

Bauern bestimmen Kälber-Geschlecht selbst



Bislang entschied der Zufall, ob ein Kalb männlich oder weiblich war. Mehr und mehr tun dies aber die Bauern selbst – dank einer neuen Technologie. Das sorgt für mehr Effizienz und ermöglicht eine gezieltere Zucht. **3**

HONIG | BIER

Appenzeller Bier setzt auf Schweizer Honig **6**

Mielfiore heisst eine neue Bier-Kreation der Brauerei Locher aus Appenzell. Der darin verwendete Honig stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Und auch die Bienen können profitieren.

MILCH | BRANCHE

Klares Ja zu Lactofama **7**

Die Delegierten der Schweizer Milchproduzenten (SMP) zeigten an ihrer ausserordentlichen Versammlung Einigkeit und stimmten deutlich der Finanzierung der Lactofama AG zu. Diese soll saisonal den Markt entlasten und damit einen Preiszerfall verhindern.

FAMILIEN | BETRIEBE

Familienbetriebe sind wettbewerbsfähiger **8**

Rudolf Helbling ging vor beinahe 20 Jahren in einer Dissertation der Frage nach, ob Familienbetriebe auch ohne staatliche Stützung einen Wettbewerbsvorteil haben. Und kam zum Schluss, dass das vor allem von der Produktionsform abhängt.

ZAHLEN | KURVEN **5**

Zunahme von gesextem Rinder-Sperma

Swissgenetics verkauft immer mehr Samendosen mit nur männlichem oder nur weiblichen Erbgut.

KAUFEN | GENIESSEN **10**

Eine unbekannte Delikatesse

Der Stachys ist ein eher unbekanntes Gemüse. Meist ist er nur Fachleuten und Feinschmeckern ein Begriff.

Gezeichnet | Gelacht **5**

Daten | Termine **11**

Agro | News **12**

Bauern bestimmen immer häufiger das Geschlecht der Kälber selber

Bislang entschied der Zufall, ob ein Kalb männlich oder weiblich war. Mehr und mehr tun dies aber die Bauern selbst – dank einer neuen Technologie. Das sorgt für mehr Effizienz und ermöglicht eine gezieltere Zucht.

Von Michael Wahl

Bea erblickte das Licht der Welt vor etwas mehr als einem Monat. Dass es ein weibliches Kalb wurde, war kein Zufall, sondern Kalkül. Bauer Roman Bohner aus dem bernischen Leuzigen liess Kuh Benita, Beas Mutter, Anfang 2014 mit Spermien von Stier X-ODYSSEY-ET besamen. Und zwar mit ausschliesslich „weiblichen“ Spermien, die nur X-Chromosomen enthielten. Resultat ist Kuhkalb Bea.

Biobauern lehnen Spermientrennung ab

mw. Biobauern dürfen das Geschlecht ihrer Kälber nicht bestimmen, die Bio Suisse-Richtlinien verbieten das Trennen „männlicher“ und „weiblicher“ Spermien. „Zum Biolandbau passen Zweinutzungsrasen besser, bei denen die männlichen Kälber besser zur Mast genutzt werden können, als einseitige Zucht auf stark milchbetonte Rassen“, erklärt Thomas Pliska von Bio Suisse. Das Thema sei jedoch in der Vergangenheit auch schon diskutiert worden. Falls dereinst eine Mehrheit der Biobauern dies wünschten, könnten gesexte Samen zugelassen werden, so Pliska.



Samira ist aus einer Samendose des Stieres X-RUSTLER-ET entstanden. Bereits Mutter Sonja, die es leckt, ist aus einer gesexten Samendose entstanden. (Roman Bohner)

Seit 2008 setzt Bohner Spermien ein, die nur weibliches Erbgut enthalten. In der Branche spricht man von „gesextem“ Samen. Die Wahrscheinlichkeit, dass das Kalb auch das gewünschte Geschlecht hat, liegt bei 90 Prozent. Bohner lässt rund 40 Prozent seiner Kühe mit gesextem Sperma besamen. 26 „geplante“ weibliche Kälber sind so gezeugt worden. Lediglich zwei Mal gab es ein männliches statt ein weibliches Kalb.

Besser planen, mehr Effizienz

Für „gesextes“ Sperma muss Bohner zwar mehr bezahlen als für konventionelles. Das zahle sich aber aus, erklärt der 33-jährige Landwirt. Ein Vorteil sei die gezieltere Zucht, die durch das gesexte Sperma ermöglicht werde. „Ich hatte früher gute Kühe im Stall, von denen ich gerne ein Kuhkalb für die Zucht gehabt hätte. Doch es kam vor, dass diese nur Stierkälber geboren haben.“ Heute spielt der Zufall Bohner keinen Streich mehr. Dank dem gesex-

ten Sperma kann der Landwirt gezielt mit seinen gesündesten und leistungsstärksten Kühen weibliche Kälber für die Milchproduktion „produzieren“. Und damit den Zuchtfortschritt seiner Tiere beschleunigen.

Ein weiterer Vorteil ist die bessere Planbarkeit: Mit dem gesexten Sperma kann er ziemlich genau so viele weibliche Kälber zeugen lassen, wie er für die Milchproduktion benötigt. „Mit konventionellem Sperma hast du in einem Jahr vielleicht zehn Kuhkälber, in einem anderen Jahr vielleicht nur vier bis fünf“, so Bohner. Das mache es schwierig, den Stall gleichmässig auszulasten.

Die Geburt von Stierkälbern kann Bohner weitgehend vermeiden. Für ihn ist das gut, denn in seinem Stall stehen Red Holstein- und Holstein-Rinder. Diese geben zwar viel Milch, eignen sich aber nur bedingt für die Mast. Männliche Kälber sind deshalb wenig lukrativ für Bohner, weil sie nur geringe Fleischerlöse einbringen.

Weil Bohner dank des gesexten Spermas die Anzahl weibliche Kälber erhält, die

er für die Milchproduktion braucht, kann er die restlichen Tiere mit Sperma eines Fleischrassestiers besamen lassen. Das ergibt Kälber, die mehr Fleisch ansetzen und damit einen höheren Erlös abwerfen.

Nachfrage wächst rasant

Bauer Bohner ist kein Einzelfall. Immer mehr Bauern wollen die Bestimmung des Geschlechts ihrer Kälber nicht mehr dem Zufall überlassen. Swisshgenetics, der grösste Schweizer Anbieter von Rindersperma, verzeichnet bei den Verkäufen von gesextem Samen jährlich zweistellige Zuwachsraten. Im Geschäftsjahr 2013/14 wurden rund 50'000 Dosen verkauft, so viele wie noch nie seit der Einführung vor sieben Jahren (siehe Grafik). Damit macht gesextes Sperma rund 6 Prozent aller Samendosen aus, die Swisshgenetics verkauft.

In den nächsten Jahren sei mit einem weiteren starken Wachstum zu rechnen, erklärt René Bucher, Kommunikations-Chef von Swisshgenetics. Vor allem bei Bauern mit stark milchbetonten Rassen sei gesextes Sperma beliebt. „Ein grosser Teil der Vieh-

züchter hat erkannt, dass gesexte Samen als Bestandteil der Betriebsstrategie den Profit der Herde steigern kann“, begründet Bucher die stark wachsende Nachfrage.

Labor für Spermientrennung eingeweiht

Swisshgenetics hat auf den Trend reagiert und in Mülligen AG für knapp 2 Mio. Franken ein Labor gebaut, das die Produktion von gesextem Samen ermöglicht. Dieses wurde Ende November 2014 offiziell eröffnet. Betrieben wird es von der US-Firma „Sexing Technologies“, der das Patent für die Spermientrennung besitzt (siehe Kasten).

Bis anhin musste Swisshgenetics die eigenen Stiere ins französische Roulans bringen, um gesexte Samen produzieren zu können – eine aufwendige und kostspielige Prozedur. Gelohnt hat sich das nur für die besten Stiere. Dank dem eigenen Labor kann das Angebot an gesextem Sperma zukünftig ausgeweitet werden. Zudem kann Swisshgenetics die im Vergleich zum konventionellen Sperma deutlich teureren gesexten Samen künftig kostengünstiger pro-

duzieren, deshalb hat der Marktleader die Preise Anfang November 2014 bereits gesenkt.

Bauer Bohner ist vom gesexten Sperma überzeugt, in der Zucht habe er damit Fortschritte erzielt. Nur einen Wermutstropfen gebe es: Die Befruchtungsfähigkeit des gesexten Spermas sei etwas tiefer als beim konventionellen. Bohner lässt sich dadurch aber nicht beirren: „Wenn eine Kuh nach der ersten Besamung mit gesextem Samen nicht trächtig ist und gut in die Brunst kommt, wird sie auch ein zweites Mal gesext besamt.“

michael.wahl@lid.ch

So funktioniert die Spermientrennung

Das Geschlecht eines Rindes hängt davon ab, ob die Eizelle von einem Spermium mit X-Chromosom (weiblich) oder Y-Chromosom (männlich) befruchtet wird. Will man also das Geschlecht bestimmen, müssen die „weiblichen“ und „männlichen“ Spermien getrennt werden. Unterschieden werden X- und Y-Chromosom anhand des unterschiedlichen DNA-Gehalts. So enthält das X-Chromosom knapp 4 Prozent mehr DNA als das Y-Chromosom. Durch das Bearbeiten des Spermias verliert es leicht an Fruchtbarkeit. Die Wahrscheinlichkeit,

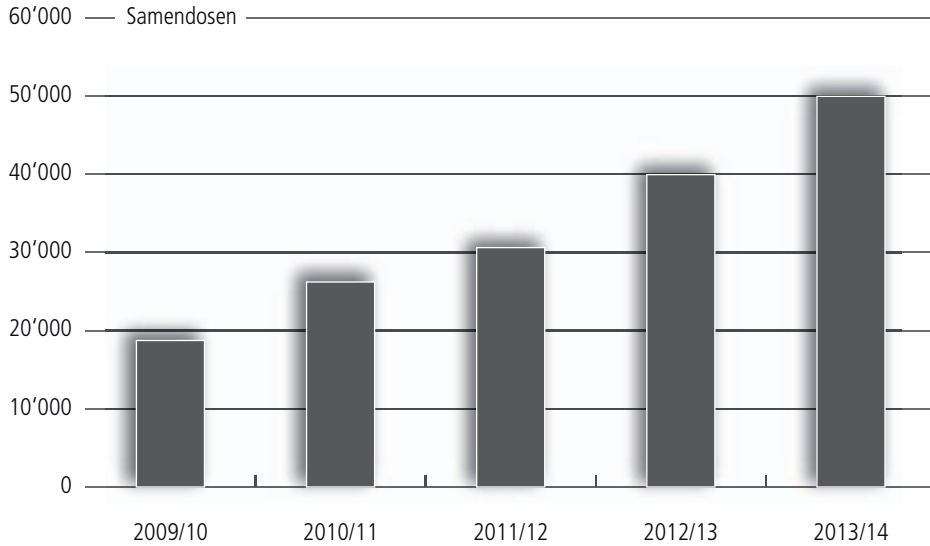
dass ein Kalb das gewünschte Geschlecht hat, liegt bei 90 Prozent.

Die Anfänge der Spermientrennung gehen auf die 1980er Jahre zurück. Bis zur Kommerzialisierung dauerte es aber bis 2003, als die US-Firma „Sexing Technologies“ die entsprechende Methode patentieren liess. 2004 wurde das erste Labor für die Spermientrennung eröffnet (Texas/USA). Heute betreibt Sexing Technologies weltweit über 20 Labors.

www.swisshgenetics.ch>Genetik>Selektion
www.sexingtechnologies.com

RIND: BAUERN BESTIMMEN IMMER HÄUFIGER GESCHLECHT

Samendosen mit „weiblichen“ und „männlichen“ Spermien



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

Swissgenetics, der grösste Schweizer Anbieter von Rindersperma, verkauft immer mehr Samendosen mit nur weiblichem oder männlichem Erbgut. Die Bauern können damit entscheiden, ob sie ein Kuh- oder Stierkalb wollen. Die Wahrscheinlichkeit liegt bei 90 Prozent.

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

GEZEICHNET | GELACHT



Appenzeller Bier setzt auf Schweizer Honig

Mielfiore heisst eine neue Bier-Kreation der Brauerei Locher aus Appenzell. Der darin verwendete Honig stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Und auch die Bienen können profitieren.

Von Martin Brunner

Met, den Wein aus Honig, gibt es schon seit den Germanen. Auch dem Bier setzten unsere Vorfahren bereits Honig bei. Auch heute führen bereits einige Produzenten solche Biere im Angebot, doch die Brauerei Locher geht noch einen Schritt weiter. Mitinhaber und Geschäftsleitungsmitglied Karl Locher ist zusammen mit Richard Wyss, dem Zentralpräsidenten des Vereins Deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB), aber einen Schritt weitergegangen. „

Wir wollten nicht einfach ein Honigbier entwickeln, sondern damit eine Philosophie verbinden“, erklären die beiden. „Deshalb vermitteln wir mit diesem Bier auch Wissen über den Honig und die Imkerei.“ Entstanden ist das Bier mit dem Namen Mielfiore, was so viel wie Honigblume bedeutet.

Ausschliesslich Schweizer Honig

Die Philosophie beginnt damit, dass nur Schweizer Honig verwendet wird. „Es ist uns ein besonderes Anliegen, dass wir möglichst zu gleichen Teilen Honig aus allen 26 Kantonen bekommen“, erklärte Locher. Damit könne mit dem Bier die gesamte Schweizer Blumenwelt abgebildet werden. Das bedeutet gleichzeitig, dass im Moment nur Blütenhonig eingesetzt wird



Karl Locher (l.) und Richard Wyss haben die Idee des Honigbieres gemeinsam umgesetzt. (mb)

und zwar in höchster Qualität. Dafür zuständig ist Bienenfachmann Richard Wyss. Er hat jene Imker ausgesucht, welche die richtige Qualität liefern können. So kamen in diesem Jahr rund 1'000 Kilo Honig zusammen. Auf jeder Verpackung aufgedruckt ist das Goldene Qualitätssiegel für den Honig. „Das bedeutet, dass nur Honig ins Bier kommt, der höhere Anforderungen erfüllt, als das Lebensmittelrecht verlangt“, sagt Wyss.

Geld für Bienenprojekt

Auf der Rückseite der Flasche ist eine ablösbare Etikette angebracht, auf der Informationen zur Bedeutung und zum Leben der Bienen aufgedruckt sind. Fünf Rappen pro Flasche gehen zudem an die Bienenfreunde. Sie wollen damit Projekte zugunsten der Bienen unterstützen. Zusätzlich hat die Brauerei einen Flyer gestaltet, in dem alle Honiglieferanten abgebildet sind. „Für uns ist dieses Projekt eine Win-Win-Situation“, sagt Wyss. „Zum einen können wir unser Goldenes Qualitätssiegel bekannter

machen und gleichzeitig auf die Bedeutung der Biene als Bestäuberin aufmerksam machen.“

Bisher 8'000 Liter produziert

Produziert hat die Brauerei Locher 8'000 Liter des Mielfiore. Der Honig wird am Ende der Lagerung dazu gegeben, rund 30 Gramm pro Liter Bier. „Mit den vier Tagen Lagerung entsteht eine kleine Nachgärung. Danach folgt die Filtration und nochmals die Zugabe von Honig, damit der Geschmack möglichst unverfälscht bestehen bleibt“, sagt Locher. Dadurch entsteht eine leichte Trübung. Für den Imker Wyss ist klar: „Der Honig ist ein Naturprodukt, so dass jeder Sud anders herauskommen wird. Dies umso mehr, wenn wir es einmal mit Waldhonig versuchen werden.“ Genau das sei aber spannend, ergänzt Locher.

redaktion@lid.ch

Klares Ja zu Lactofama

Die Delegierten der Schweizer Milchproduzenten (SMP) zeigten an ihrer ausserordentlichen Versammlung Einigkeit und stimmten deutlich der Finanzierung der Lactofama AG zu. Diese soll saisonal den Markt entlasten und damit einen Preiszerfall verhindern.

Von Jonas Ingold

Künftig wird damit auf sämtliche verarbeitete Milch 0,35 Rappen pro Kilo für die Lactofama-Finanzierung eingezogen. Bereits vor der Delegiertenversammlung hatten die Aktionäre der Lactofama – sämtliche grossen Vermarktungsorganisationen sind vertreten – zugestimmt 0,1 Rappen pro Kilo auf die von ihnen vermarktete Milch abzuliefern. Die Lactofama AG wird damit künftig proportional co-finanziert.

Je nach Marktverhältnissen und Mittelbedarf kann der Vorstand den Beitrag tiefer



Klares Ja zur Finanzierung: Delegierte an ihrer Versammlung. (J.-R. Stucki)

ansetzen oder sistieren. Wird aber eines der beiden Elemente der Co-Finanzierung reduziert oder sistiert, so wird das zweite Element automatisch proportional angepasst.

Die Lactofama war im vergangenen Frühjahr von den SMP zusammen mit den grössten Milchvermarktern mit dem Ziel gegründet worden, saisonale Ungleichgewichte auf dem Markt abzufedern und da-

mit einen Preiszerfall zu verhindern. Dies nachdem nach einer Phase rückläufiger Milcheinlieferungen wieder mehr gemolken wurde und damit die Butterlager angewachsen waren. Um ihre Ziele zu erreichen, kauft die Lactofama für den Weltmarkt vorgesehene C-Milch und exportiert das Milchfett. In einer ersten Phase geschah dies bereits von April bis Juni 2014. 42'000 Tonnen C-Milch wurden in diesem Zeitraum aufgekauft. Die SMP zogen eine positive Bilanz aus dieser Versuchsphase, unter anderem weil die Butterlager ihrer Ansicht nach dank Lactofama deutlich tiefer gehalten werden konnten, als dies ohne Eingriff der Fall gewesen wäre und der Preis für A- und B-Milch stabil blieb.

Die von den Delegierten beschlossene Finanzierung gilt bis zum 30. April 2016, die Vereinbarung mit den Aktionären bis Ende 2015. Sollten diese die Finanzierung nicht verlängern, ist wegen der automatischen Anpassung aber auch die Produzentenfinanzierung mit diesem Zeitpunkt beendet.

jonas.ingold@lid.ch

Der Richtpreis sinkt

ji. Die Branchenorganisation Milch (BOM) senkt den Richtpreis für A-Milch um 3 auf 68 Rappen pro Kilo. Dieser gilt für das erste Quartal 2015. Im Gegensatz zum Richtpreis für das letzte Quartal 2014 konnten sich Handel, Verarbeiter und Produzenten dieses Mal einigen und der Richtpreis musste nicht indexbasiert festgelegt werden, wie BOM-Geschäftsführer Stefan Kohler auf Anfrage sagte. Der festgelegte Richtpreis gilt fürs A-Segment, in dem sich Milchprodukte mit Grenzschutz für den Inlandmarkt und Milchprodukte mit Rohstoffpreisausgleich befinden.

Zudem beschloss der BOM-Vorstand, dass künftig bei der Richtpreisfestlegung die prospektive Markteinschätzung eine höhere Gewichtung erhalten soll, da der Molkereipreisindex, der Basis für die Festsetzung ist, stark rückwärtsorientiert ist. Mit dem neuen System soll schneller auf Marktentwicklungen reagiert werden können.

Der Richtpreis ist eine Orientierungsgrösse für die Milchpreise. Dies bedeutet, dass Abweichungen von diesem durchaus möglich sind und die Produzenten nicht zwingend die 68 Rappen ausbezahlt bekommen.

Familienbetriebe sind wettbewerbsfähiger

Rudolf Helbling ging in einer Dissertation der Frage nach, ob Familienbetriebe auch ohne staatliche Stützung einen Wettbewerbsvorteil haben. Und kam zum Schluss, dass das vor allem von der Produktionsform abhängt.

Von Eveline Dudda

„Können Familienbetriebe ohne staatliche Subventionen konkurrenzfähig sein?“ lautete der Titel einer Forschungsarbeit, die Rudolf Helbling vor beinahe 20 Jahren in Neuseeland durchgeführt hat. Sie bildete damals die Grundlage seiner Dissertation an der Uni St. Gallen. Kürzlich stellte Helbling an einer Veranstaltung des Bündner Bauernverbandes die wichtigsten Erkenntnisse aus dieser Arbeit vor, die mit Sicherheit auch heute noch gültig sind.

Indoor- oder Outdoor-Produktion

Auf der ganzen Welt werden die meisten Bauernhöfe als Familienbetriebe geführt. Warum das so ist, war lange unklar. In Europa herrschte die Meinung vor, Familienbetriebe würden vor allem deshalb überleben, weil sie vom Staat am meisten Unterstützung erhalten. Das hat Helbling in seiner Forschungsarbeit jedoch widerlegt: „Auch in Neuseeland ist der Familienbetrieb die häufigste Form der Betriebsführung, obwohl es dort praktisch keine staatliche Stützung mehr gibt.“ Ob Kapitalgesellschaften oder Familien einen Betrieb leiten, hängt weniger von der Stützung, sondern vielmehr von der Produktionsform ab: Alles was boden- und wetterunabhängig produziert werden kann, kann



Die Motivation, gute Arbeit zu verrichten, ist auf Familienbetrieben höher. (Johannes Bärtsch/landwirtschaft.ch)

auch industrialisiert werden. Bei diesen Produktionsformen haben Kapitalgesellschaften die Nase vorn. Das ist z.B. bei der Eierproduktion, der Geflügelmast, intensiven Rindviehmast, Schweinemast, dem Indoorgemüsebau, aber auch bei der Indoor-Milchproduktion der Fall. Bei den bodengebundenen Produktionszweigen sieht das anders aus: Im Ackerbau und bei der extensiven Milch- und Fleischproduktion dominieren die Familienbetriebe, und zwar nicht nur in Neuseeland, sondern auf der ganzen Welt.

Skaleneffekte sind begrenzt

Das ist naturbedingt, denn die Wettbewerbsfähigkeit wird hauptsächlich von drei Faktoren beeinflusst:

- den Produktionskosten pro Einheit
- den Koordinations- und Kontrollkosten
- den nicht-monetären Faktoren

In der Industrie sinken die Produktionskosten mit steigender Stückzahl, man spricht hier von Skaleneffekten. In der Landwirtschaft spielt dieser Effekt aber nur bedingt, wie Helbling erklärt: „Grössenvorteile werden unter Umständen wieder aufgeessen, wenn zum Beispiel der Weideweg für eine Milchkuh zu lang wird und sie deshalb weniger Milch gibt.“ Dasselbe gilt natürlich auch für den Fall, dass zwar mehr Flächen bewirtschaftet werden, diese aber nicht nahe beieinander liegen. Skaleneffekten sind in der landwirtschaftlichen Produktion oft natürliche Grenzen gesetzt, die Produktion ist deshalb für Kapitalgesellschaften weniger interessant. Dasselbe gilt für die Kontrollkosten: „In einer Fabrik hat man die Arbeiter jederzeit unter Kontrolle – auf einer grossen Alp geht das dagegen nicht.“ Und es liegt nun mal in der Natur des Menschen, dass jemand, wenn er mit weniger Arbeit gleich viel verdienen kann, in Versuchung gerät tatsächlich weniger zu arbeiten. Helbling: „Ein Angestellter kann sich beim Anblick eines Unkrauts sagen, bis das

versamt, bin ich schon nicht mehr auf dem Hof. Ein Familienmitglied kann das nicht, denn es weiss, dass ihm das Problem bleibt.“ Das ist auch bei der Tierbetreuung so oder bei der Pflege von mehrjährigen Kulturen. Die Anreize sind einfach anders gelagert: Bei den Familienmitgliedern geht es ums eigene Vermögen, um den eigenen Verdienst. Deshalb ist die Motivation die Arbeit gut zu machen deutlich grösser. Auch die Koordinationskosten sind im Familienbetrieb geringer: Man kann am Familientisch über die Arbeit reden und muss nicht erst eine Sitzung einberaumen.

Wetterabhängigkeit verhindert Anreizsysteme

Weil die Landwirtschaft von vielen nicht beeinflussbaren Faktoren wie z.B. dem Wetter abhängt, ist es schwierig ein Anreizsystem zu finden, mit dem man Fremdarbeitskräfte zu mehr Leistung motivieren kann. Wenn das Wetter nicht mitspielt, ist die Arbeitsleistung im Gemüseanbau vielleicht gleich gross – aber nicht der Ertrag. Wenn eine Steinlawine auf der Alp Tiere mitreisst, heisst das noch lange nicht, dass der Hirt einen schlechten Job gemacht hat. Helbling: „Man kann höchstens ein relatives Anreizsystem schaffen, indem man sagt, jemand bekommt mehr Lohn, wenn nicht mehr als ein Prozent der Tiere bei der Alpung abgeht.“ Aber damit lässt sich die Leistung natürlich nicht im gleichen Mass steigern wie z.B. in einem geschlossenen Maststall, wo man Leistungsprämien für eine Reduktion der Ferkelverluste zahlen kann.

Nicht-monetäre Faktoren

Dass Familienbetriebe nicht zwingend klein sein müssen, beweisen Beispiele aus Neuseeland oder den USA. Die Kleinheit ist für Helbling vielmehr eine Folge der staatlichen Stützung. „Staatlicher Interventionismus führt dazu, dass die Familienbetriebe ihr Potential nicht ausnutzen können“, sagt er, „denn die Stützung ist grundsätzlich auf kleinbäuerliche Strukturen ausgelegt.“ Und die sind für Kapitalgesellschaften nicht interessant. Weshalb es letzten Endes doch so ist, dass die Familienbetriebe nur deshalb vorherrschen, weil es staatliche Unterstützung gibt.

Und daran, dass ein Teil des „Einkommens“ in der Landwirtschaft nichts mit Geld zu tun hat und deshalb für Kapitalgesellschaften nicht interessant ist. „Es gibt zwar überall Ferien auf dem Bauernhof, aber nirgends Ferien im Büro oder Ferien in der Fabrik“, bringt es Helbling auf den Punkt. „Diese Lebensqualität ist der Familie etwas wert, weshalb sie unter Umständen auf andere – geldwerte – Vorteile verzichtet.“ Geld ist eben nicht alles. Zum Glück. Sonst gäbe es die meisten Familienbetriebe nicht mehr.

„Family Farming without State Intervention. Economic Factors Underlying the Prevalence of Family Farming - Theoretical Analysis and Case Study of New Zealand.“ Research Report Rudolf Helbling, 1996, Lincoln University, Canterbury, NZ

redaktion@lid.ch

Eine unbekannte Delikatesse



zvq

dann rein, so erkennt man seinen einmaligen, leicht nussigen Geschmack, der auch an Artischocken und Blumenkohl erinnert.

Der Stachys kann roh gegessen werden, zum Beispiel in einem Salat, schmeckt aber auch besonders gut, wenn man ihn kurz in Salzwasser blanchiert und danach in Butter dämpft.

ji. Der Stachys ist ein eher unbekanntes Gemüse. Meist ist er nur Fachleuten und Feinschmeckern ein Begriff.

Der Stachys erinnert auf den ersten Blick eher an eine Raupe oder eine anderes Getier als an ein Feinschmeckergemüse. Doch schaut man etwas genauer hin, entdeckt man schnell, dass man ein etwas spezielles Wurzelgemüse vor sich hat. Und beisst man

Japan und China als Hauptanbauggebiete

Der Stachys stammt ursprünglich aus Japan und China, wo sich auch heute noch die weltweit grössten Anbauggebiete befinden. In Europa wird der Stachys vor allem in Frankreich kultiviert. Aber auch einige wenige Bauern in der Schweiz pflanzen die Delikatesse an, ebenso wie zahlreiche Hobbygärtner. Denn der Stachys ist zwar selten,

Tipp der Woche

Um Stachys optimal zu lagern, sollten sie ungefähr bei kalten 2 Grad Celsius und hoher Luftfeuchtigkeit aufbewahrt werden. Die hohe Feuchtigkeit ist nötig, weil die Stachys wegen ihrer sehr dünnen Haut schnell austrocknen. Zu hohe Temperaturen wirken sich negativ auf den Geschmack aus.

aber lässt sich relativ einfach anbauen. Nicht einfach ist hingegen die Ernte, denn das Wurzelgemüse ist äusserst empfindlich und wird schnell verletzt.

Nur kurz haltbar

Mit ein Grund wieso der Stachys in der Schweiz seinen endgültigen Durchbruch nie geschafft hat, ist seine kurze Haltbarkeit. Nach der Ernte bleibt er nur zwei Wochen lang geniessbar und auch das nur, wenn er nicht gewaschen wurde. Einmal von der Erde befreit und gewaschen muss man ihn innert zwei Tagen konsumieren, weil er sonst austrocknet.

In der Schweiz ist es nicht ganz einfach an Stachys zu kommen, weil er einerseits selten angebaut wird und andererseits auch kaum bekannt ist. Am ehesten ist er zwischen November und März in Delikatessenzentren oder direkt beim Produzenten zu finden.

Lachs auf farbigem Stachysgemüse

Für 4 Personen



4 Lachsscheiben, je 150 bis 200 Gramm
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
200 g Stachys, 200 g Karotten; 100 g Pfälzer-Rüben; 200 g Federkohl; Kräutermeersalz; frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl extra nativ; 4 Estragonzweiglein; 1/2 Zitrone, in Scheiben;
4 EL Olivenöl extra nativ
4 Beutel Bratfolie

Lachsscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stachys unter fliessendem Wasser gründlich reinigen. Karotten und

Pfälzer-Rüben schälen und würfeln. Den Federkohl in Streifen schneiden. Stachys mit dem Gemüse in Dampf knackig garen, würzen, mit Olivenöl abrunden.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Gemüse auf die Bratbeutel verteilen, je ein Estragonzweiglein und eine Lachsscheibe darauf legen, mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln, eine Zitronenscheibe darauf legen. Den Beutel auf der Oberseite mit einer Nadel mehrmals einstechen. Die Beutel in der Mitte in den Ofen schieben, bei 200 °C 8 bis 12 Minuten garen. Die Beutel aufschneiden, das Gemüse mit dem Lachs auf Tellern anrichten und mit der Zitronenscheibe garnieren.

Quelle: Marianna Buser, Wurzelgemüse, Fona-Verlag

Bilder zu Kaufen | Geniessen können bei der Redaktion bestellt werden. redaktion@lid.ch

Dezember 2014

Mo 1.12.	10.30	Kultur-Casino, Bern	Ethischer Umgang mit Fischen	www.ekah.ch
Di 2.12.	9.00	LZ Ebenrain, Sissach	7. Unternehmertagung Nordwestschweiz: Mitarbeitende in der Landwirtschaft	www.lze.ch
Di 2.12.	9.30	Kursaal, Bern	Delegiertenversammlung Swissherdbook	www.swissherdbook.ch
Fr 5.12.	9.30	Stade de Suisse, Bern	3. Schweizer Rohholztagung: „Mehr Fitness für den Schweizer Wald“	www.taskforceholz.ch
Fr 5.12.	10.00	Maison du Terroir, Lully	Medientag AOP-IGP	www.aop-igp.ch
Fr 5.12.	19.30	LZ Ebenrain, Sissach	Generalversammlung Bauernverband beider Basel	www.bvbb.ch

Januar 2015

Do-So 15.1.-18.1.	Expo Beaulieu, Lausanne	Swiss Expo	www.swiss-expo.com
Fr-So 16.1.-25.1.	Berlin D	Internationale Grüne Woche	www.gruenewoche.ch
Do, 22.1.	8.15 Bernexpo, Bern	11. Symposium „Fleisch in der Ernährung“	www.schweizerfleisch.ch
Mi, 28.1.	Murten	Delegiertenversammlung Swissem	www.swissem.ch

Februar 2015

Do-So 19.2.-22.2.	Olma, St. Gallen	Tier & Technik	www.tierundtechnik.ch
Mo 23.2.	Wallierhof, Riedholz SO	Delegiertenversammlung Solothurnischer Bauernverband SOBv	www.sobv.ch
Di 24.2.		Delegiertenversammlung Bauernverband Obwalden	www.landwirtschaft-ow.ch
Sa 28.2.	Mehrzweckhalle Ebnet, Escholzmatt LU	Delegiertenversammlung Schweizerischer Schafzuchtverband SZV	szv.caprovis.ch
Sa 28.2.	Brauereigasthof Adler, Schwanden GL	Hauptversammlung Glarner Bauernverband BVGL	bvgl.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, 21. November

Gutachten gegen Gutachten

Das Tropenhaus Frutigen benötigt Geld

Neuer Präsident für Pro Zürcher Berggebiet

Weniger Betriebe in Österreich

Vogelgrippe in den Niederlanden verbreitet sich weiter

Milk Board warnt vor Katastrophe am EU-Milchmarkt

Montag, 24. November

Syngenta streicht in der Schweiz 500 Stellen

Zibelemärit: 60 Tonnen Zwiebeln zu verkaufen!

Schweiz und Italien führten Umweltdialog

Von Bern nach Delémont: Die Eidgenössische Alkoholverwaltung zügelt

EU darf wieder Rinder nach Russland exportieren

Dienstag, 25. November

Klares Bekenntnis zu Lactofama

Kritik an geplanten Agroscope-Versuchen

Ständerat streicht Ausbeutebesteuerung

Paare diskutieren die gemeinsame Betriebsführung

Brot auf dem Weg zum Trendprodukt

Mit dem Traktor zum Südpol

Mittwoch, 26. November

Nationalrat will bei Landwirtschaft weniger sparen

Swissgenetics eröffnet Labor für Spermientrennung

Gute Alp-Bilanz trotz Regensommer

Bündner Bauernverband über Fleischskandal entsetzt

Anhörung zu Agrarpaket Frühling 2015 gestartet

Swiss Beef fordert höhere Muni-Preise

Bäuerliches Zentrum Schweiz will sich neu aufstellen

Konzentration auf globalem Fleischmarkt

Donnerstag, 27. November

Milch-Richtpreis sinkt um 3 auf 68 Rp./kg

Die Agrama 2014 ist eröffnet

Hochdorf übernimmt deutsche Ölmühle

Höchstwert an Tierschutzdelikten

Tropenhaus Frutigen mit Neustart

Russland misstraut Schweizer Obst- und Gemüseimporten

Gewinnrückgang auf hohem Niveau bei Deere