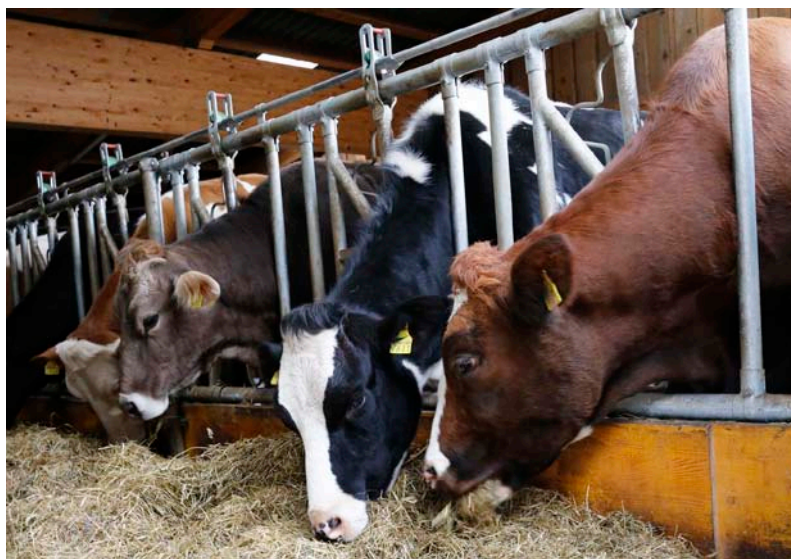


## Mehr Schweizer Hackfleisch dank Kuhmast



**Zur Herstellung von Würsten und Hackfleisch muss immer mehr Kuhfleisch importiert werden. Dabei könnte die Schweiz mehr Kuhfleisch produzieren: Indem ausrangierte Milchkühe vermehrt gemästet werden.** **3**

### ANTIBIOTIKA | EINSATZ

**Das Wundermittel schwächelt** **5**

Um Gesundheit von Mensch und Tier zu sichern, sind Antibiotika oft von grosser Bedeutung. Doch Resistenzen bedrohen deren Wirksamkeit. Die Schweizer Tierärzte fordern Massnahmen, die über den Bereich der Veterinärmedizin hinausgehen.

### REGIONAL | PRODUKTE

**Die Schweiz setzt auf Regionalität** **7**

Regionalprodukte sind bei Konsumenten immer beliebter und geniessen grosses Vertrauen. Doch es gibt auch offene Fragen, etwa wo die Grenzen der jeweiligen Region gezogen werden müssen.

### ZAHLEN | KURVEN **6**

**Import von Kuhfleisch nimmt stark zu**

In den letzten beiden Jahren wurde deutlich mehr Kuhfleisch importiert. Nebst der hohen Nachfrage ist auch ein sinkender Milchkuhbestand in der Schweiz dafür verantwortlich.

### KAUFEN | GENIESSEN **9**

**Eine Schweizer Spezialität**

Der Krautstiel ist besonders in der Schweiz ein bekanntes und beliebtes Gemüse. Seine Saison dauert von März bis November.

Daten | Termine **10**

Agro | News **11**

Gezeichnet | Gelacht **11**

# Mit Kuhmast mehr Swisness im Hackfleisch

**Zur Herstellung von Würsten und Hackfleisch muss immer mehr Kuhfleisch importiert werden. Dabei könnte die Schweiz mehr Kuhfleisch produzieren: Indem ausrangierte Milchkühe vermehrt gemästet werden.**

Von Michael Wahl

Es sind Kühe, die kein Milchbauer mehr im Stall haben will. Weil sie unfruchtbar sind oder ständig ein entzündetes Euter haben. Kühe, die nur Probleme bereiten. Auf dem Hof von Petra und Martin Burri sind sie hingegen willkommen. Das Ehepaar bewirtschaftet im bernischen Rümli einen 10 Hektaren-Betrieb im Nebenerwerb. Rund 12 Kühe stehen jeweils im Winter im Stall, im Sommer kommt eine zweite Gruppe hinzu, dann sind es über 20 Tiere. „Wir sind ein Gnadenhof light“, sagt Petra Burri. „Die Kühe haben das Leben lang Leistung



„Gnadenhof light“: Bäuerin Petra Burri . (lid)

erbracht. Bei uns dürfen sie einfach sein, dürfen den ganzen Tag fressen und müssen nichts tun.“

Das Ehepaar Burri mästet seit rund vier Jahren Kühe, die sich nicht mehr für die Milchproduktion eignen und daher für Milchbauern uninteressant sind. Ein befreundeter Viehhändler kauft solche aus-

rangierten Milchkühe auf und platziert sie im Stall des Ehepaar Burri. Während mehrerer Monate werden die Tiere mit Raufutter gemästet, bis sie – nun mit mehr Fleisch auf den Rippen – schliesslich in der Metzgerei landen. Bezahlt wird das Ehepaar Burri nach der Anzahl Tage, die eine Kuh auf ihrem Hof verbringt.

## Sinkender Kuhbestand macht Importe nötig

Kuhfleisch für die Verarbeitung muss zunehmend aus dem Ausland eingeführt werden. Im letzten Jahr wurden 14'200 Tonnen importiert, mehr als doppelt so viel wie 2012. Grund dafür ist zum einen der in der Schweiz sinkende Kuhbestand. Dieser setzt sich aus Mutterkühen und Milchkühen zusammen. Zwar nahm die Anzahl Mutterkühe in den letzten Jahren stark zu. Milchkühe, die über 80 Prozent des Kuhbestandes ausmachen, gibt es hingegen immer weniger (-40'000 seit 2008). Der Grund: Weil die Kühe dank Zucht und optimierter Fütterung immer mehr Milch geben, braucht es für die

gleiche Menge Milch immer weniger Tiere.

Ein schrumpfender Kuhbestand bedeutet weniger Schlachtkühe und somit eine kleinere Kuhfleischproduktion (-2'200 Tonnen seit 2012). Während das Angebot an Kuhfleisch kleiner wird, nimmt die Nachfrage danach zu. Einerseits, weil die Schweizer Bevölkerung weiter wächst (seit 2000 um 930'000 Personen). Andererseits, weil infolge des Pferdefleischskandals einige Lebensmittelhersteller ihre Rezepturen geändert haben und neu auf Schweizer Verarbeitungsfleisch setzen.

## Geringer Stellenwert

Bauern wie die Burris, welche Milchkühe mästen, gibt es nur wenige. Tiere, die unfruchtbar sind oder sich wegen anderer Gründe nicht mehr für die Milchproduktion eignen, landen meist gleich im Schlachthof. Oft sind das Kühe, die kaum Fleisch auf den Rippen haben. Insbesondere Hochleistungskühe sind abgemagert, weil sie das Futter in erster Linie in Milch umwandeln.

Eric Meili kennt diese Bilder. Der Agonom ist Berater am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und selber Rindfleischproduzent. Als solcher ist er regelmässig im Schlachthof. Meili kennt auch die aktuelle Situation auf dem Schlachtviehmarkt bestens. Und diese passt ihm

gar nicht. „Das ist doch verrückt“, sagt Meili. Er meint damit die in den letzten beiden Jahren stark angestiegenen Kuhfleisch-Importe (siehe Grafik und Textbox). 14'200 Tonnen waren es im letzten Jahr, das sind Schlachthälften von rund 45'000 Kühen. Damit stammte über 25% des in der Schweiz verarbeiteten Kuhfleisches aus dem Ausland. Der Grund für die zunehmenden Einfuhren: Der sinkende Kuhbestand vermag die anhaltend hohe Nachfrage bei weitem nicht zu decken (siehe Kasten).

### Mehr Schweizer Kuhfleisch

Meili ist sich sicher, dass in der Schweiz mehr Kuhfleisch produziert werden könnte: Indem ausrangierte Milchkühe noch eine Zeit lang gemästet und erst dann geschlachtet werden. „Wenn jede Kuh um 100 kg Lebendgewicht aufgemästet würde, könnten wir 8'500 Tonnen Kuhfleisch zusätzlich produzieren.“

Gerade ausrangierte Milchkühe seien für die Mast prädestiniert: „Nicht mehr trüchtige Kühe haben ein grosses Wachstumspotenzial, weil sie keine Milch mehr geben und auch kein Kalb austragen“, erklärt Meili. Zahlen aus Österreich zeigten, dass von einer täglichen Gewichtszunahme von 1 bis 1,5 kg ausgegangen werden kann.

Kühe zu mästen sei derzeit so lukrativ wie kaum je zuvor, so Meili. Der Markt sei knapp versorgt, die Preise deshalb im Steigflug. Für ein Kilo wird derzeit rund 7,80 Franken bezahlt. Laut Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, waren die Preise letztmals Mitte der 1990er Jahre auf einem solchen Niveau. Meili glaubt, dass die Kuhmast gerade angesichts der aktuell tiefen Milchpreise eine attraktive Alternative ist für Bauern, die aus der Milchproduktion

### Proviande setzt Arbeitsgruppe ein

Die Branchenorganisation Proviande hat auf die turbulente Entwicklung auf dem Schlachtkuhmarkt reagiert und eine Arbeitsgruppe eingesetzt. Diese soll die gegenwärtige Situation grundsätzlich analysieren und aufzeigen, wie den steigenden Importen begegnet werden kann. „Unser Wunschziel ist es, dass wir den Anteil an Schweizer Kuhfleisch steigern können“, erklärt Peter Schneider von Proviande. In naher Zukunft rechnet er aber nicht damit. „In den nächsten Monaten werden die Importe ähnlich hoch bleiben wie bisher.“ Der gegenwärtige Mangel an Schweizer Kuhfleisch ist laut

Schneider auch Resultat eines zunehmenden Einsatzes von Hochleistungskühen in der Milchproduktion. Diese würden zwar viel Milch geben, aber kaum Fleisch ansetzen. Zur Mast würden sich diese denn auch nicht eignen. „Wir als Branchenorganisation würden es begrüßen, wenn Bauern wieder vermehrt Zweinutzungsrasen einsetzen würden“, sagt Schneider. Kühe, die zwar weniger Milch geben, dafür mehr Fleisch auf den Rippen haben. Das würde gleich zwei Märkte entspannen: Einen unterversorgten Kuhfleischmarkt und einen übersorgten Milchmarkt.

aussteigen wollen. In 100 Tagen Mast sei ein Erlös von bis zu 1'000 Franken möglich, hat Meili errechnet. Zusätzliche Investitionen in Stallbauten seien nicht notwendig. Vor allem aber sei die Kuhmast mit weniger Arbeit verbunden, weil das Melken wegfällt. Melkanlagen könnten zwischenzeitlich stillgelegt und gewartet werden; sollte der Milchpreis wieder anziehen, könnten sie dann wieder in Betrieb genommen werden.

### Erfahrung fehlt

Weil das Mästen ausrangierter Milchkühe bislang von geringer Bedeutung war, fehlen auch entsprechende Erfahrungswerte. Wie viel Gewicht nehmen die Kühe bei welcher Fütterung zu? Wie sehen die Unterschiede zwischen den Rassen aus? Diese Wissenslücken will Meili mit einem Projekt schliessen, das demnächst starten soll. Das Konzept steht, derzeit sucht Meili noch Geldgeber. Der Agronom will dieses Wissen dann den Bauern zur Verfügung stellen – in Form von Merkblättern und Kursen. Meili schwebt zudem die Gründung einer Inter-

essengemeinschaft vor, in der sich Kuhmäster organisieren und austauschen können.

[michael.wahl@lid.ch](mailto:michael.wahl@lid.ch)

Siehe auch Artikel „Gesucht: Schweizer Kuhfleisch“ im LID-Mediendienst 3138 vom 6. September 2013.

# Kampf gegen Resistenzen

**Um Gesundheit von Mensch und Tier zu sichern, sind Antibiotika oft von grosser Bedeutung. Doch Resistenzen bedrohen deren Wirksamkeit. Die Schweizer Tierärzte fordern Massnahmen, die über den Bereich der Veterinärmedizin hinausgehen.**

Von Jonas Ingold

Antibiotika-Resistenzen werden zunehmend zu einem Problem. „Wenn wir die Wirksamkeit von Antibiotika erhalten wollen, muss die Entstehung und Verbreitung von Resistenzen eingedämmt werden“, sagt Christoph Kiefer, Präsident der Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte (GST). Die GST informierte diese Woche an einer Medienkonferenz in Bern über ihren Standpunkt zur Problematik. Kiefer betont, dass die Sensibilisierung und das Wissen über Antibiotika und resistente Keime sowohl bei den Tierärzten als auch bei den Tierhaltern stark gewachsen ist. Als Belege dafür nennt Kiefer unter anderem das Verbot von antimikrobiellen Leistungsförderern, das in der Tiermast bereits 1999 eingeführt worden ist sowie die seit 2004 geltende Aufzeichnungspflicht aller Arzneimittelansätze. Zudem wurden in den letzten Jahren grosse Erfolge bei der Ausrottung von ansteckenden Krankheiten erzielt. „Durch die Tilgung solcher Krankheiten konnte der Antibiotikaeinsatz bereits stark reduziert werden“, sagt Kiefer, der selbst Mitinhaber einer Praxis für Klein- und Nutztiere ist.

## Problem ganzheitlich angehen

Doch um Resistenzen zu verhindern, werden auch künftig Anstrengungen nötig



**GST-Präsident Christoph Kiefer: „Die Tierärzte arbeiten gezielt an einer Senkung von Antibiotika-Anwendungen, wobei Tiergesundheit und Tierwohl nicht beeinträchtigt werden dürfen.“ (ji)**

sein. Die Tierärzte begrüssen deshalb auch im Wesentlichen die nationale Strategie gegen Antibiotikaresistenzen. Die Strategie sei allerdings zu stark auf Nutztiere fokussiert, auch sogenannte „companion animals“ wie Pferde und Kleintiere müssen nach Ansicht des GST einbezogen werden, weil sie wegen ihrem nahen Kontakt zum Menschen eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen. Die Tierärzte fordern zudem, dass auch in der Humanmedizin Anstrengungen geleistet werden und eine Antibiotika-Datenbank für stationäre und ambulante Behandlungen aufgebaut wird. Lediglich stationäre Behandlungen zu erfassen, bringe nichts.

## Risikofaktor Lebensmittelimporte

Als Risikofaktoren schätzt die GST auch den globalen Reise- und Personenverkehr sowie nicht zuletzt den Import von Lebensmitteln ein. „Damit importieren wird gleichzeitig eine nicht zu unterschätzende Menge an resistenten Bakterien“, sagt Christoph

Kiefer. In der Schweiz sei es zudem wichtig, dass eine Landwirtschaft gefördert wird, die eine tierfreundliche Haltung begünstigt. „Ein gutes Management und eine gute, möglichst stressfreie Haltung sind wichtig, damit die Tiere gesund bleiben und weniger Antibiotika benötigt wird“, sagt Corinne Bähler, Vorstandsmitglied der GST und Inhaberin einer Kälberpraxis. Bei den Kälbern wären ihrer Meinung nach kleinere Gruppen und als Optimum der Verbleib auf dem jeweiligen Geburtshof der Bekämpfung von Stress und Antibiotika-Resistenzen förderlich. Dies würde aber Auswirkungen auf die Produktion und auch den Preis haben, was wiederum zu mehr Importen führen könnte. Ein Zielkonflikt ist vorprogrammiert. Bähler stellt klar: „Was wir ganz bestimmt nicht wollen, sind mehr Fleischimporte.“

In der Schweiz sei die Situation im Vergleich zum Ausland sehr gut, sagt auch Franz Renggli, Präsident der Geflügelfachsektion der Gesellschaft. „Es wird sehr viel weniger Antibiotika eingesetzt als etwa in

der EU“, so Renggli. Hierzulande liege der Anteil des mit Antibiotika behandelten Geflügels bei 5-15 Prozent, in der EU hingegen bei rund 90 Prozent. „Wenn die Strukturen stimmen, so kann man auch die erwünschten Erfolge erzielen“, ist sich Renggli deshalb sicher.

Den Tierärzten wird auch immer wieder der Vorwurf gemacht, gerne viele Medikamente abzugeben, um Geld zu verdienen. Das wiesen die an der Medienkonferenz anwesenden Tierärzte klar zurück. Die Margen auf Medikamente seien viel zu klein, um damit gross verdienen zu können, so der Tenor. Lohnen würde sich dies ihren Angaben zufolge höchstens für Praxen mit einem riesigen Medikamentenvorrat und -umsatz. Für alle anderen sei das Medikamentengeschäft eher ein Nullsummenspiel.



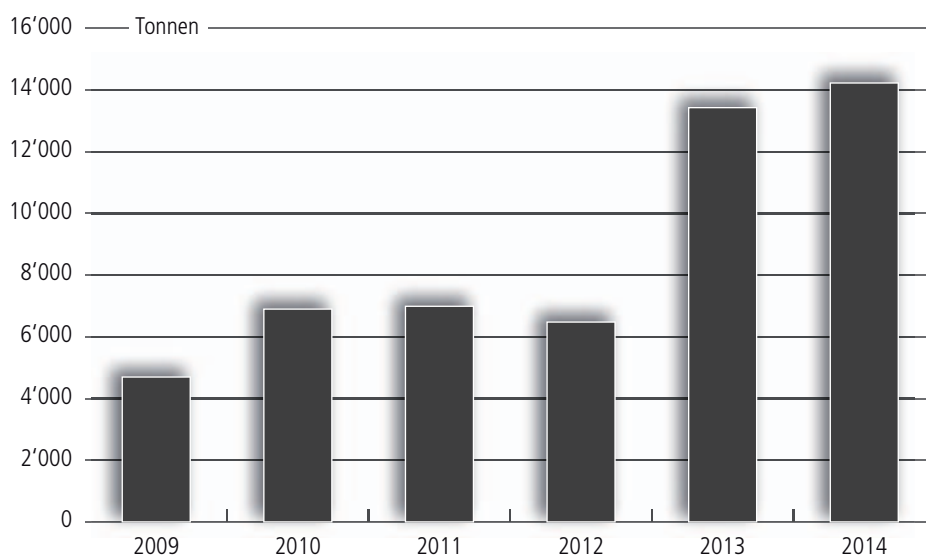
Die Schweizer Tierärzte unterstützen in wesentlichen Punkten die nationale Strategie des Bundes. (Peter Baracchi/GST)

[jonas.ingold@lid.ch](mailto:jonas.ingold@lid.ch)

**ZAHLEN | KURVEN**

**IMPORT VON KUHFLAISCH NIMMT STARK ZU**

**Einfuhr von Kuhschlaktkörpern zur Verarbeitung**



QUELLE: Proviande; Bruno Wanner, LID; www.lid.ch

In den letzten beiden Jahren wurde deutlich mehr Kuhfleisch importiert. Nebst der hohen Nachfrage ist ein sinkender Milchkuhbestand für die hohen Importe verantwortlich. Mittlerweile machen die Einfuhren 25 Prozent an der Kuhfleischproduktion aus.

# Regionalprodukte boomen

**Das Ostschweizer Food Forum hat sich kürzlich dem „Megatrend Regionalität“ gewidmet. Dabei wurde nicht nur von der wachsenden Bedeutung der Regionalität für die Branche gesprochen, sondern auch auf die Fragen und Probleme eingegangen, die diese Labels aufwerfen.**

Von Harry Rosenbaum

Regionalität ist als Gegenbewegung zur Globalisierung ein vielversprechendes Konsum-Modell. Darin waren sich die Teilnehmer der Podiumsdiskussion am kürzlich durchgeführten Ostschweizer Food Forum einig. Stephan Feige von der htp Marketingkonzepte-Entwicklerin an der Uni St. Gallen verortete in der Regionalität die „Sehnsucht nach Herkunft und Authentizität“. Und Jasmine Said Bucher von der IG Regionalprodukte ist überzeugt: „Die Region ist ein Marktvorteil, weil die Nahrungsmittel räumlich klar zugeordnet werden können.“

## Keine Klarheit bei der Definition von Regionalität

Das Label macht aber auch Schwierigkeiten. Die Frage, was man sich unter der Marke „Region“ vorstellen muss, wurde nicht klar beantwortet. Zudem blieben auch Vorstellungen etwas vage, wie der Markenschutz gesetzlich definiert werden sollte. Das Label-Produkt müsste nachweislich aus einer bestimmten Gegend stammen, wurde gefordert. Wichtig sei dabei die Herkunftszertifizierung. Von anderer Seite wurde die Wertschöpfung ins Zentrum gestellt, die möglichst vollumfänglich in der



**Lebensmittel, die in der eigenen Region produziert werden, stossen bei Konsumenten auf Vertrauen. Das zeigen nicht nur Umfragen, sondern auch Absatzzahlen. (ji)**

Region stattfinden müsste. Wie aber soll eine Region räumlich definiert werden: durch ein Gemeindegebiet, oder einen Kilometerradius? Mehrheitlich setzte sich im Podium die Auffassung durch, dass nicht Regulatoren entscheidend sein könnten, sondern wie die Bevölkerung ihre Region wahrnehme.

## Umfrage spricht für Regionalität

An der Fachtagung wurde eine Konsumenten-Umfrage zur Regionalität vorgestellt, die das Food Forum in Auftrag gegeben hatte. Im Zeitraum vom 2. bis 9. Februar 2015 befragte das Zürcher Marktforschungsunternehmen Marketagent.com unter Leitung von Ursula Kaspar 1'002 Schweizer (50.4%) und Schweizerinnen (49.6%) im Alter von 18 bis 65.

Geschmack, Frische und Qualität sind für sechs von zehn Befragten sehr wichtig beim Einkaufen von Lebensmitteln. Diese Kriterien stehen vor dem Preis-Leistungsverhältnis (52%) und günstigen

Preisen (31%). Die Herkunft beziehungsweise die regionale Produktion sind jeder vierten der befragten Personen sehr wichtig. Auf Nachhaltigkeit, kurze Transportwege und ökologischen Anbau achtet immerhin noch jede fünfte Person.

32% der Befragten attestieren regional angebauten oder produzierten Lebensmitteln ein sehr gutes Image, weitere 55% stufen das Image regionaler Nahrungsmittel als gut ein. Interessant ist die Qualitätswahrnehmung von regionalen gegenüber nicht-regionalen Produkten: Über 90% finden, dass beispielsweise regional produziertes Gemüse, Eier und Früchte besser oder mindestens ebenso gut sind, wie nicht-regionale Produkte. Bei Milchprodukten und Käse verschiebt sich die Bewertung in Richtung „gleich gut“.

Nicht einheitlicher Meinung sind die Befragten bei der Definition von Regionalprodukten. Für die einen gilt „innerhalb der Gemeinde“, für die anderen „in einem Umkreis von 20 km des Verkaufsorts“, oder „innerhalb des Kantons“. Es gibt aber

auch die Meinung, dass bei gewissen Produkten wie z.B. Fisch oder Wein „länderübergreifende Region“ die korrekte Definition sei.

Interessant sind aber auch die Kaufmotive für regionale Produkte: 37% kaufen diese, weil sie frischer sind als nicht-regionale und 43% schätzen es, den Ursprung der Produkte nachvollziehen zu können. Ökologische Gründe spielen für 48% eine Rolle, aber für 60% steht klar die Unterstützung der lokalen Wirtschaft an erster Stelle.

Die Umfrageleiterin Ursula Kaspar interpretiert die Resultate so: „Ist der erste Eindruck von etwas gut, so wird der positive Eindruck verstärkt, wenn man etwas häufiger sieht beziehungsweise besser kennt. Das funktioniert auch bei Nahrungsmitteln die regional produziert und vermarktet werden.“ Das Vertrauen in das Vertraute ist gross. Ein einmal erreichtes gutes Image ist für ein regionales Nahrungsmittel ein robuster Wert.

### **Wissenschaftliche Fakten fehlen noch**

Heinz Schmid von der Beratungsfirma Schäfer Schmid und Partner ging in seinem Vortrag „Wie nachhaltig ist regionale Produktion“ auf die wissenschaftliche Sicht der Nachhaltigkeit von regionalen Produkten ein. Er zog das Fazit, dass vom wissenschaftlichen Standpunkt eine grundsätzliche Aussage nicht möglich sei. Nachhaltigkeit und Regionalität würden von Menschen sehr subjektiv wahrgenommen. Die massgebenden Kriterien seien oft nicht wissenschaftlich abbildbar oder widersprüchen sich sogar. Regionalität ist in den Augen von Schmid „ein emotionales Konzept“.

### **Migros und Coop füllen die grossen Nischen**

Regionalität hat sich in grossen Nischen im Detailhandel etabliert. Die Migros kreierte vor 15 Jahren das Label „Aus der Region. Für die Region.“ „Die Nachfrage stieg 2014 um über 5 Prozent“, sagt Mediensprecherin Monika Weibel. „Der Umsatz des AdR-Label lag bei über 870 Millionen Franken“. Für die Migros produzieren heute schweizweit rund 7'500 Produzenten bis zu 8'000 Produkte aus den Regionen. Die Region bezieht sich jeweils auf das Wirtschaftsgebiet der regionalen Genossenschaften. In diesem Sinne gibt es zehn verschiedene Regionen.

Unter dem Gütesiegel „Miini Region“ führt Coop in seinem Sortiment über 2'200 Nahrungsmittel. Die Konsumenten sollen die Produkte aus der Umgebung kaufen können, in der sie leben. „Wir werden ‚Miini Region‘ weiter ausbauen“, sagt Mediensprecher Urs Meier. Am ursprünglichen Konzept wurden Anpassungen vorgenommen. „Wir haben bemerkt, dass wir die Kriterien für die Linie Miini Region konkretisieren müssen“, sagt Urs Meier. „Neu haben wir einen Radius von 20 Kilometern für regionale Produkte definiert. In diesem Radius werden die Produkte produziert und auch verkauft.“ Die Anpassung soll bis Herbst umgesetzt sein.

### **Antwort auf die Globalisierung**

Regionale Produzenten, Verarbeiter und Direktvermarkter müssen sich zusammenschliessen, um ihre Produkte erfolgreich im Markt zu platzieren. Der Verein „Das Beste der Region“ ist eine dieser Interessengemeinschaften. Unter ihrem Dach finden sich Regionalmarken der Kantone Aargau, beider Basel, Bern, Solothurn, Zürich sowie

des Berner Jura und der Zentralschweiz. Das Ziel des Vereins ist es, den Absatz regionaler Lebensmittelspezialitäten und damit die Wertschöpfung in den Regionen zu fördern. Die Produzenten und Verarbeiter werden beim Marketing und in der Kommunikation unterstützt. „Das Beste der Region“ übernimmt die Aufgaben einer Anlauf-, Vermittlungs- und Koordinationsstelle.

Der Verein ist Inhaber des gleichnamigen Gütesiegels zur Auszeichnung von echten Regionalprodukten. Diese werden nach den Richtlinien für Regionalmarken zertifiziert. Nadine Degen, Geschäftsführerin von „Das Beste der Region“, sagt: „Ein Highlight unserer Aktivitäten ist Genuss – eine Plattform, die der Gastronomie, dem Nahrungsmittelgewerbe und der Landwirtschaft aus der Region vielfältige Auftritte und Konsumentenkontakte ermöglicht. Die Events sind für die Marken aus der Region wie auch für neue Partner eigentliche Türöffner.“ Ein weiteres Highlight ist der Auftritt an der BEA, wo eine ganze Halle zur Verfügung steht. „Für unsere Partner schlägt sich die Messe sowohl beim Umsatz wie auch in der Nachhaltigkeit nieder“, sagt Nadine Degen. „Es entstehen bleibende Konsumentenkontakte.“

Degen zieht eine sehr positive Bilanz. „Die Nachfrage nach regionalen Produkten hat in den letzten Jahren merklich zugenommen. Die Konsumenten wünschen vermehrt, den Ursprung ihrer Lebensmittel zu kennen. Dies als Gegentrend zur Globalisierung und Entwurzelung der internationalen Nahrungsmittelindustrie.“ „Das Beste der Region“ leiste durch die direkten Kontakte zwischen Produzenten und Konsumenten einen Beitrag zum Vertrauen zu regionalen Produkten. Die steigende Nachfrage komme direkt den ländlichen Strukturen zu Gute.

# Eine Schweizer Spezialität



M. Hufschmid/landwirtschaft.ch

**ji. Der Krautstiel ist besonders in der Schweiz ein bekanntes und beliebtes Gemüse. Seine Saison dauert von März bis November.**

1'745 Tonnen Krautstiele konnten im Jahr 2013 geerntet werden, 870 weitere Tonnen wurden importiert. Der Pro-Kopf-Konsum lag bei 330 Gramm. Angebaut wurde das Gemüse auf rund 58 Hektaren, wovon knapp 11 Hektaren in biologischem Landbau.

Zwar ist der Krautstiel teils auch in anderen Ländern – etwa in Deutschland, wo er Stielmangold heisst – bekannt, doch die grösste Beliebtheit genießt er in der Schweiz. In englischsprachigen Gebieten ist er gar unter dem Namen Swiss Chard bekannt. Der deutsche Name Stielmangold deutet auch schon auf die enge Verwandtschaft mit dem Schnitt- oder Blattmangold, der für die berühmte Bündner Spezialität Capuns verwendet wird, hin. Weitere Verwandte, sind die Rande, der Spinat und die Futterrübe.

Der Name Krautstiel bringt die Sache auf den Punkt. Kraut und ein Stiel, das ist alles, was das Gemüse aufweist. Und essen kann man beides. Beim dicken, weissen Stiel kann die Haut abgezogen und der Stiel geschnitten werden. Gedünstet oder

## Tipp der Woche

Krautstiele können problemlos rund acht Monate lang im Tiefkühler aufbewahrt werden. Es empfiehlt sich aber, die Blätter und den Stiel einzeln einzufrieren, denn beide haben unterschiedliche Garzeiten und ein Trennen in frischem Zustand erleichtert die Arbeit. .

gratinert schmeckt dieser hervorragend. Die Blätter können zum Beispiel gehackt und gekocht werden, auch gefüllt machen sie sich auf jedem Teller gut.

## Verschiedene Farben

Neben der bekannten grünen Variante existiert auch noch eine rote. Kocht man die rote Krautstiel-Variation aber gleich wie die grüne, so werden die Blätter grau, was das Auge nicht eben zum Verzehr einlädt. Für dieses Problem gibt es aber Abhilfe: Das Kraut kurz blanchieren und dann in etwas karamellisiertem Zucker, Butter und Salz schwenken und sofort servieren. Krautstiele schmecken aber nicht nur lecker, sondern sind auch gut für die Gesundheit: Folsäure, Betakarotin, Kalium, Kalzium und Eisen machen das Gemüse zu einer wahren Goldgrube für wichtige Inhaltsstoffe.

## Crostini mit Krautstiel und Brie

Für 4 Personen



12 Baguette-Scheiben, ca. 0,5 cm dick geschnitten; 300 g Krautstielblätter, mit feinen Rippen in 0,5 cm breite Streifen geschnitten; 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 100 g Cherry-Tomaten, halbiert oder geviertelt; Salz, Pfeffer, Butter, 2 EL Petersilie gehackt; 100 g Brie Suisse, in 0,5 cm grosse Würfeli geschnitten

Die Baguette-Scheiben auf ein Backblech legen, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens hellbraun rösten. Mit Butter bestreichen. Krautstiele und Knoblauch heisser Butter knapp weich dünsten, die Tomaten beigegeben und erhitzen, würzen. Die Käsewürfeli dazumischen, erwärmen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Petersilie darüber streuen. Die Baguette-Scheiben auf Tellern oder auf einer Platte anrichten, mit der Krautstielmischung belegen. Sofort servieren.

Quelle: [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

**Schweiz. Natürlich.**



## April 2015

Mi 8.4.	10.00	Gasthof Ochsen, Lupfig AG	Generalversammlung Genossenschaft Prosus	<a href="http://www.prosus.ch">www.prosus.ch</a>
Mi 8.4.	10.30 / 12.30	Bern / Biohof Bützenmatt, Möriswil	Jahresmedienkonferenz Bio Suisse	<a href="http://www.bio-suisse.ch">www.bio-suisse.ch</a>
Mi 8.4.	20.00	Loorensaal, Forch ZH	Delegiertenversammlung Zürcher Bauernverband ZBV	<a href="http://www.zbv.ch">www.zbv.ch</a>
Do 9.4.		Hotel Krone, Lenzburg AG	Delegiertenversammlung Milchproduzenten Mittelland MPM und PMO MIMO	<a href="http://www.mpm-suhr.ch">www.mpm-suhr.ch</a>
Do 9.4.	20.00	Auholzsaal, Sulgen	Generalversammlung Verband Thurgauer Landwirtschaft VTL	<a href="http://www.vtgl.ch">www.vtgl.ch</a>
Fr 10.4.	9.15	Boudry NE	Generalversammlungen Agri, Agir, Agora	<a href="http://www.agirinfo.com">www.agirinfo.com</a>
Fr 10.4.	10.00	Zentrum Dorfmat, Rotkreuz ZG	Delegiertenversammlung Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost VMMO	<a href="http://www.milchbauern.ch">www.milchbauern.ch</a>
Di 14.4.		Bern, Bernexpo	Delegiertenversammlung Schweizer Milchproduzenten SMP	<a href="http://www.swissmilk.ch">www.swissmilk.ch</a>
Di 14.4.	13.30	Inforama Rütli, Zollikofen BE	Mitgliederversammlung Agrotourismus Schweiz	<a href="http://www.agrotourismus.ch">www.agrotourismus.ch</a>
Mi, 15.4.	10.00	Stadttheater, Olten	Frühlings-Delegiertenversammlung Bio Suisse	<a href="http://www.bio-suisse.ch">www.bio-suisse.ch</a>
Mi 15.4.	9.30	Möhlin AG	Delegiertenversammlung Milchverband der Nordwestschweiz MIBA	<a href="http://www.mibabasel.ch">www.mibabasel.ch</a>
Mi 15.4.	19.45	Mehrzweckhalle, Döttingen	Generalversammlung Bauernverband Aargau BVA	<a href="http://www.bvaargau.ch">www.bvaargau.ch</a>
Do 16.4.		Festhalle Seepark, Sempach LU	Delegiertenversammlung Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP	<a href="http://www.zmp.ch">www.zmp.ch</a>
Do 16.4.	13.45	Kongresszentrum Allresto, Bern	Delegiertenversammlung Fromarte	<a href="http://www.fromarte.ch">www.fromarte.ch</a>
Fr 17.4.	9.00	Hotel Kreuz, Bern	Mitgliederversammlung Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen SZG	<a href="http://www.szg.ch">www.szg.ch</a>
Fr 17.4.		Frauenfeld TG	Delegiertenversammlung Schweizer Obstverband SOV	<a href="http://www.swissfruit.ch">www.swissfruit.ch</a>
Fr 17.4.	12.30	Wallierhof, Riedholz SO	Delegiertenversammlung Schweizerischer Freibergerverband SFZV	<a href="http://www.fm-ch.ch">www.fm-ch.ch</a>
Sa 18.4.		Ganze Schweiz	Tag der Milch	<a href="http://www.swissmilk.ch">www.swissmilk.ch</a>
Sa 18.4.	10.00	Bolligen BE	Mitgliederversammlung Kleinbauern-Vereinigung	<a href="http://www.kleinbauern.ch">www.kleinbauern.ch</a>
Sa 18.4.	10.30	Stadtsaal, Wil SG	Generalversammlung KAGfreiland	<a href="http://www.kagfreiland.ch">www.kagfreiland.ch</a>
Mo 20.4.	8.50	FiBL, Frick AG	Seminar: Vegane Lebensmittel - Trend oder nachhaltige Entwicklung?	<a href="http://www.fibl.org">www.fibl.org</a>
Mo 20.4.	10.00	Hotel Kreuz, Bern	Delegiertenversammlungen LID und Schweizer Agrarjournalisten mit Rahmenprogramm	<a href="http://www.lid.ch">www.lid.ch</a> <a href="http://www.agrarjournalisten.ch">www.agrarjournalisten.ch</a>
Mi 22.4.		Alte Reithalle, Thun Expo	Delegiertenversammlung Lobag	<a href="http://www.lobag.ch">www.lobag.ch</a>
Do 23.4.	10.15	Laupen BE	Generalversammlung Verband kollektiver Getreidesammelstellen VKGS	
Do 23.4.	10.15	Hotel Bern, Bern	Delegiertenversammlung Schweizerischer Landfrauen- und Bäuerinnenverband	<a href="http://www.landfrauen.ch">www.landfrauen.ch</a>

Neue Veranstaltungen sind grau hinterlegt. Besuchen Sie auch Agroevent auf [www.lid.ch](http://www.lid.ch). Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu den Veranstaltungen sowie weitere Veranstaltungshinweise. Auf Agroevent können Sie auch ihre eigenen Veranstaltungen eintragen.

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

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

### Montag, 30. März

Fleischkonsum steigt leicht an

Deutlich weniger Hagelschäden 2014

Appenzeller:

Christoph Holenstein ist neuer Direktor

Raumplanungsgesetz: SAB lehnt zweite Teilrevision ab

Agro-Image feiert 20-jähriges Jubiläum

Geschlechtsbestimmung im Ei macht Fortschritte

Kiwi: Neuseeland rechnet mit einer Grosseernte

### Dienstag, 31. März

Kleiner Beutenkäfer im Kanton Uri?

Migros steigert Gewinn und Umsatz

Agrarallianz will Ernährungsgipfel statt Abstimmungskampf

Genügend Schweizer Eier zu Ostern

Erfolgreiches Buureland an der Aargauer Messe Aarau

Milchquoten-Ende: EU-Bauern veranstalten Mahnwache

Russische Exporteure fordern Ende des Weizen-Exportzolls

### Mittwoch, 1. April

Emmi erhöht Aktienkapital an spanischer Molkerei

Pistor steigert den Umsatz

Nestlé eröffnet Kaffee-Fabrik in Vietnam

Deutschland:

Neue Kennzeichnungspflicht bei Fleisch

Bundeskartellamt untersagt Edeka die Übernahme von Kaiser's Tengelmann

### GEZEICHNET | GELACHT

