

## Vom weissen Eis zum grünen Feld



**Grönland steht vor grossen Veränderungen. Die Klimaerwärmung lässt das Eis schmelzen und es entsteht mehr Fläche für die Landwirtschaft. Wird Grönland die zukünftige Kornkammer der Welt?** **3**

SOMMER | SERIE

**Bonbons und Schokolade im Viehfutter** **6**

Patrick Egli hat ein Futtermittel für Kühe kreiert – aus Süssigkeiten, Backwaren und Mais. Kühen beschert er mit seinem Gourmet-Maiswürfel besondere Fressfreuden.

ALP | WIRTSCHAFT

**Authentisch muss es sein** **8**

In dieser Geschichte geht es um zwei die auszogen, das Glück auf der Alp zu suchen. Sie habens gefunden. Aber ein bisschen anders als es damals vor 20 Jahren gedacht war.

ZAHLEN | KURVEN **9**

**Heidelbeeren boomen weiter**

Dieses Jahr werden auf rund 76 Hektaren in der Schweiz Heidelbeeren angebaut. Der Aufwärtstrend geht also weiter.

KAUFEN | GENIESSEN **10**

**Heidelbeeren, ein blauer Genuss**

Im Hochsommer von Juli bis Ende August ist Heidelbeersaison. Die blauen Früchtchen werden immer beliebter in der Schweiz.

Gezeichnet | Gelacht **7**

Daten | Termine **11**

Agro | News **12**

# Vom weissen Eis zum grünen Feld

**Grönland steht vor grossen Veränderungen. Die Klimaerwärmung lässt das Eis schmelzen und es entsteht mehr Fläche für die Landwirtschaft. Wird Grönland die zukünftige Kornkammer der Welt?**

Von Helena Barth

Grönland, der grosse weisse Fleck auf der Nordhalbkugel, ist nicht nur Eis und Gletscher. Entlang der Küsten ist Grönland im Sommer grün und warm. Wegen des Klimawandels werden die Temperaturen in Zukunft weiter steigen. In Südgrönland, wo schon seit Jahrhunderten Viehwirtschaft betrieben wird, könnte sich eine ökologische Revolution zutragen. Ein Forscherteam der Universität Basel hat dies untersucht.

## In Igaliku beginnt eine neue Ära

Subarktische und arktische Regionen sind besonders stark vom Klimawandel betroffen. In Südgrönland erwärmt sich das Klima schneller als im Rest der Welt und es kommt zu weitreichenden Veränderungen. Vor allem für die Landwirtschaft eröffnen sich dank der längeren Sommer neue Möglichkeiten.

Noch heute erinnern Ruinen an die Wikingerzeit im kleinen südgrönländischen Ort Igaliku (siehe Kasten). Damals hiess das Dorf noch Gardar. Das heutige Igaliku wurde im Jahr 1872 gegründet. Es leben knapp 30 Personen im Ort. Er ist geprägt von der Landwirtschaft, in erster Linie von der Schafzucht. Zurzeit wirtschaften vier Betriebe mit 1'400 Schafen im Gebiet.



**Auf den Feldern von Igaliku wächst hauptsächlich Gras. (hb)**

Das Forscherteam der Universität Basel hat die Felder der Bauern untersucht und sich die Frage gestellt, ob die zukünftigen Klimaveränderungen eine intensivere Landwirtschaft in Südgrönland begünstigen könnten. Es wurden Bodenproben entnommen und im Labor analysiert, ausserdem wurde die Vegetation kartiert und ein Vergleich mit den Schweizer Alpenregionen durchgeführt.

Alle untersuchten Flächen werden als Heuflächen genutzt. Ende Juli wird das Gras gemäht und im Winter den eingestellten Schafen verfüttert. Während die Wikinger ihre Felder einst an strategisch guten Orten anlegten, werden heute die Parzellen flächendeckend bewirtschaftet. Dabei werden die geographischen und natürlichen Voraussetzungen weniger beachtet. Dies zeigt sich dadurch, dass es teilweise grosse

## Von Inuits, Wikingern und Europäern

hb. Die Insel Grönland ist zu 80 % mit Eis bedeckt. Der eisfreie Teil Grönlands umfasst rund 410'000 km<sup>2</sup> und ist in etwa so gross wie Norwegen. Das heutige Inuitvolk war um 1400 von Alaska übers Eis nach Grönland gekommen und lebte vom Jagen und Fischen. Heute ist ein beträchtlicher Teil der 55'000 Einwohner Grönlands von staatlicher Hilfe der einstigen Kolonialmacht Dänemark abhängig. Schon 982 besiedelten die Wikinger unter der Führung von Erik dem Roten Südgrönland. Der Name Grönland stammt von eben diesem, der seinen

Landsleuten die neue Heimat schmackhaft machen wollte und sie ihnen als „grünes Land“ darstellte. Damals war das Klima verhältnismässig mild. Bald hatten sich tatsächlich rund 4000 Wikinger auf Grönland niedergelassen. Sie lebten als Bauern und betrieben Schafs- und Rinderzucht. Aber nach über 400 Jahren verschwanden die Wikinger plötzlich. Der Grund dafür ist bis heute nicht vollständig geklärt. Es gibt verschiedene Theorien, eine Rolle dürfte der Beginn der kleinen Eiszeit gespielt haben.

Unterschiede bei der Bodenqualität und Ertrag zwischen den Flächen gibt. Generell kann man sagen, dass die bereits zu Zeiten der Wikinger landwirtschaftlich genutzten Felder sich für eine landwirtschaftliche Intensivierung eignen.

Vergleicht man die Resultate aus Igaliku mit den Böden der Schweizer Alpen, so stellt sich heraus, dass die Nadelwälder in der Schweiz weitaus höhere Nährstoffvorräte aufweisen. Ausserdem hat sich die Landwirtschaft im Alpenraum entsprechend der Exposition unterschiedlich entwickelt: In den Nordalpen wurde die Weidewirtschaft und die Viehzucht zum wichtigsten wirtschaftlichen Standbein, in der inneralpiner Zone sowie in den südexponierten Südalpen entstand eine Kombination von Weidewirtschaft und Ackerbau.

Eine Schwierigkeit für intensive Landwirtschaft in Südgrönland besteht darin,

dass die Böden relativ sandig bzw. steinig sind und eine geringe Dicke aufweisen. Die derzeitigen klimatischen Bedingungen in Südgrönland erleichtern die Bodenbildung nicht. Auf manchen Flächen könnte aber in Zukunft bei milderen Temperaturen das Bodenwachstum beschleunigt werden und somit auch mehr Landwirtschaft mit zum Beispiel Gerste betrieben werden.

### **Ist der Klimawandel Fluch oder Segen?**

Die Durchschnittstemperatur in Südgrönland ist in den vergangenen 30 Jahren besonders stark gestiegen, dadurch hat sich die Vegetationsperiode um zwei Wochen verlängert. Grönland erwärmt sich doppelt so schnell wie die meisten anderen Teile der Welt. Die Eisdecke der Insel schrumpft dramatisch und die Fjorde im Süden gefrieren häufig nicht mehr zu. Der Niederschlag

### **Wie Boden entsteht**

hb. Die entscheidenden Faktoren damit sich Boden bilden kann, sind das Klima, die Geologie, das Relief, der menschliche Einfluss und die Zeit. Untergeordnet spielen die Flora und Fauna, der Wasserhaushalt sowie die Erosion eine Rolle. Der Prozess der Bodenbildung lautet in der Fachsprache Pedogenese. Am Anfang lagern sich Pflanzenreste auf dem Ausgangsgestein ab und werden von Organismen verarbeitet und durch Verwitterungsprozesse verwandelt. Aus der organischen Auflage – auch Humus genannt – entwickelt sich ein Boden. Böden bestehen aus mehreren Bodenschichten. Im Laufe der Zeit entstehen unterschiedliche Bodentypen.



Die Felder von Igaliku sind umgeben von Ruinen aus der Wikingerzeit. (hb)

## Grönländische Erdbeeren

hb. In der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt Upernaviarsuk bei Qaqortoq testet man unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten auf ihre „Grönland-Tauglichkeit“. Gemüse wird bislang hauptsächlich importiert, ist teuer und leidet unter den langen Transportwegen. In Südgrönland dauert die Wachstumsperio-

de nun von Mai bis September und ist vergleichbar mit den klimatischen Gegebenheiten in Alpen auf 1500 Metern. In den Gewächshäusern von Upernaviarsuk werden zum Beispiel Erdbeeren gezüchtet. Die benötigte Sonneneinstrahlung wird jetzt in den Sommermonaten erreicht.

sinkt und führt schon jetzt in den Sommermonaten zu Ernteausfällen. Auch der Wasserspiegel von Seen und Flüssen sinkt.

Entscheidend für eine ausgedehnte Landwirtschaft in Grönland ist das Klima. Bei der Klimaerwärmung würde die Eisgrenze nach Norden verlegt und Ackerbaufläche könnte gewonnen werden. Die grönländische Regierung hat in den Ausbau der Landwirtschaft investiert und

möchte ebenso die riesigen Bodenschätze, die unter der Eisdecke vermutet werden, an die Oberfläche befördern. Zukünftig soll das Land weniger abhängig von aussen sein. Dennoch spaltet eine mögliche Ausbeutung der Mineralvorkommen die Politik und Gesellschaft. In welche Richtung Grönland gehen möchte, steht noch nicht fest.

Laut dem Forscherteam der Universität Basel wird Getreideanbau in Südgrönland

in den nächsten 30 Jahren wohl nicht möglich sein. Die klimatischen und topographischen Standorteigenschaften sind nicht vergleichbar mit denen in Mitteleuropa. In weiterer Zukunft, wenn womöglich ein grosser Teil des Eisschildes geschmolzen ist, könnte es zu einer schnelleren Bodenbildung kommen, die intensivere Landwirtschaft ermöglichen würde. Grönland könnte in naher Zukunft aber bereits kälteresistente Pflanzen wie Randen oder Gerste anbauen und als Exporteur bedeutend werden. Diese Entwicklungen sind dennoch besonders vom Klimawandel abhängig, von dem nicht alle zukünftigen Auswirkungen bekannt sind.

[helena.barth@lid.ch](mailto:helena.barth@lid.ch)



Das Inlandeis wird durch Gletscher in das Tunulliarfik Fjord befördert. (hb)

# Der Maiswürfel-Pionier

**Sommerserie (3). Patrick Egli hat ein Futtermittel für Kühe kreiert – aus Süssigkeiten, Backwaren und Mais. Kühen beschert er mit seinem Gourmet-Maiswürfel besondere Fressfreuden.**

Von Seraina Dübendorfer

Zu 85 Prozent bestehen die Oberkircher Maiswürfel – naheliegenderweise – aus Mais. Die restlichen 15 Prozent sind Nebenprodukte (so genanntes Rework) aus der Lebensmittelindustrie. Dies können beispielsweise Bonbons, Teig- und Backwaren oder Schokolade sein. 0,2 bis 1 Prozent der Produktion fallen in den Produktionsbetrieben als Abschnitte oder fehlerhafte Produkte an. Diese Nebenprodukte können als Lebensmittel nicht verkauft werden.

## Delikatesse für Wiederkäuer

Den Tieren aber schmeckt. Das ist einer der Vorteile der „Oberkirch Maiswürfel plus“, wie sie mit vollem Namen heissen. „Die Fresslust der Tiere ist grösser als bei

### Sommerserie: Mit Pioniergeist in die Zukunft

Die Porträts in der diesjährigen LID-Sommerserie beweisen, dass die Innovationskraft der Schweizer Bäuerinnen und Bauern keine leere Worthülse ist. Gezeigt werden Bauern, die mehr wollten, nie aufgaben und selbst ein Produkt, eine Maschine oder ein Konzept erfunden und entwickelt haben. All diese Projekte – mögen sie noch so unterschiedlich sein – haben eines gemeinsam: Sie bringen der Schweizer Landwirtschaft Perspektiven für die Zukunft.



Patrick Eglis Maiswürfel sind bei den Kühen begehrt. (lid)

den konventionellen Maiswürfeln aus reinem Mais“, sagt Patrick Egli. Insgesamt enthalten sie acht Prozent mehr Energie. Vorteilhaft bei dieser Mischung ist auch die Kombination der schnell verwertbaren Energie aus der Rework-Ware und der langsam verwertbaren Energie des Maises. Die enthaltenen Kakaobestandteile darin begünstigen einen hohen Milchfettgehalt.

## Idee entstand in der Not

„Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie wurden bisher schon dem Krafftutter beigemischt“, sagt Egli. Bei den Maiswürfeln sei dieses Verfahren aber neu. Wie kam Egli aber auf diese Idee? Entstanden ist sie aufgrund des schlechteren Maisabsetzes im Jahr 2008. Damals wurden noch vor Saisonende massiv Maiswürfel importiert. Weil die inländische Maisernte schliesslich grösser war als prognostiziert, sanken die Preise und ein Teil des Mais konnte nicht verkauft werden. In der Region um den Sempachersee sind die Land-

wirte froh, möglichst viel Trockensubstanz des Maises verwerten zu können. Die Pflanze gedeiht hier sehr gut, wird allerdings weniger gut reif als in anderen Landesteilen. Die Landwirte benötigen ausserdem die Maisfläche wieder für ihre Nutztiere, die in der Region besonders zahlreich sind. Bei der Maiswürfelproduktion können sämtliche – auch unreife – Pflanzenteile sofort vom Feld genommen und auch in grösseren Mengen länger haltbar gemacht werden.

## Führend beim Foodrecycling

Die Landi Sursee ist schon seit Jahren ein führendes Unternehmen im Bereich Foodrecycling. Eglis Überlegung: „Mit den neuen Maiswürfeln könnte man die Inlandproduktion vor günstigen Importen schützen und die Absatzsicherheit deutlich erhöhen. Dank der Mischung mit Lebensmittelnebenprodukten hat das Futter eine höhere Qualität und das ökologisch sinnvolle Foodrecycling wird geför-

dert.“ Das Tüpfelchen auf dem i: Weil die Landi Sursee bereits auf den Bereich Foodrecycling spezialisiert war und die erforderlichen Maschinen besass, entstanden dem Betrieb keine zusätzlichen Kosten bei der Produktion der Maiswürfel.

### Von Beginn weg ein Erfolg

Eglis Maiswürfel wurden im November 2009 mit dem Innovationspreis der Fachmesse Suisse Tier ausgezeichnet. Und sie sind erfolgreich: „Obwohl wir das Produkt aus Not erst in der zweiten Hälfte der Saison 2008 entwickelt hatten, konnten wir damals bereits 800 Tonnen davon verkaufen“, sagt Egli. Heute sind es bereits 4'000 Tonnen. Die Oberkirch Maiswürfel werden über die Unternehmensgruppe Fenaco vertrieben und können in jeder Landi bestellt werden. Patrick Egli sieht aber vorerst keine Ausweitung des Herstellungsverfahrens auf andere Betriebe. „Für die Produktion dieser Maiswürfel braucht es viel Wissen und spezielle Maschinen.“ Die technische Infrastruktur hat die Landi Sursee erst seit 2007, als ein verheerender Brand den Betrieb stark beschädigte und er darauf mit modernster Technik ausgerüstet wurde.

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



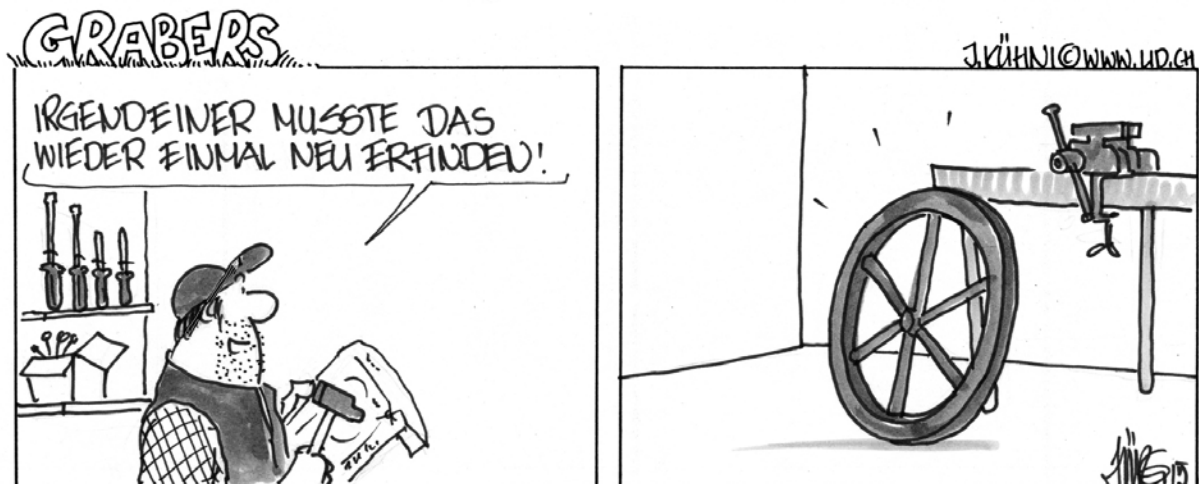
Mit dem Maiswürfel konnten Eglis auch schon Preise gewinnen. (zvg)

### Lebensmittel recyceln statt wegwerfen

mw. Die Landi Sursee verarbeitet seit den 1990er Jahren Nebenprodukte aus der Lebensmittelindustrie zu Nutztierfutter. Dabei handelt es sich um Ausschuss von Grossbäckereien, Schokoladenfabriken oder Zuckerwarenherstellern, der bei der Produktion anfällt und entsorgt werden müsste: in einer Biogas- oder Verbren-

nungsanlage. Die Landi Sursee übernimmt die Produktionsabfälle von insgesamt 50 Firmen und bereitet sie zu hochwertigem Futter für Milchvieh und Schweine auf. Mit grossem Erfolg: Im letzten Jahr wurden knapp 9'000 Tonnen hergestellt, im Jahr 2000 waren es erst 1'500 Tonnen.

### GEZEICHNET | GELACHT



# Authentisch muss es sein

**In dieser Geschichte geht es um zwei die auszogen, das Glück auf der Alp zu suchen. Sie habens gefunden. Aber ein bisschen anders als es damals vor 20 Jahren gedacht war.**

Von Franz Bamert

Es ist einer dieser Tage an denen es nicht tagen will. Der Nebel hat sich dick wie Erbsensuppe über die Nüenalp hoch über Filzbach (GL) gelegt. Doch Christian Beglinger (38) lacht: „Wind und Wetter waren damals einer der Gründe, warum ich z’Alp gehen wollte.“ Der Glarner bewirtschaftet dieses Jahr zum 20. Mal die Nüenalp. Wind und Wetter, Schnee im August und endlose, unbeschwerte Sommernachmittage sind immer noch gleich und doch hat sich vieles verändert. Inzwischen sind nicht nur seine Frau Rahel (32) und die vier Kinder dazu gekommen. Inzwischen ist die Alp zu einem gleich starken Standbein wie der Talbetrieb mit seinen 30 Hektaren in Glarus-Nord geworden. Während der Sommermonate schaut dort Christians Vater zum Rechten.

## Bauern und Unternehmer

Während draussen die Geissen einen „Regenbuckel“ machen, erzählen Rahel und Christian wie das alles gekommen ist. Beglinger, der einst dem Terminzwang und der Agenda entflohen, hat heute eine eigene Homepage und Internetempfang auf der Nüenalp. Ausserdem hat er im Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof Fachkurse für Tourismus und Agrotourismus belegt. Rahel, die gelernte Ergotherapeutin, hat den Sennerinnenkurs gemacht. „Wir sind Bauern aber eben auch Unternehmer, betreiben Marketing und



**Christian und Rahel Beglinger bei ihrem neuen Hopfposten. Er dient zur Begrüssung von Gästen und Wanderern. (fb)**

Verkauf und wir haben hier oben 400 Stellenprocente geschaffen“, sagt Christian. Nächstes Jahr wollen sie möglicherweise noch einen Koch anstellen. Die Beglingers melken nicht nur 33 behornte Kühe, schauen zu 48 Rindern und den Geissen, die inzwischen vom Nebel verschluckt worden sind. Die Nüenalp ist zu einem Hotel – nun gut, zu einem Bed-and-Breakfast mit Seminarräum – geworden. Zu einer Erlebniskäserei und zu einem Ort, an dem sich vom Schüler bis zum Manager alle wohl fühlen. „Wir werden diesen Sommer rund 1’000 Gäste bei uns begrüssen“, sagt Beglinger.

Ist das nicht zu viel? Schliesslich suchte die Familie mal die Ruhe in der Natur. „Am Leben mit der Natur hat sich nichts verändert“, sagt die Bäuerin. Die älteren drei spielen im Freien und kümmern sich weder um Regen noch um dreckige Kleider. Die Mutter schaut ihnen zu und fährt dann weiter: „Das Leben hier oben ist ein einziger, runder Ablauf der Sinn macht. Vom Misten im Stall bis zum Käsen ist alles miteinander verbunden. Mir liegt sehr daran, unseren

Gästen einen Einblick in diese Zusammenhänge zu vermitteln und aufzuzeigen, was Alp- und Landwirtschaft bedeutet.“

## Lockpfosten als Teil der Marketing-Strategie

Vor diesem Hintergrund versteht es sich fast von selbst, dass die Beglingers auch bei der Aktion Lockpfosten mitmachen. Auf dem Talbetrieb stehen die Pfosten schon länger. „Zunächst haben wir gar keine Reaktionen gehabt“, sagt Christian. „Doch mit der Zeit kamen die Leute auf uns zu, sagten, dass sie die Kurztexte gelesen und auch ein paar Mal ob der lustigen Wortkombinationen gegrinst haben. Und das sie das Ganze eine gute Sache finden.“ Und wie es der Zufall so will, gibt der Nebel in diesem Moment einen einsamen Wanderer frei. Einer mit Stemmeisen, Wasserwaage und Akkubohrer im Rucksack, wie es sich bald herausstellt. Der Wanderer ist Othmar Hüppi und er kommt, um zusammen mit Beglinger die Lockpfosten zu setzen. Auf der Alp sind die Lockpfosten neu

## Die Lockpfosten

Die Lockpfosten sollen in der Bevölkerung Interesse und Respekt für die Landwirtschaft wecken. Lanciert vom Schweizer Bauernverband in Brugg, entwickelt und realisiert vom Landwirtschaftlichen Informationsdienst in Bern, sind es Bauernfamilien in der ganzen Schweiz, welche die Pfosten von Frühling bis Herbst bei sich aufstellen.



Othmar Hüppi montiert auf der Nüenalp Lockpfosten. (fb)

und ein Mosaiksteinchen mehr in der Kommunikations- und Vermarktungsstrategie der Beglinger.

## Authentisch muss es sein

Während die Männer mit Schaufel, Pickel und Pfosten zugange sind, schwenkt Rahel das Käsechessi vom Holzfeuer, hebt den Bruch heraus und füllt ihn in die Formen. Sie weiss schon heute, dass sie dreiviertel der rund 3,5 Tonnen Alpkäse direkt ver-

markten wird und dass so die Wertschöpfung auf der Alp und in der Familie bleibt. Der Rest wird via die Sortenorganisation Glarona vor allem als Pro Montagna-Käse bei Coop vermarktet. „Das mit dem Feuer, dem Chessi und überhaupt den ganzen Käseprozess mach ich so, ob nun Gäste da sind oder nicht“, sagt sie. „Es geht darum, echt und authentisch zu sein – zuallererst auch mir selber gegenüber. Aber auch die

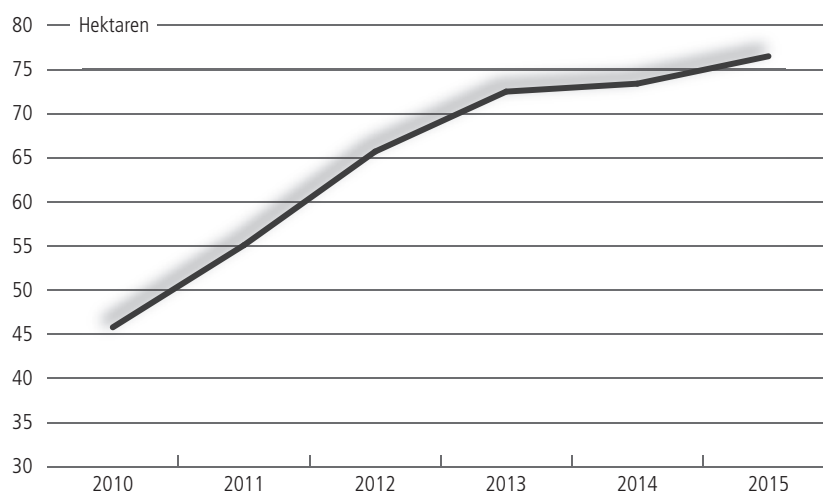
Gäste würden sofort merken, wenn wir ihnen etwas vormachen.“ Sie schaut zum Fenster hinaus, wo die beiden Männer gerade den Pfosten mit der Aufschrift „Willkommen“ einsetzen. Nach einer Weile meint sie dann: „Wenn du nicht echt bist, die Arbeit nicht gern hast, nicht von dem überzeugt bist was du tust, hilft auch der schönste Lockpfosten nichts.“

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

## ZAHLEN | KURVEN

### HEIDELBEEREN BOOMEN WEITER

#### Anbaufläche von Heidelbeeren, 2010-2015



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

In der Schweiz ist der Anbau von Heidelbeeren in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Dieses Jahr werden die Beeren auf gut 76 Hektaren angebaut. Das sind über 30 Hektaren mehr als noch vor 5 Jahren. Allerdings verläuft die Steigerung seit 2014 nicht mehr gleich stark wie in den Vorjahren.



# Heidelbeeren, eine blaue Versuchung



wachsen (Ericacea) und reifen an Sträuchern. Das Gebiet der Heidelbeere umfasst die nördliche Halbkugel vom Mittelmeer bis zur Arktis. Am liebsten wachsen sie in lichten Wäldern oder Moorlandschaften, wo die Böden sauer sind und viel organische Substanz ist.

**hb. Im Hochsommer von Juli bis Ende August ist Heidelbeersaison. Die blauen Früchtchen werden immer beliebter in der Schweiz. Der Verzehr steigt jedes Jahr und die Anbaufläche hat sich in den letzten zehn Jahren verdreifacht.**

Es gibt unzählige Namen für die Heidelbeere wie zum Beispiel Blau-, Schwarz-, Wald-, oder Pickbeere. Kulturheidelbeeren stammen aus Amerika. Im Vergleich zu den Waldheidelbeeren sind sie grösser und milder. Sie gehören zu den Heidestrauchge-

## Wer hat's erfunden? Die Amerikaner

Heidelbeeren sind im Trend und es scheint kein Ende in Sicht. Im Jahr essen die Schweizer 2'200 Tonnen Heidelbeeren. Heidelbeeren sind reich an wertvollen Fruchtsäuren, Mineralstoffen wie Eisen, Phosphor und Kalzium sowie Gerbstoffen und Vitaminen. Schon die alten Griechen und Römer verwendeten Heidelbeeren als Heilmittel gegen Darmerkrankungen.

Die nordamerikanischen Wildformen dienten schon früher den Ureinwohnern als Nahrungsmittel. Die heutigen Kulturheidel-

## Tipp der Woche

Im Kühlschrank können die Früchte bis zu zwei Wochen lagern. Die optimale Temperatur beträgt 0 Grad. Allerdings verlieren sie über einen so langen Zeitraum an Aroma und können Bitterstoffe entwickeln. Heidelbeeren lassen sich sehr gut einfrieren oder auch trocknen.

beeren sind überwiegend Kreuzungen aus den in Nordamerika beheimateten Arten. Die Züchtung von neuen Heidelbeersorten böte die Möglichkeit die Saison von Juni bis Oktober zu verlängern.

## Achtung bei Waldheidelbeeren

Wegen des Fuchsbandwurms sollte man Waldheidelbeeren beim Verzehr von Waldheidelbeeren Vorsicht walten lassen. Zwar werden nur selten Menschen mit dem Fuchsbandwurm infiziert, dennoch empfiehlt es sich, Waldheidelbeeren zu waschen und zu erhitzen. Die winzigen Eier des Erregers werden nur bei einer Temperatur von über 60 Grad abgetötet. Kälte kann ihnen nichts anhaben.

## Zitronencreme-Müesli mit Heidelbeeren

Für 1 Person



3-4 EL Müesliflocken-Mischung; 1 dl Milch; 180 g Jogurt nature; 1-1 ½ EL Zucker; ½ Zitrone, abgeriebene Schale und -saft; 0,5 dl Halbrahm, steif geschlagen; 2 EL Mandelstifte, evtl. geröstet, fein gehackt; 100 g Heidelbeeren; Zucker, nach Bedarf

Flocken in Milch 10 Minuten ziehen lassen. Für die Zitronencreme alle Zutaten mischen. Mandeln, die Hälfte der Zitronencreme und die Hälfte der Beeren unter die Flocken mischen, zuckern. In ein gut verschliessbares Gefäss füllen. Restliche Creme und Beeren darauf geben. Bis zum Essen kühl stellen.

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

**Schweiz. Natürlich.**

## Juli 2015

Mo 27.7.	10.00	Staatskanzlei, Bern	Medienkonferenz Verein für produzierende Landwirtschaft VPL	<a href="http://www.produzierende-landwirtschaft.ch">www.produzierende-landwirtschaft.ch</a>
----------	-------	---------------------	---	--

## August 2015

Sa 1.8.		Ganze Schweiz	1. August-Brunch auf dem Bauernhof	<a href="http://www.brunch.ch">www.brunch.ch</a>
Do 6.8.	14.00	Schweizer Nationalgestüt, Avenches VD	Donnerstags im Gestüt	<a href="http://www.harasnational.ch">www.harasnational.ch</a>
Do 13.8.	9.30	Münsingen BE	Lancierungsfeier „Gemeinsame Forschung für den Biolandbau - FiBL und Agroscope bündeln Kräfte“	<a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a>
Do-So 20.8.-23.8.		Messe Luzern	Internationale Forstmesse Luzern	<a href="http://www.forstmesse.com">www.forstmesse.com</a>
Fr-So 28.8.-30.8.		Schaffhausen	Beef 15	<a href="http://www.beef15.ch">www.beef15.ch</a>

## September 2015

Mi-Do 2.9.-3.9.		Hotel Edelweiss, Blatten im Lötschental VS	Präventions-Tagung 2015: „Prävention zwischen Tradition und Moderne“	<a href="http://www.bul.ch">www.bul.ch</a>
Do 3.9.	9.30	ZHAW, Wädenswil	Tagung Skyfood: Insekten als Nahrungsmittel	<a href="http://www.iunr.zhaw.ch">www.iunr.zhaw.ch</a>
Fr 4.9.	8.30	Feusi Bildungszentrum, Bern	Swiss Agro Forum 2015 - Tradition vs. Innovation	<a href="http://www.swissagroforum.ch">www.swissagroforum.ch</a>
Do 10.9.	9.30	Tänikon, Ettenhausen TG	Tänikoner Agrarökonomie-Tagung. Schwerpunktthema Management	<a href="http://www.agroscope.ch">www.agroscope.ch</a>
Sa 12.9. - Mo 21.9.		Expo Beaulieu, Lausanne	Comptoir Suisse 2015	<a href="http://www.comptoir.ch">www.comptoir.ch</a>
Fr 18.9.	9.30	Hotel Hertenstein, Weggis	Tagung: Ländlicher Tourismus und Agrotourismus in der Schweiz	<a href="http://www.agrotourismus.ch">www.agrotourismus.ch</a>
Fr 25.9.	9.15	Delémont-Courtemelon JU	Konferenz „Zugang der Regionalprodukte zu den Märkten“	<a href="http://www.svia.ch">www.svia.ch</a>
Sa-So 26.9.-27.9.		Delémont-Courtemelon JU	Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte	<a href="http://www.concours-terroir.ch">www.concours-terroir.ch</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, 17. Juli

---

Sonne macht süsse Früchte: Die Zwischenbilanz der Sommerfrüchte

Micarna übernimmt Maurer Speck

Swiss Olympic geht gegen „Bauernolympiaden“ vor

Coca-Cola gibt gegenüber Denner nach

Weniger dänische Biobauern

## Montag, 20. Juli

---

Zivildienstsätze in der Landwirtschaft sollen erleichtert werden

Die Brunch-Vorbereitungen laufen auf Hochtouren

Russland steigert Fleischproduktion

Schwere Hagelschäden in Österreich

## Dienstag, 21. Juli

---

Armee hilft im Waadtländer Jura

Basilikum boomt in Schweizer Küchen

Schweizer Aussenhandel sinkt

Prüfprogramme für rote und schwarze Holsteintiere sollen zusammengelegt werden

## Mittwoch, 22. Juli

---

Armee hilft im Kanton Freiburg

Trockenheit: Berner Bauernverband startet Futterbörse

Frühkartoffeln haben gute Qualität

1. August auf dem Ballenberg

USA kritisieren EU und China wegen GVO-Beschränkungen

## Donnerstag, 23. Juli

---

Syngenta leidet unter starkem Dollar und sagt nein zu Monsanto

Mehr Schweizer Holz geerntet

Hitze sorgt für Tomaten-Überschuss

Knospe-Betriebe überschreiten 6'000er-Marke

Schweizerischer Forstverein gründet Arbeitsgruppe Biodiversität