

## Besessen vom Essen



**Wie man sich heute richtig ernährt, was und wo man einkauft und schliesslich mit wem man diese kulinarische Erfahrung teilt, ist von immer grösserer Bedeutung. 3**

UM | FRAGE

**Arbeit zwischen Lob und Kritik 5**

Bäuerinnen und Bauern investieren viel Arbeit und Zeit, um Nahrungsmittel für die Bevölkerung zu produzieren. Eine Arbeit, die oft im Fokus der Öffentlichkeit steht. Dass sie von vielen Nachbarn, Kunden oder Freunden geschätzt wird, zeigt eine Umfrage von Landfreund und LID.

JUNG | BAUER

**„Du musst einfach innovativ sein“ 7**

Auf den ersten Blick scheint der Beruf des Landwirtes wenig attraktiv. Ein junger, angehender Landwirt erklärt, warum er und viele andere junge Männer und Frauen den Beruf spannend finden.

ZAHLEN | KURVEN 8

**Beeren boomen**

Beeren sind im Trend, das zeigen die 2016 erneut steigenden Anbauflächen. Die klare Nummer 1 ist die Erdbeere mit 518 Hektaren.

KAUFEN | GENIESSEN 9

**Zucchini:**

**Leicht und vielfältig**

Dezenter Geschmack, leicht verdaulich und vielseitig verwendbar: Zucchini haben viele Vorzüge.

Gezeichnet   Gelacht	4
Daten   Termine	10
Agro   News	11

# Besessen vom Essen

**Wie man sich heute richtig ernährt, was und wo man einkauft und schliesslich mit wem man diese kulinarische Erfahrung teilt, ist von immer grösserer Bedeutung.**

Von Helena Barth

„Bio oder regional“, „mit Laktose oder ohne Gluten“: diese Fragen beschäftigen die Konsumenten in der Schweiz hinsichtlich einer täglichen Gewohnheit – dem Essen. Die „Food-Beraterin“ Alessandra Roversi ist am Eco-Naturkongress in Basel auf die unterschiedlichen Trends und Meinungen zum Thema Essen im 21. Jahrhundert eingegangen.

## Essen ist heute Individualismus

Lebensmittel werden in unserer Zeit nicht mehr ausschliesslich als Notwendigkeit zum Überleben betrachtet, vielmehr geht es um die Qualität des Produkts. In der Schweiz, wo Hungersnöte weit zurücklie-

### Die Slow Food Bewegung

Slow Food ist eine Bewegung, die für gute, saubere und fair gehandelte Lebensmittel einsteht. Slow Food postuliert ein Recht auf gutes Essen für alle und fordert dazu auf, seine soziale und ökologische Verantwortung wahrzunehmen. Vor über 30 Jahren in Italien lanciert, ist Slow Food heute weltweit in 150 Ländern vertreten. Slow Food Schweiz wurde 1993 gegründet und zählt heute 4000 Mitglieder.

[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)



**Essen ist kompliziert geworden. Es soll Genuss bieten, gesund sowie ökologisch und ethisch vertretbar sein. (pd)**

gen, besteht ein grosses Bedürfnis seitens der Konsumenten, in hochwertige Lebensmittel zu investieren.

Dieses Begehren nach Qualität und einem Mehrwert in den Lebensmitteln stellt die Konsumenten aber vor neue, unbekannte Fragen. Zum Beispiel ob dieses Produkt zu viele Pestizide enthält oder ob jenes Produkt das Krebsrisiko mindert. Das verkompliziert die Thematik rund ums Essen und führt zu einer Individualisierung der Esskultur, so dass sich jeder seine ganz persönliche Diät zusammenstellt. Für manche bedeutet das ohne Laktose und Gluten oder mit Fleisch und viel Bio, für andere einfach das teuerste.

Im Vergleich zu früher, als besonders das familiäre Umfeld und der eigene Kulturkreis die Ernährung beeinflussten, fällt heute die Ess-Entscheidung mit den persönlichen Kriterien viel mehr ins Gewicht. Neuerdings gilt nicht nur, was die Eltern zum Thema Ernährung sagen, sondern neue Faktoren wie Moral, Herstellungsort oder Herkunft bestimmen mit.

Die zunehmende Unsicherheit, ob ein Lebensmittel gut oder schlecht für einen selbst oder die Umwelt ist, wird unter an-

derem durch Labels gestillt. Diese helfen einem dabei, sicher zu sein, dass ein Produkt zum Beispiel fair produziert wurde oder aus der eigenen Region kommt.

## Essen ist mehr als nur Essen

In der Nahrungsmittelindustrie ist dieser Kulturwandel im Bereich Ernährung angekommen und richtet sich immer wie mehr auf die Generation der Millennials, auch Generation Y, aus. Diese jungen Erwachsenen sind förmlich besessen vom Thema Essen. Laut Alessandra Roversi geben die sogenannten „Foodies“ mehr Geld für Essen als Kleidung aus, besuchen leidenschaftlich gern Kochkurse und interessieren sich für die authentische Herstellung von Lebensmitteln.

Anstatt dass man gemeinsam am Küchentisch mit demselben Gericht im Teller sitzt, wird jetzt das eigene Abendmahl auf den sozialen Netzwerken via Instagram vorgestellt oder auf Snapchat kurz erklärt. Die neuen Foodtrends wie Quorn, Chia-Samen und Kale-Chips werden dann in den Kommentaren reichlich ausdiskutiert.

Alessandra Roversi erklärt, dass bei dieser Essenskultur vor allem der Spass und

der Genuss im Vordergrund stehen. Es fehlt aber gänzlich an einer persönlichen Auseinandersetzung mit den Folgen der individualisierten Ernährung. Zum Vergleich besuchen tausende ein Street-Food-Festival, aber kaum mehr als 20 nehmen an einer Debatte zum Thema Bodenunfruchtbarkeit teil. „Die Landwirtschaftspolitik, der Milchpreis und das Recht auf Essen sind viel schwieriger auf Instagram zu posten als die neuen Kale-Chips“, verdeutlicht Roversi.

Gemäss einer Umfrage von Coop steht für die Konsumenten der Genuss beim Es-

sen an oberster Stelle. Auch die Bewegung Slow Food beschäftigt sich damit, denn für sie gilt das Recht des Genusses. Slow Food ist regional und vielfältig im Vergleich zum künstlichen und ungesunden Fast Food. Slow Food möchte eine Brücke zwischen dem persönlichen Geniessen und der eigenen Verantwortung gegenüber der Umwelt und Gesellschaft schlagen.

Hierbei geht es vor allem darum, den modernen Konsumenten Alternativen zu bieten. Alessandra Roversi sieht hier die Rolle der Politik als zentral und nennt das

Beispiel von Abendmärkten in Genf. Die Kundschaft, die normalerweise nach der Arbeit noch in die Supermärkte geht, kann stattdessen abends frisches Gemüse und Obst vom lokalen Produzenten kaufen. Eine solche politische Intervention stärkt die soziale Verantwortung der Konsumenten ohne auf Kosten des Genusses zu gehen.

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

## GEZEICHNET | GELACHT



# Arbeit zwischen Lob und Kritik

**Bäuerinnen und Bauern investieren viel Arbeit und Zeit, um Nahrungsmittel für die Bevölkerung zu produzieren. Eine Arbeit, die oft im Fokus der Öffentlichkeit steht. Dass sie von vielen Nachbarn, Kunden oder Freunden geschätzt wird, zeigt eine Umfrage von Landfreund und LID.**

Von Jonas Ingold

Bereits knapp 86 Prozent der befragten Bäuerinnen und Bauern konnten von ihren Nachbarn Lob entgegennehmen. Mehr als ein Drittel gaben gar an, oft Lob aus der Nachbarschaft zu erhalten. Die positiven Rückmeldungen kommen sowohl von altingesessenen als auch von neu zugezogenen Personen.

## Lobend in den Medien erwähnt

Auch wenn in Medien öfters Kritik an der Schweizer Landwirtschaft geübt wird – für die einzelnen Landwirtschaftsbetriebe finden die Medien immer wieder lobende Worte. 17 Prozent der Befragten haben angegeben, bereits öfters in Medien gelobt worden zu sein. Gut 41 Prozent wurden zumindest einmal in den Medien lobend erwähnt.

Wichtige Stützen sind gemäss Umfrage die Berufskolleginnen und –kollegen. Ganze 93 Prozent erhielten bisher ein positives Feedback anderer Bäuerinnen und Bauern. Knapp 44 Prozent erfahren von ihren Kollegen gar öfters Lob.

Ähnlich sieht es bei den Rückmeldungen von Bekannten und Freunden aus. 65 Prozent werden oft von diesen gelobt. Wei-



**Viel Lob erhalten die Bäuerinnen und Bauern für ihre Tierhaltung. (ji)**

tere 33,8 Prozent zwar eher selten, aber dennoch gibt es das ein oder andere Lob.

Die an der Umfrage teilnehmenden Landwirte erwähnten zudem die Kunden der Direktvermarktung und des Agrotourismus sowie Touristen als weitere Personen, die immer wieder gute Worte für ihren Betrieb finden.

## Am meisten Lob für Tierhaltung

Am meisten Wertschätzung erhalten die Bauernfamilien für ihre Tierhaltung. 90 Prozent geben an, dafür bereits gelobt worden zu sein. 59 Prozent erhielten Lob für die Produktion von guten Nahrungsmitteln, 53 Prozent für die Pflege der Landschaft. Auch für die Erhaltung oder Förderung der Biodiversität gibt es öfters lobende Worte, ebenso für die Direktvermarktung von hofeigenen Produkten.

## Stallvisite ist der Favorit

Mit der Öffentlichkeitsarbeit will die Schweizer Landwirtschaft auf ihre Produkte und ihre Arbeit aufmerksam machen, sei

es mit Plakat-Kampagnen, Messe-Auftritten, Brunchs oder regionalen und lokalen Anlässen. Bei einer Mehrzahl der Bäuerinnen und Bauern kommt diese vielfältige Öffentlichkeitsarbeit an. Rund 59 Prozent bewerten deren Inhalte als sehr gut oder gut, über 70 Prozent finden den Umfang gut und halten die Kampagnen für aktuell. Kritischer wird die Realitätsnähe der Öffentlichkeitsarbeit gesehen. Zwar halten diese immer noch 55 Prozent für mehrheitlich gut, die restlichen 45 Prozent sehen aber eine eher oder gar sehr schlechte Realitätsnähe.

Am besten schneidet in der Bewertung die Stallvisite – bei der Konsumentinnen und Konsumenten Einblick in die Produktion auf dem Hof erhalten – ab. Bei über 94 Prozent der befragten Landwirte kommt sie gut oder sehr gut an. Nur gerade 6 Prozent finden sie weniger gut, lediglich knapp 1,5 Prozent schlecht.

Mit einer Zustimmungsrate von über 87 Prozent kommen auch die Messeauftritte der Landwirtschaft bei den Bäuerinnen und Bauern gut an. Dasselbe gilt für den

traditionellen 1. August-Brunch, der von mehr als 84 Prozent als gut oder sehr gut bezeichnet wird. Die Plakat-Kampagne von „Gut, gibt’s die Schweizer Bauern“ wird von 78,6 Prozent der teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern mindestens als gut bewertet.

### „Täglich authentische Arbeit leisten“

Die Betriebe können selbst etwas für die Öffentlichkeitsarbeit tun – zum Beispiel indem sie sich mit einer eigenen Website präsentieren. Diesen Einsatz im Internet halten fast 93 Prozent der Befragten für positiv.

Zudem gibt es viele weitere Projekte, die von den Befragten als gelungene Beispiele für vorbildliche Öffentlichkeitsarbeit angesehen werden. Genannt wurden etwa

Kinderspielgruppen auf dem Hof, ein von einem Bauernverein organisiertes Bauernhof-Kino, Alpauzüge und -abzüge oder auch ganz einfach „täglich authentische Arbeit leisten und rücksichtsvoll mit der Bevölkerung umgehen“. Tage der offenen Tür, die Sichte auf dem Berner Bundesplatz, offene Stalltüren oder Agrotourismus werden ebenfalls als Beispiele genannt.

### Auch Kritik wird geübt

Im Fokus der Öffentlichkeit zu stehen bringt nicht nur positives Feedback. Bäuerinnen und Bauern müssen auch immer wieder Kritik einstecken. Über 47 Prozent der Befragten sind der Meinung, dass sich das Verhältnis zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft in den letzten 10 Jahren verschlechtert hat, während 37 Prozent es als gleichbleibend ansehen und 15 Prozent eine Verbesserung wahrnehmen.

Am meisten Kritik gibt es laut Umfrage von Nachbarn. Etwas mehr als 60 Prozent erhielten aus diesen Kreisen bereits Kritik - allerdings nur selten. Oft von Nachbarn kritisiert wird rund jeder zehnte Betrieb. Fast gleich oft kommt die Kritik von Berufskollegen. Weniger Kritik kommt von Bekannten und Freunden oder den Medien.

Die geäußerte Kritik bezieht sich meist nicht auf den Betrieb als solchen, sondern ist allgemein an die Landwirtschaft gerichtet. Öfters kritisiert wurden unter anderem Direktzahlungen, Lärm- und Geruchsemissionen, Pflanzenschutz oder die Tierhaltung.

### Teils berechtigt, teils nicht

Fast drei Viertel gaben an, dass die Kritik teils berechtigt, teils aber auch unberechtigt sei. Gänzlich für unberechtigt hält sie das restliche Viertel.

Die Kritik macht den Bäuerinnen und Bauern auch zu schaffen: 27 Prozent sahen sich persönlich in der Ehre verletzt. Sogar zu sozialer Isolation und gesundheitlichen Problemen führte die Kritik in einzelnen Fällen.

Für andere hingegen war die Kritik auch ein Denkanstoss. Über 90 Prozent gaben denn auch an, bei inhaltlich überzeugender Kritik, auf diese einzugehen.

Knapp die Hälfte der teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern ist der Meinung, dass die Landwirtschaft selbst zur kritischen Haltung der Gesellschaft beiträgt, weil sie zu wenig selbstkritisch sei. 60 Prozent sehen als Grund auch, dass „schwarze Schafe“ in Schutz genommen würden.

### Zur Umfrage

An der Online-Umfrage des Landfreundes und des LID haben rund 100 Personen aus der Deutschschweiz teilgenommen. 64 Prozent der Teilnehmenden sind Betriebsleiter. Die Umfrage wurde Anfang Jahr während 10 Wochen durchgeführt.

# „Du musst einfach innovativ sein“

**Auf den ersten Blick scheint der Beruf des Landwirtes wenig attraktiv. Ein junger, angehender Landwirt erklärt, warum er und viele andere junge Männer und Frauen den Beruf spannend finden.**

Von Michael Götz

Benjamin Daepf aus Freidorf TG wird im Sommer 2016 die Lehrabschlussprüfung am Landwirtschaftlichen Zentrum St.Gallen in Salez machen. Dann ist er Landwirt mit Eidgenössischem Fachausweis (EFZ). Dies wird dann allerdings schon Benjamins zweiter Beruf sein, denn der 22-Jährige hat schon im Jahre 2013 die Lehre zum Landmaschinenmechaniker abgeschlossen. „Ich habe Freude an den Landmaschinen, aber wollte schon immer Landwirt werden“, fasst Benjamin seine Motivation zusammen.

## „Ein Bubentraum“

Doch wie kann man einen Beruf wählen, in welchem man im Vergleich zu anderen Berufen wenig verdient und viel arbeiten muss? Der Arbeitstag hat deutlich mehr als acht Stunden und die Tiere wollen auch am Wochenende versorgt sein. „Ich bin in einer Bauernfamilie aufgewachsen“, erzählt Benjamin am Stubentisch im Haus seiner Eltern. Bei ihnen wohnt er und hilft auf dem Hof, wenn er nicht auf einem Lehrbe-

### Die Bauern von morgen

Die Schweizer Landwirtschaft sucht Nachwuchs. Der LID porträtiert in einer monatlich erscheinenden Serie Jungbäuerinnen und Jungbauern, die ihre Zukunft in der Landwirtschaft sehen.



**Will Lebensmittel produzieren und nicht nur die Landschaft pflegen: Benjamin Daepf. (mg)**

trieb oder in der Schule ist. Ganz automatisch hat er Arbeiten und Verantwortung auf dem Hof übernommen und seine Mitarbeit wird immer mehr gebraucht. Nicht nur 30 Milchkühe stehen im Stall, sondern es leben auch noch 10 Pferde auf dem Hof. Die meisten sind Pensionspferde und gehören Hobbyreitern aus der Umgebung. Benjamin's Eltern besitzen seit Jahren Reitpferde und bauen die Pensionspferdehaltung als neuen Betriebszweig auf. Der Sohn hat die Liebe zu den Pferden wohl geerbt, hat die Rekrutenschule beim Train absolviert und hofft, einmal eine eigene Pferdezucht aufzubauen. „Ein Bubentraum“, wie er sagt.

### Offen sein für Neues

Der Handel mit Heu und Stroh ist ein weiterer, neuer Betriebszweig geworden. Mit ihrer Kleinballenpresse pressen und wickeln Vater und Sohn Heu- und Strohballen nicht nur für den Verkauf und für den eigenen Betrieb, sondern auch im Lohn für andere Landwirte, die keine solche Maschine besitzen. Seit ein paar Jahren reinigt der

Betrieb mit einer Spezialmaschine Wurzeln der Wallwurzelpflanze im Auftrag der Firma „Alpinamed“, die daraus Salben herstellt. Die Erstausbildung als Landmaschinenmechaniker ist Benjamin bei der Wartung und Reparatur von Maschinen nützlich. Auch nach der Ausbildung zum Landwirt will er nicht stehen bleiben, sondern die Meisterprüfung machen, was ihm erlaubt, Lehrlinge einzustellen und auszubilden und er möchte eventuell noch die Handelsschule besuchen, um den Handel landwirtschaftlicher Produkte von Grund auf zu verstehen.

### Melken rentiert sich nicht mehr

Die Milchwirtschaft, die früher für den Landwirtschaftsbetrieb Haupterwerbsquelle war, tritt immer mehr in den Hintergrund. Sie dürften wohl früher oder später die Milchproduktion aufgeben und zur Mutterkuhhaltung übergehen, erklärt Benjamin. Dann hätten sie nicht nur weniger Arbeit, sondern könnten die Arbeitszeit flexibler einteilen. Lukrativ ist das Melken der Kühe schon seit einigen Jahren nicht mehr und

es sieht nicht danach aus, dass der Milchpreis deutlich steigen würde. Auf den Wiesen stehen 320 Hochstammobstbäume, aber auch die Preise für Mostobst sind seit Jahren im Keller. „Wenn man Freude an der Landwirtschaft hat, dann lässt man sich von tiefen Preisen nicht so schnell abschrecken“, hält Benjamin fest und fügt hinzu: „Du musst einfach innovativ sein.“ Darin liegt offensichtlich die Stärke des angehenden Landwirtes. Und er ist motiviert. Seine Arbeit gefällt ihm. Er hat nicht nur Freude an den Tieren, sondern auch an den Maschinen. Das zeigt sich beim Fotografieren des Landwirtes. Er lässt sich zusammen mit seinem Lieblingssperd Lynford vor dem Traktor des Betriebes, einem John Deere 3130, ablichten. Letzteres scheint ebenfalls ein Bubentraum des jungen Mannes zu sein.

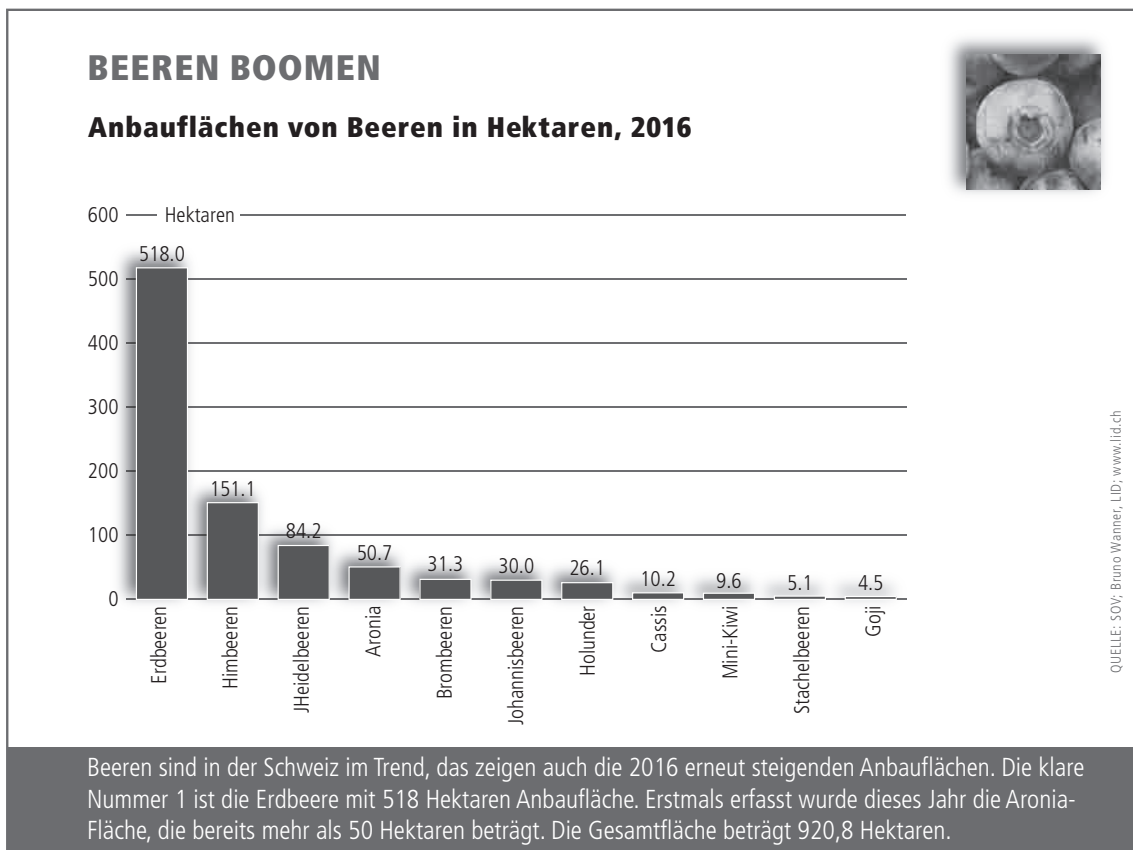
**Landschaftspflege genügt nicht**

Der grosse Traktor ist ein Zeichen, dass auf den Feldern angebaut wird, vor allem Gras und Heu, aber auch Getreide. Der Traktor ist nicht zu gross gewählt für den Hof, zu welchem 26 ha Grünland und rund 4 ha Ackerland für Gerste und Futtermais gehören. „Ich möchte von der Produktion leben können und kein Landschaftspfleger werden“, sagt der „Noch-Landwirtschaftsschüler“. Nicht, dass er die Natur nicht berücksichtigen möchte, aber die aktuelle Agrarpolitik, die den extensiven Anbau und die Biodiversität stark fördern, geht ihm offenbar etwas zu weit. Die Bevölkerung sollte die landwirtschaftlichen Produkte vermehrt schätzen und die Landwirte sollten einen angemessenen Preis erhalten,

wünscht sich der angehende Landwirt. Die jungen Landwirte seien bereit, etwas Spezielles zu machen. Es gäbe viele neue Ideen. Einige seiner Kollegen zum Beispiel versuchten in die Fischzucht einzusteigen. „Die jungen Bauern wollen beweisen, dass sie etwas auf dem Kasten haben“, sagt Benjamin. Als einziges Kind kann er voraussichtlich einmal den Hof seiner Eltern übernehmen und wird dort hoffentlich auch ein Einkommen für eine Familie finden.

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

**ZAHLEN | KURVEN**



# Zucchini: Leicht und vielfältig



**mw. Dezenter Geschmack, leicht verdaulich und vielseitig verwendbar: Zucchini.**

Zucchini sind wahre Allrounder in der Küche: Zusammen mit Auberginen, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln lassen sie sich zu Ratatouille verarbeiten. Man kann sie roh essen oder grilliert, in Form von Suppen, Antipasti oder Kuchen. Zucchini schme-

cken auch im Salat vorzüglich und sie sind eine ideale Beilage zu Fleisch und Fisch. Ein besonderer Genuss sind die gelben Zucchettiblüten.

Am zartesten schmecken kleinere Zucchini mit einer Grösse bis zu 20 cm. Diese sind nicht nur knackig, sie brauchen auch nicht geschält zu werden.

## Kaum Kalorien und gesund

Zucchini sind reich an gesunden Inhaltsstoffen. Sie enthalten etwa die Vitamine A, B1, B2, C und E sowie die Mineralstoffe Kalzium, Phosphor, Natrium und Eisen. Zucchini wirken gegen hohen Blutdruck und entsäuern den Körper. Und weil sie zu rund 93 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie äusserst kalorienarm und leicht verdaulich.

## Tipp der Woche

Die kälteempfindlichen Zucchini sollten nicht unter sieben Grad Celsius aufbewahrt werden. Deshalb empfiehlt es sich, sie im Gemüsefach des Kühlschranks zu lagern, wo sie bis drei Wochen haltbar sind. Zucchini sollten zudem nicht zusammen mit Tomaten oder Obst aufbewahrt werden, weil diese Ethylen abgeben, was die Zucchini schneller reifen lässt.

Zucchini werden bei Herr und Frau Schweizer immer beliebter. Im Jahr 2000 wurden knapp 15'000 Tonnen konsumiert, 2015 waren es bereits 25'300 Tonnen. Noch vor wenigen Jahrzehnten gab es die Zucchini, die zwischen Juni und Oktober frisch aus einheimischer Produktion auf den Markt kommen, kaum zu kaufen. Erst die Gastarbeiter haben die Zucchini ab den 1970er Jahren hierzulande bekannt gemacht. In den Mittelmeerländern sind die Zucchini hingegen auf dem Speiseplan seit sie von Seefahrern aus Südamerika und Mexiko nach Südeuropa gebracht wurden. Der Name Zucchini ist die Verkleinerungsform des italienischen Wortes Zucca, was Kürbis bedeutet. Das kommt nicht von ungefähr, gehört doch die Zucchini zur Familie der Kürbisse

## Nudeln mit Zucchini und Frischkäsenocken

Für 4 Personen



Zutaten: 1,5 dl Rapsöl; ½ Zitrone, abgeriebene Schale; 1 roter Peperoncino, entkernt, fein geschnitten.

Nocken: 250 g Frischkäse, z.B. Ricotta; je 1 EL Petersilie, Rucola und Oregano, gehackt; 1 EL Basilikum, fein geschnitten; Salz; Pfeffer; 300-400 g breite Nudeln (Papardelle); 250 g Zucchini, längs in Streifen gehobelt; 1-2 EL Butter, in Stücke geschnitten; 60 g Sbrinz AOC, gerieben.

1. Öl, Zitronenschale und nach Belieben Peperoncino mischen, beiseite stellen.
2. Nocken: Alle Zutaten mischen, würzen. Zugedeckt bei Raumtemperatur beiseite stellen.
3. Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen. Zucchini in den letzten 1-2 Minuten mitgaren. Alles abgiessen, abtropfen lassen. Mit Butter mischen.
4. Nudeln in vorgewärmten Schälchen anrichten. Aus der Frischkäse-Masse mit 2 Esslöffeln Nocken formen, auf die Nudeln geben. Mit Öl beträufeln. Mit Sbrinz servieren.

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

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.**



## Juni 2016

Sa 4.6.	Wittenbach SG	Delegiertenversammlung LV-St. Gallen	<a href="http://www.lvstgallen.ch">www.lvstgallen.ch</a>
<b>So 5.6.</b>	<b>ganze Schweiz</b>	<b>Tag der offenen Hoftüren</b>	<a href="http://www.landwirtschaft.ch">www.landwirtschaft.ch</a>
Mo 6.6. 9.45	Hotel Arte, Olten	STS-Nutztiertagung: „Tierschutz auf Transporten und in Schlachthöfen“	
Do 9.6. 8.30	Brütten ZH	5. Schweizer Bio-Ackerbautag	<a href="http://www.bioackerbautag.ch">www.bioackerbautag.ch</a>
Do 9.6. 11.00	Gränichen AG	Delegiertenversammlung GalloSuisse	<a href="http://www.gallosuisse.ch">www.gallosuisse.ch</a>
Fr 10.6. 10.00	Union-Fruits, Charrat VS	Generalversammlung Vereinigung Walliser Roggenbrot	<a href="http://www.paindeseiglevalaisan.ch">www.paindeseiglevalaisan.ch</a>
Mo 13.6.	Schwyz	Generalversammlung Schweizer Agrarjournalisten	<a href="http://www.agrarjournalisten.ch">www.agrarjournalisten.ch</a>
Di 14.6. 14.00	La Joux FR	Delegiertenversammlung Interprofession du Gruyère	<a href="http://www.gruyere.com">www.gruyere.com</a>
Fr-Sa 17.-19.6.	Zofingen AG	Bio-Marché	<a href="http://www.biomarche.ch">www.biomarche.ch</a>
Fr 17.6. 10.45	Bergrestaurant Wassergrat, Gstaad BE	Generalversammlung Switzerland Cheese Marketing AG	<a href="http://www.schweizerkaese.ch">www.schweizerkaese.ch</a>
Mi 22.6. 9.00	Solothurn, Altes Spital	Bioenergie-Forum 2016	<a href="http://www.biomassesuisse.ch">www.biomassesuisse.ch</a>
Fr 24.6.	Ort noch unbekannt	Delegiertenversammlung Wald Schweiz	<a href="http://www.wvs.ch">www.wvs.ch</a>
So 26.6.	Uetzingen BE	Bio-Hof-Meisterschaft	<a href="http://www.bio-suisse.ch/hof-meisterschaft">www.bio-suisse.ch/hof-meisterschaft</a>
So 26.6.	Frick AG	Tag der offenen Tür am FiBL	<a href="http://www.fibl.org">www.fibl.org</a>
Mi 29.6.	Winterthur ZH	Delegiertenversammlung Fenaco	<a href="http://www.fenaco.com">www.fenaco.com</a>
29.6. - 1.7.	Koppigen BE, Inforama	ÖGA 2016: Fachmesse der Grünen Branche	<a href="http://www.oega.ch">www.oega.ch</a>
Do 30.6.	Bern	Generalversammlung TSM Treuhand GmbH	<a href="http://www.tsmtreuhand.ch">www.tsmtreuhand.ch</a>

## Juli 2016

Fr 1.7.	Faido TI	Delegiertenversammlung: Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV	<a href="http://www.alpwirtschaft.ch">www.alpwirtschaft.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, 27. Mai

Milchkrise: Branche fordert Sofortmassnahmen

Milchpreis von 75 Rappen gefordert

Die neue Agroscope-Führung ist fast komplett

Bruno Studer neuer Professor für Molekulare Pflanzenzüchtung an der ETH

AOP-IGP fordert mehr Kontrollen

Walmart: Bis 2025 Käfigeier in den USA

## Montag, 30. Mai

Runder Tisch zu Pflanzenschutz vorgeschlagen

Verein Heumilch wird im Juli gegründet

Hans Jörg Rüeegsegger neuer SALS-Präsident

Durchschnittliche Kirschen-Ernte erwartet

Milch: Mengensteuerung gefordert

Charcuterie: Schinken die klare Nr. 1

Wie sieht die Landwirtschaft 2040 aus?

Russland will Embargo bis Ende 2017 beibehalten

Deutscher Milchgipfel: Mindestens 100 Millionen Soforthilfe für Bauern

## Dienstag, 31. Mai

Kassensturz thematisiert Küken-Tötung

Bauernfamilien laden zum Hofbesuch ein

Veränderungen in Emmi-Konzernleitung

SV Personalrestaurants künftig mit Schweizer Rüepli

Coop: Mehr vegane Produkte

Frankreich: Biolandbau legt zu

## Mittwoch, 1. Juni

Veränderte Richtpreise beim Bio-Futtergetreide

Solides Ergebnis für die Anicom

Grangeneuve: Pius Odermatt wird stv. Direktor

Basel: Gratis-Pausenäpfel an Schulen gefordert

EU-Kommission will Glyphosat-Zulassung verlängern

## Donnerstag, 2. Juni

Umsatz mit Convenience-Gemüse steigt stetig

„Goldgelbe Vergilbung“ wird bekämpft

Nestlé feiert 150-Jahr-Jubiläum

Zukunftsstrategie für die Westschweizer Landwirtschaft

Inforama: Pflanzenmeister ist gekürt

Baselbieter Bauern lancieren Online-Hofladen

Deutschland: Deutlich weniger Fisch produziert