

Schwimmende Gärten sollen Ernten vor Überflutungen retten



Thomas Schoch/cc

Schwimmende Gärten bieten in überschwemmten Regionen neue Formen des Gemüseanbaus. In Asien feiert die Methode bereits Erfolge, nun versucht eine lokale Entwicklungsorganisation in Mozambique den Erfolg zu reproduzieren. **3**

GRÜNE | WOCHE

Gelungener Auftritt an Grüner Woche **5**

Die Grüne Woche in Berlin ist die wichtigste Messe für Land- und Ernährungswirtschaft. Die Schweizer präsentierte sich mit einem Gemeinschaftsstand in neuer Optik.

BIO | GESCHICHTE

„Bioniere“ in Verarbeitung und Handel **6**

Heute sind Biolebensmittel in fast allen Schweizer Vermarktungskanälen verankert. Dies ist alles andere als selbstverständlich. Die Biobewegung entwickelte sich aus vielfältigen Anfängen über mehrere Jahrzehnte, bevor daraus ein eigentlicher Biomarkt entstand.

ZAHLEN | KURVEN 8

Franzosen essen am meisten Käse

Die Franzosen sind Welt- und Europameister im Käsekonsum. Die Schweiz liegt ebenfalls weit vorne.

KAUFEN | GENIESSEN 9

Ein optimaler Wintersalat

Der Zuckerhut ist auch im Winter aus Schweizer Produktion erhältlich. Er ist sowohl roh als auch gekocht auf dem Teller eine Bereicherung.

Gezeichnet | Gelacht 8

Daten | Termine 10

Agro | News 11

Schwimmende Ernten in Mozambique

Schwimmende Gärten bieten in überschwemmten Regionen neue Formen des Gemüseanbaus. In Asien feiert die Methode bereits Erfolge, nun versucht eine lokale Entwicklungsorganisation in Mozambique den Erfolg zu reproduzieren.

Von Alexandra Carter

Wieder ist es so weit: Der Regen ist in Mozambique angekommen. Von November bis März verdrängt das Plätschern des Regens die Erinnerung an die vorhergehenden Dürremonate. Die Landschaft erblüht, alles sieht saftig und grün aus und ist von einer schimmernden Wasserschicht überzogen.

Doch ganz so harmlos ist die Regensaison nicht. Besonders in diesem Jahr blieb sie lange aus, kam dafür aber im Januar umso heftiger. Zwischen dem 11. und 18. Januar 2015 schwollen die Gewässer der Region Zambezia zu ihrer achtfachen Grösse an. 85'000 Hektaren Land standen nahe der Küste und entlang des Stromes Zambezi unter Wasser, schätzt die UNOSAT. Das entspricht der Fläche Kulturland, die in der Schweiz über 24 Jahre verloren ging¹. Das Wasser zieht sich zwar im März wieder zurück, aber Häuser und Besitztümer sind für viele verloren. Ebenso die Ernten.

Die Folgen der Überschwemmungen für die mehrheitlich selbstversorgenden, kleinbäuerlichen Familien sind gravierend. 2013 gingen landwirtschaftliche Erzeugnisse von 210'587 Hektaren bereits bewirtschaftetem Ackerland und über 3'000 Tiere in den ausufernden Wassermassen unter.



Dieses Jahr fiel der Regen in Mozambique besonders stark aus und setzte riesige Flächen unter Wasser. Die Aufnahme stammt von letzter Woche. (Romea Brügger)

Ohne Land, kein Essen

Die Lebensgrundlage zerstört, flüchten sich viele Betroffene in Zeltlager und sind auf die Lebensmittelspenden der Hilfsorganisationen angewiesen. In Mocua, einer Stadt in Zambezia, ist die Brücke zerstört. Auf der einen Seite werden die Leute mit dem Nötigsten versorgt; Oxfam, Unicef und das World Food Programme sind anwesend. Auf der anderen Seite des Flusses ernährt sich die Bevölkerung seit einer Woche von Mangos oder Cashewnüssen, deren Bäume noch aus dem Wasser ragen, sagt Romea Brügger. Die Schweizerin lebt in Mozambique und arbeitet bei der lokalen Entwicklungsorganisation Kokombi als Projektverantwortliche. Kokombi bedeutet in der lokalen Sprache Chuabo „miteinander“ und unterstützt die Bevölkerung bei der Krisenbewältigung.

Die Möglichkeiten bei Überschwemmungen sind begrenzt. Ausser der Landwirtschaft oder der Fischerei existieren in der Zambezi-Provinz kaum alternative Ein-

kommensquellen. Doch dieses Jahr möchte die Organisation etwas Neues ausprobieren: die schwimmenden Gärten.

Die Initiative des Projektes stammt von der Schweizer Projektleiterin, welche die „floating gardens“ auf Reisen in Thailand antraf. „In Bangladesh, Thailand, Indonesien und den Philippinen nutzt die Bevölkerung diese Methode, um trotz Überschwemmungen Essen zu produzieren und Überschüsse auf dem Markt zu verkaufen. Wieso nicht in Mozambique?“, fragt Romea Brügger.

Schwimmende Gärten

Das Konzept ist relativ einfach. Wasserhyazinthe, ein aus Südamerika eingeschlepptes, wucherndes Unkraut, wird abgeschnitten und mit Stöcken zu einem Floss geflochten. Darauf wird eine zirka 25 Zentimeter dicke Schicht aus Erde und natürlichem Dünger gepackt, in welcher kurzzyklische Pflanzen gedeihen können. Das ganze wird als schwimmendes Beet am

Rande des Flusses verankert. Nach einiger Zeit zersetzen sich die Flösse leicht im Wasser und müssen daher jedes Jahr von neuem gebaut werden. Die Überreste des Vorjahres können jedoch als Kompost für die nächsten Kulturen genutzt werden, wodurch die schwimmenden Gärten auch in der Trockenzeit die Produktivität steigern.

Günstig und effektiv

Die Methode hat grosses Potential. In Bangladesh konnten Familien dank der schwimmenden Gärten zwischen 11 und 35 Prozent ihres Haushaltbudgets decken². Studien und Erfahrungsberichte aus Asien sprechen alle von einer grossen „Exportierbarkeit“ der Methode in andere Ecken der Welt. Sofern Wasserhyazinthe verfügbar ist, haben die meisten Familien nur indirekte Kosten durch die Arbeitszeit für den Bau des Beetes. Allenfalls müssen Samen eingekauft werden. Der Dünger wird meist aus Mist oder zersetzter Wasserhyazinthe gewonnen.

Wenig Alternativen

Der Erfolg ist aber noch nicht garantiert, dafür ist die Methode in anderen Regionen zu wenig erforscht. In Mozambique bieten sich im Moment nur wenige Alternativen an. Die Anpassungsmethoden der Bevölkerung sind beschränkt. Obwohl sich die Bevölkerung der erhöhten Gefahr von Überschwemmungen entlang der Gewässer bewusst ist, zieht es die meisten doch an die Ufer zurück. Denn ohne Fahrrad oder Transportmöglichkeiten kommen sie anders nicht an Wasser.

Am meisten gefährdet sind die Bewohner von flussnahen Städten. Sie sind ebenfalls Selbstversorger und laufen jeden Morgen auf die Felder – ausser in der Regenzeit. Wegen der limitierten Einkommens-

möglichkeiten und der klimatisch bedingten tiefen landwirtschaftlichen Produktivität, kann die Bevölkerung keine Reserven anlegen, um die Regenzeit zu überbrücken.

Auf dem Land, wo es mehr Raum gibt, versuchen die Bauern die Dürren und Fluten mit zwei Feldern zu überleben. Eines ist etwas tiefer gelegen und meist näher am Haus, das zweite liegt höher und bleibt bei Überschwemmungen über dem Wasserspiegel. Auch ernähren sie sich von Wasserhyazinthe, erklärt Brügger.

Zum ersten Mal in Afrika

Wenn sich Romea Brügger in der Region um die Stadt Mocua umsieht, gäbe es so viele Flächen für die schwimmenden Gärten. Doch schwimmende Gärten wurden ihres Wissens noch nicht in Afrika eingesetzt. Theoretisch seien die Voraussetzungen gegeben. „Ob es praktisch auch klappt, wollen wir nun herausfinden“, sagt Brügger.

Kokombi plant die ersten Versuchsfelder in einem kleinen Dorf bei Nicoadala in der Provinz Zambezia. Die Organisation weist zirka zehn Teilnehmer einer Kooperative in den Bau der Flösse ein und stellt ihnen die Materialien zur Verfügung. Dank der grossen Diversität in Mozambique, kommen viele Pflanzen für den Anbau infrage.

Doch es gibt auch Einschränkungen, denn nicht alle Standorte eignen sich für schwimmende Gärten. Die schwimmenden Gärten müssen auf einem Gewässer sein, das trotz ansteigendem Pegel ruhig bleibt. Denn Strömungen und Wellen können das Floss zerstören oder wegtreiben. Die Stelle müsste also einigermaßen geschützt sein, was besonders bei starken Regenfällen schwierig ist. Auch sollte Wasserhyazinthe am Standort verfügbar sein, sonst erhöht sich der Arbeitsaufwand erheblich.

Diese Faktoren wurden bei der Auswahl des Standortes berücksichtigt, sagt Brügger. Kokombi bleibt zuversichtlich, nicht zuletzt weil auch Oxfam am Projekt Interesse gezeigt hat und es mitfinanziert. „Floating Gardens“ können keine Pauschallösung für alle bieten. Doch sie bieten der Bevölkerung eine Möglichkeit, dem Wasser aus eigenen Kräften zu trotzen.

¹ Zwischen 1984 und 2009 ging eine Fläche von 850 Quadratkilometer Kulturland verloren. Quelle: BFS.

² Irfanullah, Haseeb „Floating gardening in Bangladesh: a means to rebuild lives after devastating flood.“

alexandra.carter@lid.ch

Gelungener Auftritt an Grüner Woche

Die Grüne Woche in Berlin ist die wichtigste Messe für Land- und Ernährungswirtschaft. Die Schweiz präsentierte sich mit einem Gemeinschaftsstand in neuer Optik.

Von Jonas Ingold

Seit 1999 präsentiert sich die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft an der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin mit einem Gemeinschaftsstand, der von Agro-Marketing Suisse (AMS) betrieben wird. Unter dem Motto „Grüezi Berlin“ können die Messebesucher neben dem Schweizer Käse auch Schokolade, Trockenfleisch, Weine sowie agrotouristische Angebote kennen lernen. In diesem Jahr hat der Schweizer Pavillon seine Optik verändert, eine neue Deckenverkleidung mit Schweizer Kreuz macht die Besucher schon von weitem auf die Stände aufmerksam. Die Reaktionen von Journalisten aus über 25 Ländern weltweit, die auf Einladung des Schweizer Bauernverbands den Stand und das Restaurant besuchten, fielen äusserst positiv aus.

Auch AMS-Präsident Urs Schneider zeigt sich mit dem Auftritt zufrieden: „Der erneuerte Schweizer Stand wird sehr gut besucht. Zumindest was die Umsätze am Schweizer Stand betrifft, wirkt sich die Aufhebung der Euro-Untergrenze nicht negativ aus“, stellt der stellvertretende Direktor des Schweizer Bauernverbandes fest.

Beim Käse stiegen die Verkaufszahlen um 20 Prozent und bei der Schokolade um 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr an. Das Restaurant verzeichnet in etwa den gleichen Umsatz wie 2014, dies aber bei 50 Prozent weniger Sitzplätzen. „Da wirkt sich



EU-Agrarkommissar Phil Hogan und Berlins Bürgermeister Michael Müller üben sich im Fahnen-schwingen. (AMS)

das neue, offene Konzept und der neue Take-away-Bereich sicher positiv aus“, sagt Schneider. Bei den Produkten sei die Steigerung aber nur dank Weltklasse-Qualität möglich.

Im Rahmen des traditionellen Eröffnungsrundgangs am 16. Januar besuchten auch der deutsche Agrarminister Christian Schmidt, Berlins Bürgermeister Michael Müller sowie EU-Agrarkommissar Phil Hogan den Stand der Schweiz und nutzten die Gelegenheit für einen Austausch. Für alle drei war es der erste Besuch an der IGW seit sie in ihrem Amt sind. Begleitet wurden sie u.a. von Joachim Rukwied, dem Präsidenten des Deutschen Bauernverbands (DBV).

„Sehr grosse Herausforderung“

Auch Bundesrat Johann Schneider-Ammann stattete dem Stand einen Besuch ab und nahm an der nachmittäglichen Medienkonferenz teil. Er betonte, dass in der Schweiz zwar derzeit die Ernährungssicherheit vorhanden sei, aber angesichts der ständig steigenden Weltbevölkerung und

dem Klimawandel ein Unbehagen bleibe. Die Ernährungssicherheit bleibe daher auch für die Schweizer Politik mittel- und langfristig ein relevantes Thema.

Weltausstellung folgt im Mai

Urs Schneider betonte an der Medienorientierung die wichtige Rolle der Qualität bei Schweizer Produkten. Mit der Qualitätsstrategie solle auch im Export gepunktet werden. Schneider hob auch die Wichtigkeit des deutschen Marktes hervor. So geht rund die Hälfte des in die EU exportierten Käses nach Deutschland. Der stellvertretende Direktor des Schweizer Bauernverbandes wies zudem schon in Berlin auf den Auftritt der Schweiz an der Weltausstellung in Milano hin. Mit Auftritten wie in Berlin und Milano sollen positive Eindrücke hinterlassen und der Absatz im Ausland gefördert werden.

jonas.ingold@lid.ch

Weitere Bilder sind in der Bildstrecke auf www.lid.ch sowie auf dem LID-Account [flickr.com/lidfotos](https://www.flickr.com/photos/lidfotos/) abrufbar.

„Bioniere“ in Verarbeitung und Handel

Heute sind Biolebensmittel in fast allen Schweizer Vermarktungskanälen verankert. Dies ist alles andere als selbstverständlich. Die Biobewegung entwickelte sich aus vielfältigen Anfängen über mehrere Jahrzehnte, bevor daraus ein eigentlicher Biomarkt entstand.

Von Peter Jossi

Die Bio-Vermarktung erfolgte zu Beginn zu einem grossen Teil direkt ab Hof. In der Demeter-Bewegung war die Hofverarbeitung zudem von Beginn weg eingebettet in Heim- und Betreuungsangebote, eine Kombination, die sich in erfolgreichen Nischen bis heute erhalten hat. Erschwerend wirkten extrem reglementierte Marktstrukturen, v.a. in der Milchverarbeitung. Hofverarbeitern kam daher eine sehr wichtige Bedeutung zu.

Die Direktvermarktung stiess jedoch schon früh an ihre Grenzen. Biolandwirtschafts-Organisationen wie Biofarm engagierten sich schon frühzeitig im Aufbau unabhängiger Vermarktungsstrukturen. Dies war besonders wichtig für Getreide- und weitere Ackerbauprodukte. Auf die Aufbereitung durch Getreidesammelstellen und Mühlen waren immer häufiger auch gewerbliche und industrielle Verarbeitungsbetriebe angewiesen.

Eine wichtige Sonderrolle kam der Steiner Mühle – heute Teil der Groupe Minoteries – im Emmental zu, einem Gebiet, das schon früh viele Biobetriebe aufwies. Seit den 50er Jahren spezialisierte sich das Unternehmen auf die Verarbeitung von Biogetreide. Mitte der 90er Jahre wagte Tho-

mas Steiner den Schritt und positionierte sich erfolgreich zu 100% als Bioverarbeiter.

Migros vergibt „Bionier“-Position

Bereits Anfang der 1960er-Jahre verkaufte die Migros Biogemüse der Genossenschaft AVG-Galmiz – Jahrzehnte vor Coop Naturaplan. Möglich wurde dies durch die persönliche Bekanntschaft des Bio-Pioniere Hans Müller und Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler. Unter der Ägide der Nach-Duttweiler-Generation änderte der Grossverteiler jedoch seine Strategie bald wieder. Migros etablierte den Anbaustandard „Integrierte Produktion“, der bis in die 90er-Jahre unter der Eigenmarke M-Sano vermarktet wurde. Der orange Riese setzte damit einen neuen Standard für die heutige konventionelle Landwirtschaft.

Wie kommt Bio ins Regal?

In den 70er und 80er Jahren entstanden gleichzeitig mit der Verbreitung der Umweltbewegung die ersten Bio- und Dritt-welt-Läden. Diese lagen meist in grösseren Orten und Städten. Auf dem Land gab es noch kaum Biokundschaft. Damit stellte sich die entscheidende Frage: Wie kommen die Bioprodukte von A nach B? Die Antworten entstanden aus der konkreten Praxis lokaler Initiativen und Kooperationen. Oft waren es Quereinsteiger, die sich mit viel Engagement, aber anfangs nicht immer gleich viel Know-How an die Lösung der Logistikaufgaben machten.

Mit steigender Erfahrung und einem langsam aber stetig wachsenden Biomarkt stieg die Kooperation und Arbeitsteilung. Es entstanden erste regionale Verteilzentren. Aktuell nimmt das Interesse an der lo-



Bio ist mittlerweile ein Milliarden-geschäft. Coop erzielte 2013 damit einen Umsatz von mehr als einer Milliarde Franken. (ji)

kalen Versorgung wieder zu – „Bio-Regio“ ist im Trend.

Die frühen Biogross-Händler unterla-gen einem grossen Wandel. Wichtige Akteure wie der Reform-Express verschwanden von der Bildfläche. Über einen längeren Spannungsprozess aus Wettbewerb und Kooperation entstand aus verschiedenen Biogrosshandelsfirmen der für den Biofachhandel wichtigste Schweizer Zulieferer Bio Partner.

Alles in Bio? – Woher die Zutaten nehmen?

In den „Bionier“-Zeiten der 70er und 80er Jahre standen auch die ersten gewerbli-

chen Bioverarbeiter vor grossen Logistikaufgaben, namentlich die Bäckereien und die Gastronomie. Bei einer Umstellung auf die Bioverarbeitung ist es heute noch kaum sinnvoll, einfach „dasselbe in Bio“ anzubieten. Bis in die 90er Jahre war dies aus rein technischen Gründen gar nicht möglich. Getreide und weitere Ackerbauprodukte, Milchprodukte, einige Früchte und Gemüse, waren schon lange in Bioqualität verfügbar. Bereits das Angebot an Süssmitteln und Gewürzen war extrem eingeschränkt. Vieles war schlichtweg nicht vorhanden, da sich auch noch keine Nachfrage danach etabliert hatte. Dem Biogrosshandel kam daher schon früh die Rolle zu, verarbeitungstaugliche Sortimente für gewerbliche und immer häufiger industrielle Verarbeiter aufzubauen.

Viele der frühen gewerblichen Bioverarbeiter beschafften ihre Rohstoffe mangels Alternativen oder als Teil ihrer Unternehmensphilosophie soweit wie möglich aus lokalen Quellen. Oft fehlten aber die

Biobauern als mögliche Partner. Bio aus der Region – heute ist die eine realistischere Strategie, zumal die Biolandwirtschaft in den meisten Landesteilen verankert ist.

Als Coop und weitere Grossverteiler in den 90er Jahren einen Nachfragesog an Biomilchprodukten erzeugten traf dies genau in die Zeit grosser agrarpolitischer Strukturbereinigungen. Für viele ländliche Käsereien etwa in Graubünden und der zuliefernden Milchbauern hiess es daher: „Entweder Bio oder keine Käserei mehr!“ Daraus resultierten viele Erfolgsgeschichten und ein langfristiges Zukunftspotential für viele ländliche Gebiete. Die Anfänge waren jedoch oft einschneidend und die lokale Verankerung musste erst aufgebaut werden.

Gewerbliche Bioverarbeiter, welche mit Qualität, Menge und Preis mithalten konnten, erhielten dadurch ein interessantes Wachstumspotential – falls sie bereits vorher die dazu erforderlichen Beziehungen zur Biolandwirtschaft aufgebaut hatten und auch diesen einen guten Biopreis ga-

rantierten. Einer, der diesen Ansprüchen genügen konnte, war Pius Biedermann. Dank fairem Verhalten gegenüber seinen Partnern in der Biolandwirtschaft hatte er – zeitweise ganz im Gegensatz zur Konkurrenz – immer genügend Biomilch. Know-How und Flexibilität schufen eine grosse Stammkundschaft, vom Grossverteiler über den Biofachhandel bis zu den gewerblichen Verarbeitungsbetrieben. Das Unternehmen Biedermann AG wuchs dadurch in wenigen Jahren von einer kleinen Dorfmolkerei zu einem industriellen Milchverarbeiter, heute das Biokompetenzzentrum des Emmi-Konzerns.

Bioniere: Die zweite Generation

Die Integration der beiden „Bioniere“ Biedermann und Steiner Mühle in grössere Unternehmensgruppen stellt den Erhalt des erarbeiteten Bio-Wissens sicher.

Während bei grösseren Unternehmen die Integration in eine Unternehmensgruppe der richtige Weg sein kann, hängt bei gewerblichen Bioverarbeitern meist die Existenz von der erfolgreichen Nachfolgeregelung ab. Eines von vielen erfolgreichen Praxisbeispielen: Bio-Beck Lehmann, seit einigen Jahren unter Leitung der zweiten Familiengeneration. Bio-Beck Lehmann hat sich als einer der ersten Knospen-Lizenznehmer seit den 80er Jahren von der kleinen thurgauischen Landbäckerei zu einem eigentlichen Bio-KMU entwickelt mit schweizweiter Verbreitung in verschiedensten Vermarktungskanälen. Erhalten geblieben ist die handwerkliche Herstellung, naturnahe Rezepturen weit über die Bioanforderungen hinaus und ein starkes Bewusstsein für die unternehmerische Herkunft.

redaktion@lid.ch

Bio – ein Begriff etabliert sich

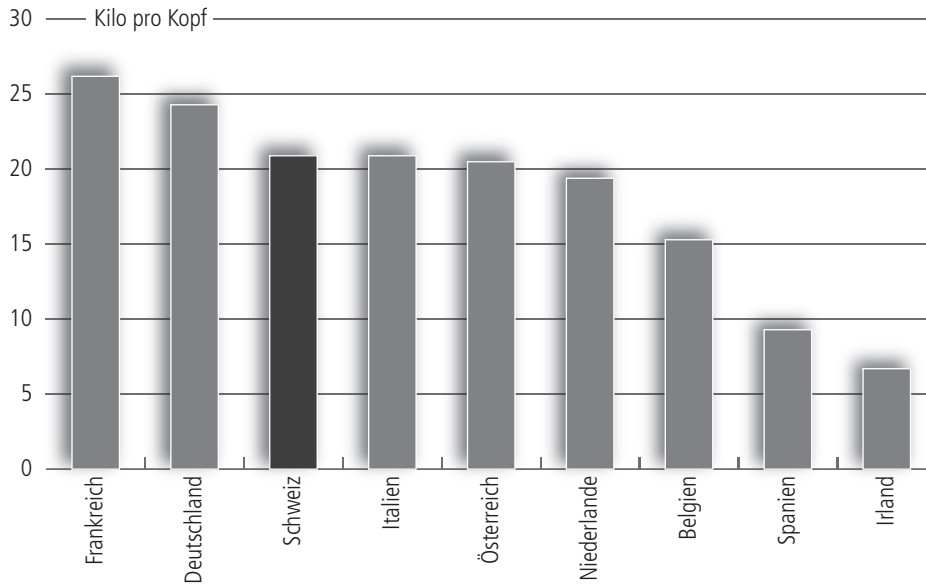
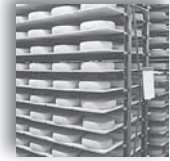
1972 wurde das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL gegründet, welches nun für die Schweizer Biolandbauauforschung eine zentrale Rolle einnimmt. Auch in der Richtlinienentwicklung, für den Aufbau der Biokontrolle und -zertifizierung sowie der Bioberatung hat es wichtige Akzente gesetzt. 1976 begannen die fünf Bioorganisationen Demeter, Biofarm, Bioterra, Prokana sowie das FiBL gemeinsame Basisrichtlinien für den Biolandbau zu erarbeiten. 1980 wurden die «Richtlinien für Verkaufsprodukte aus biologischem Anbau» verabschiedet und das damalige Logo des FiBL, die Knospe, als Schutzmarke angemeldet. In diesem Zusammenhang

wurde 1981 die Vereinigung schweizerischer biologischer Landbauorganisationen (VSBLO) gegründet. 1997 gab sich diese Dachorganisation der Schweizer Biobauern und Biobäuerinnen den Namen Bio Suisse. Parallel zur Einführung der Schweizer Bioverordnung (1997/1998) etablierten sich in der zweiten Hälfte der 90er Jahre unabhängige staatlich anerkannte (akkreditierte) Zertifizierungsstellen, wie die aus der Biobewertung heraus entstandene «bio.inspecta» und «Bio Test Agro» und weitere.

Mehr Informationen: „Bioland – Fakten und Hintergründe zur biologischen Landwirtschaft und Verarbeitung“
<http://bit.ly/1GuHojf>

FRANZOSEN ESSEN AM MEISTEN KÄSE

Käsekonsum in Kilo pro Kopf (Länderauswahl Europa), 2012



QUELLE: Eurostat, AMI, SCM; Bruno Wanner, lid; www.lid.ch

Die Franzosen sind nicht nur Europa-, sondern Weltmeister im Käsekonsum. Sie assen 2012 pro Jahr und Kopf 26,2 Kilo. Die Schweiz liegt mit 20,9 Kilo ebenfalls klar in der Spitzengruppe. 2013 lag der Konsum in der Schweiz mit 21,05 Kilo gar noch etwas höher.

Die Info-Grafiken sind unter lid.ch als Farbversionen verfügbar

GEZEICHNET | GELACHT



Ein optimaler Wintersalat



Tonnen importierter Ware ergibt dies einen Pro-Kopf-Konsum vom 1,04 Kilo.

Wenig Ansprüche an Umgebung

Der an Boden und Klima wenig Ansprüche stellende Zuckerhut bildet hochgeschlossene Köpfe, dessen Blätter gelbgrün, länglich und knackig sind. Wie Endivie und Chicorée gehört er zu den Zichorienarten. Charakteristisch für den Zuckerhut ist, dass er leichten Frost unbeschadet übersteht. Danach lässt er sich – im Gegensatz zu anderen Salatsorten – problemlos mehrere Wochen lagern, ohne an Frische zu verlieren. Laut dem Verband Schweizer Gemüseproduzenten hat der Zuckerhut in der Schweiz von Juni bis März Saison.

ji. Der Zuckerhut ist auch im Winter aus Schweizer Produktion erhältlich. Er ist sowohl roh als auch gekocht auf dem Teller eine Bereicherung.

Der Zuckerhut ist nebst Nüsslisalat und Chicorée eine der wenigen Salatsorten, die auch im Winter aus dem Inland in die Verkaufsregale kommt. 6'215 Tonnen des Salats wurden im Jahr 2013 in der Schweiz angebaut. Zusammen mit den rund 2'000

Tipp der Woche

Der Zuckerhut hat einen würzig-bitteren Geschmack. Dieser nimmt durch zunehmende Reife und Frosteinwirkung ab. Abmildern kann man ihn, indem er in lauwarmes Wasser einlegt wird. Weil dadurch aber gesunde Inhaltsstoffe verloren gehen, empfiehlt es sich, den Zuckerhut nur kurz ins Wasser zu tauchen.

Nicht viel mit Zucker am Hut

Entgegen seinem Namen schmeckt der Salat nicht süsslich, sondern nussartig und leicht bitter. Grund dafür sind die im milchigen Saft enthaltenen Bitterstoffe. Die Bezeichnung Zuckerhut hat der kegelförmige Salat nicht dem Geschmack, sondern seinem kegelförmigen Wuchs zu verdanken, der einem Zuckerstock ähnelt.

Zuckerhut ist reich an den für den Körper wichtigen Mineralstoffen Kalium, Phosphor und Kalzium. Darüber hinaus enthält er Provitamin A sowie die Vitamine B1, B2 und C. Meist wird Zuckerhut roh als Salat verzehrt. Besonders beliebt ist er für die Herstellung von Fertigsalaten. Allerdings kann er ebenso gekocht, gedünstet oder gratiniert werden. Der Wintersalat stammt ursprünglich aus Südfrankreich, Italien und dem Tessin.

Blattsalat mit Kernen und Ziger

Für 4 Personen



Pfeffer aus der Mühle; ca. 100 g Nüsslisalat; 4 Blätter Zuckerhut, in feine Streifen geschnitten; 1-2 Rüebli, mit dem Sparschäler Locken abgezogen; 4 EL gemischte Kerne, geröstet; 40 g Schabziger, fein gerieben

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Salat mit der Sauce mischen, in tiefen Tellern anrichten. Rüebli, Kerne und Ziger darauf geben. Sofort servieren.

Sauce:

2 EL Kräuteressig; 4 EL Rapsöl; 1 TL milder Senf; 2 EL Crème fraîche; 1 Schalotte, fein gehackt; 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt, nach Belieben; 1 EL Schnittlauch, geschnitten; Salz

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte

Schweiz. Natürlich.

Januar 2015

Fr-So 16.1.-25.1.	Berlin D	Internationale Grüne Woche	www.gruenewoche.ch
Mo-Fr 26.1.-30.1.	Diverse Orte in Österreich	Wintertagung 2015 Ökosoziales Forum	www.oekosozial.at
Di 27.1. 13.00	Universität Bern	Tagung „Neue Verfahren in der Pflanzenzüchtung - Nutzen und Herausforderungen“	www.geneticresearch.ch
Mi 28.1.	Murten	Delegiertenversammlung Swissem	www.swissem.ch
Fr 30.1. 9.30	Oeschberg, Koppigen	Generalversammlung Besofrisch	www.besofrisch.ch
Sa 31.1. 9.45	Inforama Rütli, Zollikofen	3. Junglandwirtekongress	www.junglandwirte.ch

Februar 2015

Mi 4.2. 10.30	Basel	Medienkonferenz Syngenta: Jahresabschlussergebnisse 2014	www.syngenta.com
Fr 6.2. 9.00	Tropenhaus Frutigen BE	ZHAW Fischforum: Erfolgreiche Aquakultur: Welche Fischarten bewähren sich in der Praxis?	www.iunr.zhaw.ch/fischforum
Do 12.2. 10.00	Hotel Arte, Olten	STS-Wildtiertagung: „Braucht es die Jagd?“	www.tierschutz.com
Do-So 19.2.-22.2.	Olma, St. Gallen	Tier & Technik	www.tierundtechnik.ch
Sa-So 21.2.-1.3.	Paris	Salon Internationale de l'Agriculture	www.salon-agriculture.com
So-Do 22.2.-26.2.	Paris Nord	Salon Mondial du Secteur Agricole SIMA	www.simaonline.com
Mo 23.2.	Wallierhof, Riedholz SO	Delegiertenversammlung Solothurnischer Bauernverband SOBV	www.sobv.ch
Di 24.2. 13.15	Saalbau, Kirchberg BE	Delegiertenversammlung Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten (VSKP)	www.kartoffelproduzenten.ch
Di 24.2.		Delegiertenversammlung Bauernverband Obwalden	www.landwirtschaft-ow.ch
Sa 28.2.	Mehrzweckhalle Ebnet, Escholzmatt LU	Delegiertenversammlung Schweizerischer Schafzuchtverband SZV	szv.caprovis.ch
Sa 28.2.	Brauereigasthof Adler, Schwanden GL	Hauptversammlung Glarner Bauernverband BVGL	bvgl.ch

März 2015

Do 5.3. 9.30	Audimax, ETH Zürich	Tagung Landmanagement: „Landmanagement im Jahr des Bodens“	www.irl.ethz.ch/plus/events/landmanagement2015
Fr 20.3. 10.15	Hotel Kreuz, Marbach LU	Delegiertenversammlung Schweizer Kälbermäster-Verband (SKMV)	www.kaelbermaesterverband.ch
Mi 25.3. 10.00	Gemeindsaal, Mörschwil	Delegiertenversammlung St. Galler Bauernverband	www.bauern-sg.ch
Fr 27.3. 9.00	Theater Basel	Eco Naturkongress: „Gut leben: Mit Suffizienz gegen Verschwendung“	www.eco.ch/kongress/

Neues aus der Land- und Ernährungswirtschaft gibts auch täglich auf lid.ch: Die Agro-News

Die Agro-News finden Sie tagesaktuell unter lid.ch oder unter www.landwirtschaft.ch. Dort können Sie auch den Agro-Newsletter abonnieren, mit dem wir Sie an jedem Arbeitstag kostenlos bedienen.

Freitag, 4. Januar

Grüne Woche:

Hoher Besuch am Schweizer Stand

Migros legt zu

Milchbranche fürchtet verheerende Auswirkungen

WVS: Tausende Arbeitsplätze im ländlichen Raum bedroht

Weitere Reaktionen zum Euro-Kurs

Importverbot soll Bienen vor dem Kleinen Beutenkäfer bewahren

Österreich will Agrarexporte weiter ausbauen

Montag, 7. Januar

Besucherrekord an der Swiss Expo

Der Durchbruch für Chinasilf will nicht kommen

Emmi lanciert Joghurt mit viel Protein

Agrarminister: Zusammenarbeit zur Ernährungssicherung nötig

Gespräche zwischen deutschem und russischem Agrarminister

Deutscher Bauernverband fordert Entbürokratisierung

Dienstag, 8. Januar

Milchindustrie will Nachtragskredit fürs Schoggigesetz

Lidl steigert Exporte von Schweizer Produkten

Denner: Wachstum dank Discount-Preisen

Franzosen wollen einheimische Milch stärken

D: Erster Nachhaltigkeitsbericht zur Agrarwirtschaft

USA: 2015 wird das Jahr der Schweine

Ernterekord in der Ukraine

Mittwoch, 9. Januar

Bundesrat will Lebensmittel nicht von Cassis-de-Dijon-Prinzip ausnehmen

SNB-Entscheid bringt Getreideproduzenten leicht unter Druck

Volg steigert den Umsatz

ALIS vergibt erneut Förderpreis

Barry Callebaut verkauft etwas mehr Schokolade

Russland steigert Getreideproduktion deutlich

Donnerstag, 10. Januar

Landwirtschaft.ch erstrahlt in neuem Glanz

Landi steigert Umsatz

Biodiversität gezielt nutzen

SDG: Von der Armutsagenda zur Nachhaltigkeitsagenda

TTIP: An europäischen Regelungen werde nicht gerüttelt

D: Tierwohl soll messbar werden