

REGION

SVLT Zürich / Die Kurse der Sektion Zürich des Schweizer Verbands für Landtechnik stossen auf grosses Interesse. Dieses Jahr stehen etwa Traktor- und Wartungskurse für Frauen auf dem Programm.

SEITE 10

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht
8560 Märstetten
 Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20
 Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen
 – auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat
 – Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
 – Aufzucht in Volieren und Wintergarten
 – Eierverpackungsmaterial 4er, 6er, 10er Schachtel usw.
 – Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
 – Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten
Rufen Sie uns an wir beraten Sie gerne

Eigene Verantwortung wahrnehmen

Agrarzyklus / Christine Wiederkehr und Markus Ritter äusserten sich zum Thema Food Waste.

WEINFELDEN ■ Lebensmittelverschwendung, auch Food Waste genannt, ist ein Thema, das polarisiert. Dies zeigte sich an der stattlichen Anzahl Zuhörerinnen und Zuhörern, die sich am Montag am BBZ Weinfelden zum ersten Teil des Agrarzyklus 2014 einfanden. Als Gastreferenten sprachen Markus Ritter, SBV-Präsident, und Christine Wiederkehr-Luther, Leiterin Ökologie beim Migros-Genossenschaftsbund, über die Lebensmittelverschwendung aus Sicht der Agrar- und Lebensmittelbranche.

Weiterverwerten statt wegwerfen

Ein Drittel aller produzierten Nahrungsmittel gehen heute zwischen Produzent und Konsument verloren. Einige Verluste lassen sich nicht verhindern, beispielsweise Feldverluste oder Rüstabfälle in Verarbeitungsbetrieben. «Ziel sollte aber sein, möglichst viele Nährstoffe zurück in den Kreislauf der Natur zu führen. Auf den Betrieben wird die Abgangsware häufig den Tieren verfüttert. Auch die Verbrennung in Biogasanlagen ist sinnvoll», sagte Markus Ritter.

Diesen unvermeidbaren Verlusten stehen grosse Mengen gegenüber, die bis zu einem gewissen Grad steuerbar sind. Die Abgrenzung zwischen Verlust und Verschwendung ist jedoch nicht immer ganz klar. Christine Wiederkehr erklärte anhand eines Beispiels: «Wenn bei der Joghurtabfüllung von Himbeer auf Erdbeer umgestellt wird, braucht es einen Reinigungsvorgang, bevor das neue Aroma abgefüllt werden kann. Durch den benötigten Spülvorgang geht ein gewisser Anteil des Produkts verloren.» Da stelle sich die Frage, ob das nun unvermeidbarer Verlust oder Verschwendung sei.

Die Verpackung nicht verteufeln

Geht es um Lebensmittelverschwendung, wird häufig der Detailhandel an den Pranger gestellt, weil teilweise die Auffassung herrscht, dass dort täglich

grosse Mengen an Lebensmitteln «entsorgt» werden müssten. «Tatsache ist aber», so Christine Wiederkehr, «dass bei der Migros 98,6 Prozent der Lebensmittel, die sie in den Läden und in der Gastronomie anbietet, auch als Lebensmittel verwendet werden. Was nicht zu regulären Preisen verkauft werden kann, aber noch einwandfrei ist, wird den Kunden und Mitarbeitern zu günstigeren Preisen abgegeben, findet in den Gastronomiebetrieben Verwendung oder geht an gemeinnützige Organisationen. Nur 1,4 Prozent werden nicht als Lebensmittel verkauft oder abgegeben. Ein Zuhörer brachte den Einwand, dass man mit dem Verpackungswahn aufhören und die Produkte wieder offen zum Verkauf anbieten solle. Dem hielt Wiederkehr entgegen, dass gerade dank der Verpackung die Haltbarkeit verlängert und dadurch weniger weggeworfen werde. Migros habe ein Bestreben, Produkte, die nicht für die menschliche Ernährung verwendet werden, sinnvoll zu nutzen. Hier profitiere man von den eigenen Verarbeitungsbetrieben. Wenn immer möglich werden Stoffkreisläufe geschlossen.

Food Waste ist eine Wohlstanderscheinung

Der mit Abstand grösste Verursacher von Food Waste ist mit 45 Prozent der Konsument. Als Hauptursache sieht Markus Ritter, dass die Lebensmittel heute zu günstig sind. Die Schweizer geben – gemessen am Einkommen – weltweit am wenigsten für Nahrungsmittel aus, nämlich 6,8 Prozent. Beim SBV ist man der Meinung, dass man zur Bekämpfung von Food Waste alle Partner entlang der Wertschöpfungskette in ein Boot holen muss. «Es muss uns gemeinsam gelingen, im Bereich Konsum und Ernährung Kompetenzen aufzubauen», sagte Ritter. Als positiv zu werten ist, dass die Menschen heute wieder vermehrt einen Bezug zu einem bewussten Konsum und einer gesunden Ernährung suchen. *Stefanie Vögele*



Michael Dubach, Vorstandsmitglied des Vereins Volkshochschule Mittelhurgau, Christine Wiederkehr-Luther und Markus Ritter (v. l. n. r.). (Bild sv)

Tierhalter in der Pflicht

Rindertuberkulose / Nach dem jüngsten Vorfall im Kanton St. Gallen erlässt das Veterinäramt strengere Auflagen für gesömmertes Vieh in Vorarlberg.

WINTERTHUR ■ Wie letzten Freitag bekannt wurde, ist im Kanton St. Gallen ein neuer Fall von Rindertuberkulose aufgetreten. Das betroffene Rind hatte sich vermutlich im Sommer 2013 oder sogar schon 2012 auf einer Alp in Vorarlberg mit dem Erreger angesteckt. Damit handelt es sich bereits um den zweiten, unabhängigen Fall, bei dem Rinder Tuberkulose aus dem Raum Vorarlberg in die Schweiz eingeschleppt worden ist.

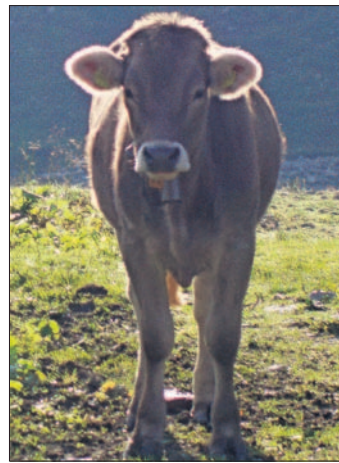
Strengere Auflagen und höhere Kosten

Der jüngste Fall hat nun zur Folge, dass das Veterinäramt St. Gallen in Absprache mit andern Kantonen, dem Fürstentum Liechtenstein und mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) strengere Vorschriften für in Vorarlberg gealptes Rindvieh erlässt. Kantonstierarzt Albert Fritsche rät von einer Sömmern in Österreich ab. Für Bauern, die ihr Vieh trotzdem im Raum Vorarlberg sömmern, gilt folgendes: Die Tiere unterstehen nach ihrer Rückkehr einer Tierverkehrssperre im Heimbetrieb von mindestens sechs bis acht Wochen, bis zum Vorliegen eines negativen Testergebnisses.

- Die Kosten für den Hauttest und allfällig weitere Untersuchungen muss der Tierhalter übernehmen.
- Müssen Tiere ausgemerzt werden, so werden sie nicht aus der Tierseuchenkasse entschädigt.

Genügend Platz auf den Schweizer Alpen

1000 Rinder aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein verbringen jährlich den Sommer auf den Vorarlberger Alpen. Da stellt sich die Frage, ob es für diese 1000 Tiere genügend Platz auf Schweizer Alpen hätte. Beim St. Galler Bauernverband hat man da keine Bedenken, im Gegenteil. Geschäftsführer Andreas Widmer ist überzeugt, dass die strengeren Vorschriften ein positives Signal für Alplätze in der Schweiz sind: «Die Zeit für einen Wechsel ist aktuell günstig: Erstens erhalten die Bauern ab diesem Jahr einen Alpungsbeitrag – vorausgesetzt sie sömmern ihr Vieh in der Schweiz. Zweitens sind die Zahlen von gesömmertem Jungvieh rückläufig, so dass es auf Schweizer Alpen genügend freie Plätze haben wird.» Allerdings empfiehlt Widmer, sich allmählich umzusehen. Nicht der Platz, sondern die Organisation sei das Problem.



Für Vorarlberg gelten ab 2014 strengere Vorschriften. (Bild BauZ)

Peter Nüesch, Präsident SGBV, geht davon aus, dass auch 2014 ein Teil der Betriebe das Vieh nach Vorarlberg bringt. «Viele Betriebsleiter haben langjährige Beziehungen zu den Alpbetrieben oder sind selber Pächter einer Alp. Zudem könnten die höheren Transportkosten für weiter weg gelegene Alpen ausschlaggebend sein, das Vieh in Österreich zu sömmern», so Nüesch.

Hirschbestände im Auge behalten

Beim in der Schweiz isolierten Erreger handelt es sich um den

Mycobacterium caprae-Type Lechtal, der über Hirsche übertragen wird. Könnte also bald auch schon unser Wild mit dem Tuberkuloseerreger infiziert sein? Andreas Widmer gibt Entwarnung: Der St. Galler Bauernverband sei seit Längerem in Gesprächen mit der kantonalen Jagdverwaltung und dem Veterinäramt. Ziel sei, die Bestände in einem Mass zu halten, dass die Hirsche einen genügend grossen Lebensraum haben. «Ich würde nicht sagen, dass gar keine Gefahr einer Tuberkuloseübertragung durch Wild besteht, aber zum jetzigen Zeitpunkt ist das Risiko extrem klein.»

Auch Albert Fritsche geht davon aus, dass zurzeit keine Gefahr besteht. Er gibt jedoch zu Bedenken: «In Österreich sind dringende Massnahmen zur Reduktion der Hirschbestände gefordert, denn es wurden schon einige Tuberkulosefälle entdeckt.» Problematisch sei vor allem, dass in Österreich die Hirsche im Winter zugefüttert würden, was die Situation zusätzlich verschärfe. «Wenn es zu einer Zuwanderung in die Schweiz kommen sollte, ist das Prättigau aber eher gefährdet als der Kanton St. Gallen», sagt der Kantonstierarzt. *Stefanie Vögele*

Fünfzig Jahre sind erst der Anfang

Zürcher Landfrauen / Am 14. Januar feierte die Zürcher Landfrauen-Vereinigung und beging das Jubiläum mit einem grossen Fest.

WÜFLINGEN ■ Am 14. Januar 1964 wurde die Zürcher Landfrauen-Vereinigung (ZLV) offiziell gegründet und löste die Frauenkommission des Zürcher Landwirtschaftlichen Kantonalvereins ab. Mit einer eigenen Organisation gaben die Bäuerinnen ihrem Berufsstand im Kanton Zürich ein prägnanteres Gesicht und ebneten den Weg, sich wirkungsvoller in Politik, Bildung sowie Gesellschaft einzubringen. Dass dies der ZLV erfolgreich gelungen ist, zeigte die Anwesenheit illustrierter Gäste insbesondere aus der Politik. Mitglieder des Kantons- und Regierungsrats bis hin zum Bundesrat Ueli Maurer hatten sich Zeit genommen, der ZLV eine Hommage zu bringen.

Herzlichkeit und Lachen dominierten

Doch im Zentrum standen klar die Landfrauen selbst. Gefeierte werden sollten in erster Linie jene Mitglieder, die massgeblich zum Auf- und Ausbau der ZLV beigetragen hatten: ehemalige Präsidentinnen, frühere Mitglieder des Geschäftsausschusses, des ZLV-Vorstands und der Kommissionen sowie jene Frauen, die zurzeit ein solches Amt innehaben, und die Vorstandsmitglieder der Bezirke.

Mit viel Aufwand war der Anlass vorbereitet worden. Die Anwesenden erwartete eine persönliche, warmherzige Feier, die Zeit gab, verdienstvolle Mitglieder zu ehren und sich auszutauschen. Humorvolle Höhepunkte waren die Sketches der Landfrauen Bernadette Bosshard, Astrid Berweger und Heidi Frei. Als Insiderinnen der Szene gelang es ihnen, die Eigenheiten der ZLV von damals und heute witzig und witzig aufs Korn zu nehmen. Die Gastrednerinnen und -redner punktierten mit Humor, aber auch ernsthaften Anliegen.

Immer wieder hervorgehoben wurde die Funktion der Landfrauen als Brückenbauerinnen, so etwa durch Hans Frei. «Wir wissen alle, wie die Bevölkerung zunimmt, wie Ressourcen immer weniger vorhanden sind», rief der Präsident des Zürcher Bauernverbands in Erinnerung. Frei warb diesbezüglich für die Volksinitiative, welche die landwirtschaftspolitischen Weichen so stellen soll, dass auch zukünftige Generationen eine Perspektive haben werden.

Der grösste Fan der Zürcher Landfrauen war aber zweifellos

der anwesende Landesvater. Mit deutlichen Worten machte Ueli Maurer klar, dass er die Zürcher Landfrauen und deren Arbeit überaus schätzt. Sie seien kreativ, innovativ und gründlich, attestierte er ihnen. Maurer lobte insbesondere auch die Ländliche Familienhilfe, die er als «das vielleicht grossartigste soziale Werk, das wir in der Schweiz haben» bezeichnete.

Ein neues Projekt verspricht Chancen

Christine Bühler wies ebenfalls auf die wichtige Bedeutsamkeit der Verbindung von Produzenten und Konsumenten hin. «Der Wert unserer einheimischen Nahrungsmittel aufzuzeigen und weiterzugeben ist ganz wichtig», hielt die Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) fest. Essen und Esskultur hätten sehr viel mit Identität zu tun. Einen neuen Weg, diese Werte zu vermitteln, soll laut Bühler das Projekt «Swiss tavolata» bieten. Dieses wird eine Onlineplattform schaffen, auf der Bäuerinnen und Landfrauen ihre Kochkunst und Gastfreundschaft anbieten können, unter Einbezug der einheimischen Nahrungsmittel. *Sanna Bühler Winiger*



Theres Weber (links), amtierende ZLV-Präsidentin, mit ehemaligen Präsidentinnen. (Bild Sanna Bühler Winiger)