 27. Juni 2025

Blick entlarvt die üblen Ekel-Tricks der Carna Center

Fleisch-Skandal!

► **Billigware aus Osteuropa** als teures Schweizer Fleisch verkauft ► **Abgelaufene Produkte** als frisch deklariert ► **Kalbs-Cipollata aus Geflügel** hergestellt ► Frühere Angestellte der Carna Center packen aus: So wurden Kunden und Beizen **hinters Licht geführt**



«Hergestellt in der Schweiz» steht auf der Etikette. In Wahrheit kommt der Suure Mocke aus Uruguay.

ULRICH ROTZINGER

Das Schweizer Huhn kommt aus Ungarn, der Schweizer Suure Mocke aus Uruguay und das als Schweizer Frischfleisch angepriesene Spanferkel aus einer ausländischen Tiefkühltruhe. Das sind nur einige der vielen Schweinereien, von denen ehe-

malige Mitarbeiter der Fleischfachmärkte Carna Center über ihren Ex-Arbeitgeber berichten. Ihre Vorwürfe erschüttern die Branche.

2014 hatte Carna Grischa für den grössten Fleischskandal in der Schweiz gesorgt. Jetzt der nächste! Und wie damals bestreiten die Verantwortlichen

mithilfe eines Starnwalts die Vorwürfe. Bei Carna Centern werde sauber gearbeitet, haben sie immer behauptet, die schwarzen Schafe seien bei Carna Grischa. **Jetzt zeigt Blick aber: Das stimmt so nicht!** Bis heute soll auch bei den Carna Centern übel getrickst worden sein.

▶ Seiten 2-3

Michelle Hunziker frisch verliebt

Die Schweizerin turtelt mit Finanzmanager Nino Tronchetti Provera durch Mailand ▶ Letzte Seite

Michelle Hunziker und Nino Tronchetti Provera bummeln gemeinsam durch Mailand.



Sommerlicher Velospass auf A1

Was gibt es Schöneres als eine morgendliche Velotour unter der noch angenehmen Sommer-sonne? Am Mittwoch hat ein Mann dieses Hobby auf einer der am stärksten befahrenen Autobahnen der Schweiz geübt (Bild). **Mit AirPods in den Ohren und ohne Helm auf dem Kopf fuhr er auf der A1 bei Dübendorf ZH seelenruhig auf der linken Spur Richtung Bern.** Leserreporter P. M. staunte nicht schlecht, als er ihn vor sich sah: «Ich musste von 80 km/h auf etwa 10 km/h runterbremsen.»

Zum Glück hatte der Radfahrer umsichtige Freunde und Helfer: Um 10.30 Uhr beendete die Kapo Zürich seine gefährliche Fahrt. Warum der Mann auf die Autobahn geriet, ist nicht klar. Das Happy End jedoch ist Fakt: Er blieb unverletzt.

«G&G machte die kreativen Menschen in der Schweiz für alle sichtbar.»

Filmikone **Ursula Andress** (89) bedauert, dass die SRF-Sendung heute Abend zum letzten Mal ausgestrahlt wird ▶ Seite 6

Blick

Redaktion ▶ Blick, Postfach, 8021 Zürich | 044 259 62 62 | redaktion@blick.ch oder vorname.nachname@ringier.ch
Abos ▶ 058 510 73 02 | kundenservice@blick.ch | Leserreporter ▶ Whatsapp an 079 813 80 41

AZ 4800 Zofingen
N° 146 – 67. Jahrgang

9 771013 066000 00146

FLEISCH-SKANDAL

Ehemalige Angestellte erheben schwere Vorwürfe gegen die Fachmärkte

«Alle wurden über den Tisch gezogen»

ULRICH ROTZINGER

Mit dem Versprechen «Mehr Fleisch fürs Geld» machte Carna Grischa Werbung in eigener Sache. Jahrelang hat die Fleischhändlerin aus Landquart GR Beizen und Kantinen hinter Licht geführt – bis Sonntags-Blick die Fleisch-Trickserien öffentlich machte. Im Jahr 2015 ging die Firma pleite. Seitdem steht Carna Grischa für den grössten Fleischskandal in der Schweiz.

«Alle wurden über den Tisch gezogen.»

Ex-Angestellte Carna Center

Zehn Jahre später bringen Recherchen von Blick ans Licht: Auch bei den Carna-Centern, den früheren Schwesterbetrieben der Skandalfirma, gibt es unerhörten Fleisch-Bschiss. Diese Fleischfachmärkte, zum Beispiel in Frauenfeld TG, Heerbrugg SG, Oberaach TG, Winterthur ZH und Wittenbach SG, nutzen dabei teilweise heute noch den gleichen Werbespruch und dasselbe Logo wie die pleitegegangene Carna Grischa.

Schon als der Carna-Grischa-Skandal 2014 aufgedeckt worden war, bestritten die Chefs der damaligen Schwesterbetriebe jegliche Verbindungen. Bei Carna Centern werde sauber gearbeitet, die schwarzen Schafe seien bei Carna Grischa. Jetzt zeigt Blick: Pustekuchen! Bis in die Gegenwart wurde auch bei Carna Centern getrickt.

Blick exklusiv vorliegende Dokumente ehemaliger Angestellter widersprechen der damaligen Darstellung der Chefs. Carna-Center-Betriebe unter dem Dach der Carna Holding haben laut den Insidern bis in die Gegenwart bei Deklarationen, Zustand und Herkunft der Ware getrickt und geltendes Lebensmittelgesetz ausgehebelt. Die Betroffenen: Vereine, Restaurants, Asia-Take-aways und unzählige Privatpersonen.

«Alle wurden über den Tisch gezogen, immer auf Anweisung der Geschäftsleiter», sagen mehrere Ex-Angestellte von Carna-Center-Betrieben, die



Der Carna-Center-Betrieb in Winterthur musste Ende 2023 schliessen.



Blick unabhängig voneinander befragt hat.

Sie wollen aus Furcht vor Anfeindungen anonym bleiben, auch weil sie beim Bschiss zumindest teilweise mitgemacht haben. Wer aufbegehrt habe, behaupten sie, dem hätten die Carna-Center-Chefs mit der Kündigung gedroht: «Du wirst in der Fleischbranche nie mehr einen Job finden.»

Im Zentrum der Recherche stehen die Fleischfachmärkte in Frauenfeld und Winterthur mit jeweils einem Jahresumsatz von rund drei Millionen Franken.

Welche Vorwürfe liegen konkret vor? Blick konnte Fotos, interne Mails und Whatsapp-Nachrichten-Verläufe einsehen, anhand derer sich nachzeichnen lässt, wie diese Filialen immer wieder beschissen haben:

► Ausländische Produkte – Billigfleisch aus Osteuropa – sollen als teures Schweizer Fleisch verkauft worden sein.

► Angebliches Frischfleisch soll aus dem Tiefkühler gekommen sein.

► Günstige Geflügel-Cipollata sollen als teure Kalbs-Cipollata verkauft worden sein.

► Fondue-Chinoise-Platten sollen statt mit Schweizer Poulet mit ungarischem Geflügel bestückt worden sein.

Ein beteiligter Mitarbeiter, der über 14 Jahre im Betrieb arbeitete, gibt zu Protokoll: «Spanferkel haben wir häufig tiefgekühlt aus dem Ausland besorgt. Verkauft worden ist es als Frischfleisch aus der Schweiz.» Poulet sei ebenfalls immer mal



Blick-Wirtschaftschef Ulrich Rotzinger im Gespräch mit ehemaligen Angestellten der Carna Center.



Falsch deklariert: Der Suure Mocke und das Rindfleisch für die Tartarwürstli kamen gar nicht aus der Schweiz.



wieder «eingebürgert» worden. Denn dort ist der Preisunterschied zwischen einheimischem und ausländischem Fleisch besonders hoch.

Damit konfrontiert, schalten die Carna-Center-Chefs Staranwalt Andreas Meili ein. «Diese Vorwürfe haben sich nicht bestätigt», sagt dieser. Generell habe es weder Order «von oben» gegeben noch Anweisungen, ausländische Ware umzuetikettieren, um sie dann zu verkaufen.

Meili beruft sich dabei neben Belegen von Schweizer Lieferanten auch auf Aussagen der ehemaligen Standortleitung Frauenfeld. Mit dieser konnte Blick direkt sprechen und erfuhr: Heute will sich die Stand-

ortleitung nicht mehr hinter die von ihr damals gemachten Aussagen stellen. Unerwähnt liess der Anwalt, dass Carna Center regelmässig über ihren Fleischimporteur Delimpex AG in Pfäffikon SZ Ware aus dem Ausland eingekauft haben.

Blick weiss: Die Herkunfts-Check-Verantwortlichen des Fleischfachverbands Proviande stiessen bereits vor vier Jahren auf Unregelmässigkeiten bei Carna-Center-Betrieben.

Bei einigen der bei Kontrollkäufen in unterschiedlichen Filialen der Carna Center bezogenen Waren ergaben

DNA-Tests: «Schweiz» stand zwar auf der Verpackung, doch es war keine «Schweiz» drin. Bezeichnet werden solche Befunde als «No-Match».

Blick liegen die Ergebnisse dieser Kontrollen vor. Kurz gesagt: Die Frauenfelder Filiale verkaufte ausländische Rinds-tartarwürstli als Schweizer Fleisch.

Die Filiale in Oberaach TG bürgerte Suure Mocke (Rindssauerbraten) aus Uruguay ein. Deklariert wurde es als «hergestellt in der Schweiz mit Schweizerfleisch», wie auf dem Etikett gut zu sehen ist.



Das Carna-Netzwerk

Die Carna Holding AG mit Sitz in Affeltrangen TG ist ein undurchsichtiges Netzwerk von Firmen, die im Fleischgewerbe tätig sind. Die Holding steht auf drei Säulen: Fleischproduktion, Gastronomiebelieferung und eigene Fleischfachmärkte. Geschätzter Jahresumsatz: rund 30 Millionen Franken.

Das erste Carna Center eröffnete im Jahr 1999 in Oberaach TG. Zu besten Zeiten gab es rund ein Dutzend dieser Fleischfachmärkte. Schlechtere Zeiten kamen mit dem Carna-Grischa-Skandal im 2014. Vier Jahre bevor dieser Fleischbschiss aufflog, verkaufte der damalige

Inhaber der Carna Holding seine Beteiligung am Skandalfleischhändler aus Landquart GR. Er sass aber bis zu dessen Aufliegen im Carna-Grischa-Verwaltungsrat. Darum ist bei Carna Grischa auch vom einstigen Schwesterbetrieb, der Carna Center, die Rede.

Heute gibt es noch die Standorte in Oberaach TG und in Heerbrugg SG. Diese sind seit Anfang 2024 wieder im Besitz des damaligen Inhabers der Carna Holding, der sie nun unter der Firma Carnapartner AG führt. Das Carna Center in St. Gallen heisst seit Anfang 2025 Gastrolitz.

ULRICH ROTZINGER

Zuerst Preis erhöht – dann 50%-Sticker draufgeklebt

Nicht nur bei der Herkunft ist gemäss Blick-Quellen beim Fleischfachverkäufer Carna Center jahrelang beschissen worden, sondern auch beim Auszeichnen der Ware im Winterthurer Verkaufsladen. «Wir haben die Etiketten nie zu fest draufkleben dürfen, damit man sie leichter abziehen und austauschen konnte», berichtet ein Ex-Angestellter. Was auch immer wieder vorgekommen sei: Bevor Fleisch- oder Wurstwaren in Aktion gingen, sei der Kilopreis stark erhöht worden.

Auf die frisch etikettierte Packung klebte man dann jeweils einen 50-Prozent-Sticker. So habe man die Marge stabil halten können, berichtet ein Beteiligter, und habe damit signalisiert, dass

man unschlagbar günstig sei. Keine Chance für die Kundschaft, den Etikettenschwindel zu erkennen, wie beteiligte Ex-Mitarbeitende sagen.

Die Ware sei ordnungsgemäss rabattiert worden, kontert Carna-Center-Anwalt Andreas Meili. «Ein solcher Vorgang würde von uns nie toleriert, da er betrügerisch wäre», beruft sich der Staranwalt auf einen ehemaligen Standortleiter Winterthur. Ehemalige Angestellte, die unter diesem gearbeitet haben, stützen aber die Quellen von Blick.

Nebst der Etikettierung berichten Mitarbeitende auch von ekelhaften Zuständen in der Fleischverarbeitung. Mehrfach hätten die Mitarbeitenden in Winter-



Etikettenschwindel beim Fleisch von Carna Center.

thur die Carna-Chefs darauf aufmerksam gemacht, wie sie versichern.

Blick liegen Aufnahmen vom Mai 2023 vor. Sie zeigen Schimmel an den Arbeitsplatten, offene Kabel und Stromanschlüsse, die den Sicherheitsvorschriften widersprechen.

«Solche Mängel sind leider in keinem Nahrungsmittel-

telverarbeitungsbetrieb vollständig vermeidbar. Sie wurden aber immer sofort fachgerecht behoben», sagt der Anwalt von Carna Center. Blick liegt ein Kontrollbericht des Arbeitsinspektors vom Amt für Wirtschaft und Arbeit Kanton Zürich mit diesen Beanstandungen vor, der fast sieben Monate später Ende November 2023 an einen der Carna-Center-Chefs ging. Viel Zeit verging, nichts wurde gemacht. Kurz darauf musste die Winterthurer Carna-Center-Filiale schliessen.

Was den Kontrolleuren offenbar entging, Mitarbeitende damals aber doku-

mentierten: Die Winterthurer Filiale hatte auch noch ein Mäuseproblem. Als in den Schubladen mit Fleischgewürzen einmal Mäusekot entdeckt wurde, habe man diese nicht etwa entsorgt: «Auf Geheiss der Carna-Chefs, mussten wir die verkoteten Gewürze sieben und weiterverwenden», sagt ein Beteiligter.

Diese Behauptungen seien falsch, eine Anweisung zum Sieben und Weiterverwenden dieser Mischung habe es nicht gegeben, sagt der Carna-Center-Anwalt. «Es wurde zu keiner Zeit Fleisch verkauft, das nicht in Ordnung war.» Die hygienischen Verhältnisse seien in allen Carna Centern «absolut korrekt gewesen».

ULRICH ROTZINGER

e Carna Center



Die Filiale Frauenfeld musste im Frühjahr 2023 schliessen und wurde mit dem Standort Winterthur zusammengelegt. Die Filiale Oberaach existiert noch heute.

«Mittels Rückverfolgbarkeit konnte der Proviande damals glaubhaft nachgewiesen werden, dass es sich um Schweizer Fleisch handelte», sagt Carna-Center-Anwalt Meili zu diesen Kontrollkäufen. Blick könne die Branchenorganisation kontaktieren, deren Verantwortliche gerne Auskunft gebe. Fehlanzeige!

Proviande will diese Aussage nicht bestätigen. «Wir werden uns dazu nicht mehr äussern», heisst es auf Nachfrage. Darauf angesprochen Anwalt Meili: «Die Fehlerquelle (*Anm. d. Red.: No-Matches*) kann bei der Proviande liegen oder auch beim Lieferanten.» **Der grösste Teil des Rindfleisches sei ja korrekt deklariert gewesen.**

Mit dem Aus des Winterthurer Carna Centers zum Jahreswechsel 2024 gingen die Trickserien gemäss Quellen

weiter. In den Wochen nach der Schliessung wurde das Fleisch aus den Winterthurer Frischtheken von einem angestellten Chauffeur in einem Abfallcontainer entsorgt.

Tiefgekühlte Produkte, darunter auch abgelaufene Produkte, habe dieser aber gemäss Aussagen eines damals Beteiligten statt in die Entsorgung in die Filiale in Oberaach verfrachtet. **Dort sei die Ware «neu verpackt» worden und in den Jubiläumsverkauf «25 Jahre Carna Center Oberaach» im Mai 2024 gelangt.**

Der Chauffeur selbst erzählte herum, er sei von einem der Chefs dazu mündlich instruiert worden, beschädigt in bar auf die Hand. Das berichten voneinander unabhängige Quellen. Der betreffende Chauffeur beendete – von Blick darauf angesprochen – das Telefonat.

Laut Anwalt Meili sind nur einwandfreie und keine abgelaufenen Fleischwaren vom Carna Center Winterthur nach Oberaach verschoben worden. Alles andere stimme nicht. «Die Pflicht zur Deklaration von aufgetautem Fleisch und die Kompetenz für die Entsorgung von abgelaufenem Fleisch lag bei den Leitern der jeweiligen Standorte», hält der Anwalt generell fest. **Befehle «von oben» habe es keine gegeben.**

Ursprünglich gab es fast ein Dutzend Carna Center in der Deutschschweiz. Übrig geblieben sind die Fleischfachmärkte in Oberaach, Heerbrugg und St. Gallen.

Letztere hat Anfang dieses Jahres den Firmennamen Gastroblitz angenommen. Die Website wurde ausgetauscht, mit grünem Anstrich und neuem Gastroblitz-Slogan. Statt wie früher «Mehr Fleisch fürs Geld» heisst es heute «Saftiges zu fairen Preisen».

Anwalt Meili hält fest: «Heerbrugg und Oberaach sind seit 1. Januar 2024 eigenständige Niederlassungen mit einem tadellosen Ruf.» Seitdem habe deren Firma «Carna Partner AG keine Verbindung mehr zur Carna Holding AG». Die Lieferanten der beiden Center-Standorte sind aber nach wie vor dieselben wie die der Carna Holding.

Schwarze Schafe kommen zu oft ungeschoren davon

Wer heute in der Fleischbranche recherchiert, braucht ein dickes Fell. Wer Biss zeigt, wird angefeindet. Es wird manipuliert, gedeckt, vertuscht. Kollegen schützen einander, reden Whistleblower schlecht und sich selbst heraus.

So war es schon vor über zehn Jahren, als Blick die Mauseheleien bei Carna Grischa aufdeckte. Der Deklarations-Bschiss der Bündner Skandalfirma rüttelte eine ganze Branche wach – von der Dorfbeiz bis zum Fleischgrossisten.

Schon damals ahnten viele, dass auch Carna-Fachgeschäfte falsch deklarierten und ausländisches Fleisch als Schweizer Ware verkauften. Doch niemand hatte den Mut, die Trickserien offenzulegen.

Das hat sich geändert. Neue Recherchen und Dokumente von Blick belegen es.

Es ist eine Saurerei, dass im sensiblen Bereich der Lebens-

KOMMENTAR



ULRICH ROTZINGER
Wirtschaftschef

mittel noch immer getrickst, vertuscht und gelogen wird. Kontrollbehörden ducken sich weg, verstecken sich hinter der Schweigepflicht. Ein Hohn für die ehrlichen Fachleute der Branche – und für die Konsumenten.

Die Schweizer Fleischbranche steht nun wieder unter Generalverdacht. Zu Unrecht. Die Mehrheit – auch in der Gastronomie – arbeitet sauber und gesetzeskonform.

Doch wer das Vertrauen der Kunden schamlos missbraucht, muss zur Rechenschaft gezogen werden. Schwarze Schafe dürfen keinen Freipass bekommen.

NEWS

Anklageerhebung gegen Ameti geplant

Zürich – Die Zürcher Staatsanwaltschaft beabsichtigt, gegen die Ex-GLP-Politikerin Sanija Ameti Anklage wegen Verdachts auf Störung der Glaubensfreiheit zu erheben. Die 33-Jährige hatte im September 2024 in einem Keller mit einer Luftpistole auf ein Bild von Jesus und Maria geschossen. Dafür erhielt sie harte Kritik. «Unsere Anzeige war erfolgreich! Frau Ameti hat mit dieser deplatzierten Aktion die Glaubensfreiheit von Millionen von Christen verletzt», freut sich Junge-SVP-Präsident Nils Fiechter auf X.

Dollar fällt auf tiefsten Stand seit 14 Jahren

Zürich – Unter die Schwelle von 80 Rappen rutschte der Dollar-Kurs zum Franken im Verlauf des gestrigen Donnerstags – und somit auf den tiefsten Stand seit 14 Jahren. Grund sind Spekulationen zu einem möglichen Machtwechsel an der Spitze der US-Notenbank. Viele vermuten, dass die Fed dann schneller die Zinsen senken könnte. Das setzt dem Dollar zu. Bereits im April liess die Währung deutlich nach, als US-Präsident Donald Trump seine Zollpläne präsentierte.

Meyer Burger auch in den USA insolvent

Thun – Meyer Burger hat in den USA einen Insolvenzantrag gestellt. Bereits Ende Mai kam es zum Kahlschlag wegen finanzieller Schwierigkeiten: Das Solarunternehmen entliess alle 282 Angestellten in den USA und stoppte die Produktion von Solarmodulen. Auch für die deutsche Tochter meldete Meyer Burger bereits Insolvenz an. Jetzt steht die Sanierung der US-Tochter auf dem Plan.

Pfister scheitert mit Gegenvorschlag

Bern – Mitte-Chef Gerhard Pfister (62) wollte der 10-Millionen-Initiative der SVP mit einem Gegenvorschlag den Wind aus den Segeln nehmen. Gestern hat er sein Anliegen in der dafür zuständigen Sicherheitspolitischen Kommission vorgebracht – und ist gescheitert. Neben den Mitte-Vertretern sollen weitere Kommissionsmitglieder den Vorschlag unterstützt haben, das Resultat sei aber deutlich ausgefallen. Pfister gibt noch nicht auf und bringt seine Idee als Minderheitsantrag in die Parlamentsdebatte ein. In der Herbstsession dürfte sich der Nationalrat damit befassen.

BÖRSEN & DEVISEN

SMI	11880.0 (+0.0%)	➔
DOW JONES	43386.8 (+0.9%)	➔
EURO/CHF	0.94	➔
USD/CHF	0.80	➔
GOLD	85475 Fr./kg	➔
ERDÖL	67.59 \$/Fass	➔



65- bis 74-Jährige fühlen sich energetischer und vitaler als jede andere Altersgruppe.

Studie widerlegt gängige Klischees

Die zufriedensten Rentner Europas leben in der Schweiz

Rentnerinnen und Rentner haben ihr Leben lang auf der Baustelle, daheim, im Geschäft oder Büro geschuftet. Sie haben sich ihren erfüllten Ruhestand wohl verdient. Nirgendwo scheint ihnen das besser zu gelingen als in der Schweiz. Die Pensionierten hierzulande sind am zufriedensten in ganz Europa, wie die aktuelle Studie «Wie lebt es sich im Rentenalter?» zeigt.

Der Lebensversicherer Swiss Life hat für die Studie gut 2000 Personen im Alter von 65 bis 80 befragt. Blick fasst die bemerkenswertesten Erkenntnisse zusammen.

Für einmal vor den Skandinavien

Vier von fünf Pensionierten in der Schweiz sind mit ihrem Leben zufrieden, die Hälfte sogar sehr zufrieden. Die meisten Befragten bereuen wenig oder nichts in ihrem bisherigen Leben. «Die häufig gute finanzielle Situation und die hohe Lebensqualität dürften wichtige Faktoren sein», sagt Andreas Christen (40), Co-Autor der Studie, zu Blick. Aber auch die Gesundheit, aktive Freizeitgestaltung und die Pflege der sozialen Kontakte werden von der grossen Mehrheit positiv bewertet. «Gerade die Gesundheit ist zentral», so Christen. Die Pensionierten hierzulande stechen sogar die skandinavischen Länder aus, in denen gemäss vielen Studien die glücklichsten Menschen in Europa leben.

Finanzen spielen eine Rolle, aber ...

Wer in der Pension nicht gross über Geld nachdenken muss, ist

zufriedener. Die Hälfte der Rentner muss praktisch nie auf etwas verzichten. Sie können nach Lust und Laune Restaurants besuchen, Ferien buchen und das Leben geniessen. Die grosse Mehrheit der anderen muss hie und da auf eine Hotelübernachtung oder einen Ausflug verzichten. Ein kleiner Teil muss den Gürtel dauerhaft enger schnallen. «Je tiefer das Einkommen der Pensionierten ist, desto schlechter fällt ihre Zufriedenheit aus», sagt Andreas Christen.

Was in diesem Kontext jedoch überrascht: «Die 20 Prozent der Rentner mit den tiefsten Einkommen sind ähnlich oft zufrieden wie die 20 Prozent der Bestverdienenden im Erwerbsalter. Das zeigt, dass neben Geld noch andere Faktoren eine wichtige Rolle spielen», führt er aus.

Seltener einsam und gute Sozialkontakte

Rentner fühlen sich seltener einsam als jüngere Menschen und sind mit ihrem sozialen Netzwerk grundsätzlich zufrieden. Bei einem Teil nehmen die sozialen Kontakte mit dem Ausstieg aus der Arbeitswelt hingegen ab. Die vorhandenen Kontakte werden jedoch bei vielen wertvoller. Die freie Zeit dürfte bei der Kontaktpflege helfen.

Interessant: Die Befragung zeigt einen deutlichen Geschlechtergraben. «So nennen 80 Prozent der Männer ihre Partnerin als engste Vertrauensperson. Bei den Frauen geben hingegen nur 45 Prozent ihren Partner an», sagt Co-Autorin Nadia Myohl (33).

Das Klischee mit den Wandergruppen

Die 65- bis 74-Jährigen fühlen sich energetischer und vitaler als jede andere Altersgruppe. Sie sind aktiv, machen Sport, lösen Rätsel, besuchen Freunde, nutzen soziale Medien und machen Ausflüge. Die Studie widerlegt auch das gängige Klischee der Seniorenwandergruppen, die gerade zu Stosszeiten die bereits überfüllten Züge nutzen.

«Senioren sind vor allem ausserhalb der Pendelzeiten unterwegs, also zwischen 9 und 11 Uhr und von 13 bis 17 Uhr», sagt Myohl. Zudem nutzen sie ihre Zeit für Reisen: Zwei von drei waren im letzten Jahr in Europa unterwegs, einen Teil zog es gar noch weiter in die Ferne. «Neben Ländern wie den USA oder Australien reisen sie auch in exotische Länder wie Burkina Faso oder Vanuatu», so die Co-Autorin.

Kinder und Enkelkinder machen nicht glücklicher

Rentnerinnen und Rentner ohne Kinder oder Enkelkinder sind gleich zufrieden wie jene mit, wie die Umfrage zeigt. Wer Enkelkinder hat, bringt sich jedoch gern beim Hütedienst ein. Zwei Drittel kümmern sich regelmässig an bestimmten Tagen um ihre Enkel. Im Gegenzug müssen ihre Kinder jedoch nicht anpacken, wenn sie beim Kochen oder Putzen Unterstützung benötigen.

«Die wenigsten erwarten, dereinst von ihren Kindern gepflegt zu werden, wenn sie gesundheitlich abbauen und auf Hilfe angewiesen sind», hält Myohl fest.

MARTIN SCHMIDT

Traurige Gewissheit: Schafhirt Toni († 64) ist tot

Grosse Trauer in Blatten VS: Bei den menschlichen Überresten, die gefunden wurden, handelt es sich um den seit dem 28. Mai vermissten 64-jährigen Schafhirten Toni. Dies hat die formelle Identifikation des am Dienstag im Gebiet Tennmatten gefundenen leblosen Körpers ergeben. Der Hirt war seit dem 28. Mai, als

es in Blatten zu dem verheerenden Bergsturz kam, vermisst worden.

Ein Baggerfahrer sei im Rahmen von Such- und Aufräumarbeiten auf den leblosen Körper gestossen, teilte die Kantonspolizei Wallis gestern Abend mit. Der Hirt hatte sich bei seiner Stallung im Gebiet Tennmatten aufgehalten.



Schafhirt Toni (kl. Bild) kam beim Bergsturz im Walliser Dorf Blatten ums Leben.

Deutsche wundern sich über Bundesrat

Schweizer Regierung setze sich zu wenig für die EU-Abkommen ein ▶ Seiten 2-3

«Wir müssen Tabula rasa machen»

► Sport



Aline Trede vom Fussballverband über den Unterschied zwischen Männer- und Frauen-EM

Zum ersten Mal nüchtern am Open Air

Ohne Alkohol unterm Partyvolk in St. Gallen – ein trockener Selbstversuch

► Seite 5



Blick

Fr. 3.- | Samstag | 28. Juni 2025

So liefen die Ekel-Tricks im Fleischskandal

Alles noch schlimmer! Das Grüsel-Protokoll

ULRICH ROTZINGER

Der Fleischskandal, den Blick gestern publik gemacht hat, erschüttert die Branche und empört unsere

Leserinnen und Leser. Ehemalige Angestellte der Carna Center werfen ihrem Ex-Arbeitgeber vor, Kunden und Restaurants hinter Licht geführt zu haben.

Die Ekel-Tricks: Unter anderem sei Billigware aus Osteuropa als teures Schweizer Fleisch verkauft worden. Oder den Kundinnen und Kunden sei aufgetaute Tief-

kühlware als frisch ange-dreht worden.

Nun kommen noch mehr teils unappetitliche Details ans Licht. Fotos zeigen zum Beispiel, wie Schweinehuft

über Nacht, teils unter laufendem Wasserhahn, aufgetaut wurde. Der Anwalt der Carna Center widerspricht den Vorwürfen.

► Seiten 4-5, 10



Christian Constantin geht mit seinem FC Sion nach Russland.

«Ich habe keine Skrupel, da zu spielen.»

Klub-Boss
Christian Constantin

«Total daneben.»

Ex-Sion-Spieler
Charly In-Albon

«Sicher nicht optimal.»

Ex-Sion-Spieler
Georges Bregy

«Ich bin enttäuscht und finde es falsch.»

Mitte-Fraktionschef
Philipp Matthias Bregy

«Wir schlucken leer.»

Blick-Sportchef Emanuel Gisi

Stimmen zum Testspiel des FC Sion gegen Zenit St. Petersburg in Russland ► Sport



Kuss der Superlative

Jaaaa! Jeff Bezos (61) und Lauren Sánchez (55) haben gestern Abend in Venedig geheiratet

► Letzte Seite

Amazon-Gründer Jeff Bezos und TV-Moderatorin Lauren Sánchez feiern Hochzeit in Venedig.

Wird Barbie zur Spionin im Kinderzimmer?

Künstliche Intelligenz hält beim Spielzeug Einzug – nicht nur zum Spass ► Seite 7

Blick

Redaktion ► Blick, Postfach, 8021 Zürich | 044 259 62 62 | redaktion@blick.ch oder vorname.nachname@ringier.ch
Abos ► 058 510 73 02 | kundenservice@blick.ch | Leserreporter ► Whatsapp an 079 813 80 41

AZ 4800 Zofingen
N° 147 – 67. Jahrgang

9 771013 066000

FLEISCH-SKANDAL

Ehemalige Angestellte der Carna Center packen neue Ekel-Details aus –

«Fleisch auftauen, neu etikettieren und als frische Aktion günstig verkaufen»

ULRICH ROTZINGER

Die Fleischbranche ist in Aufruhr. Langjährige Ex-Mitarbeitende erheben massive Vorwürfe gegen die Chefs der Carna-Center-Fleischfachmärkte. Deren Anwalt hält dagegen, nichts sei an den Vorwürfen dran. Ex-Angestellte berichten jedoch unabhängig voneinander, dass sie mehrfach tiefgefrorene, teilweise abgelaufene Ware auftauen, umlabeln und als Frischfleisch deklarieren mussten.

Schweinefleisch mit Auftauen unterm Wasserhahn

Ein Kunde vom Carna Center Frauenfeld hatte frische Schweinehuftspießli bestellt. «Weil keine an Lager waren, gabs eben Auftautes, das dann als Frischware deklariert wurde», sagt ein Ex-Mitarbeiter, der dabei war. Seine Handyaufnahmen dokumentieren, wie hierfür kistenweise Schweinehuft über Nacht, teils unter laufendem Wasserhahn, aufgetaut wurde.

Der Branchenverband Proviande hält fest: «Gesundheitlich gefährlich» werde es, wenn beim Auftauen Fehler gemacht werden. «Zum Beispiel wenn Fleisch im heissen Wasser oder im eigenen Saft in der Wärme aufgetaut wird. Denn das ist ein Nährboden für Bakterien.» Carna-Center-Anwalt Andreas Meili: «Für die einzelnen Filialen und das Tagesgeschäft war und ist stets der zuständige Standortleiter verantwortlich.» Der damaligen Standortleiterin und auch den Chefs sei davon nichts bekannt.

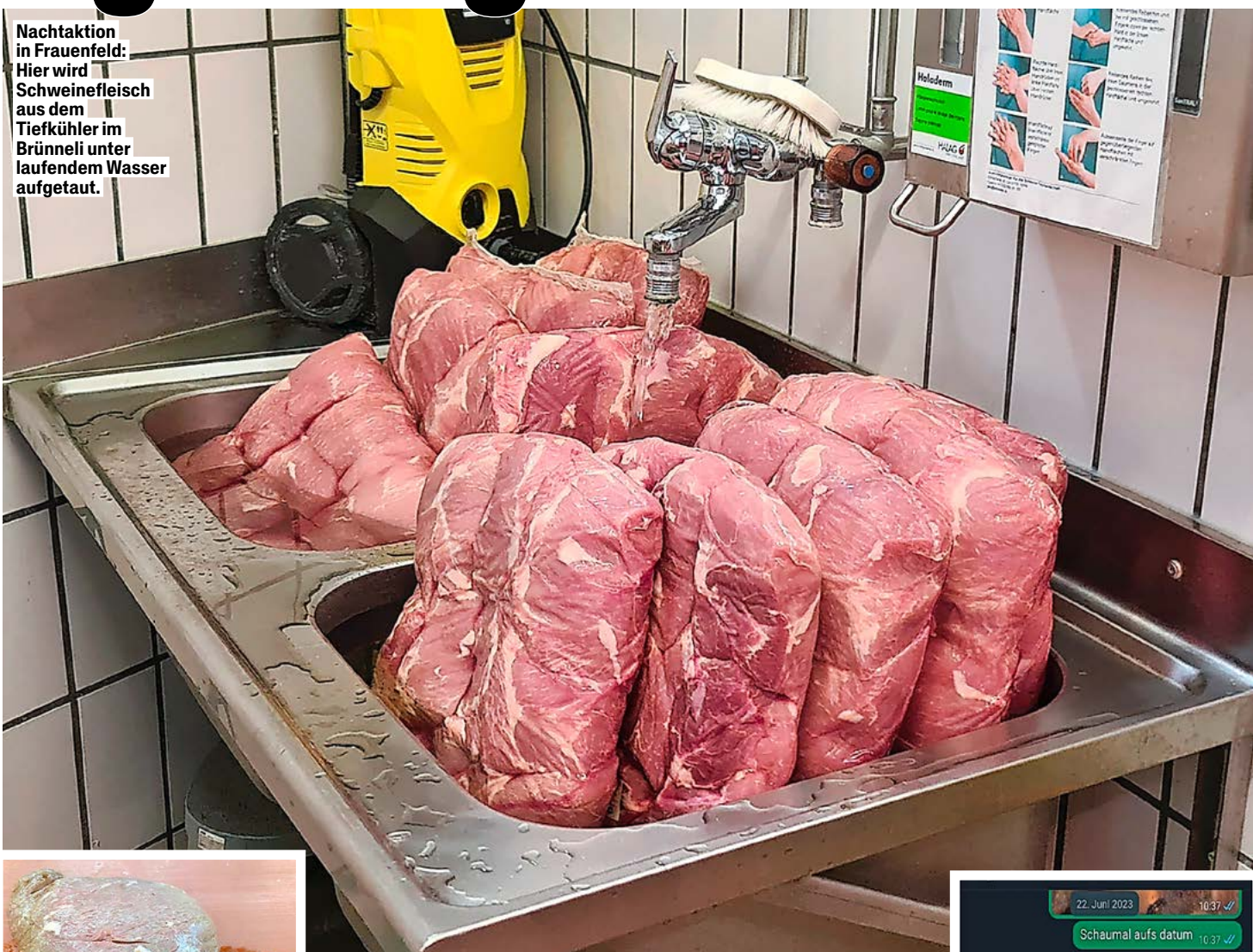
Jahrelang schlummert Ware im Tiefkühler



Ungesunde Details kommen mit der Schliessung der Frauenfelder Carna-Filiale im Frühjahr 2023 auf den Tisch. Hunderte Kilo Fleisch, die dort zum Teil über Jahre im Tiefkühler lagerten, wurden nicht etwa vernichtet – die Ware sei einfach in der Winterthurer Filiale gelandet, behaupten Involvierte.

Darunter Nierstücke vom Kalb mit Verpackungsdatum vom 11. Dezember 2018.

Anordnung der Carna-Chefs laut Ex-Mitarbeitenden: «Fleisch auftauen, neu etikettieren und als frische Aktion in der Gastro den Kunden für einen günstigen Preis verkaufen.» Der Hinweis des Personals, dass Kalbsnierstücke maximal sechs Monate tiefgekühlt werden dürfen, wurde offenbar abgeschmettert. Der Standortleiter sorgte schliesslich dafür, dass dieses Fleisch entsorgt wurde, wie Blick weiss.



Nachtaktion in Frauenfeld: Hier wird Schweinefleisch aus dem Tiefkühler im Brunnell unter laufendem Wasser aufgetaut.



Aus alter Tiefkühlware wird Frischware

Aus Frauenfeld erhielt Winterthur 100 Kilogramm Rindshuft, die tiefgekühlt sechs bis acht Jahre im Kühlraum lagerten.

«Die Rindshuft musste auf Anweisung der Geschäftsführer aufgetaut, und die grauen Stellen mussten weggeschnitten werden», berichtet ein Ex-Angestellter, der damals dabei war. «Dann mussten wir das Fleisch in Würfel schneiden, marinieren und als frische Rindsspieße im Laden verkaufen.»

Noch ein Beispiel: Von einem den Carna Center nahestehenden Lieferanten erhielt die Filiale Winterthur am 27. Juni 2023 tiefgekühlten Schweinefleisch.

Dieser war jedoch datiert mit Verpackungsdatum 2. März 2022. «Unverkäuflich. Ware tiefgekühlt, maximal zu verkaufen: sechs Monate», meldete der Standortleiter seinen Chefs. Deren Anweisung sei prompt gekommen: «Auspacken, die Originaletikette entfernen und durch neues Datum ersetzen. Die Ware geht nicht an den Lieferanten zurück und muss verkauft werden.»

Carna-Center-Anwalt Meili sagt, die Vorwürfe hätten sich in ihrer Untersuchung nicht bestätigt. Solche Anweisungen der Chefs habe es nicht gegeben. Das Tiefkühlager, das von Frau-

enfeld TG nach Winterthur ZH gebracht worden ist, sei kontrolliert worden. «Hier ist festgestellt worden, dass ältere Kalbssteaks im Tiefkühler waren. Diese wurden entsorgt», so der Anwalt.

Fakt ist: Es gibt keine gesetzlichen Vorschriften, wie lange Fleisch im Tiefkühler liegen darf. Gesetzlich festgeschrieben ist allerdings die Lagerung im Tiefkühler bei mindestens minus 18 Grad.

Asia-Restaurant wird mit Billigrind ausgetrickst

Beim Fleischfachmarkt Carna Center Winterthur bestellte ein asiatisches Restaurant aus Volketswil ZH 15,5 Kilogramm teure Rindshohrückensteaks. Was der Kunde nicht wusste und nicht auf dem Lieferschein steht: Statt der Hohrückensteaks wurde ihm billigerer Rindshals angedreht – das be-



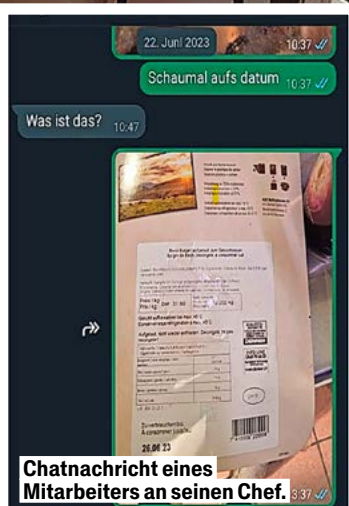
Aus billigem Rinderhals werden teure Rindshohrückensteaks.

hauptet zumindest ein Ex-Carna-Center-Mitarbeiter, der die Bestellung abgearbeitet hatte. Blick liegt Bildmaterial der Rindshalspackung vor, die umverpackt und mit «Hohrückensteak» beschriftet worden sein soll. «Solch ein Etikettenschwindel wurde von den Geschäftsführern immer wieder verlangt», sagt der Insider weiter. Das sei «Bschiss am Kunden», damit habe man die Marge deutlich verbessern können. «Es sind keine Kundenreklamationen dokumentiert», sagt Carna-Center-Anwalt Andreas Meili. Interne Abklärungen hätten diesen Vorwurf nicht bestätigt.

Ablaufende Bison-Burger mit Denner-Etikett werden länger haltbar

Ein halbes Jahr vor Schliessung der Filiale Winterthur wurde das Carna Center Winterthur mit einer Ladung Bison-Burger beliefert, die kurz vor Ablauf der Verkaufsfrist waren. «Einige der Burgerpackungen hatten noch ein Denner-Etikett drauf, das der Lieferant offenbar übersehen und nicht entfernt hatte», sagt ein Ex-Mitarbeiter, der dabei war. Bei dieser Lieferung handelt es sich offenbar um einen Überbestand des Denner-Lieferanten, weil in der Produktion mehr Ware für den Kunden produziert wurde als bestellt. Die Bison-Burger durften nur noch vier Tage verkauft werden. Ein Mitarbeiter wies am 22. Juni 2023 via Whatsapp die Carna-Center-Geschäftsleitung darauf hin.

«Die Geschäftsleitung hat uns dann angewiesen, die Etiketten – wo noch vorhanden –



Chatnachricht eines Mitarbeiters an seinen Chef.

zu entfernen und alle Verpackungen mit neuer Etikette zu versehen», so der Ex-Mitarbeiter zu Blick. Alle Verpackungen dieser Ladung Bison-Burger hätten daraufhin mit der Auszeichnungswaage eine «frische Deklaration» erhalten. Auf der neuen Etikette habe dann ein um zehn Tage verlängertes Verbrauchsdatum gestanden – das ist nicht erlaubt! Anschliessend sei diese Ware als Aktion in die Verkaufstruhen des Carna Centers Winterthur gelangt, die Burger hätten sich gut verkauft. «Das Wetter war auch super. Ideal zum Grillieren», so der Ex-Mitarbeiter.

«Dieser Vorwurf hat sich in unserer Untersuchung nicht bestätigt», hält Carna-Center-Anwalt Andreas Meili auf Nachfrage von Blick fest. Solches Fleisch sei nie «im Carna Center Winterthur zum Verkauf angeboten worden». Es habe sich auch nicht bestätigen lassen, «dass es solche Anweisungen von oben gibt oder gegeben hat». Blick hat zwei weitere Ex-Mitarbeitende getroffen, die damals dabei waren. Ihre Angaben decken sich mit jenen ihres Ex-Arbeitskollegen in Winterthur.

So unterscheiden sich frische von tiefgefrorenem

Für Laien ist es schwierig, rotes Fleisch voneinander zu unterscheiden. Dazu zählen Rind, Kalb und Schwein bis hin zu Pferd. In roher Form ist Pferd deutlich dunkler und langfaseriger als etwa Rind. Letzteres hat eine hell- bis mittelrote Farbe. Die Geschmacksunterschiede lassen sich je nach Gewürz auf dem Teller kaum mehr feststellen.

Auch gefrorenes und wieder aufgetautes Fleisch lässt sich nur schwer von frischem unterscheiden. Bei Fingerdruck gibt frisches Rindfleisch leicht nach, die entstehende Vertiefung sollte sich schnell wieder zurückbilden. In gekochtem Zustand ist Frischfleisch deutlich saftiger. Wird es tiefgefroren, verliert es beim Garen Wasser und Geschmack.



Frisches Fleisch in einer Metzgerauslage.



Als die Bündner Fleischfirma Carna Grischa überfüllt

Alle hatten es geahnt, beweisen konnte die Mauseheleien lange Zeit niemand. Als SonntagsBlick dann im November 2014 den Deklarationsbschiss der Bündner Firma Carna Grischa aufdeckte, bebte ein ganzer Wirtschaftszweig – vom Schweizer Fleisch-Grossisten bis zur kleinen Landbeiz. Mindestens zehn Jahre lang hatten die Carna-Grischa-Chefs Kundinnen und Kunden hinter Licht geführt.

Ware aus dem Tiefkühler wurde als Frischfleisch verkauft, sogar Verfallsdaten auf den Etiketten wurden getürkt. Der Bündner Fleischhändler mit Sitz in Landquart GR führte Beizen, Hotels und Kantinen an der Nase herum.

Statt teuren Rinds aus der Schweiz karrte Carna Grischa Billigimportware ins Luxushotel Tschuggen nach Arosa GR. Im gleichen Stil haute die Firma das Zürcher Edelrestaurant Kronenhalle übers Ohr. Die Beamten der Kantonspolizei Zürich hatten in der Kantine mehrfach aufgetautes statt frisches Fleisch auf dem Teller.

Lieferfahrzeug der Bündner Fleischfirma Carna Grischa im November 2014.



das Protokoll

heidet
es Fleisch
rorenem

Fleisch sollte keinesfalls süsslich oder unangenehm riechen. Bei Minus 18 Grad ist Rindfleisch bis zu zwölf Monate im Tiefkühler haltbar. Für Schwein gilt als Richtwert für die Haltbarkeit acht Monate, für Hackfleisch bis zu drei Monate.

Weil für Laien schwierig zu erkennen ist, ob ein Produkt wie Fleisch ohne Gefahr verzehrbar ist, gibt es das Verbrauchsdatum auf der Verpackung. Dieses sollte man ernst nehmen. **«Der Konsum nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist grundsätzlich zu unterlassen»**, hält das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen fest. Generell seien solche Produkte nur bis zum angegebenen Datum bedenkenlos geniessbar.

ULRICH ROTZINGER

ner Skandal-
hrt wurde

Das Personalrestaurant Giardino der Krankenkasse Helsana in Dübendorf ZH wurde mit falsch deklariertem Pouletbrüstli aus Ungarn beliefert. Ähnlich erging es den Angestellten in der Kantine der Migros-Tochter Midor in Meilen ZH. Von Kinderkrippen und Primarschulen bis zu Betagtenheimen – geschont wurde niemand von den Carna-Grischa-Tricksern.

Im Nachgang zu den SonntagsBlick-Enthüllungen nahm die Polizei Ermittlungen auf. Diese stützten sich auf eine anonyme Anzeige, bestätigte die Churer Staatsanwaltschaft damals. **Es kam zu einer Hausdurchsuchung der Fleischhändlerin in Landquart.** Ebenfalls fuhr die Lebensmittelkontrolle bei Carna Grischa ein.

Im Mai 2015 gibt erst das Mutterunternehmen Carnaworld Holding AG auf, einen Monat später deponiert Carna Grischa die Bilanz. 27 Angestellte verloren ihren Job.

Der Strafbefehl wegen mehrfacher Warenfälschung gegen zwei Ex-Chefs von Carna Grischa fällt «inakzeptabel mild» aus, kommentierte der Präsident des Ombudsrats der Fleischwirtschaft. **Der Fall habe dennoch abschreckende Wirkung auf die Branche.** Damit lag er wohl falsch, wie das Beispiel der neuen Enthüllung um die Carna-Center-Betriebe zeigt.

ULRICH ROTZINGER

Blick-Reporter nach Alkohol-Entzug erstmals nüchtern am Open Air St. Gallen

Kein Sieben-Tage-Kater mehr. Freiheit!

Mit verklebten Augen wache ich auf, das Zelt hat sich auf 50 Grad aufgeheizt, mein Mund macht einer Wüste ernsthafte Konkurrenz. Die Stiefel liegen in einer Wasserpfütze, die Socken sind durchnässt. Mein Kopf dreht sich, ich weiss kaum, wo oben und unten ist.

Das war am Open Air St. Gallen 2013. Eines der schlimmsten in meiner zweifelhaften «Karriere». Bereits kurz nach dem Eintreffen «teleportiere» ich mich von Tag zu Tag. Gedächtnisfetzen des letzten Tages weichen in kurzen Abständen dem Blick auf die Zeltdecke nach dem Aufwachen. **Die Tage sind kurz, und ich bin, im Gegensatz zum Zelt, immer dicht.**

Wir springen zwölf Jahre in die Zukunft. 2025 sitze ich im Bus und lasse mich zum Festivalgelände fahren. Vor zwei Jahren begab ich mich in einen Alkoholentzug, seitdem gehe ich nüchtern durchs Leben. «Jetzt: suufe», sagt ein Mann neben mir, als sich die Bustüren öffnen. «Wegbier, Weeegbiieeer», schreit ein junger Mann aus einem Festzelt entlang des Weges.

Als sich der Wald lichtet und ich eine atemberaubende Aussicht auf mein geliebtes Festival



Stolz auf sich selbst: Blick-Reporter Sandro Zulian auf dem St. Galler Festivalgelände.

im Sittertobel habe, wird mir schlagartig klar: Das hier, das hast du noch nie in deinem ganzen Leben nüchtern gemacht. Kurz kommen mir die Tränen, ich kann es selbst kaum fassen.

Nüchtern an ein Open Air zu gehen, ist schwierig. Kotzende Menschen, torkelnde Massen, Leute, die Leute stützen müssen, Lärm. Aber auch ganz viele lachende Gesichter, Witze, Spass und Freude.



Ohne Alkohol geht jeder Bassschlag tief, jedes Bühnenlicht brennt sich in die Netzhaut. Jede Konversation, speziell mit Betrunknen, wird gespeichert und absorbiert. Jede Duftnote, wenn Menschen wie Schnapsbrennereien riechen, wird im Hirn registriert. Der Alkohol, der sich früher in solchen Situationen schützend wie Watte um den Kopf gelegt hatte, ist weg. **Aber es heisst auch: keine Gedächtnislücken mehr, kein Lallen, keine Schlagseite, kein beschämtes Aufwachen, kein Sieben-Tage-Kater mehr. Freiheit.**

Alkohol ist omnipräsent: Auf selbst gebastelten Fahnen, damit sich einzelne Party-Gruppen wiederfinden, stehen lustige Biersprüche. «Suuf mol meh, du Lappe» oder «Nidwalden mein Life, Schüga mein Drive».

Alkohol – oft in rauen Mengen – ist hier im Tobel tatsächlich eine Art Treiber. Du hast Kopfschmerzen?

Bier. Du fühlst dich ausgelaugt? Bier. **Du traust dich nicht, jemanden anzusprechen? Bier. Und das Wichtigste am Morgen: Du hast einen Kater? Bier.** So liess ich mich fast 20 Jahre durchs Sittertobel treiben. Der Gedanke daran lässt mich heute erschauern.

«Ah, du bist doch der, der nichts trinkt», sagt ein schon gut betankter Festivalgänger abschätzig zu mir. «Ja, der bin ich», sage ich stolz, während er mich feixend anschaut und Mühe hat, mich mit den Augen zu fixieren.

Solche Situationen sind selten. **Der Zuspriech, den ich erhalten, ist überwältigend.** Ein Jugendfreund sagt zu mir: «Ich finde das so geil, dass du hier bist und nichts trinkst. Ich könnte das niemals.» Dann wird er reflektiert: «Ich weiss eigentlich selber nicht wirklich, warum ich trinke – und warum so viel, wenn ich hier bin.»

Die Brauerei Schützengarten publizierte am Donnerstag ein Instagram-Video, auf dem man

einen biertrinkenden Mann sieht. Unter dem Video steht: «Morgens: Nume eis Schüga. Mittags: Villicht no eis.» Es gibt wohl keinen anderen Grossanlass, bei dem man Alkoholkonsum schon am Morgen so schamlos propagieren kann. **Die Stimmung am Open Air St. Gallen ist geradezu verleitend für unkontrollierten Konsum.** Vier Tage annähernd gesetzloser Heiterkeit, der nächste Bierstand ist gleich um die Ecke – die Sanität auch. Der Stand der Suchthilfe liegt versteckt in einer Ecke des Geländes.

Mein Fazit: Stellt man es richtig an, gelingt der nüchterne Open-Air-Besuch ohne weiteres. Entscheidend ist die Auswahl der Begleiter. Sie sollten im Idealfall wenig bis gar nichts trinken. Und: Pausen. **Immer wieder abschalten und so die vielen Eindrücke, die man betrunken schnell vergessen hätte, verarbeiten.** Dann wird jedes Festival geiler als mit Sprit. Garantiert keine Schnapsidee.

SANDRO ZULIAN

WIR SIND BLICK Estelle Schwery (14) schnupperte bei uns zwei Tage am Journalismus

Vielleicht werde ich ja eines Tages Wallis-Reporterin

Eine so grosse Drohne habe ich noch nie gesehen. Langsam fliegt sie über die Weinberge von Visperterminen VS, versprüht das geladene Pflanzenschutzmittel. «Sofort filmen!», sagt Blick-Reporter Martin Meul, der Mann, den ich die folgenden zwei Tage begleiten werde. Er ist aufgeregt und ziemlich happy. Klar, schliesslich sind wir genau wegen der Drohne hier. **«Wir müssen näher ran», sagt Meul. Er zieht im Laufenden sein Stativ aus dem Rucksack,** die Drohne kann schliesslich schon bald wieder weg sein. Auch ich bin aufgeregt, Drohnenjagd macht Spass.

Mein Name ist Estelle Schwery, ich bin 14 Jahre alt und besuche die Orientierungsschule in Visp VS. Dazu gehört auch ein zweitägiges Schnupperpraktikum am Ende des Schuljahrs. Ich wollte un-



Schülerin Estelle Schwery schaut sich die Printausgabe des Blick an.

bedingt einmal einen Blick in den Journalismus werfen. Dass ich das nun bei einer so grossen Zeitung wie dem Blick machen kann, ist eine tolle Erfahrung für mich. Und dann noch direkt ein Einsatz im Gelände – besser kann es kaum starten.

Die Drohne ist fotografiert und gefilmt, jetzt treffen wir einen Winzer. Der ist unglücklich über das Fluggerät am Himmel. Die Drohne spritzt

seine Parzellen, obwohl er das nicht will. «Eine typische Blick-Story», sagt Martin Meul. **Ich höre dem Winzer zu, überlege mir, wie ich später darüber schreiben könnte.** Gleichzeitig versuche ich, alle Informationen mitzubekommen. «Es kommt auf jedes Detail an», hat mir der Blick-Reporter erklärt.

In meiner Freizeit spiele ich Volleyball, tanze und singe



Estelle Schwery mit Blick-Reporter Martin Meul.

im Chor. Journalismus fasziniert mich aber auch schon lange. Deshalb wollte ich einmal in der Praxis sehen, wie man eine Story schreibt, was es alles dafür braucht und was eine gute Geschichte ausmacht. Dafür ist Blick natürlich die richtige Adresse. Vielleicht werde ich ja eines Tages die Nachfolgerin von Martin Meul als Wallis-Reporterin?

Später lerne ich, wie man aus unserem Besuch des Winzers eine Story schreibt. **«Die Menschen sind wichtig», sagt Meul. Er zeigt mir, was eine Reportage ausmacht, wie der Aufbau ist.** Dann schreibe ich Teile meiner ersten Story, unglaublich.

Tag zwei meines Praktikums steht ganz im Zeichen des Bergsturzes von Blatten VS. Wir besuchen in Wiler VS eine Pressekonferenz. Das ist fast wie im Film. Denn nicht nur wir sind ins Lötschental gefahren, viele andere Journalisten sind auch da. Ein bisschen wie im Zirkus, der «Medienzirkus» halt.

Es ist beeindruckend, zu hören, wie auf dem Stausee in Blatten gearbeitet wird. Und ein super Abschluss für mein Praktikum. Für zwei Tage war ich Blick – eine einmalige Erfahrung.

ESTELLE SCHWERY

Wer kontrolliert die Fleischkontrolleure?

Gastronomie und Privatkunden hatten keine Chance, die **Fleisch-Tricksereien** der Carna Center zu erkennen. Die St. Galler Lebensmittelspektoren wussten seit Monaten von den Vorwürfen von Ex-Angestellten.

ULRICH ROTZINGER UND MARTIN SCHMIDT

Das Schweizer Poulet kommt aus Osteuropa, der Schweizer Suure Mocke aus Uruguay und das als Schweizer Frischfleisch angepriesene Spanferkel aus einer ausländischen Tiefkühltruhe. Gefrorenes Fleisch sei immer wieder aufgetaut worden und mit neuem Etikett in der Frischfleischtheke gelandet, berichten Ex-Mitarbeiter der Ostschweizer Carna Center. Diese bedienen sowohl die Gastronomie als auch Privatkunden.

Das sind nur einige von vielen Schweinereien, von denen Insider dieser Fleischfachmärkte berichten. Blick machte ihre Vorwürfe in dieser Woche öffentlich. Sie lösten ein Beben in der Branche aus.

Zur Erinnerung: 2014 hatte die Bündner Firma Carna Grischa für den grössten Fleischskandal in der Schweiz gesorgt. Jetzt also der nächste! Und wie damals bestreiten die Verantwortlichen mithilfe eines Staranwalts die Vorwürfe. Bei einer internen Untersuchung «haben sich diese Vorwürfe nicht bestätigt», sagt Carna-Center-Anwalt Andreas Meili.

SonntagsBlick weiss: Die Lebensmittelspektoren des St. Galler Amtes für Verbraucherschutz und Veterinärwesen haben Carna-Center-Betriebe schon seit längerem unter Beobachtung. Pikant: Die Verantwortlichen wussten spätestens seit Mitte November 2024 von den mutmasslichen Machenschaften und



Blick deckte den Skandal um die Carna Center diese Woche auf.

Tricksereien bei Carna Center. Ein Ex-Angestellter hatte dem Amt eine «vertrauliche Mitteilung zu Missständen bei der Carna Center AG» zukommen lassen. Im Anhang des Mails: Fotos und Dokumente als Belege der Vorwürfe.

Gemäss Recherchen bestätigte der leitende Lebensmittelspektor des Regionalbüros St. Gallen dem Carna-Informanten den Erhalt von «Nachricht und den Unterlagen». Per Mail vom 19. November 2024 versprach er, diese zu prüfen und das weitere Vorgehen zu definieren. «Das Carna Center St. Gallen ist uns bekannt», schrieb der Regionalbüroleiter dem Insider.

Was ist in der Zwischenzeit passiert? Hat das Amt diese Unterlagen geprüft und Abklärungen unternehmen? Gab es Durchsuchungen? Bis die Vorwürfe von Ex-Carna-Center-Angestellten nun öffentlich wurden, ist über ein halbes Jahr vergangen! Darauf angesprochen, verweigert die Presseabteilung des Kantons St. Gallen eine Auskunft. Auch ein Antrag auf Aktenansicht via Öffentlichkeitsgesetz wurde abge-

schmettert – unter Berufung auf die Schweigepflicht.

«Wir prüfen Unternehmen der Lebensmittelproduktion in regelmässigen Abständen. Wenn ein Verdacht auf einen Missstand vorliegt, führt das Amt auch fallweise Prüfungen durch», heisst es lediglich beim zuständigen Gesundheitsdepartement auf Nachfrage.

«Wo waren da die Lebensmittelkontrolleure?», fragt Maya Graf (63) und schüttelt den Kopf. «Die Betriebe haben

offensichtliche Mängel aufgewiesen. Doch offenbar hat niemand hingeschaut. Das zeugt von einer mangelhaften Kontrolltätigkeit», sagt die Baselbieter Grünen-Ständerätin.

Graf sass beim Carna-Grischa-Skandal vor elf Jahren als Nationalrätin im Parlament. Damals forderte sie die Regierung zu mehr Kontrollen auf. «Nochmals der gleiche Fleischschiss ist ein absoluter Skandal

und eine schlechte Nachricht für alle anständigen Betriebe», so Graf. **Eine ganze Industrie werde nun in Geiselschaft genommen.** «Das Vertrauen in die Fleisch-

«Das ist ein absoluter Skandal. Das Vertrauen in die Fleischbranche geht verloren»



Maya Graf, Grünen-Ständerätin



um Carna Center



**Aufgetaute
Schweinschutt
in einem
Ostschweizer
Carna Center.**

branche geht verloren, und Metzgerei- und Landwirtschaftsbetriebe, die auf Tierwohl und hohe Qualität setzen, müssen es ausbaden.»

Der Ständerätin fehlt jegliches Verständnis dafür, dass Behörden trotz Informationen offenbar untätig geblieben sind. «Nun muss das Kantonsparlament eine Untersuchung einleiten, warum die zuständigen Ämter offensichtlich versagt haben.»

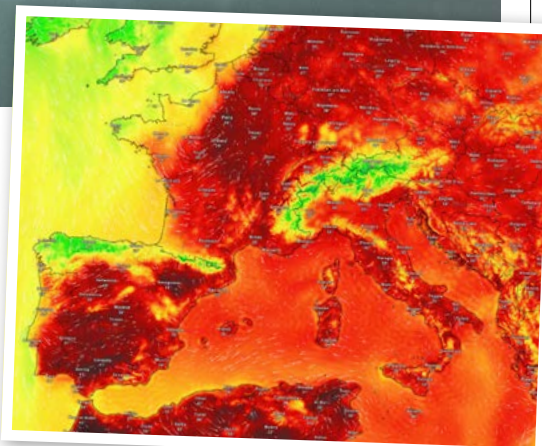
Seriöse Betriebe leiden nicht nur unter dem Reputationsschaden. Wer die Ware richtig deklariert, gerät auch preislich und margentechnisch ins Hintertreffen. «Bedauerlich ist, dass solche Betrügereien unglaublich lukrativ sind. Man verkauft Fleisch, das aus katastrophalen Bedingungen in ausländischen Massentierhaltungsbetrieben kommt, zum Preis von Schweizer Fleisch», bringt es Graf auf den Punkt.

Man müsse zwingend besser mit den europäischen Nachbarländern zusammenarbeiten. «Damit die Rückverfolgbarkeit bei der Herkunft gewährleistet ist.» ●



**Abkühlung in der
Aare in Bern.
Im Hintergrund:
Das Bundeshaus.**

Die Schweiz schwitzt



Der Bund hat wegen der Hitzewelle die zweithöchste Gefahrenstufe für weite Teile der Schweiz ausgerufen. In den nächsten Tagen werden **Temperaturen von bis zu 35 Grad** erwartet.

Auch in der Nacht wird es nicht mehr wirklich abkühlen – in städtischen Gebieten dürfte es sogar über 20 Grad bleiben. Die höchsten Temperaturen werden für Mitte Woche erwartet. Bei der ausgerufenen Gefahrenstufe warnt der Bund vor einem erheblichen Risiko für Kreislaufbeschwerden und körperliches Unwohlsein. Dagegen hilft Schatten – oder ein Bad im kühlen Nass.

ANZEIGE

Donnerstag, 7. Aug. 2025 · 18 Uhr · Heitere Zofingen © Gefällt mir www.volksschlager.ch Vorverkauf [ticketcorner](https://ticketcorner.com)

Francine Jordi

Semino Rossi

Andy Borg

Vanessa Mai

25. Volksschlager OpenAir

Schürzenjäger

Grubertaler

Die Freunde

Brennholz