

## 2'000 Stiere im Gepäck



**Das künstliche Besamen von Rindern war lange eine Männerdomäne. Immer häufiger sorgen Frauen für trüchtige Rinder auf Schweizer Bauernhöfen. Unterwegs mit Besamungstechnikerin Corinna Rüttimann.** **3**

### BIO | GESCHICHTE

**Bio wird regional** **6**

Die Biolandwirtschaft und die verarbeitende Branche sind seit dem Eintritt der Grossverteiler in den 90er Jahren mit dem Markt gewachsen. Wer auffallen will, muss Bio mit Mehrwert bieten. Ein Trend ist auch bei Bioprodukten die Regionalität.

### MILCH | PREIS

**Bauern reden Milchverarbeitern ins Gewissen** **8**

Die Milchverarbeiter sollen sich an die Richtpreise halten, forderten die Bauern an der Delegiertenversammlung der Branchenorganisation Milch von Ende April. Zu reden gab auch das Segmentierungs-Modell – einmal mehr.

ZAHLEN | KURVEN **9**

**Äpfel sind die beliebtesten Früchte**

Äpfel waren im letzten Jahr die meistverkauften Früchte im Detailhandel. Besonders beliebt sind die Sorten Gala, Golden Delicious und Braeburn.

KAUFEN | GENIESSEN **10**

**Wasserreich und kalorienarm**

Die Salatgurke ist eines der beliebtesten Gemüse in der Schweiz. Sie passt sowohl in den leichten Salat als auch in einen währschaften Eintopf.

Daten   Termine	11
Agro   News	12
Gezeichnet   Gelacht	12

# Mit zweitausend Stieren unterwegs

**Das künstliche Besamen von Rindern war lange eine Männerdomäne. Immer häufiger sorgen Frauen für trüchtige Rinder auf Schweizer Bauernhöfen. Unterwegs mit Besamungstechnikerin Corinna Rüttimann.**

Von Eveline Dudda

Das Rind will nicht. Es zerrt am Strick, schlägt mit den Hinterbeinen und versucht zu fliehen. Das ist nicht so einfach, weil Besamungstechnikerin Corinna mit ihrem Arm in seinem Darm steckt. Corinna weicht den Schlägen der Rinderbeine aus, indem sie von einem Bein aufs andere hüpfen. Die ganze Szenerie erinnert an einen bizarren Tanz. Trotzdem gelingt es Corinna, ruhig und konzentriert zu sein. Mit halb geschlossenen Augen tastet sie die Gebärmutter ab. Schliesslich zieht sie ihren Arm und die Samenpistole zurück. „Das ist ein spezieller Fall“, sagt sie, während sie den Plastikhandschuh abstreift, „da ist schon was drin.“ Der Tierbesitzer schaut sie ungläubig an: „Trüchtig?“ Er schüttelt den Kopf, „aber das Rind wurde ja noch gar nie besamt!“ Corinna zuckt die Schultern: „Vierter, fünfter Monat.“ „Bist Du sicher?“ Corinna ist's. „Ich kann es schon noch besamen, aber es bringt nichts.“ Einmal trüchtig ist trüchtig genug.

Der Bauer denkt angestrengt nach. Die beiden Munkälber, die im Sommer mit dem Rind auf der Weide waren, können es nicht gewesen sein, die hat er noch vor der Geschlechtsreife weggegeben und vom Termin her geht es auch nicht auf. Corinna bleibt nicht viel Zeit um den Vorgang der Befruchtung zu klären, ihr Arbeitsplan sieht



**Weil die Besamungstechniker den Job der Stiere übernehmen, werden sie auch „Köfferli-Muni“ genannt. (ed)**

im Schnitt 13 Minuten pro Einsatz vor. Wir kommen noch kurz auf die strenge Arbeit im stotzigen Gelände zu sprechen und darauf, wie wichtig die Gesundheit ist. Dabei erfahren wir ganz nebenbei, dass der Bauer Anfang Jahr einige Wochen im Spital war, das war vor vier, fünf Monaten....

## Hauptsache ein gesundes Kalb

Doch wir müssen weiter, die Kühe warten. „Es kommt sehr selten vor“, meint Corinna auf der Fahrt zum nächsten Hof, „vermutlich wurde dieses Rind während der Abwesenheit des Betriebsleiters verwechselt. Vielleicht wurde auch einfach das falsche Tier angebunden.“ Die Besamungstechniker verlassen sich in der Regel auf die Angaben des Betriebs. Nicht immer bleibt ihnen genug Zeit, um jede Ohrmarke mit dem Besamungsordner abzugleichen. Da kann auch mal ein Fehler passieren. Schlimm ist das in diesem Fall nicht, Hauptsache das Rind bringt ein gesundes Kalb zur Welt. Routiniert, und ohne auf das GPS zu schauen, steuert Corinna auf schmalen Nebenstrassen das nächste Ziel an.

## Als Frau (k)eine Chance?

Dass Corinna Besamungstechnikerin wurde ist nicht selbstverständlich. Sie stammt schliesslich nicht aus der Landwirtschaft. „Aber ich war schon als Kind in jeder freien Minute auf dem Betrieb meines Onkel.“ Ihre Eltern haben keinen Hof. „Mit elf habe ich melken gelernt. Und als ich in der Sek war, habe ich mich immer darüber gewundert, warum die Jungs, die zuhause einen Hof hatten, im Sommer von der Badi träumten.“ Corinna war nie in der Badi, denn ihr Traum war es den Sommer über zu heuen. Das tut sie auch heute noch, wenn die Arbeit es zulässt. Dass Corinna den Beruf Landwirtin war für sie logisch. Und weil sie nicht nur ein Herz, sondern auch ein gutes Gspüri für Tiere hat, kam ihr irgendwann der Besamungstechniker in den Sinn. Nach dem Lehrabschluss rief sie bei Swisegenetics an und fragte, wie sie sich bewerben müsse. Sie bekam zwar Auskunft, aber gleichzeitig wurde ihr erklärt, dass dies kein geeigneter Job für Frauen wäre. Das war vor beinahe vier Jahren.

## Besamen ist auch wetterabhängig

Inzwischen haben wir das nächste Ziel erreicht. Hier geht alles nach Plan. Mit der Pinzette fischt Corinna aus dem Stickstoffbehälter den Samen des gewünschten Stiers heraus, was einiges Geschick benötigt, da die Spermaröhrchen klein sind und deshalb viele davon im Behälter Platz haben. Dann weckt sie die tiefgekühlten Spermien in einem Behälter mit Wärme auf, bevor Sie das Röhrchen in die Samenpistole einsetzt. Um die Wärme zu halten steckt sie die Samenpistole in einen Plastikhandschuh und lässt diesen unter ihrem Kittel über den Rücken gleiten. Das Ende der Samenpistole steht dabei neben dem Kopf hervor, so dass man von weitem den Ein-

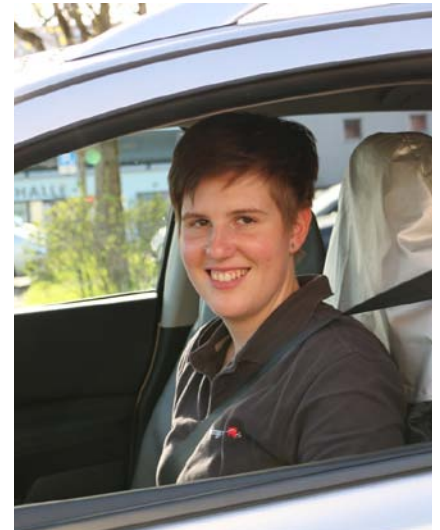
druck hat, Corinna wäre mit einem Sender versehen. Die nächste Kuh steht still, sie ist parat. Corinna drückt ab und gibt den Samen frei. Danach heisst es Stiefel abspritzen, Hände waschen und die Administration erledigen. Elektronisch hält sie fest, welchen Stierensamen sie für welches Tier verwendet hat. Sie druckt die Daten aus, klebt die Etikette in den Besamungsordner und schon geht es wieder weiter. Besamungstechniker sind ständig unterwegs. An gewissen Tagen macht Corinna bis zu 30 Rindern oder Kühen ein Kalb. An Schönewettertagen, vor allem wenn diese auf eine längere Schlechtwetterperiode folgen, sind es meistens weniger. „Dann sind viele Bauern mit der Arbeit draussen beschäftigt und achten nicht so sehr auf die Brunstsympto-

### „Köfferli-Muni“ als Beruf

ed. Ein hoher Besamungserfolg ist keine Glückssache, sondern das Ergebnis eines Handwerks, welches erlernt werden kann. Die Ausbildung ist in der Tierseuchenordnung geregelt und wird in der Schweiz vom Bundesamt für Veterinärwesen akkreditiert. Besamungstechnikerin oder Besamungstechniker kann nur werden, wer eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Landwirt oder einen verwandten Beruf vorweisen kann. Die Ausbildung dauert vier Monate, davon werden sechs Wochen in Berlin absolviert, gefolgt von einem zweimonatigen Praktikum, bei dem die angehenden Besamerinnen oder Besamer erfahrene Berufskollegen begleiten, bzw. von ihnen begleitet werden. Erst danach dürfen sie selbst aktiv werden. Die Arbeit des Besamungstechnikers erfordert viel Fachwissen, Fingerspitzengefühl und ein hohes Mass an Flexibilität. Wie beim Beruf des Tierarztes steigt auch beim Beruf des

Besamungstechnikers der Frauenanteil laufend an. „Frauen sind auf dem Vormarsch. Immer mehr Frauen interessieren sich für den Beruf der Besamungstechnikerin“, sagt René Bucher von Swissgenetics, dem Schweizer Marktleader bei der künstlichen Besamung.

Für die Tierhalter gibt es auch noch die Möglichkeit einen Kurs für die Eigenbestandsbesamung zu absolvieren, der nur eine Woche dauert. Die Absolventen und Absolventinnen dürfen danach aber nur ihren eigenen Tierbestand besamen. Corinna hat keine Angst, dass ihr die Arbeit deswegen ausgeht: „Wir machen eher die Erfahrung, dass die Eigenbestandsbesamer schnell merken, wie kompliziert das Ganze ist. Und wenn man zusammenrechnet, was der Stickstoffkübel, der Kurs und das Sperma kosten ist es auch finanziell auch nicht besonders attraktiv.“



**Immer mehr Frauen ergreifen den Beruf der Besamungstechnikerin, eine davon ist Corinna Rüttimann. (ed)**

me, abgesehen davon, dass diese bei heissem Wetter schwächer ausfallen.“ Die Kuh bekommt dann halt eine Pause. Drei Wochen später bietet sich die nächste Gelegenheit für den Köfferli-Muni.

A propos Gelegenheit: Wie war das damals mit dem Chef, der keine Frau anstellen wollte? Corinna grinst: „Ich habe mich trotzdem beworben. Ich hatte ja nichts zu verlieren.“ Sie wurde auch prompt zum Vorstellungsgespräch eingeladen. Das Gespräch verlief sehr gut. Aber als sie das Zimmer verliess, hiess es erneut: „Das ist kein idealer Job für Frauen.“

### Eine Rasse für spezielle Fälle

„Mastrasse, Limousin“, steht auf dem Zettel im Stallbüro des nächsten Betriebs, den Corinna angesteuert hat. Sie öffnet den Ordner, wirft einen Blick auf die Tierdaten und wählt dann „Daniel“ aus. Dieser Stier steht für fleischige Kälber und leichte Geburten, was bei einem Rind von Vorteil ist. Preislich liegt sein Samen im Mittelfeld.

Bei Besamungen mit Fleischrassen kommt es öfters vor, dass die Tierbesitzer den Besamungstechnikern die Stierenwahl überlassen. Bei Herdebuchzuchten ist das

eigentlich nie der Fall. Ohnehin hat jeder Tierhalter seine persönlichen Vorlieben und fast jeder Hof fährt eine eigene Zuchtstrategie. Corinna erwartet deshalb nicht, dass die Qual der Stierenwahl ihr überlassen wird. Nur ein- bis zweimal im Jahr wird sie gefragt, welchen Stier sie wohl in diesem oder jenem Fall empfehlen würde. Corinna: „Wir können auf die Schnelle eigentlich nur das Exterieur beurteilen, aber nicht auch noch die ganzen Leistungswerte auswerten, da wir dazu nur wenige oder gar keine Angaben haben.“ Sie ist stets gerüstet und hat immer 1'800 bis 2'000 Samendosen von 22 verschiedenen Rassen im Auto. Einige Dosen braucht sie häufig, andere selten und manche nur in Sonderfällen. Ein Geheimtipp von ihr lautet: „Wenn eine Kuh überhaupt nicht aufnehmen will, versuchen wir es zum Beispiel mit einem Eringerstier.“

### **Besamen erfordert Fingerspitzengefühl**

Besamen ist ein Handwerk, das viel Feingefühl erfordert, gute biologische Kenntnisse, eine exakte Arbeitsweise und ein hohes Mass an Organisationstalent. Denn der Tagesablauf wird nicht vom Besamungstechniker selbst, sondern von den Kunden, oder vielmehr ihren Kühen, diktiert. Sind viele Tiere brünstig, muss auch mal länger gearbeitet werden. Aber irgendwann hat jede



**Das Sperma wird in eine „Pistole“ geladen. Ein Schuss mit dieser Pistole führt aber nicht zum Tod, sondern zu neuem Leben. (ed)**

Tour ein Ende. Als mich Corinna am Treffpunkt absetzt, ist mir vieles klar geworden, nur eines weiss ich immer noch nicht: „Was hast Du gemacht, damit Du den Job bekommen hast, obwohl dein Chef eigentlich keine Frau anstellen wollte?“ Corinna antwortet nicht gleich. Sie deponiert zuerst ihre Gummistiefel vor dem Rücksitz, verstaubt den Mantel ordentlich in der Kiste, setzt sich hinter das Lenkrad und legt den Gang ein. Dann zuckt sie mit den Schultern. „Er hat gesagt, ich hätte ihn überzeugt.“ Mit einem Lächeln auf dem Gesicht und zweitausend Dosen Sperma im Kofferraum fährt sie davon.

[redaktion@lid.ch](mailto:redaktion@lid.ch)

# Bio wird regional

**Die Biolandwirtschaft und die verarbeitende Branche sind seit dem Eintritt der Grossverteiler in den 90er Jahren mit dem Markt gewachsen. Wer auffallen will, muss Bio mit Mehrwert bieten. Ein Trend ist auch bei Bioprodukten die Regionalität.**

Von Peter Jossi

Im Schweizer Biomarkt hat sich eine Vielfalt an Erfolgsmodellen etabliert, sei dies in Zusammenarbeit mit einem Verbandslabel (Bio Suisse, Demeter), Eigenmarken des Detailhandels wie Migros Bio und Bio Natur Plus (Manor Food) oder der Positionierung als Biofachhandelsgeschäfte in Koordination mit dem Biogrosshandel. Gemeinsam ist allen Biovermarktungsprogrammen in der Schweiz eines: Beim Bezug aus der einhei-



**Die Nachfrage nach Biogetreide ist gross, kann jedoch nicht durch Inlandware gedeckt werden. (ji)**

mischen Biolandwirtschaft wird der Knospe-Standard als allgemein anerkannte Qualitätsbasis vorausgesetzt. Dies auch dann, wenn in der Vermarktung das Knospe-Label nicht zum Einsatz kommt.

## Durchlässige Grenzen im Biomarkt

Für neuen Wind sorgt der Eintritt deutscher Biovermarkter wie Alnatura in Kooperation mit der Migros. Der Biofachhandel steht seit vielen Jahren unter dem Druck der Biolinien in fast allen Grossverteiler-Kanälen. Biofachgeschäfte, die den Schritt in die Zukunft schaffen, was oft auch eine erfolgreiche Nachfolgeregelung bedingt, haben jedoch durch Kundennähe, Sortimentsvielfalt nach den vielfältigen Bedürfnissen der Kundschaft nach wie eine intakte Zukunftschance.

Der grösste Konkurrent des Schweizer Lebensmittelhandels liegt jedoch zunehmend jenseits der Landesgrenzen, wo sich nicht nur Discounter, sondern zunehmend auch Bio- und weitere Qualitätsanbieter direkt auf die Schweizer Kundschaft ausrichten. Die mit grosser Wahrscheinlichkeit längerfristig ungünstige Währungssituation schränkt auch das Potential für Bioexporte ein, zumindest in das nachbarschaftliche EU-Umland, namentlich nach Deutschland.

## Bio 3.0 – Ein Begriff auf der Suche nach Bodenhaftung

„Wege zu mehr Bio in Europa und weltweit!“ Die kampfeslustige Ansage ist der Titel eines gemeinsamen Diskussionspapiers von FiBL, Bio Suisse, Bio Austria sowie der deutschen Verbände Bioland und Naturland. Es liefert Erklärungen und Thesen zu Bio 3.0, der Kurzformel für die Weiterentwicklung des Sektors. Bio 3.0 war vor Jahresfrist ohne vorgängige inhaltliche Diskussion innerhalb der Biobewegung der Öffentlichkeit vorgestellt worden. Deshalb haben sich die Nachfolgeorganisationen der Gründergeneration, die einst auf dem Möschberg (Gründerzentrum des organisch-biologischen Landbaus) den Biolandbau 1.0 begrün-

deten und diesen später zum weltweit erfolgreichen Standard weiterentwickelten (Bio 2.0), nun zusammengesetzt um einen inhaltlich substantziellen Diskussionsbeitrag (Bio 3.0) zu erarbeiten. Die nun anstehende Diskussion soll sich an klaren Grundsätzen orientieren: Bio soll, die Nachhaltigkeit umfassend berücksichtigen, naturstoffbasiert und tierfreundlich sein, aber auch eine umfassende Innovationskultur entwickeln sowie ein ganzheitlicher Systemansatz sein der zudem im Einklang mit den gesellschaftlichen Megatrends ist. Die Latte für Bio 3.0 ist somit also hoch gelegt.

## Bio-Swissness und Regionalität

Die Durchlässigkeit der Waren- und Personenströme führen zu einer eigenartigen gleichzeitigen Entwicklung. Swissness und Regionalität gewinnen zwar an Bedeutung. Gleichzeitig fliessen jedoch grosse Umsatzanteile in den grenznahen Raum. Dabei landen nicht nur Discount-Produkte, sondern längst auch Bio- und weitere Qualitätsprodukte in den Schweizer Einkaufskörben. Gleichzeitig „verschweizern“ die inländischen Ableger von Aldi und Lidl. Die deutschen Discounter versuchen, sich mit Schweizer Bioqualität zu profilieren. Gerne würden sie auch das Knospe-Label verwenden. Dies erlaubt ihnen jedoch die „Anti-Discounter“-Regelung von Bio Suisse nicht.

Trotz wachsendem Konsumtourismus: Für einen wesentlichen Teil der Kundschaft kommt der Schweizer Herkunft besonders bei Biolebensmitteln eine grosse Bedeu-

tung zu. Bio Suisse nimmt diesen Anspruch ernst und bekennt sich klar zur Schweizer Herkunft: Grundsätzlich wird nur importiert, was von Schweizer Biobauern nicht (z.B. Kaffee) oder nicht in genügender Menge (z.B. Getreide) produziert wird. Der Import wird nur zugelassen, wenn die inländische Produktion vermarktet ist. Die Verarbeitung findet hauptsächlich in der Schweiz statt.

Die wachsenden Bio-Umsätze gerade mit Brot und Getreideprodukten stellen die Schweizer Biobranche jedoch vor grosse Herausforderungen. Dank jahrelanger Anstrengungen der ganzen Branchen stellen mittlerweile zwar immer mehr Ackerbaubetriebe auf Bio um. Eine vollständige Versorgung mit Inlandgetreide ist jedoch auf lange Sicht nicht realistisch, im Gegensatz zum Labelprogramm IP-Suisse, das den Anspruch 100% Inlandgetreide seit Jahren erfüllen kann.

## Bio-Region auf den Punkt gebracht

Biospezialitäten aus dem unmittelbaren lokalen Umfeld finden vermehrt Eingang in den klassischen Detailhandel. Bei Coop etwa im Rahmen der Plattform „Miini Region“, bei Manor unter dem Programm „lokal“, während beim Regionallabel der Migros „Aus der Region – für die Region“ das Einzugsgebiet zumindest für Schweizer Verhältnisse sehr breit gefasst ist.

Im Biofachhandel positionieren sich einige Anbieter mit der Strategie „Bio-Regio“ und gehen dabei noch weiter als dies dem klassischen Detailhandel möglich ist. Viele Bioläden der 70er und 80er Jahre suchten ihre Lieferanten bereits in der Aufbauphase und der Notwendigkeit gehorchend in der näheren Umgebung. Teilweise stellten sie sogar eigene Produkte her oder packten dies zumindest selber ab.

Regionale Biosortimente rücken seit einiger Zeit wieder in den Fokus. Ausgesuchte regionale Spezialitäten verstärken die lokale Verankerung der Biofachgeschäfte und schaffen damit eine Vertrauensbasis bei einer treuen Stammkundschaft. Exemplarisch zeigt dies das Programm „Us de Region vom Öpfelbaum“. Seit der Eröffnung des Bioladens Öpfelbaum (siehe Kasten) in Uster 1988 fördert der Bioladen regionale Produzenten und Verarbeiter. Heute, 27 Jahre später, setzt Öpfelbaum möglichst konsequent auf Regionalität: „Uns ist es wichtig, lebendiges, nachhaltiges Wirtschaften nach biologischen Grundsätzen in der Region zu fördern“, sagt Sonja Rütimann, Verwaltungsratspräsidentin der Bioladen Öpfelbaum AG.

[redaktion@lid.ch](mailto:redaktion@lid.ch)

### Bioladen Öpfelbaum: Fair heisst auch nah

Fairer Handel heisst auch naher Handel, ist man bei Öpfelbaum überzeugt und hat Regionalität klar definiert: 20 Kilometer im Umkreis des Öpfelbaums. Zur „weiteren Region“ wurde der Kanton Zürich erklärt. „So können wir eine gewisse Vielfalt garantieren“, sagt Verwaltungsratspräsidentin Sonja Rütimann. Das System ist äusserst transparent. Mit der Karte, die im und vor dem Öpfelbaum aushängt, wird Klarheit für die Konsumenten geschaffen. Kunden können sich so jederzeit über die Herkunft und den Produzenten ihres regionalen Produktes informieren.

Mit einer Karte, auf welcher die Produzenten und Hersteller namentlich ver-

zeichnet sind, sowie dem Logo „Us de Region vom Öpfelbaum“ auf allen regionalen Produkten. „Dabei geht es nicht zuletzt um kurze Transportwege und weniger Umweltbelastung“, sagt Mabinty Conteh von der Geschäftsleitung des Bioladens. Markus Schmid, ebenfalls in der Geschäftsleitung, ergänzt: „Wir stossen damit auch die Entwicklung neuer Produkte in der Region an. Dadurch sollen zusätzliche Arbeitsplätze in und um Uster entstehen.“ Von den über 50 Lieferanten sind rund 40 Produzenten bzw. Verarbeiter aus der definierten Region.

# Bauern reden Verarbeitern ins Gewissen

**Die Milchverarbeiter sollen sich an die Richtpreise halten, forderten die Bauern an der Delegiertenversammlung der Branchenorganisation Milch von Ende April. Zu reden gab auch das Segmentierungsmodell – einmal mehr.**

Von Michael Wahl

Die Delegiertenversammlung der Branchenorganisation Milch (BOM) war beinahe zu Ende, als Rudolf Bigler, Milchproduzent und Vizepräsident der BOM, zum Mikrofon griff: „Die Schweizer Milchproduzenten bluten aus, die Milchpreise decken die Kosten nicht mehr.“ In den letzten Monaten habe man einen regelrechten Preiszerfall hinnehmen müssen. Weltweit gesehen gehe es den meisten Milchbauern deutlich besser als den Schweizer Milchbauern. „Wenn Sie in Zukunft noch genügend Rohstoff erhalten wollen, dann fordern wir sie auf, die Richtpreise zu bezahlen, wie sie in der BOM beschlossen



**Milchbauern beklagen, dass die Produzentenpreise die Kosten nicht mehr decken. (lid)**

werden“, appellierte Bigler an die anwesenden Milchverarbeiter. Derzeit seien alle anderen landwirtschaftlichen Produktionsrichtungen lukrativer als die Milchbranche.

Schützenhilfe erhielt Bigler von Berufskollege Bernard Treboux (PMO LRG). Dieser warf in einer schriftlich verteilten Stellungnahme den Verarbeitern ebenfalls vor, sich nicht an die Richtpreise zu halten. Derzeit erhielten die Bauern 60 Rappen pro Kilo In-

dustriemilch, während der Richtpreis bei 68 Rp./kg liege. Die Situation werde immer unerträglicher, viele Bauern würden Verluste einfahren, weil der Milchpreis die Kosten nicht decke.

## Industriemilch-Lieferanten gehören zu den Verlierern

Sorgen um die Schweizer Milchwirtschaft machte sich auch BOM-Präsident Markus Zemp. „Heute sind die Milchpreise für Molkereimilch auf ein Niveau gefallen, das die Milchwirtschaft als Pfeiler der Schweizer Landwirtschaft bedroht.“ Die Preise für Molkereimilch tendierten in Richtung 50 Rappen. Höhere Preise erhielten Bauern, deren Milch zu Käse verarbeitet wird. „Noch nie war die Spannweite der Produzentenpreise so gross wie jetzt“, so Zemp.

Nicht nur die Milchpreise gaben an der BOM-Delegiertenversammlung zu reden, sondern auch das Segmentierungsmodell. Dieses stand in den letzten Monaten angesichts sinkender Preise und einer Rekordmilchproduktion 2014 wieder vermehrt am Pranger. Unwirksam sei die Segmentie-

## Das Milch-ABC

mw. Seit 2011 wird Milch in den Segmenten A, B und C gehandelt. Für die Unterteilung entscheidend ist, welche Produkte aus der Milch hergestellt und wo diese abgesetzt werden.

Ins A-Segment gehören unter anderem Trinkmilch und Konsumrahm; Produkte, die durch Zölle geschützt sind bzw. die vom Bund gestützt werden durch Verkaufszulage oder Schoggigesetzgelder. Für A-Milch erhalten die Bauern die höchsten Preise. Tiefer sind sie bei B-Milch. Dazu gehören beispielsweise

Quark und Milchmischgetränke, welche nicht durch Zölle geschützt sind und für die es keine staatlichen Zulagen gibt. Am wenigsten Geld erhalten Bauern für C-Milch. Dabei handelt es sich um überschüssige Milch, die zu Butter und Milchpulver verarbeitet wird, die auf dem Weltmarkt verkauft werden.

Im letzten Jahr wurde 85,1% der eingelieferten Milch im wertschöpfungsstarken A-Segment verwertet (2013: 89%). Der Anteil B-Milch belief sich auf 13,2%, der Anteil C-Milch betrug 1,7%.

rung, kritisierte Marc Benoît (Prolait), weil sie keinen Einfluss auf Menge und Milchpreise habe. Dem widersprach Markus Zemp: „Tatsache ist, dass dank der Segmentierung der A-Richtpreis um einige Rappen höher liegt, als er ohne Segmentierung wäre.“ Insgesamt habe die Segmentierung zu einer höheren Wertschöpfung in der Höhe von 100 bis 120 Mio. Franken beigetragen.

### Kein Wundermittel

BOM-Geschäftsführer Stefan Kohler zeigte anhand von Statistiken, dass Richtpreise und ausbezahlte Preise im letzten Jahr gar nicht so weit auseinanderlagen. „Richtpreise sind keine Fantasiepreise, sondern

eine Richtschnur, die in der Branche eine grosse Wirkung haben.“ Punkto Segmentierung sagte Kohler, dass sie kein Wundermittel sei. Grundsätzliche Probleme wie eine zu hohe Milchproduktion oder sehr tiefe Milchpreise könnten nicht mittels Segmentierung gelöst werden. Sie helfe aber, den Markt zu stabilisieren und den Druck auf das A-Segment abzumildern. Er erinnerte daran, dass im letzten Jahr der Richtpreis für A-Milch stabil blieb trotz Rekordmilchproduktion. Kohler verhehlte aber nicht, dass noch Handlungsbedarf besteht. Noch immer würden Mischpreise bezahlt, würden es Verarbeiter mit der Transparenz nicht so genau nehmen.

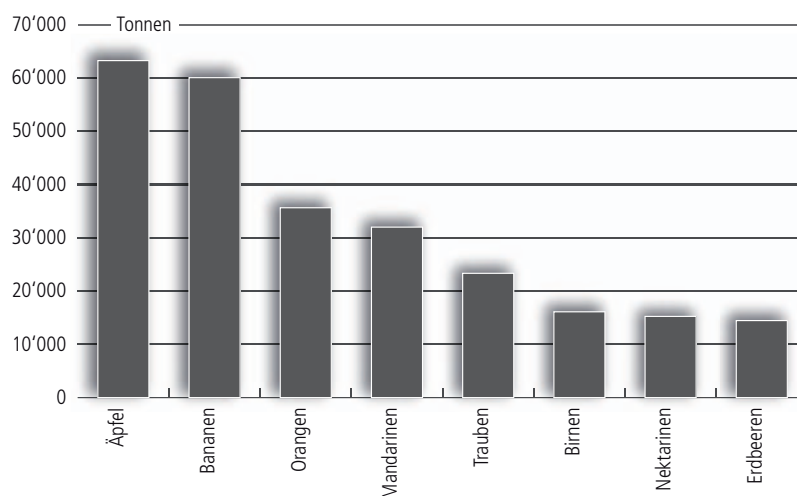
### Lob für Lactofama

mw. Im Frühjahr 2014 haben die Schweizer Milchproduzenten (SMP) und zehn Milchvermarkter die Firma Lactofama AG gegründet. Diese will den Markt stabilisieren, indem sie saisonal überschüssige Milch aufkauft, zu Butter, Milchstreichfett und Milchpulver verarbeiten und ins Ausland exportieren lässt. BOM-Präsident Markus Zemp lobte die Lactofama. „Richtig angewandt, verhindert sie zusätzlichen Preisdruck.“

## ZAHLEN | KURVEN

### ÄPFEL SIND DIE BELIEBTESTEN FRÜCHTE

#### Verkaufsmengen im Detailhandel, 2014



QUELLE: BLW/Nielsen; Bruno Wanner, LD; www.lid.ch

63'200 Tonnen Äpfel wurden im letzten Jahr im Detailhandel verkauft. Damit sind Äpfel vor Bananen und Orangen die beliebtesten Früchte der Schweizer Bevölkerung. Am häufigsten griffen die Konsumenten zu den Sorten Gala, Golden Delicious und Braeburn.



# Wasserreich und kalorienarm



**ji. Die Salatgurke ist eines der beliebtesten Gemüse in der Schweiz. Sie passt sowohl in den leichten Salat als auch in einen währschaften Eintopf.**

2014 wurden in der Schweiz über 30'000 Tonnen Salatgurken verkauft, was einen Pro-Kopf-Konsum von etwas mehr als 3,7 Kilo ergibt. Das reicht für Rang fünf der be-

liebtesten Gemüse in der Schweiz. Knapp die Hälfte der verkauften Salatgurken stammen aus Schweizer Produktion.

## Kaum Kalorien

Die Salatgurke besteht zu 96 Prozent aus Wasser und daher ist es nicht erstaunlich, dass sie mit 13 Kilokalorien pro 100 Gramm zu den kalorienärmsten Gemüsen zählt. Die Gurke enthält zudem unter anderem die wertvollen Mineralstoffe Kalium, Kupfer und Jod sowie diverse Vitamine. Diese Stoffe stecken hauptsächlich in der dunkelgrünen Schale. Es empfiehlt sich also, die Gurke mitsamt dieser zu verspeisen.

## Wildform aus Indien

Besonders praktisch an der Salatgurke ist, dass sie sowohl roh als auch gekocht gegessen werden kann. So passt sie als Salat hervorragend zu einer Grillade, schmeckt

## Tipp der Woche

Gurken sind kälteempfindlich. Aus diesem Grund sollten sie nicht unter 12° Celsius gelagert werden, sonst werden sie innen weich, aussen fleckig und beginnen zu faulen. Um ein Nachreifen zu verhindern, sollten Gurken zudem nicht neben Ethylen abgebenden Früchten gelagert werden.

aber auch im Ratatouille bestens. Schweizer Gurken haben von April bis Oktober Saison.

Ursprünglich stammt die mit dem Kürbis verwandte Gurke aus Indien. Bereits im 16. Jahrhundert war sie auch in Europa bekannt. Sie ist zwar ein wärmeliebendes Gemüse, aber von den kultivierten Kürbisgewächsen dennoch das kältetoleranteste, was den Anbau selbst in Nordeuropa möglich macht.

## Joghurtsuppe mit Gurken

Für 2 Personen



Suppe: 360 g Joghurt nature; 200 g Crème fraîche; 1 TL Zitronensaft; 1 Knoblauchzehen, gepresst; 2 Prisen Zucker; frischer Dill, gehackt; Salz, Pfeffer  
150 g Gurke, grob geraffelt; Cherrytomaten, in Viertel geschnitten; einige Dillzweige

Für die Suppe alle Zutaten gut verrühren. Gurke daruntermischen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Suppe nachwürzen. In Suppentassen verteilen. Mit Cherrytomaten und Dill garnieren.

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

## Kaum mehr Essiggurken

Während die Salatgurke in der Schweiz für die Gemüsebauern bedeutend ist, wird die Essiggurke kaum mehr angebaut. Die Produktion dieser noch unreif geernteten Gurken ist wirtschaftlich meist zu wenig interessant.

Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten bietet auf seiner Website einen interaktiven Saisonkalender ([www.gemuese.ch/saisonkalender](http://www.gemuese.ch/saisonkalender)) an. Damit erkennt man sofort, welches Gemüse aus der Schweiz aktuell frisch erhältlich ist.

**Schweiz. Natürlich.**

## Mai 2015

Sa 2.5.	9.30	Agrarmuseum Burgrain, Alberswil LU	Generalversammlung Verein Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain	<a href="http://www.museumburgrain.ch">www.museumburgrain.ch</a>
Di 5.5.	ab 9.45	Hotel Bellevue Palace, Bern	Generalversammlung Swisscofel und Vollversammlungen Produktgruppen	<a href="http://www.swisscofel.ch">www.swisscofel.ch</a>
Di 5.5.		Jura Höhenzug	Medienkonferenz Binding Waldpreis 2015	<a href="http://www.binding-stiftung.ch">www.binding-stiftung.ch</a>
1.5.-31.10.		Mailand	Weltausstellung „Expo Milano 2015“	<a href="http://www.expo2015.org">www.expo2015.org</a>
Fr 1.5.	12.30	Feierlenhof, Altnau	Eröffnung Altnauer Apfelweg	<a href="http://www.altнау.ch">www.altнау.ch</a>
Di 5.5.	ab 9.15	Hotel Bellevue Palace, Bern	Generalversammlung Swisscofel und Vollversammlungen Produktgruppen	<a href="http://www.swisscofel.ch">www.swisscofel.ch</a>
Do 7.5.	10.15	Spiez BE	Generalversammlung Identitas	<a href="http://www.identitas.ch">www.identitas.ch</a>
So 10.5.	10.00	Schloss Hünenegg, Hilterfingen BE	Vernissage Sonderausstellung „Delightful Horror“ - Die Erhabenheit der Alpen und der frühe Fremdenverkehr	<a href="http://www.schlosshuenegg.ch">www.schlosshuenegg.ch</a>
So 10.5.	11.00	Rütli	IG Hornkuh auf der Rütliwiese	<a href="http://www.hornkuh.ch">www.hornkuh.ch</a>
Mo 11.5.	14.30		Gesellschafterversammlung TSM Treuhand GmbH	<a href="http://www.tsmtreuhand.ch">www.tsmtreuhand.ch</a>
Do 14.5.	13.15	Mailand, Italien	Apfelringliturfest	<a href="http://www.padiglionesvizzero.ch">www.padiglionesvizzero.ch</a>
Di 19.5.	17.00	Altes Tramdepot, Bern	Podium Genuss und Konsum	<a href="http://www.konsum.ch">www.konsum.ch</a>
Mi 20.5.	10.00	Muri AG	Delegiertenversammlung Suisseporcs	<a href="http://www.suisseporcs.ch">www.suisseporcs.ch</a>
Do 21.5.	10.30	Château de Grandson VD	Generalversammlung Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP	<a href="http://www.aop-igp.ch">www.aop-igp.ch</a>
Fr 22.5.	10.00	Weingut Schloss Goldenberg, Dorf ZH	Generalversammlung Verband Schweizer Weinexporteure	<a href="http://www.swisswine.ch">www.swisswine.ch</a>
Di 26.5.	13.30	Kleehof, Kirchberg BE	30 Jahre Schule auf dem Bauernhof	<a href="http://www.schub.ch">www.schub.ch</a>

## Juni 2015

Mi 3.6.	17.45	Universität Bern	„Damit der Hunger nicht die Zukunft frisst“: Agroökologie und Ernährungsnachhaltigkeit	<a href="http://www.swissaid.ch">www.swissaid.ch</a>
Do 4.6.	12.30	Expo Milano, Italien	Mitgliederversammlung Agro-Marketing Suisse AMS	<a href="http://www.agromarketingsuisse.ch">www.agromarketingsuisse.ch</a>
Di 9.6.	9.15	Landhaus, Solothurn	Klimaschutz in der Ernährung: wer, wie, wo?	<a href="http://www.pusch.ch">www.pusch.ch</a>
So-Fr 21.6.-26.6.		Monte Verità, Ascona TI	Tackling World Food System Challenges: Across Disciplines, Sectors and Scales	<a href="http://www.wfsconference2015.org">www.wfsconference2015.org</a>
Mi-Sa 24.6.-27.6.		Milano, Italien	General Assembly World Farmers' Organisation WFO	<a href="http://www.wfo-oma.com">www.wfo-oma.com</a>

# 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.

## Freitag, 24. April

Bauernverband weist Entwurf zum Raumplanungsgesetz zurück

Rechtskommission sieht auch in den Grenzregionen Swissness

SBV fordert Ausnahmen für Kurzaufenthalter

Bäuerliches Sorgentelefon erhält den Prix Agrisano

Rüebli waren 2014 das meistkonsumierte Gemüse der Schweiz

BEA 2015 ist eröffnet

Die Schweizer Spargelsaison startet

Schweizer Raps mit Plakatkampagne und neuer Website

Donau Soja steigert Anbaufläche

## Montag, 27. April

Kunden zahlen Verpackung im Offenverkauf oft mit

Jürg Kriech neuer Geschäftsführer von Raclette Suisse

Bernard Guhl neuer Präsident von Apisuisse

Chinas Soja-Importe werden zunehmen

Österreich: Heumilch legt weiter zu

China ist zweitgrösstes Weinland

## Dienstag, 28. April

Milchpreis: Bauern reden Verarbeitern ins Gewissen

Herbstpaket 2015: BLW will Administration vereinfachen

Schweizer geben weniger Geld fürs Auswärtsessen aus

Barbara Dönz verlässt Bündner Bauernverband

Regierungsrat will Swiss Skills wieder in Bern durchführen

Bern: Inforama-Gutsbetrieb soll weiterhin Biobetrieb bleiben

## Mittwoch, 29. April

Bundesrat verzichtet auf Gegenvorschlag zur Ernährungssicherheits-Initiative

Fleisch-Fachverband schafft Ombudsstelle

Genügend Schweizer Eier an Ostern

Roman Engeler wird Chefredaktor der „Schweizer Landtechnik“

Krise verteuert in der Ukraine die Produktionskosten

Deutschland: Ernährungsindustrie ist gegen Steuererhöhung

## Donnerstag, 30. April

Käse- und Industriemilch: Preisspanne wird grösser

Altnau weiht am 1. Mai den neuen Apfelweg ein

Bio Suisse begrüsst Bundesrats-Entscheid

Bucher mit weniger Umsatz im ersten Quartal

Pistor steigert Umsatz und Gewinn

## GEZEICHNET | GELACHT

