

Ist Schweizer Käse besserer Käse?



Natamycin und Lyszom auf der Rinde, Aflatoxin und Histamin im Käse: Die kantonalen Lebensmittellabors entdecken oft Rückstände, die einem den Käsegenuss madig machen. Dass Schweizer Käse selten von diesen Problemen betroffen ist, weiss kaum jemand.

3

POULET | PRODUKTION

Biopouletmast mit mobilen Mastställen

5

Tobias Leutenegger und Andrea Egger haben auf ihrem Hof Langmatt in Oberstetten in die Biopouletmast investiert. Sie setzen dabei auf ein noch seltenes System mit fahrbaren Ausmastställen.

ZAHLEN | KURVEN

7

Schweinepreise liegen über dem Vorjahr

Schweineproduzenten können aufatmen. Was das Jahr 2015 von historisch tiefen Preisen geprägt, lösen Bauern wieder mehr für ihre Tiere.

KAUFEN | GENIESSEN

8

Brombeere: Süsse Schönheit

lid. Im Juli startet die Brombeeren-Saison. Die süsse Frucht existiert in tausenden von Sorten und lässt sich gut über die Saison hinaus geniessen.

Gezeichnet | Gelacht

7

Daten | Termine

9

Agro | News

10

Ist Schweizer Käse besserer Käse?

Natamycin und Lysozym auf der Rinde, Aflatoxin und Histamin im Käse: Die kantonalen Lebensmittel Labors entdecken oft Rückstände, die einem den Käsegenuss madig machen. Dass Schweizer Käse selten von diesen Problemen betroffen ist, weiss kaum jemand.

Von Eveline Dudda

Laut den Kontrollberichten der kantonalen Laboratorien werden Rückstände wie Natamycin und Lysozym, Aflatoxin und Histamin im Schweizer Käse kaum, im Importkäse dagegen häufig gefunden. Martin Brunner vom Kantonalen Labor Zürich hält es trotzdem für fahrlässig zu behaupten, dass Schweizer Käse besser sei. Die Zahl der untersuchten Proben sei schlicht zu klein, um gesicherte Aussagen über Unterschiede zwischen in- und ausländischem Käse machen zu können. Ab gesehen davon sei das auch nicht seine Aufgabe. „Es geht bei unseren Analysen nicht um einen Vergleich der Herkünfte, sondern um die



In Importkäse sind oft Zusatzstoffe, die in der Schweiz wegen Branchenvereinbarungen kaum eingesetzt werden. (pd)

Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen – und die sind für alle Käse gleich.“ In der Schweiz gelten schliesslich dieselben Lebensmittelvorschriften wie in der EU, weshalb die Verwendung von Natamycin, einem Anti-Pilzmittel, auch bei uns erlaubt ist, solange die Grenzwerte eingehalten werden. Das gilt ebenso für das Enzym Lysozym, dessen Verwendung deklariert wer-

den muss. Aflatoxin, ein Schimmelpilzgift, sollte dagegen weder im Import- noch im heimischen Käse in grösseren Mengen vorkommen und bei Histamin ist alles offen, denn es gibt keinen Grenzwert beim Käse.

Strenger als das Gesetz

Zwischen Gesetz und Praxis liegen trotzdem Welten. Die gewerblichen Schweizer Käsereien halten sich nämlich an die Branchenvereinbarung von Fromarte, die besagt, dass Käse nur aus Milch, Lab und Salz hergestellt wird. Natamycin und Lysozym sind folglich tabu. Dieser Branchencodex wird breit umgesetzt, wie Fromarte Direktor Jacques Gygax versichert: „99 Prozent der Schweizer Naturkäse wird ohne jegliche Zusatzstoffe hergestellt.“ Damit machen sich die Schweizer Käser freiwillig das Leben schwer, denn die Arbeit ohne diese Hilfsstoffe bedeutet, dass die Käseherstellung und Käsepflege wesentlich sorgfältiger angegangen werden muss. Im Ausland wird teilweise sogar bei traditionellen AOP-

Essbare Rinde = mehr Käse fürs Geld

ed. Schweizer Naturkäse ist grundsätzlich von der Rinde bis zum Kern essbar, während bei Käsen, die mit Konservierungsstoffen behandelt wurden, die Rinde weggeschnitten werden sollte. Wer keine Lust auf Antimycotica-Rückstände hat sollte mindestens die äussersten fünf Millimeter vom Käse entfernen. Das Schälen geht ganz schön ins Gewicht: Ein Käselaub von der Grösse eines durchschnittlichen Appenzellers (32 cm Durchmesser, 8 cm hoch) wird rund ein Kilo leichter wenn

ringsum eine fünf Millimeter dicke Rinde weggenommen wird. Von 6,4 Kilogramm bleiben am Ende noch 5,2 Kilogramm genusstauglicher Käse übrig. Der Unterschied beträgt also satte 20 Prozent. Beim Emmentaler fällt der Rindenanteil weniger ins Gewicht, da der Käse bis zu einem Meter Durchmesser hat. Aber auch hier schrumpft der Käse um etwa acht Prozent, wenn ringsum fünf Millimeter Rinde entfernt werden.

Spezialitätenkäsen Natamycin eingesetzt. Gygax bezeichnet solche Käse als „Gummi mit Gift.“

Er räumt ein, dass es der Käsebranche bislang offenbar nicht gelungen ist, diesen Unterschied zu kommunizieren. Denn Konsumentenorganisationen empfehlen nach wie vor kategorisch, die Rinde zu entfernen. Das macht aber nur bei Käse mit behandelte Rinde Sinn. Gygax: „Die Rinde von Schweizer Naturkäse kann man bedenkenlos mitessen.“

Ähnlich unbekannt scheint der Wert von Käse aus silofreier Milch zu sein. Über Silage - eine Art Sauerkraut aus Gras - können Buttersäurebakterien in die Milch und später in den Käse gelangen, wo sie sich vermehren und Fehlgärungen verursachen können. Ein paar wenige Buttersäurebakterien-Sporen pro Liter Milch genügen und die Käsequalität ist dahin. Es sei denn, man verwendet Hilfsmittel wie Sorbinsäure oder Lysozym. Das ist im Ausland die Regel, wird in der Schweiz aufgrund der Branchenvereinbarung aber nicht gemacht - ohne dass das Gros der Konsumenten es weiss.

Mehrwert kaum kommunizierbar

Das Siloverfütterungsverbot hat zugleich vorbeugenden Charakter. In italienischem Hartkäse wurden z.B. letztes Jahr geringe Mengen Aflatoxin gefunden. Der Thurgauer Lebensmittelspektor Davide Degiorgi geht davon aus, dass das beim Schweizer Pendant, dem Sbrinz, nicht passieren könnte: „Da die Kontamination der Milch höchstwahrscheinlich über die Verfütterung von mit Aflatoxin belasteter Maissilage entsteht, besteht die Gefahr bei der Sbrinzproduktion kaum.“ Denn im Pflichtenheft vom Sbrinz steht, dass die Lage-

rung und Fütterung von Gärfutter aller Art (also auch von Silage) auf den Betrieben untersagt ist.

Kommunizieren kann man solche Unterschiede kaum, das ist viel zu komplex. Umso aufmerksamer verfolgt Fromarte derzeit das Thema Histamingehalt im Käse. Gygax: „Die Histaminwerte von Schweizer Käse sind in der Regel viel tiefer als bei der Konkurrenz. Dieses Thema werden wir weiterverfolgen.“ Histamin kommt natürlicherweise in Nahrungsmitteln vor, die lange gelagert oder gereift sind, wie z.B. Hart- und Halbhartkäse, Sauerkraut, Salami und Rotwein. Etwa ein Prozent der Bevölkerung reagiert auf höhere Histamingehalte mit einer Pseudoallergie. Bei empfindlichen Personen können bereits 8 bis 40 Milligramm Histamin Vergiftungssymptome hervorrufen. Diese Menge kann bereits in fünf Gramm histaminbelastetem Käse enthalten sein. Bei einem histaminarmen Käse enthält ein ganzes Kilo Käse nicht so viel. Die Forschungsanstalt Agroscope hat vor ein paar Jahren Emmentaler unterschiedlicher Herkunft auf Histamin untersucht und festgestellt, dass der Histamingehalt der Emmentaler aus dem Allgäu, der Bretagne, Savoie, dem Vorarlberg oder Finnland um den Faktor fünf bis fünfzigmal so hoch war wie beim Emmentaler aus der Schweiz.

Zu wenige Daten zu Schweizer Käse

Wäre das nicht ein Grund, die Schweizer Käsequalität explizit auszuloben? Agroscope-Mitarbeiter Daniel Wechsler verneint: „Die Aussage, wonach Histamin in Schweizer Käse seltener ein Problem ist als in Importkäse kann ich weder bestätigen noch dementieren, da die Datenbasis dazu fehlt.

Sowohl in Schweizer Käse als auch in Importkäse können sporadisch stark erhöhte Gehalte an Histamin nachgewiesen werden.“ Wechsler räumt jedoch ein, dass fehlerhafte Schweizer Sortenkäse in der Regel eher erkannt werden, da die Qualitätsbeurteilung, die Taxation, bei Schweizer Sortenkäse über ein unabhängiges Gremium erfolgt. „Diese Prüfer sind heute geschult und erkennen stark histaminhaltige Käse am brennenden Geschmack, so dass diese kaum mehr als Tafelkäse vermarktet werden.“ Bei Eigenmarken von ausländischen Anbietern fehlt diese „externe“ Qualitätsbeurteilung.

Im Gegensatz zu den Rückständen von Konservierungsstoffen lässt sich der Histamingehalt nicht an der Art der Käseherstellung festmachen. Vielmehr scheint es sich um ein betriebsspezifisches Problem zu handeln. Agroscope hat aber Mittel und Wege gefunden wie diese Probleme identifiziert und behoben werden können. Wenn die Schweizer Käsebranche konsequent in diese Richtung arbeitet, hätte sie damit noch einen Schweizer Mehrwert. Doch auch der nützt nur etwas, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten davon erfahren. Dass es diesem Bereich noch viel zu tun gibt, ist Fromarte bewusst. Gygax seufzt: „Viele wissen nicht einmal, dass wir GVO-frei produzieren.“

redaktion@lid.ch

Biopouletmast mit mobilen Mastställen

Tobias Leutenegger und Andrea Egger haben auf ihrem Hof Langmatt in Oberstetten in die Biopouletmast investiert. Sie setzen dabei auf ein noch seltenes System mit fahrbaren Ausmastställen.

Von Martin Brunner

Tobias Leutenegger und Andrea Egger schauen in ihren neuen Vormaststall und strahlen. Rund 2'500 Küken springen darin herum, als ob sie das schon seit Ewigkeiten täten. Dabei sind sie erst an diesem Morgen geschlüpft. Sie fühlen sich in der wohligen Wärme der Bodenheizung bei rund 32 Grad Celsius sichtlich wohl. Die meisten beginnen bereits zu fressen. Andere erholen sich noch vom Transport. Schnell haben sie auch herausgefunden, wo es Wasser gibt.

Erfahrungen sammeln

Die Biohühner sind zwar noch nicht zur Gewohnheit geworden. Aber sie gehören doch zum Alltag. „Wir wussten nach der



Andrea Egger und Tobias Leutenegger sind von der Biopouletmast begeistert. (mb)

Hofübernahme am 1. Mai 2014, dass wir neben der Milchwirtschaft einen zweiten Betriebszweig aufbauen wollen“, erzählen die beiden. „In der Betriebsstudie zum Meisterlandwirt bestätigte sich, dass die Variante der Biopouletmast genau das Richtige ist. Wir freuen uns daran nach wie vor riesig. Die Hühner gedeihen bis jetzt prächtig. Allerdings stehen wir noch ganz am Anfang und müssen von Mast zu Mast lernen und Erfahrungen sammeln.“

Steuerung per Computer

Bis die ersten Küken Einzug halten konnten, brauchte es allerdings einige Anstrengungen. Zuerst galt es, einen geeigneten Vormaststall einzurichten. Dafür musste ein Teil der früheren Pferdeboxen erhalten. Besonders daran ist nicht nur, dass Tobias Leutenegger mit vielen Helfern die Planung und die meisten Bauarbeiten selber übernommen hat. Besonders dürfte auch die Steuerung sein. „Ein Bekannter hat mir eine Anlage gebaut, mit der ich alle wichtigen Funktionen per Computer steuern kann“, sagt er. „Heizung, Lüftung, Licht usw. reguliere ich per Stick.“ Einzig die Fütterung und einige wenige weitere Arbeiten erfolgen von Hand, inklusive natürlich der Überwachung der Tiere, die mehrmals täglich nötig ist. Handarbeit sind und bleiben zudem das Ausmisten und die Reinigung.

Fahrbare Mastställe

Sind die Küken 21 Tage alt, so müssen sie gemäss Vorschrift von Bio-Suisse den Vormaststall verlassen und in die mobilen Ausmastställe umziehen. Noch kaum verbreitet ist das System, das die beiden dafür ge-

Marktkonform produzieren

mb. Die Bio-Suisse-Richtlinien verlangen nach jedem Umtrieb einen Weidewechsel. Nur im Winter darf die gleiche Weide maximal zweimal benutzt werden. Nach einer Mast darf die betroffene Weide während zwölf Wochen nicht wieder mit Geflügel belegt werden. Mit den mobilen Ställen kann diese Anforderung optimal eingehalten werden. Ziel ist, den Krankheits- und Parasitendruck auf der Weide zu reduzieren. Zudem werden Nährstoffe auf eine grössere Fläche verteilt werden. Die Landwirte können mit verhältnismä-

ssig geringen Investitionskosten eine gute Wertschöpfung erreichen. Aktuell sind es rund 35 Bauern, die nach den Bio-Suisse-Vorgaben für die Bell Schweiz AG produzieren. Das ergibt in diesem Jahr rund 620 000 Biopoulets. Aufgrund der mobilen Ställe lassen sich zwar nicht alle Arbeitsprozesse mechanisieren. Die anfallende Handarbeit entschädigt Bell jedoch nach betriebswirtschaftlichen Kriterien. Verträge mit neuen Produzenten schliesst das Unternehmen nach den Bedürfnissen des Marktes ab.

wählt haben. Die Hühner werden die folgenden 44 Tage nämlich in einem der sechs fahrbaren Mastställe und auf der Weide verbringen. Die Montage dieser Ställe erledigten sie zusammen mit Helfern auf dem Hofplatz selber. Es galt, Eisenfundamente zusammenzuschrauben, Wände zu bestreichen, Dächer und Inneneinrichtungen wie Sitzstangen und Tränke zu montieren usw. Zudem richtete Leutenegger 24 fixe Stellplätze mit Strom und Wasser ein. Denn die Idee dieses Systems ist, dass er nach jeder Mast einen Stall nach dem anderen mit Rädern ausrüsten, an seinen Traktor anhängen und zum nächsten Standort fahren kann. Dadurch werden die einzelnen Flächen nur wenig beansprucht, weil sie für einige Monate nicht benützt werden. „Der Aufwand lohnte sich, denn mit diesem System erfüllen wir die Bedingungen der Biopouletmast“, sagen Tobias Leutenegger und Andrea Egger. „Das bedeutet, dass pro Maststall maximal 450 Hühner zugelassen sind. Sie haben tagsüber Zugang zur vorgeschriebenen Weidefläche von 800 Quadratmetern pro Stall. Dort steht ihnen auch je ein Sandbad mit Schattenplatz zur Verfügung.“



450 Hühner sind für einen Ausmaststall zugelassen. (mb)

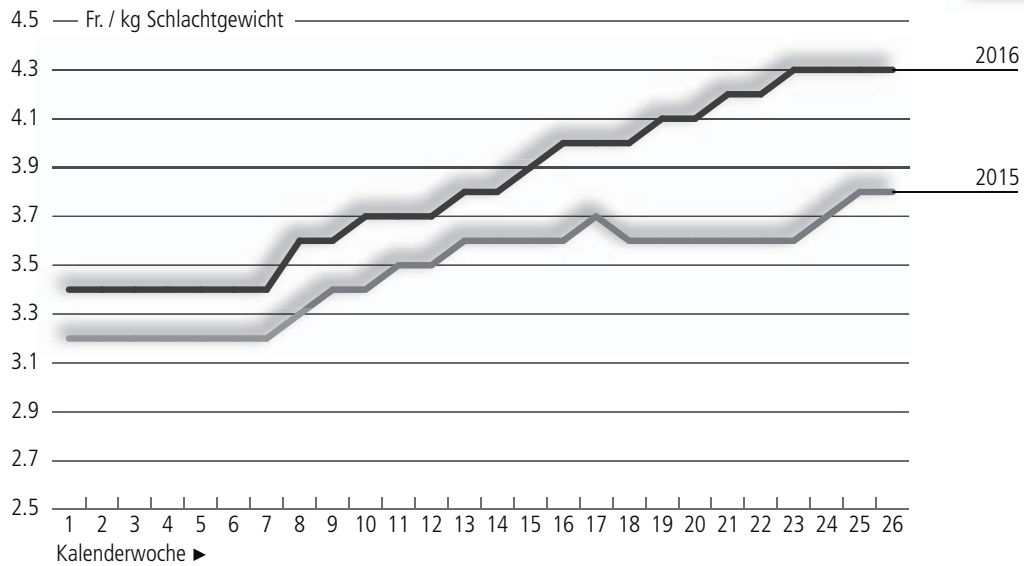
Anpassungen sind geplant

Die beiden sind überzeugt, dass sich das System für viele Jahre bewähren wird. Auch mit ihrem Abnehmer machen sie gute Erfahrungen. „Wir sind froh, dass wir mit Bell einen zuverlässigen Partner haben, der die Poulets über Coop vermarktet“, betonen Andrea Egger und Tobias Leutenegger. „Von Vorteil ist auch, dass unsere Biopoulets zurzeit gefragt sind, dass die Konsumenten die tierfreundliche Haltung schätzen.“ Das bestätigen die vielen Passanten, die mit Neugier das Haltungssystem beobachten und nach einigen Erklärungen er-

freut sind über die tierfreundliche Haltung der Hühner. Obwohl also grundsätzlich alles rund läuft, planen die beiden bereits einige Anpassungen, Veränderungen und vor allem Verbesserungen der Abläufe. Eine davon betrifft die Fütterung. „Das Futter jeweils in die Futtertöpfe in den Ausmastställen zu tragen, ist sehr aufwendig und anstrengend. Deshalb überlegen wir, wie wir diesen Bereich effizienter gestalten könnten.“ Auch den Abtransport des Hühnermists wollen sie noch optimieren. Grundsätzlich aber ist ihr Schritt in die Zukunft gelungen.

SCHWEINEPREISE STEIGEN

Preise für Schlachtschweine (QM)



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

Schweineproduzenten können aufatmen. War das Jahr 2015 noch von historisch tiefen Preisen geprägt, lösen Bauern wieder mehr für ihre Schweine. Grund dafür ist ein aktuell kleineres Angebot an Schlachtschweinen.

Die Info-Grafiken sind unter lid.ch als Farbversionen verfügbar

GEZEICHNET | GELACHT



Brombeere: Süsse Schönheit



lid. Im Juli startet die Brombeeren-Saison. Die süsse Frucht existiert in tausenden von Sorten und lässt sich gut über die Saison hinaus geniessen.

Eine reife Brombeere frisch gegessen ist mit ihrer Süsse ein Genuss. Jetzt ist es soweit, die Schweizer Brombeeren beginnt. Die Saison dauert nur von Juli bis September. Weil sich Brombeeren aber gut einfrie-

ren lassen, ist das kein Problem. Und auch zu Konfitüren oder Kompott verarbeitet schmecken Brombeeren bestens.

Angebaut werden die Brombeeren in der Schweiz dieses Jahr auf rund 31,3 Hektaren. Damit sind sie unter den Beeren die Nummer 5. Dabei verwenden die Produzenten immer Sorten, deren Ruten stachellos sind. Weltweit gibt es mehrere tausend Brombeeren-Arten.

Reif, wenn sie leicht gepflückt werden kann

Die Sammelsteinfrucht wächst auch oft im eigenen Garten oder wild. Erst wenn sich die Beere ganz leicht vom Fruchtzapfen lösen lässt, ist sie reif genug für die Ernte. Je dunkler das Innere der Frucht, desto süsslicher ist sie.

Tipp der Woche

Um Brombeeren zu waschen, sollte man sie in einem Sieb kurz in eine mit Wasser gefüllte Schüssel halten. Denn Brombeeren sind sehr sensibel und können Schaden nehmen, wenn sie direkt unter den Wasserstrahl gehalten werden.

Reiche Kulturgeschichte

Die Kulturgeschichte der Brombeere reicht weit zurück. So soll bereits Hippokrates, der berühmteste Arzt des Altertums, die Brombeere als Heilpflanze verwendet haben. Samenfunde zeigen zudem, dass die Menschen bereits in der Steinzeit Brombeeren gesammelt haben. Bis sie aber in grösserem Stil angebaut wurden, verging eine lange Zeit, so weit war es erst im 19. Jahrhundert.

Scheinbar wussten die Menschen also schon sehr früh über die Vorzüge der Brombeere Bescheid. Und diese Vorzüge haben es in sich: Die dunklen Beeren sind sehr reich an Vitaminen und Mineralstoffen, unter anderem Kalzium, Kalium und Magnesium. Auch Beta-Carotin ist in den kleinen Power-Früchten enthalten. Und ein weiterer Vorteil: Brombeeren sind kalorienarm und damit der perfekte und gesunde Snack für zwischendurch.

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.

Beerentarte mit Mascarpone-Crème

Für ein Kuchenblech von 26 cm Durchmesser



Für Kuchenblech von 26 cm Durchmesser:
200 g Mehl; 50 g Zucker; 2 Prise Salz;
100 g kalte Butter, in Flöckchen; 1 Ei; 1
Limette; 1 dl Holunderblütensirup; 3-5
Zweige Pfefferminze; 250 g Mascarpone;
100 g Naturejoghurt; 750 g gemischte
Beeren; Puderzucker

Mehl, Zucker, Salz und Butter zwischen den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. 30 Minuten

kühl stellen. Teig auswallen, ins Kuchenblech legen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier darauf legen, mit Hülsenfrüchten beschweren. In der unteren Hälfte des 180 Grad heißen Ofen 15 Minuten backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, in weiteren 10 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen. Sirup mit Pfefferminze aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen, Pfefferminze entfernen. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Beides zum Sirup geben, mit Mascarpone und Joghurt cremig rühren. Auf den Tortenboden streichen, Beeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: <http://www.swissfruit.ch/rezepte>

Schweiz. Natürlich.

Juli 2016

Sa 2.7.	9.00	Vianco Arena, Brunegg AG	Holstein Awards	www.holstein.ch
Sa 9.7.	11.00	Carp Alv, Preda GR	Forschungsstation Alp Weissenstein: Einweihung der renovierten Gebäude	www.strickhof.ch
Mi 6.7.	14.00	Bern	Medienanlass Berner Bauernverband: Vorstellung Berner Pflanzenschutzprojekt	www.bernerbauern.ch
Fr-So 8.-10.7.		Römerhof, Bühl BE	beef.ch - Erlebnis Rind	www.beef.ch
Do 14.7.	14.00	Schweizer Nationalgestüt, Avenches VD	Donnerstags im Gestüt	www.harasnational.ch
So 24.7.		Diverse Alpen, Kt. AI	Tag der offenen Alpkäsereien	www.appenzell.ch

August 2016

Do 11.8.	14.00	Schweizer Nationalgestüt, Avenches VD	Donnerstags im Gestüt	www.harasnational.ch
Fr-So 19.-21.8.		Eichhof, Balgach SG	beef.ch - Erlebnis Rind	www.beef.ch

September 2016

Do 1.9.	8.45	Hochschulzentrum vonRoll, Bern	Fachtagung: „Personalisierte Ernährung: Steht mein Menu in den Genen?“	www.sge-ssn.ch/fachtagung
Fr 9.9.	8.45	Feusi Bildungszentrum, Bern	Swiss Agro Forum: Situationsbedingte Führungsstile - Eine Herausforderung	www.swissagroforum.ch
Do 15.9.	9.00	Agroscope, Ettenhausen TG	Tänikoner Agrarökonomie-Tagung	www.agroscope.ch
So 18.9.		Bezirk Meilen ZH Region Wil SG	„Vo Puur zu Puur“	www.vopuurzupuur.ch www.vopuurzupuur-sg.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, 24. Juni

Spargel-Ernte fällt tiefer aus

Buurelandweg Aargau eröffnet

Kampagne für mehr Lernende in der Landwirtschaft

Daniel Fässler neuer Präsident von Wald Schweiz

Peter Tresoldi ist neuer SVIAL-Geschäftsführer

Montag, 27. Juni

Mit Drohnen Rehkitze retten

5'000 Personen besuchen FiBL

Brexit hat Folgen für Handel mit Agrarprodukten

Milchkrise: EU-Agrarminister wollen weitere Hilfen

Dienstag, 28. Juni

Wechsel an der Nestlé-Spitze

Biohof-Meisterschaft geht in den Kanton Bern

GastroSuisse-Direktor geht

Deutschland: Rückgang des Schweinebestandes geht weiter

Russland baut mehr Zuckerrüben an

Mittwoch, 29. Juni

An der Öga treffen sich die echten Grünen

Mehr ausländischer Käse verkauft

Neue Deklarations-Regeln für Cassis-de-Dijon-Produkte

WAK-S: Noch keine Entscheidung zur Ernährungssicherheits-Initiative

Pro Natura: Glyphosatfreie Schweiz als Chance

ZMP: Erwartungen an Milchgipfel nicht erfüllt

Statt Schoggigesetz: Neue Stützung für Milch und Brotgetreide

Bundesrat will Gesetzes-Rahmen für GVO-Anbau schaffen

Neue Mitglieder und neuer Vize-Präsident in der Fenaco-Verwaltung

Martina Munz neue Präsidentin der SAG

Migros und Coop erhalten Tierschutz-Auszeichnungen

Graubünden: Tourismus soll vermehrt auf Bio und Regio setzen

Deutscher Bauernverband: Joachim Rukwied bleibt Präsident

EU lässt Glyphosat weiter zu

Donnerstag, 30. Juni

Letzte Ernteschätzung von Swiss Granum vor der Ernte

ASR: Getrübte Freude über Schweizer Erfolg an Viehschauen

Milchproduzenten und Bauernverband zufrieden mit Schoggigesetz-Nachfolge

Tropen: Bio-Landwirtschaft mit konventioneller gleichauf

Preisüberwacher rät zum Abbau von Agrarzöllen