

In der Küche wird die Schweiz immer ausländerfreundlicher



Der Trend zur ausländischen Küche wächst in der Schweiz enorm. Vieles wird direkt aus den Herkunftsländern importiert, doch zahlreiche Produkte werden auch hierzulande hergestellt. **3**

INTERVIEW

Das Bundesamt für Landwirtschaft will der Bürokratie an den Kragen **6**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) will mit dem Projekt „Administrative Vereinfachung“ die Bürokratie abbauen und damit die Landwirte entlasten. BLW-Vizedirektor Christian Hofer nimmt im Interview zum Projekt Stellung.

KÄLBER | AUFZUCHT

Zitze statt Nuckeleimer **9**

Bei Landwirt Andreas Wälle säugen Kühe ihre Kälber. Eine Seltenheit in der Milchviehhaltung. Das Interesse der Bauern an dieser Form der Aufzucht nimmt zu.

BASIS | KAMPAGNE

Hoftiere als neue Botschafter der Bauern **12**

Die Kampagne von „Gut, gibt's die Schweizer Bauern“ wird tierisch ergänzt. Milchkuh Sonja, Geissbock Konrad, Hofhund Max sowie ein Rotmilan sind die Stars der neuen Plakatkampagne.

ZAHLEN | KURVEN **8**

Verarbeitung von Nadelstammholz harzt

In der Schweiz hat die Verarbeitung von Nadelstammholz seit 2008 deutlich abgenommen. Grund dafür ist auch der tiefe Euro.

KAUFEN | GENIESSEN **13**

Karotten in allen Farben und Formen

Rot, Violett, Gelb, Orange, Grün oder Weiss, so bunt kann ein Karottensalat sein.

Daten Termine	14
Agro News	15
Gezeichnet Gelacht	15

In der Küche wird die Schweiz immer ausländerfreundlicher

Der Trend zur ausländischen Küche wächst in der Schweiz enorm. Vieles wird direkt aus den Herkunftsländern importiert, doch zahlreiche Produkte werden auch hierzulande hergestellt.

Von Harry Rosenbaum

Als Sammelbegriff für die speziell gewürzten und mit besonderen Zutaten angereicherten ländertypischen Speisen setzt sich die Bezeichnung Ethno Food durch. „Darunter ist eine exotische, verbreitete und nicht verinnerlichte Küche zu verstehen“, sagt die junge Lebensmittelingenieurin Flurina Riedi. Sie hat an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen eine Bachelorarbeit über die neuen multikulturellen Essgewohnheiten geschrieben. Riedi zählt dazu die orientalische, mexikanische, chinesische, japanische, thailändische, vietnamesische, indische, griechische, türkische und die südosteuropäische Küche.

Dem Schweizer Geschmack angepasst

Literaturrecherchen und Interviews mit Experten zeigten, dass es sich in der Schweiz unter dem Begriff dieser zehn ländertypischen Küchen stets um „modified ethnic food“ handelt. Damit ist gemeint, dass die fremdländischen Gerichte und Produkte dem Geschmack der Schweizer Bevölkerung angepasst werden. Mit den authentischen Originalprodukten werden hingegen Menschen aus dem jeweiligen Ursprungsland angesprochen.



Asiatisches Essen hat sich – oft dem Geschmack der Schweizer angepasst – hierzulande längst durchgesetzt. (pd)

Weiter hat sich gezeigt, dass die griechische, indische, mexikanische, chinesische sowie die thailändische Küche zu den bekanntesten Ethno Food-Küchen gehören.

Die Schweizer Küche hat die griechische gar soweit adaptiert, dass sie nicht mehr wirklich in die Kategorie Ethno Food gezählt werden kann. Riedi sagt, dass die Sympathie zum jeweiligen Land, die durch Reisen und Ferientaufenthalte entstünden, Einfluss auf die Integration und somit auf die Bekanntheit einer fremdländischen Küche hätten. Eher schwer abzusetzen sind hingegen Produkte aus Regionen, die touristisch wenig bekannt sind, sagt Reto Gmür von der E.J. Gmür AG, einem führenden Handelsunternehmen für Ethno Food aus Asien, der Karibik und Mexiko. Er hält Ethno Food in der Schweiz für einen Wachstumsmarkt, weil die Schweizer offen für neues Essen sind und gerne reisen. Neben der einheimischen Bevölkerung öffnen

aber auch die Migranten dem Ethno Food die Türen, indem sie sich darum bemühen, dass auch ihre gewohnte heimische Küche ins schweizerische Lebensmittelangebot Eingang findet. „Neue Migrantengruppen sorgten auch für neuen Ethno Food“, meint Lebensmittelingenieurin Riedi. Und Ethno Food durchlaufe stets einen Integrationszyklus. Was heute in die Kategorie Ethno Food gehöre, könne in ein paar Jahren bereits in die hiesige Küche integriert sein.

Steigende Umsätze

Der Ethno-Food-Markt ist ein Wachstumsmarkt. In einer Studie der internationalen Organisation EuroFIR, die England, Frankreich, Deutschland, Schweden, Spanien, Italien, Belgien und Irland abdeckt, wurde der Ethno-Food-Markt im Jahr 2003 in diesen Ländern auf drei Milliarden Euro geschätzt. Drei Jahre später, 2006, stieg der Markt bereits auf über vier Milliarden Euro

an. Vergleichszahlen gibt es für die Schweiz noch keine. Aber die Marktentwicklung dürfte ähnlich sein, zumal Teile der Lebensmittelbranche schon seit Jahren in diesem Segment sehr aktiv sind.

thailändischen, chinesischen oder mexikanischen Lebensmitteln richtet sich bei Coop in erster Linie an einheimische Kundinnen und Kunden.



Während sich einige Firmen auf Schweizer Kunden ausrichten, haben andere die Migranten im Visier. In diesem Bereich werden oft die Originalprodukte importiert. (pd)

Auf dem Radar von Coop und Migros

Coop setzt bei Ethno Food auf Sortimentsvielfalt. Sie sei in den letzten Jahren laufend ausgebaut worden, sagt Mediensprecher Ramon Gander. „Dazu gehört auch der gezielte Auf- und Ausbau des Angebots für ausländische Kundinnen und Kunden. Im Zentrum stehen dabei Spezialitäten aus den Ländern Deutschland, England, Portugal, Südosteuropa und Türkei.“ Coop setzt dabei auf beliebte Markenartikel wie Öncü Paprikamark (Türkei), Compal Kichererbsen (Portugal), Podravka Ajvar (Südosteuropa) oder Mrs. Ball Original Chutney (England). Zudem ergänzt Coop das Standardsortiment an den Festtagen durch zusätzliche Spezialitäten. „Andererseits sehen wir aber, dass vermehrt auch Schweizerinnen und Schweizer Freude an diesen Produkten haben“, sagt Gander. Das Sortiment an

„Seit Jahrzehnten sind italienische Produkte beliebt, wie beispielsweise Agnesi-Teigwaren oder Monini-Olivenöl. Wichtige Herkunftsfelder sind ausserdem: Spanien, der Balkan sowie Thailand, China, Indien, Japan, die Türkei, Nordafrika und der Nahe Osten sowie Nord- und Südamerika“, sagt Migros-Mediensprecherin Martina Bosshard. „Bei den Lebensmitteln für die ethnischen Einwanderungsgruppen handelt es sich hauptsächlich um spezielle Rohwaren, die es sonst in der Schweiz so nicht gibt“, sagt Bosshard. „Dazu gehören Mehle, Reis, Frucht-, Gemüse-, Fleisch- oder Fischkonserven, Brote, Öle, Saucen und Gewürze.“ Es gebe auch Ethno-Lebensmittel, die eher für die interessierte Schweizer Bevölkerung mit einheitlicher Marke und mit Rezepten aufbereitet würden, aber welche die Einwanderer ebenfalls als authentische Produkte aus der Hei-

mat schätzten, sagt die Mediensprecherin weiter. Dies seien dann eher Kochhilfen wie Pasten, Fertigsaucen, Food-Kits mit diversen Bestandteilen und Fertiggerichte. „Die Lebensmittel für die Einwanderer werden wo immer möglich direkt aus dem Ursprungsland mit der entsprechend authentischen, dort bekannten Marke bezogen“, so Bosshard. „Die Produkte für ethnisch interessierte Schweizer kommen nicht zwingend aus dem Ursprungsland, es gibt in diesem Bereich viele spezialisierte Firmen in Europa, welche die authentischen Rezepturen nach unseren Qualitätsstandards herstellen und sich aufgrund der Nähe, der Zuverlässigkeit und des Einhaltens der nötigen Standards besser als Bezugsquelle eignen.“

Die Migros lässt Ethno Food auch in der Schweiz herstellen: Exotische Fertiggerichte von Anna's Best Thai, India nach authentischen Rezepten (jedoch weniger scharf) kommen aus der Eigenindustrie Bina in Bischofszell. Auch die Frühlingsrollen von Anna's Best werden in der Schweiz produziert.

Indischer Käse aus Schweizer Milch

Für Züger Frischkäse in Oberbüren SG ist die Herstellung von Ethno Food seit Jahren ein wichtiges Thema. Marketingleiterin Claudia Kuratli sagt: „Im Sortiment haben wir Balkan-Feta, die Rohmilch Ayran und Kashkaval-Käse. Ebenso ist Züger mit dem indischen Paneer auf dem Markt.“ Balkan-Feta, ein Weichkäse in Dosen (Ömür) aus Kuh- oder Schafmilch, wird importiert und geht vor allem in die Gastronomie, an Abholmärkte und an Coop. Gazi-Ayran, ein salzhaltiges Milchgetränk, wird ebenfalls eingeführt und geht über die Gastronomie und Abholmärkte hauptsächlich an Kebab-Läden. Kashkaval-Käse hingegen wird aus



Die Molkerei Lanz beliefert u.a. türkische Ladenketten in der Schweiz. (zvg)

Schweizer Kuhmilch bei Züger hergestellt und in der Schweiz sowie der EU vertrieben. Indian Paneer, ein Frischkäse, wird ebenfalls aus Schweizer Milch hergestellt und in der Schweiz und Deutschland vertrieben.

Inspirationen aus anderen Esskulturen

Der grösste Schweizer Milchverarbeiter Emmi stellt keine Ethno Food-Produkte im Sinne von traditionellen Rezepturen mit speziellen ethnischen Minderheiten als Hauptzielgruppe her. „Durchaus interessant sind aber für Emmi Ernährungstrends aus anderen Esskulturen“, sagt Mediensprecherin Sibylle Umiker. „Diese dienen Emmi dann als Inspiration für auf den Schweizer Markt zugeschnittene Milchprodukte. So gibt es einige Produkte, die auf klassischen Nahrungsmitteln anderer Kulturen basieren und von Emmi in eine Schweizer Version übersetzt werden. Beispiele sind Emmi Chai Latte und Bio Lassi, hergestellt von der Emmi-Tochter Molkerei Biedermann.“

Die Molkerei Lanz in Obergerlafingen hingegen produziert türkischen und griechischen Ethno Food. Die Inspiration kam von aussen. Andreas Lanz sagt: „Ein türkischer Kunde fragte uns, ob wir einen

Joghurt für eine türkische Ladenkette in der Schweiz herstellen könnten. Wir haben es gemacht und waren so erfolgreich damit, dass wir das Produkt fest in unser Sortiment aufgenommen haben und auch noch anfangen, einen griechischen Joghurt und Tzatziki herzustellen.“ Um erfolgreich zu sein im Ethno Food-Geschäft brauche es vor allem gute Absatzkanäle, sonst riskiere man, auf dem Produkt sitzen zu bleiben.

Türkische Spezialitäten aus Schweizer Fleisch

Die Metzgerei Angst in Zürich produziert Kebab und Cevapcici aus Schweizer Fleisch. Eine weitere Balkanspezialität des Hauses ist geräucherte und getrocknete Schweinsbrust. Kebab wird direkt an türkische Stände geliefert. Aber nicht nur der Süden ist im Fokus des Unternehmens, sondern auch der Norden. Die Zürcher Metzgerei versteht sich auch auf die Herstellung der schwedischen Spezialität Köttbullar, das sind Hackfleischklösschen. Die meisten Spezialitäten kommen aus der „Arme-Leute-Küche“ und sind daher im unteren Preissegment angesiedelt. Ausser in den Produkten mit Pouletfleisch stammen die meisten Rohstoffe aus der Schweiz.

Royal Döner in Winterthur ist das grösste Dönerproduktionsunternehmen in der Schweiz. „Die Herstellung der Döner findet ausschliesslich in der Schweiz statt“, sagt Mehmet Özsoy, Leiter QM & Arbeitssicherheit. Das Kalbs- und Rindfleisch für Döner stammt aus der Schweiz. „Neben Hackfleisch-, Plätzli- und Pouletdöner werden bei uns auch Kebab- und Joghurtsaucen oder marinierte Lamm- und Pouletscheiben hergestellt“, sagt Özsoy. Royal Döner beliefert Gastronomiebetriebe, Grossabnehmer und -verteiler, den Detailhandel, Imbissstände und Private. Das Unternehmen be-



Klar auf einheimische Kundschaft ausgerichtet ist Chai Latte von Emmi. (zvg)

schäftigt rund 130 Personen und hat in der Schweiz einen Marktanteil von etwa 65 Prozent.

Ethno Food muss nicht Ethno Food bleiben

Eines zeigte sich in der Schweiz immer wieder: Ethno Food ist ein wandelbarer Begriff. Das zeigt am eindrucklichsten die Kartoffel, die im 16. Jahrhundert als exotisches Produkt aus Südamerika nach Europa und in die Schweiz kam. Der Erdapfel ist heute nicht nur eines der bedeutendsten Grundnahrungsmittel, sondern auch die Basis der Rösti, dem wohl urigsten Schweizer Nationalgericht, dem sogar die Grenzziehung zwischen den Landesteilen und seinen Kulturen anvertraut wird.

redaktion@lid.ch

BLW will der Bürokratie an den Kragen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) will mit dem Projekt „Administrative Vereinfachung“ die Bürokratie abbauen und damit die Landwirte entlasten. BLW-Vizedirektor Christian Hofer nimmt im Interview zum Projekt Stellung.

Interview: Markus Rediger, Michael Wahl, Jonas Ingold

LID: Die Bauern beklagen seit Jahren einen stetig steigenden administrativen Aufwand, der mit der AP 14-17 noch grösser geworden sei. Warum wollen Sie gerade jetzt die Bürokratie abbauen?

Christian Hofer: Die Aufgabe der Verwaltung ist es, beschlossene Regelungen effizient und zielorientiert zu vollziehen. Zu diesem ständigen Auftrag gehört es auch, bestehende Regelungen kritisch zu hinterfragen und Vorschläge für Verbesserungen zu machen. Mit jeder Agrarpolitiketappe wurden Themen zur administrativen Vereinfachung bearbeitet.

„Durch die Frankenstärke hat die Forderung nach Bürokratie-Abbau noch zusätzlichen Schub erhalten“

Aufgrund mehrerer parlamentarischer Vorstösse ist das Thema aktuell stärker in den Fokus geraten. Vor dem Hintergrund der Frankenstärke haben der Wunsch und die Forderung nach Abbau der Bürokratie nun noch zusätzlichen Schub erhalten.

Die neue Agrarpolitik ist seit etwas mehr als einem Jahr in Kraft. Mit ihren vielen Beitragstypen dürfte sie zu einem Bürokratie-



BLW-Vizedirektor Christian Hofer ist überzeugt, dass die Administration vereinfacht werden kann, ohne dass die Missbrauchsgefahr steigt. (Agri)

schub geführt haben. Wurde ein gesundes Mass an Regulierung überschritten?

Grundsätzlich sind zielgerichtete Massnahmen aufwändiger zu vollziehen, als die Verteilung der Mittel mit der Giesskanne, ein gewisses Mass an Regulierung ist deshalb nötig. Die Umstellung auf das neue Direktzahlungssystem – das insgesamt ja nicht viel mehr Instrumente hat als das alte System – hatte im ersten Jahr einen Initialaufwand für die Bauernfamilien und die Vollzugsstellen zur Folge. Die Bauern mussten sich informieren und neue Massnahmen umsetzen, die Kantone ihre Informatiksysteme für die Erhebung und Auszahlung der Beiträge anpassen. Jetzt sind wir im zweiten Jahr und vieles hat sich bereits eingespielt. Wir wollen nun vertieft überprüfen, wo Vereinfachungen möglich sind.

Der Bauernverband verlangt in seiner Initiative für Ernährungssicherheit einen geringen administrativen Aufwand. Wollen Sie

mit ihrem Projekt praktisch diese Forderung umsetzen?

Nein, dieses Projekt ist unabhängig von dieser Initiative. Es ist unserem Departementsvorsteher Bundesrat Johann Schneider-Ammann und dem BLW schon seit Längerem ein grosses Anliegen, dass die Administration möglichst effizient gestaltet ist und den Landwirten möglichst viel unternehmerischen Spielraum lässt.

„Es ist uns ein grosses Anliegen, dass den Landwirten viel unternehmerischer Spielraum gelassen wird“

Dabei ist zu beachten, dass viele Regulierungen und Kontrollen nicht von staatlichen Programmen stammen, sondern privatrechtlicher Natur sind, beispielsweise im Rahmen der privatrechtlichen Labels.

Können die Ziele der Agrarpolitik auch mit weniger Auflagen erreicht werden, ohne

dass die Missbrauchsgefahr – etwa bei Direktzahlungen – steigt?

Ja, wir sind davon überzeugt, dass man in gewissen Bereichen die Administration vereinfachen kann, ohne dass die Missbrauchsgefahr unangemessen ansteigt. Zum Beispiel indem Doppelspurigkeiten abgebaut werden. Letztlich möchte man mit der Agrarpolitik Ziele erreichen. Welcher Weg zur Zielerreichung eingeschlagen wird, sollte in Zukunft vermehrt der unternehmerischen Verantwortung übertragen werden.

In welchen Bereichen lässt sich konkret der administrative Aufwand reduzieren?

Das lässt sich heute noch nicht abschliessend sagen. Wir werden im Sommer einige Änderungen von Verordnungen in einer öffentlichen Anhörung zur Stellungnahme unterbreiten, die Vorschläge zur Vereinfachung und Entlastung der Administration enthalten. Diese Ideen haben Auswirkungen auf sämtliche Akteure.

Welche Auflagen sind nicht verhandelbar?

Die Landwirtschaft muss in den verschiedenen Bereichen wie Versorgungssicherheit, Kulturlandschaftspflege und Förderung der Biodiversität und Tierwohl Ziele erreichen und die vielfältigen Erwartungen der Bevölkerung erfüllen.

„Die Landwirte sind ein sehr wichtiger Teil des Projekts“

Dies muss auch in der Zukunft sichergestellt sein. Dementsprechend gibt es keine Auflagen, die nicht verhandelbar sind, aber die Zielerreichung muss am Schluss immer noch sichergestellt und nachgewiesen sein.

Fliessen Erfahrungen der Bauern mit in das Projekt ein?

Die Landwirte sind ein sehr wichtiger Teil des Projektes. Zusammen mit Agridea und dem Schweizer Bauernverband werden schweizweit sechs Runtische orga-

nisiert, an welche über 60 Landwirte mit unterschiedlicher Betriebsausrichtung eingeladen sind. Wir erhoffen uns hier eine Liste von konkreten Vorschlägen zur administrativen Vereinfachung aus Sicht der Landwirte zu erhalten. Weiter werden wir auf der Website des BLW ein Kontaktformular einrichten, in welchem die Landwirte ihre Vorschläge einbringen können. Ausserdem haben wir laufend Kontakte mit bäuerlichen Organisationen und Kantonen, die uns auf dieses Thema ansprechen.

Es ist damit zu rechnen, dass die Landwirtschaft administrative Vereinfachungen begrüssen wird. Rechnen sie auch mit Gegenwehr?

Es werden natürlich Befürchtungen aufkommen, dass durch die Vereinfachungen die Ziele nicht mehr erreicht werden. Hier wird es an uns liegen, die verschiedenen Kreise mit guten Argumenten davon zu überzeugen, dass die Vereinfachungen keine negativen Auswirkungen haben werden.

Ab wann dürfen die Bauern mit weniger „Papierkrieg“ rechnen?

Erste Vorschläge werden wir für eine Umsetzung ab 1. Januar 2016 machen. Sie sind verbunden mit Ordnungsänderungen und werden wie gesagt im Sommer 2015 in eine allgemeine Anhörung gehen. Schliesslich wird der Bundesrat darüber im Herbst entscheiden.

„Ein Effizienzgewinn bringt immer Vorteile“

Zum „Papierkrieg“ möchte ich nochmals erwähnen, dass die staatlichen Vorschriften nur eine Seite der Medaille ausmachen. Wesentliche Vorgaben und Kontrollen stammen auch aus privatrechtlichen Interessen, wie den Label-Programmen.

Das Projekt „Administrative Vereinfachung“

Mit agrarpolitischen Massnahmen, Bestimmungen und Vorschriften aus anderen Gesetzgebungen (Tierschutz, Tiergesundheit, Gewässerschutz, NHG etc.) sowie privatrechtlichen Programmen (Labelprogramme) entstehen administrative Aufwände. Mit der AP 14-17 rückte das Thema „Administration“ erneut in den Fokus, indem vor allem die mutmassliche Administration mit dem neuen Direktzahlungssystem Widerstände und negative Reaktionen auslöste. Das Projekt administrative Vereinfachung ist in ein BLW-internes und ein externes Teilprojekt aufgeteilt. Im internen Teil überprüfen BLW-Mitarbeitende aus verschiedenen Sektoren bestehende Regelungen

auf mögliche Vereinfachungen. Der externe Teil umfasst eine Stakeholder-Plattform, in deren Rahmen Vorschläge gesammelt werden. Vorschläge aus der Sicht Landwirte sollen die von der Agridea organisierten runden Tische bringen. Schliesslich wird auf der BLW-Homepage eine offene Sammlung gestartet. Ziel des Projektes ist es, Vorschläge für Vereinfachungen und Anpassungen der agrarpolitischen Massnahmen und Bestimmungen auf Stufe Gesetz, Verordnungen, Richtlinien und Weisungen des Bundes zu erarbeiten, welche die administrative Belastung insbesondere von Landwirtschaftsbetrieben, aber auch von Bund und Kantonen senken.

Ich gehe davon aus, dass auch die dafür verantwortlichen Organisationen sich dem Thema annehmen.

Eine ähnliche Diskussion wie in der Schweiz wird auch in der EU rund um die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) geführt. Ist eine schlanke Agrarpolitik heutzutage aufgrund der komplexen Marktstrukturen und der gesellschaftlichen Anforderungen überhaupt noch möglich?

Ein gewisses Mass an Administration wird es immer geben, solange mit staatlichen Zahlungen und Regulierungen gewisse Ziele erreicht werden sollen. Der Staat hat aber auch die Aufgabe, diese so

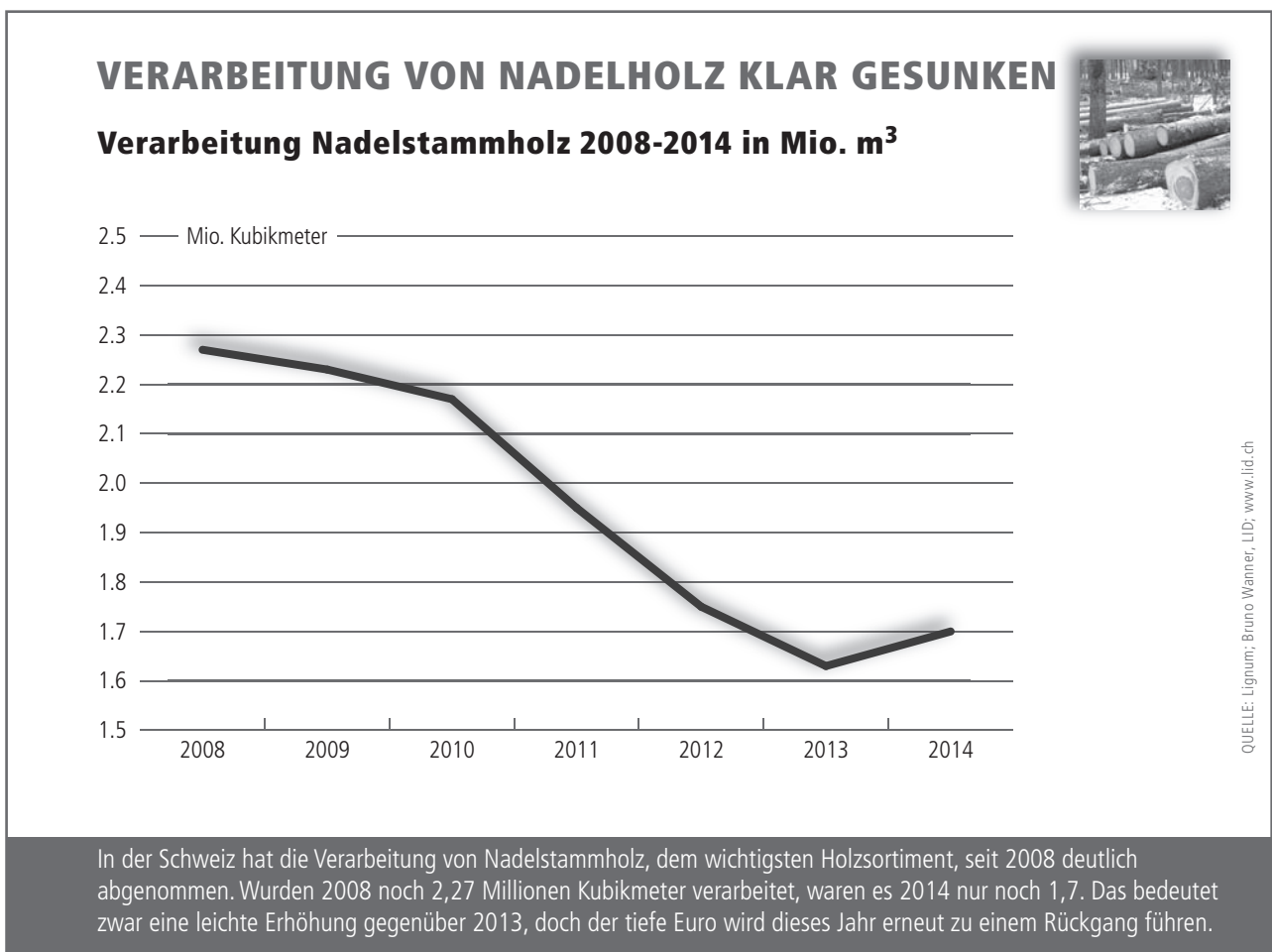
schlank als möglich zu halten und den Vollzug effizient und zielorientiert sicherzustellen.

Was bringt dieses Projekt den Konsumenten und Steuerzahlern?

Ein Effizienzgewinn bringt immer Vorteile. Es ist derzeit aber zu früh, konkrete Aussagen zu den Auswirkungen zu machen, weil die konkreten Vereinfachungsvorschläge zuerst analysiert und einer politischen Würdigung unterzogen werden müssen.

redaktion@lid.ch

ZAHLEN | KURVEN



Zitze statt Nuckeleimer

Bei Landwirt Andreas Wälle säugen Kühe ihre Kälber. Eine Seltenheit in der Milchviehhaltung. Das Interesse der Bauern an dieser Form der Aufzucht nimmt zu.

Von Michael Wahl

Als das Gatter aufgeht und Albula, Korsika, Alkor das Stallabteil betreten, kommt Bewegung in die Gruppe von neun Kälbern. Das Heu, das sie eben noch gefressen haben, interessiert die vier bis fünf Monate alten Jungtiere plötzlich nicht mehr. Ungestüm springen sie auf, eilen zu den drei Milchkühen, suchen nach einer freien Zitze und beginnen zu saugen.

Kühe, die ihre Kälber säugen: Was in der Mutterkuhhaltung zwar gang und gäbe ist, hat Seltenheitswert auf Milchbetrieben. Dort wachsen Kälber normalerweise ohne Muttertier auf. Kurz nach der Geburt werden sie getrennt. Die Kühe werden gemolken, die Kälber werden in einem separaten Stallabteil unter-



Kälber saugen lassen und gleichzeitig Kühe melken ist für viele Bauern unvorstellbar. (mw)

gebracht und mit Milch aufgezogen, die sie aus einem Nuckeleimer erhalten.

Nicht so auf dem Gut Rheinau, einem 120 Hektaren-Betrieb nahe der Stadt Schaffhausen, der nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet wird. Landwirt Andreas Wälle, verantwortlich für den dortigen Milchbetrieb, lässt die Kälber am Euter der Kühe saugen und das, was noch übrig

bleibt, melkt er. Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht heisst das in der Branche. Die natürlichste Form der Aufzucht sei das, erklärt Wälle. Der 49-Jährige gehört zu den Pionieren, seit 15 Jahren praktiziert er diese Form der Kälberaufzucht. Diese stösst laut dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) bei immer mehr Bauern auf Interesse (siehe Interview).

Kälberaufzucht auf dem Gut Rheinau

Bei der muttergebundenen Kälberaufzucht gibt es verschiedene Modelle – je nach Stallsystem oder Vorliebe der Betriebsleitung. Auf dem Gut Rheinau stehen für die kalbenden Kühe drei Boxen zur Verfügung. Dort bleiben Mutter und Kalb während den ersten 24 bis 36 Stunden zusammen. Danach wechselt die Mutter wieder in die Herde zurück, während die Kälber separat in einer Gruppe gehalten werden. Zweimal pro Tag – morgens und abends – führt Landwirt Andreas Wälle Mutter und Kalb zum Säugen zusammen. Danach werden die

Mütter, wenn noch Milch in den Eutern ist, normal gemolken. Schritt für Schritt werden die Kälber ans Fressen von Raufutter gewöhnt, bis sie schliesslich im Alter von vier bis fünf Monaten keine Milch mehr erhalten. Im Sommer stellt Wälle sein System etwas um, dann sind Kalb und Mutter gemeinsam – plus ein oder zwei fremde Kälber – den ganzen Tag auf der Weide.

Nicht immer wird ein Kalb von der eigenen Mutter aufgezogen, sondern von einer Amme. Diese säugen dann nebst dem eigenen auch fremde Kälber.

Arbeitsaufwand nimmt ab

Wälle lässt die Kälber nicht nur aus Tierliebe bei ihren Müttern saugen, weil er ihnen eine innige Beziehung ermöglichen will. Die muttergebundene Kälberaufzucht hat für ihn auch handfeste Vorteile: Der Arbeitsaufwand verringert sich. Wälle muss nicht mehr Milch aufwärmen, diese in Eimer abfüllen, zu den Kälbern tragen und danach die Eimer wieder waschen. „Ein enormer Aufwand ist das“, erklärt Wälle. Die Zeit, die er spare, investiere er in das Beobachten der Tiere. Blieben Kalb und Mutter immer zusammen, könne es passieren, dass die Kälber sich nicht an den Menschen gewöhnen und somit „verwildern“.

„Man muss aufpassen, dass man den Kontakt zu den Kälbern nicht verliert“, sagt der Landwirt.

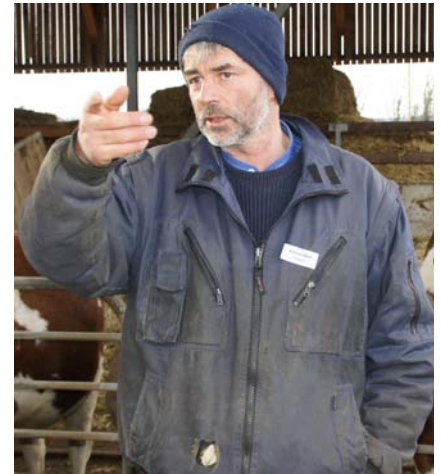
Gesündere Kälber

Mit gängigen Problemen wie Atemwegserkrankungen und Durchfall, die in der herkömmlichen Aufzucht weit verbreitet sind, hat Wälle weniger zu kämpfen. „Meine Kälber sind viel gesünder“, ist Wälle überzeugt. Zudem würden sie schneller an Gewicht zulegen als in der konventionellen Aufzucht. Auch einen Wachstumsstilland, wie er sonst eintritt, wenn die Fütterung von Milch auf Raufutter umgestellt wird, gebe es viel weniger.

Ein weiterer Vorteil der muttergebundenen Kälberaufzucht sei, dass die Kälber ihren Saugdrang ausleben könnten. In der konventionellen Aufzucht sei das weniger der Fall, die Kälber würden sich stattdessen teilweise gegenseitig besaugen, was eine Verhaltensstörung sei.

Weil teils mehrere Kälber an einer Kuh saugen, könne es vorkommen, dass Zitzen der Kühe verletzt werden, räumt Wälle ein. Und manch einer Kuh falle es schwer, sich nach drei bis vier Monaten vom Kalb zu trennen. „Ich finde es aber schlimmer, wenn Kuh und Kalb gleich nach der Geburt getrennt werden“, sagt Wälle.

michael.wahl@lid.ch



Demeter-Landwirt Andreas Wälle: „Die natürlichste Form der Aufzucht.“ (mw)



Die Milch ist bei Konsumenten und Kälbern begehrt. (mw)

„Eine sehr artgerechte Form der Aufzucht“

Noch lassen erst wenige Milchbauern ihre Kälber von Kühen säugen. Das könnte sich in Zukunft ändern, sagt Claudia Schneider, Agronomin am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), im Interview.

Von Michael Wahl

Wie verbreitet ist die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung?

Sie ist noch nicht sehr verbreitet. Es sind nur einige Betriebe, ich schätze zwischen 20 bis 30 in der Schweiz.

Was sind die Vorteile?

Es ist eine sehr artgerechte Form der Kälberaufzucht: Die Kälber können sich am Euter ernähren und die Kühe dürfen als Säugetiere maternales Verhalten ausüben. Die natürliche Bindung zwischen Kalb und Kuh wird nicht unterbunden. Die Kälber sind dadurch vital und frohwüchsig. Gegenseitiges Besaugen, wie es in der traditionellen Aufzucht vorkommt, tritt praktisch nicht mehr auf.

Warum stellen nicht mehr Bauern angesichts dieser Vorteile auf die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht um?

Da gibt es sicher ein gewisse Hemmschwelle, weil es etwas ganz Neues ist, dass man gleichzeitig Kälber säugen lässt und melkt. Bisher hatte man entweder Milch- oder Mutterkühe und da ist dieses System erstmal schwer vorstellbar. Und es braucht auch einige Voraussetzungen, damit die mutter- und ammengebundene

Kälberaufzucht etabliert werden kann, zum Beispiel bei den Stallgebäuden. Es braucht einen Platz, wo das Säugen stattfinden kann.

In der traditionellen Kälberaufzucht sind Durchfall und Atemwegserkrankungen verbreitet, was zu einer erhöhten Sterblichkeit führt. Bauern, die ihre Kälber säugen lassen, sagen, dass die Kälber gesünder seien. Was sagt die Wissenschaft dazu?

Eine Untersuchung am Thünen-Institut in Trenthorst (D) mit rein muttergebundener Kälberaufzucht zeigte auf dem dortigen Versuchsbetrieb keine Unterschiede zu Kälbern, die am Tränkeautomaten saugten. Im Moment wird aber an der ETH Zürich eine Doktorarbeit geschrieben, wo der Gesundheitszustand von traditionell mit mutter- und ammengebunden aufgezogenen Kälber auf mehreren Betrieben verglichen wird.

„Es gibt eine gewisse Hemmschwelle, weil es etwas Neues ist.“

Wird die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Zukunft an Stellenwert gewinnen?

Ich denke schon, weil sie dem Tierwohl dient und auch arbeitswirtschaftlich interessant ist. Arbeiten wie Milch wärmen, Milch herumtragen und Nuckeleimer waschen entfallen ganz.

Laut Milchhygieneverordnung darf nur Milch abgeliefert werden, wenn deren Gehalt unverändert ist. Wenn die Kälber aber gesäugt werden, kann der Milchfettgehalt vom üblichen Wert abweichen. Darf die



Erforscht am FiBL die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht: Agronomin Claudia Schneider. (zvg)

Milch von säugenden Kühen dennoch abgeliefert werden?

Die Bauern liefern alle ihre Milch ab, auch weil nur ein Teil der Kühe in der Herde am Säugen ist. Aber es ist richtig, dass Interpretationsspielräume bestehen. Wir sind hier am FiBL daran, hier ein abschliessende Klärung zu erreichen, damit Betriebe, die diese Kälberaufzucht praktizieren, keine Probleme bekommen.

FiBL-Merkblatt

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat ein Merkblatt zur mutter- und ammengebundenen Kälberaufzucht herausgegeben. Die Erkenntnisse basieren auf einer Gruppe von biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bäuerinnen und Bauern. Das 20 Seiten umfassende Merkblatt kann unter www.shop.fibl.org oder Tel. 062 865 72 72 bestellt werden. Die Printversion kostet 9 Franken plus Versandkosten, der Download ist kostenlos.

Hoftiere als neue Botschafter der Bauern

Die Kampagne von „Gut, gibt's die Schweizer Bauern“ wird tierisch ergänzt. Milchkuh Sonja, Geissbock Konrad, Hofhund Max sowie ein Rotmilan sind die Stars der neuen Plakatkampagne.

Von Alexandra Carter

Bereits einige Tage vor dem offiziellen Startschuss der Kampagne waren die Hoftiere Sonja, Konrad, Max und der wilde Rotmilan in den Schweizer Städten zu sehen. An Bahnhöfen, Tramhaltestellen und Bänken beobachteten die Tierkopf-Kleber das rege Stadttreiben. Am 23. Februar wurde dann das Geheimnis um die neuen Botschafter der Schweizer Bauern gelüftet.

„Bauern leisten mehr als man denkt“

Auf den Plakaten erklären die vier Hoftiere, was sie auf dem Hof sehen und welche Leistungen die Schweizer Bäuerinnen und Bauern erbringen. „Die Bäuerinnen und Bauern leisten viel mehr, als man denkt“, sagt Rolf Helfenstein, Chef der verantwortlichen Werbeagentur Karling. Landwirte produzieren nicht nur hochwertige Lebensmittel, sie prägen ebenfalls das Wohl der Nutztiere, den Umgang mit den natürlichen Ressourcen, die Artenvielfalt und das Landschaftsbild der Schweiz.

Die Plakate sollen vor allem Familien, Schüler und Konsumenten aus dem städtischen Umfeld erreichen und möchten auf sympathische Art Wissen über die Landwirtschaft vermitteln. Denn: „Je weniger die Städter von der Landwirtschaft kennen, desto gleichgültiger stehen sie dieser gegenüber“, so Rolf Helfenstein.



Die „Stadtverschönerung“ wurde nach einigen Tagen von der Werbeagentur wieder entfernt, um Littering zu vermeiden. (mr)

Die Kampagnen „Gut, gibt's die Schweizer Bauern“ will die Rolle der Bauernfamilien in der Gesellschaft sichtbar machen und dadurch Verständnis und Akzeptanz für sie schaffen, erklärt die Arbeitsgruppe Basiskommunikation des Schweizer Bauernverbands.

Tiere sind die neuen Promis

Tiere als Sujets waren für Rolf Helfenstein naheliegend. „Wer an Bauern denkt, denkt schnell an Tiere. Sie sind Teil jedes Bauernhofs.“ Damit schliesst die Kampagne sich früheren Tier-Werbungen der Schweizer Bauern, sowie Werbungen mit Hoftieren von Coop, Migros oder landwirtschaftlichen Organisationen an. Die jetzige Kampagne bilde ein Dach über alle bestehenden Werbungen mit Hoftieren, dadurch werde jede Tierwerbung zur Werbung für die Schweizer Bauern, erklärt die Arbeitsgruppe Basiskommunikation.

Die drei Hoftiere sind übrigens keine Produkte der Fantasie, sondern leben tatsächlich gemeinsam auf dem Bauernhof der Familie Hensler in Einsiedeln, im Kanton Schwyz.

Mehrjährige Kampagne mit weiteren Überraschungen

Die Plakate lösen TV-Spots ab, die zwischen 2011 und 2014 gesendet wurden. Die Hoftiere im Hemd lehnen sich an die Kampagne der Prominenten in Edelweisshemden an, die zwischen 2006 und 2010 für die Schweizer Landwirtschaft warben. Die Plakate sind Teil einer mehrjährigen Kampagne, die fortlaufend weitere Hoftiere und andere Überraschungen verspricht, so die Arbeitsgruppe Basiskommunikation.

redaktion@lid.ch



Karotten in allen Farben und Formen



ac. Rot, Violett, Gelb, Orange, Grün oder Weiss, so bunt kann ein Karottensalat sein.

Die Schweizer Karotte räumt hierzulande gleich mehrere Preise ab: meist konsumiertes Gemüse, meist produziertes Gemüse, grösste Anbaufläche in der Schweiz und am meisten natürliches Provitamin A in einem Schweizer Gemüse.

Die Karotte hat in der Schweiz das ganze Jahr Saison. Zudem ist sie einfach zubereitet, sehr gesund, schmeckt sogar Kindern gut und bringt Farbe auf den Teller.

Am meisten gefragt scheint die Farbe Orange, zumindest in Bezug auf Karotten. Das war nicht immer so. Bis vor nicht ganz 250 Jahren waren die Karotten auf dem Speiseplan vorwiegend von einem knalligen Gelb oder strahlenden Weiss. Die Mode wandelte sich über die Zeit, liess auch der roten, violetten oder grünlichen Sorte ihren Auftritt. Zirka 1770 wurde in den Niederlanden zu Ehren der Nationalflagge und -farbe die orange Karotte gezüchtet. Seither dominiert die „Oranje“ den Weltmarkt.

Mutter Naturs Farbstoff

Die Konzentration der Karotinoide bestimmt die Farbe der Karotte, wie auch anderer rot-gelb-grüner Gemüsesorten wie Peperoni, Tomate oder Kürbis. Das bekannteste Karotinoid ist in der Karotte: Beta-Karotin, auch Provitamin A genannt, da es sich im Körper in Vitamin A verwandelt.

Tipp der Woche

Karotten sollten wenn möglich nicht geschält werden, denn die meisten Nährstoffe befinden sich in der Rinde. Deshalb die Wurzel am besten gründlich mit einer Bürste abschrubben und falls nötig eine dünne Schicht mit einem scharfen Messer abschaben.

Karotinoide sind Antioxidanten und sollen vor Infektionen schützen sowie Schlag- oder Herzanfällen und Krebs vorbeugen. Bereits 200 Gramm Rüeblis decken den Tagesbedarf ab. Ein Mangel kann dem Sehvermögen schaden, was besonders in Entwicklungsländern ein Problem ist. Dass Karotten die Sicht verbessern können, ist hingegen ein Mythos.

Gegart die vollen Vorteile

Um in den vollen Genuss der gesundheitlichen Vorteile des Karottenverzehr zu gelangen, sollten Karotten gegart, geraspelt oder als Saft und mit etwas Öl zubereitet werden. Denn die Aufnahme der fettlöslichen Provitamine A fällt dem menschlichen Körper bei intakten Rüebliszellen schwerer. Aus der Snack-Box sollten Karotten deswegen trotzdem nicht verschwinden.

Rüeblis-Kartoffelstock mit Haselnüssen

Für 4 Personen



600 g Rüeblis, geschält, gewürfelt
800 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria, geschält, gewürfelt
1 TL Salz
ca. 2,5 dl Milch
50 g Butter
Salz, Muskatnuss, Pfeffer
4 EL Haselnüsse, ganz und grob gehackt

Rüeblis und Kartoffeln ins Dampfkorbchen geben, würzen.

Milch, Butter und Gewürze in der Pfanne aufkochen. Rüeblis und Kartoffeln durchs Passevite direkt in die Pfanne treiben. Kräftig rühren, bis der Kartoffelstock heiss und luftig ist. Mit Hilfe von Löffeln oder mit dem Spritzsack Blumen auf Teller dressieren, garnieren und sofort heiss servieren.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezpte

Schweiz. Natürlich.

März 2015

Di 3.3.	9.00	Uerkheim AG und weitere Orte	Toro-Tagung	www.ufa.ch
Di 3.3.	20.00	Inforama Seeland, Ins BE	Mitgliederversammlung Landwirtschaftliche Organisation Seeland LOS	www.los-seeland.ch
Do 5.3.	9.30	Rathaus, Weinfelden	3. Ostschweizer Food Forum: „Wie profitieren wir vom Megatrend Regionalität?“	www.foodforum.ch
Do 5.3.	9.30	Audimax, ETH Zürich	Tagung Landmanagement: „Landmanagement im Jahr des Bodens“	www.irl.ethz.ch/plus/events/landmanagement2015
Fr 6.3.	10.15	Hotel Schweizerhof, Bern	Medienkonferenz: Die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft an der Expo Milano 2015	www.agromarketingsuisse.ch
Di 10.3.	9.45	Hotel Kreuz, Bern	Delegiertenversammlung Schweizerischer Verband der Zuckerrübenpflanzer	www.svz-fsb.ch
Do, 12.3.	19.30	Pfarrzentrum, Erstfeld UR	Generalversammlung Bauernverband Uri	www.bauernverband-uri.ch
Sa-So 14.3-15.3.		Seedorf UR	Delegiertenversammlung Schweizerischer Ziegenzuchtverband SZZV	www.szzv.ch
So 15.3.	10.30	Erlebnisbauernhof Gysel, Wilchingen SH	Generalversammlung Schweizerische Pflüger-Vereinigung SPV	www.wettpfluegen.ch
Do 19.3.	19.30	Liebegg, Gränichen	Generalversammlung Bio Aargau	www.bio-waechst.ch
Do 19.3.	19.30	Gasthaus Schlüssel, Dallenwil NW	Generalversammlung Bauernverband Nidwalden	www.bauernverbandnidwalden.ch
Fr 20.3.	9.00	HAFL, Zollikofen	Jahrestagung SGPW: Pflanzenzüchtung - Wissenschaft und Technologie für die Sorten der Zukunft	www.naturwissenschaften.ch
Fr 20.3.	10.15	Hotel Kreuz, Marbach LU	Delegiertenversammlung Schweizer Kälbermäster-Verband (SKMV)	www.kaelbermaesterverband.ch
Sa 21.3.	9.00	Aigle	Mitgliederversammlung Verband Schweizer Pilzproduzenten VSP	www.champignons-suisse.ch

April 2015

Do 2.4.	10.00	Forum Fribourg, Granges-Paccot FR	Delegiertenversammlung Schweizerischer Holsteinzuchtverband	www.holstein.ch
Mi 8.4.	20.00	Loorensaal, Forch ZH	Delegiertenversammlung Zürcher Bauernverband ZBV	www.zbv.ch
Sa 18.4.	10.00	Bolligen BE	Mitgliederversammlung Kleinbauern-Vereinigung	www.kleinbauern.ch
Mo 20.4.	8.50	FiBL, Frick AG	Seminar: Vegane Lebensmittel - Trend oder nachhaltige Entwicklung?	www.fibl.org
Mi 29.4.	8.45	HAFL, Zollikofen BE	Tagung: Klimawandel und Waldbewirtschaftung	www.bfh.ch

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.

Montag, 23. Februar

Hoftiere sind die neuen Botschafter der Landwirtschaft

AP 14-17: Schaffhauser Bauern erhielten weniger Geld

Die besten Obstsäfte der Schweiz

Coop verkauft Kaffee-Kapseln für Migros-System

Apiservice unter neuer Leitung

33'000 Besucher an Tier&Technik

Russland will an Embargo festhalten

Dienstag, 24. Februar

Expo 2015: Basel, Zürich und Genf präsentieren ihre Projekte

Die Überalterung trifft auch die Bauern

Schweizer essen nur noch 11,7 Kilo Schokolade im Jahr

Schweizer Landwirtschaft braucht 2,5 mal mehr Energie pro Hektar als EU

50 seltene Tomaten-Sorten für Stadtgärtner

Mittwoch, 25. Februar

Produzentenpreis für Milch lag 2014 höher als 2013

Grosse Ernte und schwieriger Markt

Strohturm auf dem Bundesplatz

M-Industrie erstmals über 6 Milliarden Umsatz

Vogelschutz ruft zum Beobachten von Zugvögeln auf

Bayern: Milchbauern rechnen mit steigenden Preisen

Donnerstag, 26. Februar

Bundesrat lehnt Importverbot für Hormonfleisch ab

Bundesrat will Mittel für Schoggigesetz aufstocken

30 Betriebe wegen Verdacht auf Rinderseuche IBR gesperrt

Schweizer Safran-Anbau im Aufschwung

Biodiversitäts-Analysen mit Punktesystem leicht gemacht

Thurgau regelt Streptomycin-Einsatz

Brasilianische Sojabranche will vor WTO gegen USA vorgehen

GEZEICHNET | GELACHT

