

„Die Situation bleibt sehr angespannt“



Ein Jahr Frankenschock: David Escher, Direktor von Switzerland Cheese Marketing, sagt im Interview, welche Käsesorten besonders unter dem starken Franken litten und welche trotzdem zulegen konnten. **3**

MILCH | INHALT

Der Inhalt zählt wenig **6**

Die Bauern könnten zwar für mehr Fett und Eiweiss in der Milch sorgen – doch es lohnt sich nicht. Wässrige Milch ist am Markt mehr wert.

BIENEN | NAHRUNG

Bienen brauchen dringend Pollen **8**

Der Bienengesundheitsdienst Apiservice ruft Gartenbesitzer zur Mithilfe auf, damit Bienen genügend Nahrung finden. Bienengesundheits-Spezialist Jürg Glanzmann erklärt, was Heimgärtner tun können und welche Auswirkungen der bislang milde Winter auf die Bienen hat.

ZAHLEN | KURVEN **5**

Frankenstärke kurbelt Traktoren-Absatz an

2015 wurden in der Schweiz deutlich mehr Traktoren in Verkehr gesetzt. Grund ist der starke Franken, der die Traktoren vergünstigt hat.

KAUFEN | GENIESSEN **9**

Das ganze Jahr aromatisch-farbig

Gut 1 Kilo Randen werden in der Schweiz pro Kopf und Jahr gegessen. Kein Wunder, bei all den gesunden Inhaltsstoffen.

Daten Termine	10
Agro News	11
Gezeichnet Gelacht	11

„Die Situation bleibt sehr angespannt“

Ein Jahr Frankenschock: David Escher, Direktor von Switzerland Cheese Marketing, sagt im Interview, welche Käsesorten besonders unter dem starken Franken litten und welche trotzdem zulegen konnten.

Von Michael Wahl

Von Januar bis November 2015 hat die Schweiz mehr Käse exportiert als in der gleichen Vorjahresperiode (+1%) – und dies trotz Frankenaufwertung. Alles halb so schlimm also?

Die weltweit exportierte Menge von Januar bis November ist über alle Käse gesehen leicht positiv. Jedoch mussten die bekannten und grossen Sorten Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Appenzeller Exportverluste hinnehmen. Insbesondere in Europa sind die Exporte rückgängig mit -1,2%. Hier spielten insbesondere der starke Franken und die damit verbundenen Preiserhöhungen eine entscheidende Rolle, was sich wiederum im Kaufverhalten der Europäer widerspiegelt hat. Verstärkend kommt hinzu, dass sich die europäische Konkurrenz aufgrund des Russlandembargos und



„Die aktuelle Wirtschaftslage wird sich in den nächsten Monaten nicht wesentlich verbessern“ : David Escher, Direktor von Switzerland Cheese Marketing. (ji)

der Aufhebung der Milchquoten weiter verschärft hat. Die Situation bleibt sehr angespannt.

Wie haben die Schweizer Käseexporteure und Switzerland Cheese Marketing auf den starken Franken reagiert?

Unsere Niederlassungen reagierten mit verstärkten Verkaufsförderungsaktivitäten wie Degustationen und Zweitplatzierungen. So holen wir den Konsumenten direkt am Verkaufspunkt ab und zeigen ihm vor Ort die hohen Qualitäten von Schweizer Käse. So lösen wir viele Kaufentscheidungen

gunsten von Schweizer Käse aus. Es gibt im Übrigen aber auch einige Sortenkäse, welche positive Verkaufszahlen verbuchen können wie der Tête de Moine AOP, der neue Swizzrocker (Tilsiter) in Deutschland oder auch Schweizer Raclette.

„Insbesondere in Europa sind die Exporte rückläufig.“

Emmentaler AOP wurde deutlich weniger exportiert, während seine günstigere Kopie – der Switzerland Swiss – im Ausland zulegen konnte. Sollte die Währungssituation anhalten: Wird die Schweiz zunehmend Billigkäse exportieren und weniger Qualitätskäse?

Switzerland Swiss nahm in der Zeitperiode Januar bis November in Europa ebenfalls ab mit -4,3%. Zulegen konnte dieses Produkt einzig ausserhalb von Europa. Derjenige Käse, der in der Schweiz produziert wird, wird ausschliesslich aus hochwertiger Schweizer Milch hergestellt. Alle Schweizer Käse zeichnen sich somit durch höchste Qualität aus. Aus diesem Grund sind wir

Käse-Aussenhandel 2015 (Jan.-Nov.)

Export: 61'657 t (+1%, +630 t)

Import: 50'378 t (+3%, +1'465 t)

Verlierer:

Emmentaler: 11'563 t, -9,6%

Gruyère: 10'904 t, -1,7%

Appenzeller: 4'443 t, -1,7%

Mozzarella: 2'248 t, -42%

Gewinner:

Switzerland Swiss: 4'367 t, +5,4%

Anderer Frischkäse/Quark:

2'945 t, +164%

Anderer Halbhartkäse (<45% FIT):

4'941 t, +21,4%

Anderer Halbhartkäse vollfett:

3'988 t, +21%

Zahlen: TSM Treuhand GmbH

auch preislich meist höher als die europäische Konkurrenz. Es wird immer Konsumenten geben, die bereit sind, für hohe Qualität einen angemessenen Preis zu bezahlen. Die Masse der Konsumenten bleibt jedoch preissensibel. Daher werden hochpreisige Käsespezialitäten von günstigeren Varianten konkurrenziert.

„Unser Emmentaler AOP hat im Augenblick die schwierigste Ausgangslage.“

Auffallend ist, dass Emmentaler AOP im Export deutlich mehr verloren hat als andere Sortenkäse wie Gruyère AOP oder Appenzeller. Der starke Franken kann also nicht alleine schuld sein am Minus des Emmmentalers.

Unser Emmentaler AOP hat im Augenblick die schwierigste Ausgangslage. Einerseits



Der durchschnittliche Exportpreis ist im letzten Jahr gesunken. (SCM)

wird in der Schweiz günstiger Schweizer Grosslochkäse hergestellt und andererseits ist er einer extrem harten internationalen Konkurrenz ausgesetzt, wie es die anderen Sorten in diesem Ausmass nicht kennen. Denken wir nur an den Emmentaler aus dem Allgäu, denjenigen aus der Savoie

oder die unzähligen Grosslochkäse, die in den Niederlanden und sonstwo in Europa produziert werden. Gegen all diese Produkte muss der Emmentaler AOP am Verkaufspunkt positiv auffallen und sich durchsetzen. Der eingeschlagene Weg mit Michelle Hunziker als Markenbotschafterin für den Emmentaler AOP in den Hauptexportmärkten Italien und in Deutschland hilft mit, dieses Ziel zu erreichen.

Es gibt auch Gewinner: Die Exporte von Halbhartkäse haben deutlich zugenommen. Auch die Ausfuhren in der Kategorie Frischkäse/Quark legten markant zu. Wie ist das möglich angesichts der aktuellen Währungssituation?

Viele Verkaufspunkte im Ausland wollen sich mittels Schweizer Käsespezialitäten von der Konkurrenz abheben. Aus diesem Grund bieten sie nebst den bekannten Sorten – ein Muss für jede Theke – auch diverse andere Schweizer Käse an. Wichtig ist, festzuhalten, dass der Exportpreis von Schweizer Käse von 9,30 Franken im 2014 auf 8,70 Franken im 2015 gesunken ist. Die Sortenkäse haben ihre Preise erhöht, die übrigen exportierten Käse wurden hinge-

Frankenstärke: Preise für Dünger und Traktoren purzeln

mw. Der starke Franken hat auch seine positiven Seiten für die Landwirtschaft. Bauern mussten für Traktoren deutlich weniger tief ins Portemonnaie greifen. 2'887 Stück wurden gemäss Bundesamt für Statistik von Januar bis November 2015 neu in Verkehr gesetzt. Das entspricht einem Plus von 16 Prozent gegenüber der gleichen Vorjahresperiode. Markus Angst spricht denn auch von einem guten Jahr. Er leitet den Verkauf bei der GVS Agrar AG, der Generalimporteurin von Fendt-, Massey Ferguson- und Valtra-Traktoren. Die Preise sind laut Angst um 11 bis 12 Prozent gesunken, was je nach Traktoren-Modell schnell einmal 10'000 Franken und mehr ausmacht.

Die plötzliche Frankenaufwertung hat nicht nur Traktoren verbilligt, sondern auch andere importierte Produktionsmittel wie zum Beispiel Dünger. Diese seien rund 10 Prozent günstiger geworden, sagt Jürg Friedli, Geschäftsführer von Landor, dem grössten Schweizer Düngemittel-Händler. Billiger wurde etwa Ammonsalpeter, der meistverkaufte Dünger. Andere Produkte wie beispielsweise Diammoniumphosphat (DAP) blieben hingegen preislich stabil, weil sie in Dollar gehandelt würden, so Friedli. Mehr Dünger hätten die Bauern aber trotz tieferer Preise nicht eingekauft, weil man wegen der einzelbetrieblichen Nährstoffbilanz pro Fläche nur eine gewisse Menge an Mineraldüngern ausbringen dürfe.

gen tendenziell etwas günstiger verkauft. Schliesslich ist die Rubrik „Frischkäse und Quark“ in Europa mengenmässig um -0,4% gesunken, weltweit konnte diese Rubrik um 0,3% zunehmen. Von einem markanten Zuwachs kann daher nicht die Rede sein.

Der Käse-Import nahm zwar zu, jedoch bewegt sich das Plus im Rahmen der Vorjahre. Überrascht es sie nicht, dass die Einfuhren keinen Sprung gemacht haben?

Es fällt auf, dass der Import mengenmässig um 3.0% zugenommen hat. Wertmässig hingegen nahm er um -12,3% ab. Im 2015 hat die Schweiz mehr ausländischen Käse importiert, aber dafür weniger ausgeben müssen, eine einmalige Situation!

Seit einigen Jahren stellen wir eine mengenmässige Abflachung der Importe fest. Die Nachfrage der Industrie und der Grossgastronomie für Billigkäse scheint langsam gesättigt zu sein. Der Schweizer Konsument hingegen schätzt beim Käsekauf die einheimische Qualität und bevorzugt Schweizer Produkte. Über die Jahre hat Switzerland Cheese Marketing zudem ihr Inlandmarketing verstärkt, indem sie heute nicht nur den Endkonsumenten bearbeitet, sondern beispielsweise auch die Gastronomie und das Thekenpersonal schult.

Mit welcher Entwicklung rechnen sie im aktuellen Jahr?

Die aktuelle Wirtschaftslage wird sich in den nächsten Monaten nicht wesentlich

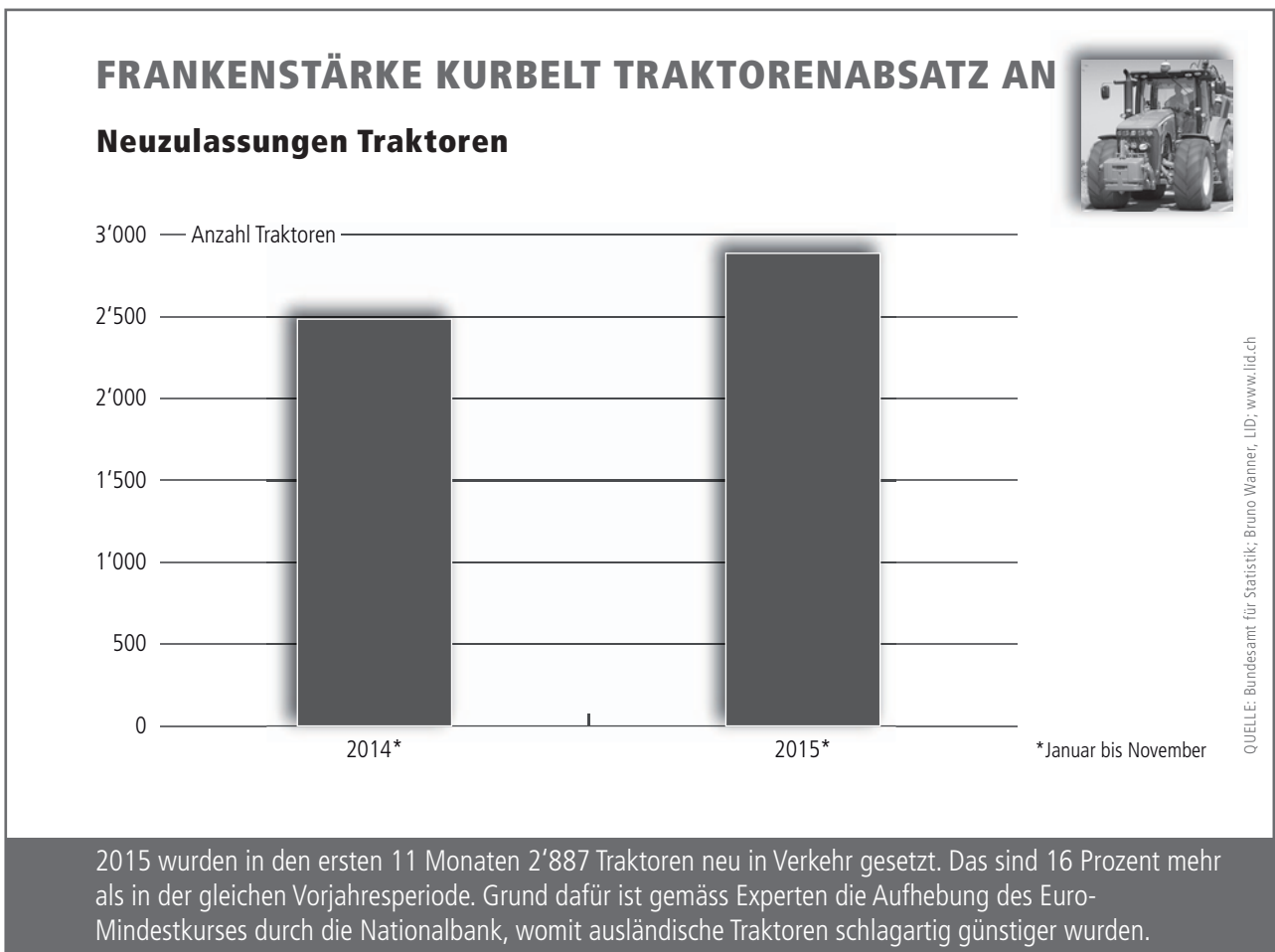
verbessern. Wir werden weiterhin gefordert sein, unser Bestes zu geben, um keine Marktanteile zu verlieren. Mit Besorgnis schauen wir auf das TTIP, das Transatlantische Freihandelsabkommen zwischen der EU und USA. Eine Unterzeichnung würde unsere Exportanstrengungen in die USA wesentlich beeinträchtigen.

Hat die neue Währungssituation auch etwas Positives?

Nein. Sie wirkt sich negativ auf das Exportgeschäft aus. Und dieses ist für die Schweizer Käsebranche auch in Zukunft von essentieller Bedeutung.

michael.wahl@lid.ch

ZAHLEN | KURVEN



Der Inhalt zählt wenig

Die Bauern könnten zwar für mehr Fett und Eiweiss in der Milch sorgen – doch es lohnt sich nicht. Wässrige Milch ist am Markt mehr wert.

Von Eveline Dudda

Wenn Milchlastwagen durch die Gegend fahren, transportieren sie vor allem Wasser. Der Wassergehalt in der Milch beträgt im Schnitt 87 Prozent. Aus Wasser allein lässt sich aber weder Käse herstellen noch Joghurt machen. Dafür braucht es die Milchhaltsstoffe Milchfett, Milcheiweiss und Laktose. Ob die Milch viel oder wenig Fett und Eiweiss enthält, kann der Bauer mit seiner Rassenwahl, Züchtung und Fütterung beeinflussen. Doch die Produktion von inhaltsreicher, also konzentrierter Milch, ist in bäuerlichen Kreisen praktisch kein Thema. Das ist kein Wunder: Wer rechnet stellt nämlich schnell fest, dass die meisten Milchverwerter gehaltvolle Milch schlechter bezahlen als Milch, die mehr Wasser enthält. Am Markt wird Masse statt Klasse honoriert.

Die meisten Milchkäufer sehen einen Zuschlag auf den Milchpreis vor, wenn der Feststoffgehalt (Fett und Eiweiss zusammen) mehr als 7,2 bis 7,4% beträgt. Sie gehen also von einem Mindestgehalt aus. „Logisch wäre, dass es für null Gramm Inhaltsstoffe kein Geld gibt und man für doppelte Inhaltsstoffe den doppelten Milchpreis bekommt“, meint ein Käsereimilchlieferant, der nicht namentlich genannt werden will. „Bei einem Käsereimilchpreis von 70 Rappen und einem Zuschlag von 0,5 Rappen pro Gramm Inhaltsstoffe bedeutet das, dass wir immer noch 35 Rappen bekommen würden, wenn wir



Dass Milch rein nach Gehalt bezahlt wird, ist in der Schweiz selten. (pd)

bare Wasser abliefern.“ Und bei doppelt so hohen Inhaltsstoffen steigt der Milchpreis lediglich auf 1,05 Franken. Das stört den Milchlieferanten vor allem deshalb, weil der Käser weniger Milch für den Käse braucht, wenn diese mehr Feststoffe enthält (siehe Kasten). Er vermutet: „Die Milchverarbeiter wollen zwar höhere Gehalte, machen dabei aber einen versteckten Milchgeldabzug.“

Kasein zählt, zahlt sich aber nicht aus

Diese Diskussion um die Gehaltsbezahlung ist nicht neu. Manche Käsereien, z.B. für Gruyère AOP, gewichten das Eiweiss höher als das Fett. Für das Käsen ist allerdings nicht nur der absolute Gehalt an Milchfett und Milcheiweiss wichtig, sondern auch der Anteil an Kasein, welches etwa 80% des Milcheiweisses ausmacht. Das Kasein bleibt nämlich im Käse, während das Molke-Eiweiss ausgewaschen wird und in der Schotte landet. Der Kaseingehalt beeinflusst den Käseertrag ganz direkt. Jacques Gygax, Direktor des Dachverbands der

Schweizer Käsespezialisten Fromarte, sagt: „Es gibt in der Branche eine Diskussion um die Kaseinbezahlung. Wir befinden uns aber erst am Anfang, es ist noch nichts spruchreif.“ Besonders wertvoll diesbezüglich ist Kappa-Kasein. Der Anteil an Kappa-Kasein in der Milch variiert je nach Kuhrasse, aber auch unter einzelnen Tieren. Kühe des Genotyps B liefern zum Beispiel wesentlich mehr Kappa-Kasein in der Milch als Tiere des Genotyps A. Damit ist klar, dass der Gehalt züchterisch beeinflusst werden kann. Theoretisch könnten die Bauern den Käsereien mehr und erst noch besseres Kasein mit der Milch liefern. Praktisch besteht aber derzeit noch kein Anreiz, genau das zu tun.

Reine Gehaltsbezahlung ist rar

Der Feststoffgehalt in der Milch beeinflusst nicht nur den Käse. Sondern auch die Menge und Qualität von Butter, Joghurt, Glace und anderen Milchprodukten. Trotzdem bezahlen von den grösseren Milchverarbeitern derzeit nur zwei Unternehmen aus-

schliesslich nach Feststoffgehalt: Die Cremo SA und Elsa, der Milchverarbeiter der Migros. Lukas Barth von der Elsa erklärt: „Bei der Verarbeitung der Milch zu wertschöpfungsstarken Produkten sind für uns die Inhaltsstoffe entscheidend. Unser Bezahlssystem schafft dazu die entsprechenden Anreize.“ Wie das Elsa-Bezahlmodell genau funktioniert, will Barth allerdings nicht verraten. Er gibt einzig bekannt, dass grundsätzlich in Kilo Fett und Kilo Eiweiss abgerechnet wird. Dabei gibt es A- und B-Preise, wie „von der Branchenorganisation Milch verlangt.“ Die Bauern haben auf das Bezahlmodell offenbar reagiert. Barth: „Wir stellen eine Tendenz zu höheren Gehalten fest.“ Allerdings sei diese Tendenz nicht bei allen Betrieben gleich ausgeprägt.

Bei der Cremo kann man nicht wirklich von einem Anreiz sprechen, gehaltvollere Milch zu produzieren. Hohe Milchfettgehalte sind für die Lieferanten des Butterherstellers unattraktiv. Denn Cremo zahlt

nach Absatzmarkt: Für Milchfett, das exportiert wird, bekommen die Bauern nur den europäischen Preis für Milchfett bezahlt. Und der ist halb so hoch wie in der Schweiz, was mit dazu beitragen mag, dass Cremo schweizweit die tiefsten Milchpreise auszahlt.

Die Bauern könnten mehr

Dass es möglich ist, höhere und wertvollere Milchinhaltstoffe zu produzieren, weiss Martin Zemp vom Hof Schintbühl in Ebnet schon lange: „Wenn ich unseren Jersey-Kühen extrudierte Leinsaat füttere, wird der Käseteig weicher und die Käseausbeute erhöht sich. Sie liegt aktuell bei uns bei 15 Prozent.“ Gleichzeitig führt dieser Futterzusatz auch noch zu einer Anreicherung der ernährungsphysiologisch wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Davon hat Zemp aber nur dann etwas, wenn er die Milch auf seinem Hof selbst verwertet. Wenn er sie abliefern hat er nichts davon. „Theoretisch

müsste eine Käserei, wenn die Ausbeute der Milch um ein Prozent steigt, einen sieben Rappen höheren Milchpreis zahlen“, rechnet er vor. Zemp führt bei seiner Jerseyzucht eine klare Strategie in Richtung Inhaltsstoffe. Zum Beispiel auf einen hohen Gehalt an Kappa-Kasein BB. „Für Trinkmilch oder Milchpulver ist das nicht relevant, aber überall dort, wo das Eiweiss aus der Milch gelöst ist, ist der Kappa-Kasein-Anteil entscheidend. Neben Käse zum Beispiel auch bei Joghurt, Quark, Frisch- und Weichkäse.“ Dass die Verarbeiter dem Thema Gehaltsbezahlung so wenig Aufmerksamkeit schenken, findet er bedenklich: „Das zeigt, dass die Industrie einfach viel Rohstoff zu einem tiefen Preis haben will.“

redaktion@lid.ch

Eine Käserechnung

ed. Gehaltsbezahlungen sind ein vielschichtiges Thema. Dass es dabei um viel Geld gehen kann, zeigt diese grobe Milchmädchenrechnung. Der Kaseingehalt wurde dabei nicht berücksichtigt, obwohl die Käseausbeute auch von ihm abhängt. Im Schnitt führt ein Gramm mehr Milcheiweiss in der Milch zu 2,6 Gramm mehr Käse.

Für 1 Kilogramm Käse benötigt man im Schnitt 10 Liter Milch oder 730 Gramm Milchfett und Milcheiweiss. Bei einem Milchpreis (incl. Verkäsungszulage) von 70 Rappen kostet diese Milch den Käser 7 Franken.

Liefert ein Bauer gehaltvollere Milch, z.B. mit einem Feststoffgehalt von 7,8 %, benötigt der Käser nur noch 9,3 Liter Milch für ein Kilo Käse. Bei den heute üblichen Gehaltszuschlägen zahlt er dafür 6,74 Franken.

Liegt der Feststoffgehalt der Milch gar bei 10,7% – wie das bei Kühen der Rasse Jersey durchaus vorkommen kann – benötigt der Käser nur noch 6,8 Liter Milch um ein Kilo Käse herzustellen. Mit den üblichen Gehaltszuschlägen kostet ihn der Rohstoff in diesem Fall nur noch 5,90 Franken.

Die Bienen brauchen dringend Pollen

Im Vorfrühling ab Mitte Februar beginnt für die Bienenvölker eine heikle Phase der Futtersuche. Der Bienengesundheitsdienst Apiservice ruft Gartenbesitzer zur Mithilfe auf. Bienengesundheits-Spezialist Jürg Glanzmann erklärt, was Heimgärtner tun können und welche Auswirkungen der milde Winter auf die Bienen hat.

Interview: Jonas Ingold

LID: Apiservice rät Gartenbesitzern, im Vorfrühling pollenreiche Pflanzen anzubauen. Wieso ist dies gerade zu dieser Jahreszeit wichtig?

Jürg Glanzmann: Das Bienenvolk legt ab März vermehrt Brut an. Diese Brut benötigt eine gute, möglichst vielfältige Pollentracht. Ab April sind dann auch je nach Region Kulturen wie Kirschen, Obst, Löwenzahn und Raps vorhanden, die grössere Mengen an Pollen und auch Nektar anbieten.

Welche Pflanzen können Gartenbesitzer anbauen, um den Bienen zu helfen?

Haseln, diverse Weiden, Wilde Kirsche, Kornelkirsche und diverse Blumen sind für die Bienen nützlich. Weitere Informationen zu Trachtpflanzen gibt es unter anderem beim Inforama.

Gibt es weitere Verhaltensweisen, mit denen man die Bienen bei der Futtersuche unterstützen kann?

Es ist wichtig, dass die verschiedenen Trachtpflanzen zum Blühen kommen. Ein



Auch Schneeglöckchen sind für Bienen wichtige Nahrungsquellen. (Apiservice)

fachgerechtes Zurückschneiden – oder zumindest gestaffelt, beispielsweise jedes Jahr ein Drittel der Sträucher schneiden – ist sehr empfehlenswert

Ist die Situation für Bienen im Vorfrühling in den letzten Jahren schwieriger geworden? Wenn ja aus welchen Gründen?

Ich denke nicht. Die Bevölkerung ist sensibler und auch die Landwirtschaft hat vieles getan. Trachtlücken entstehen jedoch oft ab Mitte Mai bis Ende Juni. Hier besteht noch Potential für Trachtförderung. Statt englischer Rasen könnte zum Beispiel eine Blumenwiese angesät werden.

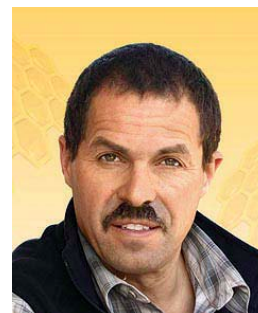
„Die Bevölkerung ist sensibler geworden und die Landwirtschaft hat vieles getan“

Kann man schon sagen, wie sich der bisher sehr milde Winter auf die Bienen auswirkt?

Bei gesunden Bienen hat der milde Winter keinen negativen Einfluss. Möglicherweise

pflegen die Völker jedoch schon jetzt vermehrt Brut, was zu höherem Futterverbrauch führt. Wurden die Völker genügend aufgefüttert ist auch dies unproblematisch. Die Bienenvölker sind sobald der Frühling erwacht zu überwachen und bei Bedarf ist Futter zu ergänzen.

jonas.ingold@lid.ch



Jürg Glanzmann ist beim Bienengesundheitsdienst Apiservice verantwortlich für die

Fachstelle Zucht und Kursleiter Grundausbildung Imkerei. Er betreut selbst rund 20 Bienenvölker.

Das ganze Jahr aromatisch-farbig



ji/mw. Gut 1 Kilo Randen werden in der Schweiz pro Kopf und Jahr gegessen. Kein Wunder, bei all den gesunden Inhaltsstoffen.

8'551 Tonnen Randen wurden 2014 in der Schweiz geerntet, importiert wurde nur eine sehr kleine Menge. Die Rande – in Deutschland als Rote Bete bekannt – ist in der Schweiz beliebt, der Pro-Kopf-Konsum liegt bei mehr als einem Kilo. In den

Verkaufsregalen sind Randen aus Schweizer Produktion das ganze Jahr verfügbar. Angeboten werden sie oft bereits gekocht.

In der Küche ist das Gemüse vielseitig verwendbar: Es kann roh, gegart oder gekocht, als Salat, Eintopf, Suppe, in Essig eingelegt oder als Beilage zu Fleisch und Fisch genossen werden. Bekömmlich ist zudem auch Randensaft.

Als Farbstoff begehrt

Ursprünglich stammt die Rande aus dem Mittelmeerraum. Griechen, Römer und Ägypter schätzten sie sowohl als Gemüse als auch als Heilpflanze. Im Mittelalter erfolgte der erste Anbau in der Schweiz. Die heutigen Speiserandensorten sind aber erst im 19. und 20. Jahrhundert entstanden.

Tipp der Woche

Randen lassen sich gut lagern. Es empfiehlt sich, die Knollen in einem trockenen und kühlen Raum aufzubewahren. Randen eignen sich aber auch zum Einfrieren. In diesem Fall ist es ratsam, die Randen zuvor kurz in Salzwasser zu kochen.

Charakteristisch für die Rande ist ihr purpurotes Fruchtfleisch. Grund dafür ist der Farbstoff Betanin. Besonders beliebt ist der Randensaft bei der Lebensmittelindustrie, die ihn als natürlichen Farbstoff etwa bei der Herstellung von Himbeer- und Erdbeerejoghurt einsetzt. Was weniger bekannt ist: Es existieren auch Randensorten mit weissem oder gelbem Fruchtfleisch. Geschmacklich unterscheiden sie sich indes nur wenig.

Die Rande enthält hohe Mengen an Kalium, Natrium, Phosphor, Magnesium und Eisen. Reich ist sie auch an Vitaminen und Folsäure. Aufgrund der vielen gesunden Inhaltsstoffe verwundert es wenig, dass die Rande das Immunsystem stärkt, was gerade in der kalten Winterzeit von grosser Bedeutung ist.

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

Randen-Käse-Tarte mit Salatgarnitur

Für 4 Personen



Randen-Käse-Tarte: 1 rund ausgewallter Butterblätterteig von 32 cm Ø; 700 g gedämpfte Randen (ergibt ca. 550 g geschälte Randen).

Guss: 2 dl Halbrahm; 2 TL Maisstärke; 3 Eier; 120 g Sbrinz, gerieben; Salz; Pfeffer; Muskatnuss.

Salatsauce: 2 EL Essig; 3 EL Rapsöl; Salz; Pfeffer.

Salatgarnitur: 100 g Saisonblatssalat, z.B. Nüssli, Radieschen.

Für die Tarte Butterblätterteig in das Blech legen. Überlappender Teig nach

innen klappen und andrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Randen schälen, rundherum weiter abschälen, sodass 2-3 cm breite und ca. 15 cm lange Streifen anfallen. Diese zu Rosetten aufwickeln und auf den Teigboden legen. Tarte ca. 10 Minuten kühl stellen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren.

Über die Tarte giessen. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-35 Minuten backen.

Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren. Salat und Sauce mischen. Mit der in Stücke geschnittenen Tarte servieren.

Schneller geht es, wenn man die Randen in Würfel oder Scheiben schneidet.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte

Schweiz. Natürlich.

Januar 2016

Fr-So 15.1. - 24.1.	Berlin	Internationale Grüne Woche	www.gruenewoche.de
Do 21.1. 9.10	Agroscope Reckenholz, Zürich	Agroscope-Nachhaltigkeitstagung: „Nachhaltigkeitsbeurteilung in der Landwirtschaft“	www.agroscope.ch
Di 26.1.	Martigny	14. Schweizerischer Obstkulturtag	www.agroscope.ch
Di 26.1. 19.00	Alte Feuerwehr Viktoria, Bern	„Zwischen Fairtrade und Profit“ - Wollen wir Nahrungsmittelspekulation?	www.ogg.ch
Mi 27.1.	Murten	Delegiertenversammlung Swissem	www.swissem.ch
Fr 29.1.	Gartenbauschule Oeschberg, Koppigen BE	Generalversammlung Besofrisch	www.besofrisch.ch

Februar 2016

Mi-Fr 3.-5.2.	Berlin D	Fruit Logistica	www.fruitlogistica.de
Do 18.2.	Kirchberg SG	Delegiertenversammlung Schweizerischer Pächterverband SPV	www.fermier.ch
Sa 20.2.	Lintharena SGU, Näfels	Hauptversammlung Glarner Bauernverband BVGL	www.bvgl.ch
Mo 22.2. 8.30	Wallierhof, Riedholz	Delegiertenversammlung Solothurnischer Bauernverband SOBV	www.sobv.ch
Di 23.2. 13.15	Kirchberg, Saalbau	Mitgliederversammlung Vereinigung Schweiz. Kartoffelproduzenten VSKP	www.kartoffelproduzenten.ch
Di 23.2. 19.30	Sarnen OW	Delegiertenversammlung Bauernverband Obwalden	www.landwirtschaft-ow.ch
Do-So 25.-28.2.	St. Gallen	Tier&Technik 2016	www.tierundtechnik.ch
Fr 26.2. 9.30	Tavannes BE	Delegiertenversammlung Chambre d'agriculture du Jura bernois	www.cajb.ch
Fr 27.2.	Thun Expo	Delegiertenversammlung Schweizerischer Schafzuchtverband SZV	szv.caprovis.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.

Freitag, 8. Januar

Dünger: Teils grosse Preisunterschiede zum Ausland

Umweltfreundlicher Salat aus Hydrokultur

Hohe Erfolgsquote für Stiftung Landschaftsschutz

Swiss Beef-Präsident tritt zurück

Syngenta erhält Zulassung für Fungizid

Montag, 11. Januar

SBV-Initiative: Gegner organisieren sich

Landwirte als Bauernopfer

Holstein-Meisterzüchter 2016 ernannt

Hohe Verluste für niederländische Schweinebauern

Dienstag, 12. Januar

Bundesrat sagt Nein zur Spekulations-Initiative

Mehltau kann sich Getreidearten anpassen

Migros Zürich steigert Umsatz

„Wir haben es satt!“ macht im Vorfeld der Grünen Woche mobil

Mittwoch, 13. Januar

Spar mit leicht weniger Umsatz

Nidwalden: Weiterhin Hundesteuer für Herdenschutzhunde

Landwirtschaftliche Investitionen in Deutschland am Tiefpunkt

Donnerstag, 14. Januar

Ramseier modernisiert Standort in Elm

Mehr biogene Abfälle verwertet als gedacht

Lindt & Sprüngli mit gutem Jahr

Bell steigert Umsatz

Pollenreiche Blumen helfen den Bienen

Denner steigert Umsatz in eigenen Filialen

Emmental Versicherung: 2015 im Zeichen der Gewinnausschüttung

Farmer in den USA bauen weniger Weizen an

GEZEICHNET | GELACHT

