

## Aberdeen Angus als Passion



**Familien weltweit (11). Die Watties betreiben auf ihrer Mains of Tonley Farm in Schottland eine Aberdeen Angus-Zucht. Involviert ist die ganze Familie.** **3**

### BERG | WIRTSCHAFT

**Zusammenarbeit hat Ausbaupotential** **5**

Wirtschaftlicher Druck kann bei Bergbauern das Familienleben und die Lebensqualität beeinträchtigen. Zusammenarbeit, Teamarbeit, überbetriebliche Organisation oder Kooperation können eine Lösung bieten. Doch dies geschieht nach Ansicht der Experten noch zu selten.

### HALAL | KOSCHER

**Exportchancen dank halal und kosher** **7**

Der Islam und das Judentum stellen besondere Vorschriften an Lebensmittel. Sie müssen halal beziehungsweise kosher sein. Mit einer kontrollierten Produktion und Zertifizierung können neue Märkte im Export erschlossen werden.

### STANDPUNKT

**Zum Schweizer Wort des Jahres: Vom Hashtag zum Handschlag** **10**

ZAHLEN | KURVEN **9**

**Bern baut am meisten Kartoffeln an**

Im Kanton Bern befindet sich rund ein Drittel der gesamtschweizerischen Kartoffelanbaufläche.

KAUFEN | GENIESSEN **11**

**Rekordverdächtig gut: das Raclette**

Raclette ist eines der beliebtesten Gerichte der Schweiz. Selbst Weltrekordversuche werden damit unternommen.

Gezeichnet | Gelacht **9**

Daten | Termine **12**

Agro | News **13**

# „Besser, als vor der Spielkonsole zu sitzen“

**Familien weltweit (11). Die Familie Wattie betreibt auf ihrer Farm in Schottland eine Aberdeen Angus-Zucht. Involviert ist dabei die ganze Familie.**

Von Jonas Ingold

Die Watties von der Mains of Tonley Farm in Alford im Nordosten Schottlands kennen vor allem ein Interesse: Aberdeen Angus. Vor etwas mehr als 20 Jahren, im Jahr 1993, gründete Neil Wattie Senior zusammen mit seinem Sohn Neil Wattie Junior die eigene Angus-Zucht. Eigentlich logisch, liegt die Farm doch in unmittelbarer Nachbarschaft der Tillyfour Farm, der ersten Aberdeen Angus-Zucht, bekannt als „Original home of the Aberdeen Angus“. Anfangs des 19. Jahrhunderts wurde dort damit begonnen, eine lokale, seit Jahrhunderten verbreitete und genetisch hornlose Rinderrasse gezielt zu züchten.



**Enkel Mark auf der Weide bei jungen Angus-Stieren. Die Familie hat mit ihrer Zucht bei Shows bereits einige Preise abgeräumt. (ji)**

## Weltweite Verbreitung

Der weltweite Siegeszug der Angus-Rinder aus Schottland begann dann um die 1870'er Jahre, als erste Exporte in die USA getätigt werden konnten. Rund 100 Jahre später allerdings kam es zu einer Krise, als der Markt nach grösseren Tieren verlangte und die Angus auch in Schottland teils von anderen, grösseren, Fleischrinderrassen verdrängt wurden. Doch mit dem Einbezug von nordamerikanischer Angus-Genetik habe dieses Manko behoben werden können, sagt Neil Junior. Als weiteren Grund sieht er die hervorragende Fleischqualität, welche die Rasse sehr populär mache (auch in der Schweiz, siehe Kasten).

## Familie im Angus-Fieber

Mittlerweile halten die Watties auf ihrer Farm eine Herde von 120 Tieren und die ganze Familie ist aktiv mit dabei. Besonders der 18 Jahre alte Enkel Mark ist stark engagiert. Bereits zweimal reiste er nach Deutschland, um dort aus Grossbritannien importierte Angus-Rinder für einen grossen, jährlichen Verkauf vorzubereiten. Er erledigt seine Arbeit mit viel Stolz und prä-

sentiert gerne die beten Stiere aus der Zucht. Doch auch die noch jüngeren Familienmitglieder sind bereits im Angus-Fieber: Der 12-jährige Craig, Cousin von Mark, ist auch bereits oft auf Shows anzutreffen und hilft tüchtig mit. „Ich denke, es ist für Kinder klüger, sich so zu engagieren, als den ganzen Tag vor der Spielkonsole zu sitzen“, sagt seine Mutter Allison.

## Wichtige Fleischrasse auch in der Schweiz

ji. Auch in der Schweiz ist die Rasse Angus bei der Fleischproduktion von grosser Bedeutung. Laut Mutterkuh Schweiz gab es 2013 von Angus 9'362 Rassekühe und 4'490 Kreuzungskühe in der Schweiz. Angus sei in der Schweizer Mutterkuhhaltung eine der wichtigsten Rassen und eigne sich gut für die Produktion von Natura-Beef und SwissPrimBeef, sagt Daniel Flückiger, Kommunikationsleiter von Mutterkuh Schweiz. Manor bietet unter der Marke SwissPrimAngus auch eine rassenspezifische Marke an.

## Serie: Familienbetriebe mit Zukunft



Die UNO hat das Jahr 2014 zum Internationalen Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe erklärt.

Der LID porträtiert aus diesem Anlass das ganze Jahr über Betriebe aus aller Welt. Diese haben unterschiedlichste Zweige, Rahmenbedingungen oder Grössen und kämpfen mit anderen Herausforderungen. Doch eines ist ihnen gemeinsam: Sie alle werden von Familien geführt und stellen die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung sicher.



### Preise im schottischen Supermarkt:

1 Liter Vollmilch: ab 45 Pence (68 Rp.)

1 Pack Weissbrot (1kg): 75 Pence  
(1,15 Fr.)

1 Poulet à 1kg (Freiland): 4 Pfund  
(6,10 Fr.)

1 Ei (Freiland): 30 Pence (46 Rp.)

Preise im Supermarkt „Morrisons“,  
Umrechnungskurs 27. Oktober 2014



Die Tiere befinden sich das ganze Jahr über auf dem Weidland. (ji)

### Zucht auf Grösse

Seit die Familie vor 20 Jahren mit der Angus-Zucht begonnen hat, hat sich einiges entwickelt. 900 Kilo wogen damals die zweijährigen Stiere. Heutzutage ist das Ziel, dass die Bullen über eine Tonne wiegen. Der grösste bisher in der Herde gezüchtete Bulle wog mit zwei Jahren 1'200 Kilo. „Unser Grundsatz ist die Züchtung auf Grösse, ohne aber dafür auf ein leichtes Abkalben zu verzichten“, erklärt Neil Jr.

Die Watties setzen ganz auf die Weidehaltung. Die Tiere verbringen das ganze Jahr auf den rund 24 Hektaren Land. Im Winter erhalten sie Heu und Silage als Futtermittel. Nur zum Kalben werden die Kühe im März/April in den Stall genommen, um danach so rasch als möglich wieder auf die Weide verbracht zu werden.

Die Watties werden ihre Farm voraussichtlich noch lange betreiben können –

der enthusiastische Nachwuchs jedenfalls steht schon bereit. Die Begeisterung zahlt sich auch für die Zucht aus: Bereits konnte die Farm zahlreiche Champion-Titel an Shows entgegennehmen.

[jonas.ingold@lid.ch](mailto:jonas.ingold@lid.ch)



Die Watties achten bei der Zucht stark auf die Grösse. Die Tiere sind heute deutlich schwerer als noch vor einigen Jahren. (ji)

# Zusammenarbeit hat Ausbaupotential

**Wirtschaftlicher Druck kann bei Bergbauern das Familienleben und die Lebensqualität beeinträchtigen. Zusammenarbeit, Teamarbeit, überbetriebliche Organisation oder Kooperation können eine Lösung bieten. Doch dies geschieht nach Ansicht der Experten noch zu selten.**

Von Alexandra Carter

Trotz starkem Arbeitseinsatz bangen viele Berglandwirte um ihre Existenz, denn die Produktionskosten sind hoch und bei gleichbleibendem Betrieb sinkt das Einkommen jährlich. Eine Intensivierung der Produktion, wie dies in Talgebieten geschieht, ist oft nicht möglich. Die technologischen Fortschritte können im Berggebiet weniger genutzt werden. Grund dafür sind die topografisch und strukturell schwieri-



**„Damit Familie und Betrieb weiterhin parallel existieren können, müsse der Teamgeist in den Vordergrund rücken“, sagt Matthias Schick von Agroscope. (lid)**

gen Produktionsbedingungen der Berglandwirtschaft. Trotz limitierten Flächen macht der Strukturwandel vor der Alpenfront nicht halt: Grosse Betriebe sind wettbewerbsfähiger; wer bleiben will, passt sich an. Oft wächst der Betrieb – die be-

wirtschaftende Familie aber nicht. Die resultierende physische und psychische Belastung kann zu einer deutlich unterdurchschnittlichen Lebensqualität für die Familienbetriebe führen.

## Der typische Bergbetrieb?

ac. Die Berglandwirtschaft produziert qualitativ hochwertige Produkte, die Landwirte gelten als innovativ. Sie zeigen sich offen für neue Wirtschaftsformen, diversifizieren ihre Betriebe und sind in Vereinen und Genossenschaften aktiv. Eine Typisierung der Bergbetriebe bleibt dennoch schwierig. Die geografischen Voraussetzungen, die Grösse, Art und Einkommen der Betriebe sowie die Landwirte sind unterschiedlich.

Im Forschungsprojekt AgriMontana beschreibt Agroscope allgemeine Tendenzen. Der Familienbetrieb bleibt trotz Wachstumstrend die vorherrschende

Betriebsform. Im Vergleich zu Talregionen sind die Bergbetriebe kleiner und die Arbeit intensiver. Der Hauptwirtschaftszweig ist die Milchviehhaltung, obwohl viele Betriebe wegen tiefem Einkommen zusätzliche Aktivitäten aufnehmen und sich diversifizieren. Allgemein gilt: Je schwieriger die Arbeitsverhältnisse, desto kleiner das Einkommen. So erreichen Bergbauern in den Bergzonen mit sehr steiler Hanglänge nur ungefähr einen Drittel des durchschnittlichen Schweizer Vergleichslohns – und das bei laut Agroscope grob 60 Arbeitsstunden pro Woche und sieben Ferientagen pro Jahr.

## Zusammenarbeit speziell für Familienbetriebe eine Chance

Eine mögliche Lösung bietet eine verstärkte Zusammenarbeit unter den Betrieben. Gebündelte Einkäufe, geteilte Maschinen und Infrastrukturen, kollektive Arbeitserledigung, koordinierte Weiterverarbeitung und gemeinsamer Vertrieb. Eine Kooperation auf horizontaler Ebene (unter den Bergbauern) aber auch vertikaler Ebene (entlang der Wertschöpfungskette) führt zu einem besseren Einkommen durch die Spezialisierung der Stärken und Auslagerung der Schwächen und einem robusteren Betrieb bei Marktschwankungen. Sie kann Wachstum möglich machen – auch ohne Hofaufgabe oder Verlust an Lebensqualität.

Laut der Forschungsanstalt Agroscope ist die überbetriebliche Kooperation die ef-



fektivste Art um die Produktionskosten erheblich zu senken. Und als Bonus kommt die soziale Dimension hinzu: Die „Hilfe zur Selbsthilfe“ führt zu Arbeitsentlastung, guter Vernetzung, mehr Freizeit und besserer Lebensqualität – für die ganze Familie.

### **Weniger Arbeiter – mehr Arbeit?**

Nicht nur die Wirtschaft verändert sich, auch die Familien. Früher haben sich mehrere Generationen zusammen mit den Nachbarn auf dem Heuwagen getürmt, um zur Bergheuet zu fahren. Heute ist das ein seltenes Bild. Die Anzahl der Mehrgenerationen-Betriebe schwindet. Eine gegenseitige Aushilfe auf den Nachbarhöfen während Arbeitsspitzen sei heute praktisch unmöglich, meint Jörg Beck, Landwirtschaftsverantwortlicher bei der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB).

Wandelnde Familienstrukturen und technologische Fortschritte tragen auch das ihre dazu bei, die Arbeiterzahl zu verringern. Die Tatsache bleibt bestehen, dass mit den aktuellen Arbeitskräften die Kulturlandschaft im Berggebiet nicht erhalten bleiben kann.

### **Spezialgebiet Berggebiet**

Es gibt zahlreiche Beispiele erfolgreicher Kooperationen in Berggebieten<sup>1</sup> – und doch tun sich viele Bergbetriebe schwer, diese Mechanismen zur Hilfe zu ziehen. Konkrete Zahlen zur Kooperation in der Berglandwirtschaft existieren nicht, doch waren 2013 nur 10 Prozent der Bauern schweizweit Mitglied bei einem Maschinenring. Das Potenzial sei bei weitem noch nicht ausgeschöpft, sagt denn auch Claudio Müller, Geschäftsführer des Maschinenrings Graubünden.

Im Berggebiet sind jedoch spezielle Bedingungen zu berücksichtigen. Die Futtergewinnung für die Milchviehwirtschaft hängt von guten Wetterbedingungen ab. Tendenziell höhere Niederschläge als im Tal bedeuten zwar eine bessere Futterproduktivität, aber auch weniger Arbeitstage zur Futtergewinnung. In diesem engen Zeitfenster bräuchte jeder gleichzeitig eine Maschine und eine helfende Hand. Der Maschinenring kann dieser periodischen Nachfrage nicht zur Genüge nachkommen. So seien die meisten Berglandwirte doch auf die eigene Maschine angewiesen, sagt Jörg Beck. Dennoch behält der Maschinenring eine grosse Bedeutung, auch in den Berggebieten. Die Zusammenarbeit und gegenseitige Hilfe erfolge vor allem während anderen Arbeiten; beim Aufbessern von Wegen, Erhalt der Infrastrukturen oder Neubauten, so Beck.

### **Betriebsgemeinschaften als Zukunft**

Trotz limitierender Faktoren beim geteilten Maschineneinsatz sind sich die Experten einig: Überbetriebliche Zusammenarbeit ist auch in der Berglandwirtschaft der Königsweg.

Betriebliche Zusammenschlüsse sind die weitreichendste Form der Zusammenarbeit – und bieten auch das grösste Potential. Trotzdem sind sie eher eine Seltenheit. Die Fusion wird von manchen als zu riskant gesehen, denn sie ist eine partielle Aufgabe der Kontrolle und setzt eine gute Organisation, Kommunikation und Mechanismen zur Konfliktlösung voraus. Während der zeitintensiven Planung gilt es viele Details zu beachten und zu besprechen. Viele Bergbauern seien jedoch bereits mit ihrem alltäglichen Betrieb so am Anschlag, dass die nötige Zeitinvestition gar nicht getätigt werden könne, gab Therese Haller, Expertin

für agroökonomische Analysen, an einer von Agroscope organisierten Tagung zu Perspektiven der Berglandwirtschaft zu bedenken.

Die Fusion der Betriebe ist ein sehr anspruchsvoller Prozess, sagt Jörg Beck von der SAB. Die Schwierigkeit liege darin, den passenden Partner zu finden. Wirtschaftlich müssten die Betriebe in ihren Tätigkeitsfeldern und in ihrer Struktur kompatibel sein. „Die Persönlichkeit spielt auch eine grosse Rolle. Es muss zwischen beiden Partnern stimmen – wie bei einer Hochzeit“, sagt Beck. Und zuletzt sollten die Betriebe auch geografisch in der Nähe liegen.

Die Zurückhaltung bei Zusammenschlüssen sieht Jörg Beck als Generationsfrage, für die Zukunft ist er optimistisch. Nicht zuletzt weil auch der Bund das Potential erkannt habe und gemeinschaftliche Massnahmen aktiv fördere.

<sup>1</sup> Beispiele im LID Dossier Nr. 453 zu Genossenschaften auf [www.lid.ch](http://www.lid.ch)

# Exportchancen dank halal und kosher

**Der Islam und das Judentum stellen besondere Vorschriften an Lebensmittel. Sie müssen halal bzw. kosher sein. Mit einer kontrollierten Produktion und Zertifizierung können neue Märkte im Export erschlossen werden.**

Von Michael Götz

In der Schweiz lebten gemäss Statistik Schweiz im Jahre 2012 etwa 20'000 Menschen jüdischen Glaubens und etwa 330'000 muslimischen Glaubens, entsprechend 0.3 bzw. 4.9 % der Wohnbevölkerung ab 15 Jahren. Die muslimische Bevölkerung hat seit 1970 kontinuierlich zugenommen. Während der Markt für koschere Lebensmittel in der Schweiz sehr klein ist und sich auf Ballungszentren wie Zürich oder Basel beschränkt, ist der Markt für Halal-Lebensmittel grösser und vor allem in Städten sichtbar. Ein Beispiel sind die türkischen Märkte.

## Koscher-App

Menschen jüdischen Glaubens kaufen meistens in den üblichen Lebensmittelläden und bei den Grossverteilern Migros oder Coop ein, sagt Ariel Wyler vom Schweizerischen Israelitischen Gemeindebund. Eine „Koscher-Liste“ mit etwa 3'000 zertifizierten Lebensmitteln gibt ihnen Sicherheit bei der Auswahl der Produkte. Die jüdischen Gemeinden haben für die Zulassung gemeinsam eine Prüfstelle geschaffen. Seit neuem stellt die Interessengemeinschaft für koschere Lebensmittel IGfKL sogar eine „Koscher App“ zur Verfügung. In Zürich gibt es zwei Spezialläden mit ausschliesslich koscheren Lebensmitteln. Wäh-



**Christof Züger von der Züger Frischkäse AG exportiert halal- und kosher-zertifizierten Mozzarella und Ricotta. (mg)**

rend der Schweizer Markt vor allem für koschere Lebensmittel klein ist, lassen sich grosse Märkte durch den Export von entsprechend zertifizierten Lebensmitteln erschliessen.

## Chancen für Milchprodukte

Gute Chancen für den Export haben in der Schweiz vor allem Milchprodukte. So ist die Züger Frischkäse AG in Oberbüren in den Export von koscheren Milchprodukten, insbesondere Mozzarella und Ricotta eingestiegen. Absatz habe sie vor allem in Israel und in Frankreich gefunden, sagt Verkaufsleiter Christoph Scherrer. Der erste Schritt sei der schwierigste gewesen. Es galt, gegenseitiges Verständnis aufzubauen. Der Käseproduzent musste verstehen, was genau kosher ausmacht und der Rabbi, der die Produktion kontrolliert, musste die Abläufe verstehen. Das Milchgeschirr muss mit kochendem, also 100°C heissem Wasser, gewaschen werden. 90°C, wie sonst üblich, genügen nicht. „Verlierer haben Probleme, Gewinner haben Lösungen“,

sagt Ariel Wyler vom Schweizerischen Israelitischen Gemeindebund. Wer koscheren oder Halal-Käse herstellen möchte, darf zur Milchgerinnung kein Lab aus Mägen von Kälbern verwenden, welche nicht rituell geschlachtet wurden. Eine Alternative ist die Verwendung von mikrobiell hergestelltem Lab. Ein Beispiel, das zeigt, dass Lösungen möglich sind. Doch bei vielen Lösungen muss auf Details geachtet werden. So dürfen bei der Herstellung von Lab keine verbotenen Stoffe verwendet werden. „Ein Käse, der kosher ist, ist meistens auch halal“, sagt Ariel Wyler. Aber es muss nicht immer so sein. Die Einhaltung der Produktionsvorschriften kann sowohl bei koscheren als auch bei Halal-Lebensmitteln sehr aufwändig sein. Während bei Halal-Produkten oft die Zertifizierung genügt, möchte bei koscheren Produkten der Rabbi selbst das Lab zur Milch hinzufügen, um sicher zu sein, dass Vorschriften eingehalten werden. Die Vorschriften reichen bis auf Stufe des Landwirtschaftsbetriebes. So dürfen zum Beispiel Milchbauern nur pflanzli-

ches Melkfett verwenden, was auch kontrolliert wird. Der Aufwand kann sich lohnen, denn der Preis koscherer und Halal-Produkte, die ins Ausland gehen, ist höher als derjenige von konventionellen Produkten.

### Ein wachsender Markt

Wer in Länder mit muslimischer oder jüdischer Bevölkerung exportieren möchte, muss zertifiziert sein. „Oft kommt man nur dann in den Markt hinein“, sagt Mounir Khouzami, Präsident des Swiss Arab Network und Strategieberater bei der Bank UBS. „Das Halal Food-Sortiment ist ein wachsender Markt“, sagt er. Ein Viertel der Weltbevölkerung sind Muslime und ihr Anteil ist steigend. Grosse Unternehmen haben auf die zunehmende Nachfrage reagiert. Bei Nestlé sind zum Beispiel ein Drittel der weltweit über 450 Produktionsstätten halal-zertifiziert. Die bekannten Kellogg's Corn Flakes haben sowohl das halal- als auch das kosher-Zertifikat. Nicht nur die muslimischen Länder des Mittleren Ostens und in Nordafrika stellen Halal-Märkte dar, sondern zunehmend auch Russland, Indien, China, Frankreich, England oder Deutschland. Nicht nur Muslime und Juden, sondern auch Konsumenten, die sich besonders gesund oder fleischlos ernähren möchten, achten zunehmend auf halal- und kosher-Zertifikate. So können sie bestimmte, von ihnen unerwünschte Zusatzstoffe ausschliessen.

### Fleisch wird importiert

Neue Märkte dürften sich für die Schweiz vor allem bei Milchprodukten auf tun. Koschere sowie Halal-Fleisch- und Wurstwaren werden aus dem Ausland, insbesondere aus Frankreich, in die Schweiz importiert. In den EU-Ländern ist unter bestimmten Bedingungen rituelles Schlachten erlaubt,

**Halal** bezieht sich auf die muslimische Nahrung. Es ist das arabische Wort für „erlaubt“. „Alles, was nicht definitiv verboten ist, ist erlaubt“, fasst es Farhan Tufail von den Halal Certification Services zusammen. Wie bei kosher ist der Verzehr von Schweinefleisch auch bei halal verboten. Ebenfalls der Verzehr von Fleisch von Tieren, die sich von anderen ernähren und die nicht „rechtmässig“ geschlachtet wurden. Doch nicht nur das Fleisch bestimmter Tiere ist verboten, die Zertifizierungsstellen müssen auch darauf achten, dass sich die Tiere nicht mit verbotenem Futter ernähren. Der Koran

während es in der Schweiz verboten ist. Allerdings sieht Farhan Tufail von der Halal Certification Services GmbH die Möglichkeit, Schweizer Fleisch halal-tauglich zu machen. Denn die Halal-Zertifizierung erlaubt eine Betäubung unter der Voraussetzung, dass diese nicht zum Tod der Tiere führt und reversibel ist. Dazu eignet sich

**Koscher** bedeutet so viel wie: „Es ist okay“, sagt der Rabbiner Marcel Ebel von der Citrusgemeinde in Zürich. Der Begriff wird im Allgemeinen für koscheres Essen verwendet. Die Thora, die fünf Bücher Moses, schreibt Juden nicht nur vor, was sie essen dürfen, sondern auch, wie die Speisen zubereitet werden müssen. Es gibt eine Vielzahl von detaillierten Vorschriften. „Sie sind Teil des Glaubens und benötigen keine rationale Erklärung“, hält Ebel fest. Von Säugetieren ist das Fleisch erlaubt, wenn sie gespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind, also von Rind, Schaf und Ziege. Schweinefleisch ist verboten. Damit das Fleisch der erlaubten

verlangt, Tiere möglichst schonend zu töten. Doch müssen sie wie bei kosher lebendig sein und gemäss religiösem Ritus geschlachtet werden. Allerdings lässt halal eine Betäubung zu, wenn das Tier dadurch nicht stirbt. „Das Tier muss theoretisch nach der Betäubung wieder aufstehen können“, erklärt es Tufail. Nicht zulässig ist deswegen der Bolzenschuss, der zum Tod der Tiere führt. Alkoholhaltige Lebensmittel sind nicht halal. Dies ist ein wichtiger Unterschied zu koscheren Lebensmitteln, wo Alkohol nicht grundsätzlich verboten ist.

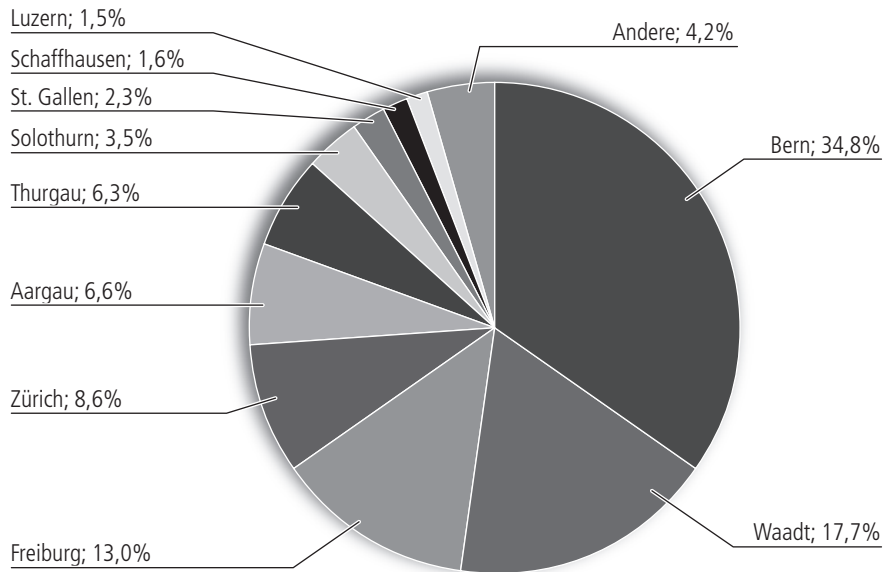
eine Elektro-Betäubung. Gemäss Schweizer Tierschutz STS gibt es in der Schweiz halalkonforme Schlachthanlagen, denn auch Schweizer Muslime haben Interesse daran, Schweizer Fleisch zu essen. Koscheres Fleisch dagegen schliesst eine Betäubung aus, wie der Rabbiner Marcel Ebel sagt.

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

Tiere kosher ist, müssen die Tiere rituell geschlachtet, das heisst geschächtet werden. Dem Tier müssen die Luftröhre und die Schlagader mit einem rasierklingenartigen, scharfen Messer in einem Zug durchschnitten werden, beschreibt es Ebel. In der Schweiz ist auf Grund des Tierschutzgesetzes eine koschere Schlachtung nicht möglich. Milchprodukte können unter bestimmten Bedingungen kosher sein. „Eine der wohl weitreichendsten Vorschriften für die jüdische Küche ist die strikte Trennung von Milch und Fleisch“, sagt Ebel. Spaghetti Bolognese mit Käse gibt es in der jüdischen Küche nicht.

## BERN BAUT AM MEISTEN KARTOFFELN AN

### Anteil Anbaufläche Kartoffeln nach Kanton, 2013

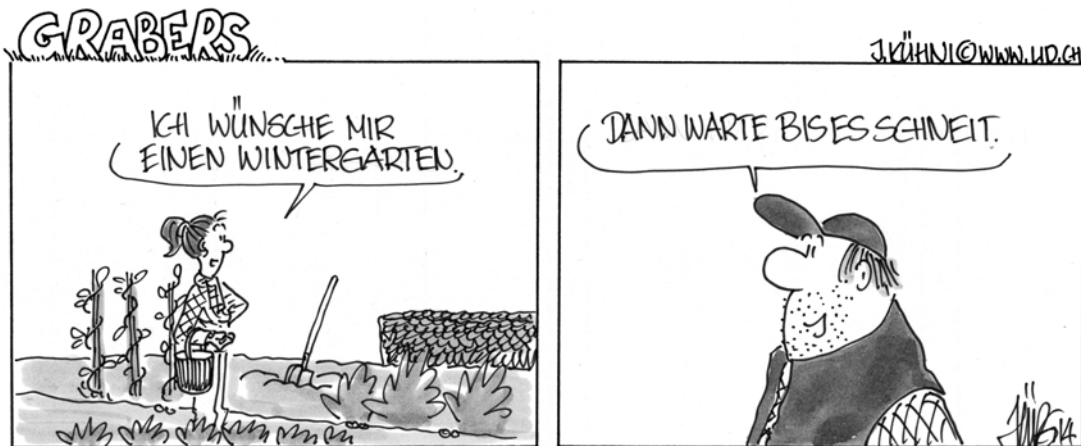


QUELLE: Swisspatat; Bruno Wanner, LID; www.lid.ch

Im Kanton Bern befindet sich rund ein Drittel der gesamtschweizerischen Anbaufläche für Kartoffeln. Auf den Rängen zwei und drei folgen die Kantone Waadt und Freiburg. 2013 betrug die gesamte Anbaufläche 11'039 Hektaren, 2014 lag sie rund 100 Hektaren höher.

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

## GEZEICHNET | GELACHT





# Zum Schweizer Wort des Jahres: Vom Hashtag zum Handschlag

---

Von Markus Rediger

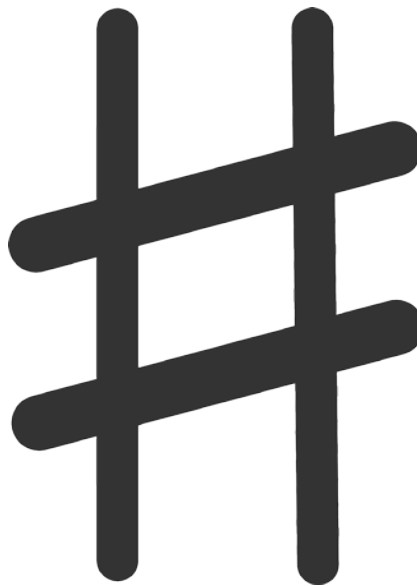
---

Vor kurzem wurde das Schweizer Wort des Jahres 2014 gewählt, diese Woche ist es in allen Medien präsent. Das Zeichen “#” ist „Schweizer Wort des Jahres“. Eine sechsköpfige Jury unter Leitung von Radio SRF 3 hat das Hashtag-Symbol #, auch “Gartenhag” genannt, aus weit über 1'000 Vorschlägen ausgewählt.

# ist seit längerem gebräuchlich in den sozialen Medien und erscheint als Zeichen für zeitgemässe Kommunikation, wie das Radio SRF schreibt. Für die Jury steht # für eine zunehmende Verdichtung, ja Verschlagwortung der Sprache. Das Symbol stehe auch dafür, dass die Jugend heute rasch auf den Punkt komme und „dass jeder und jede jederzeit alles mitteilt, auch sehr Privates“, heisst es in der Mitteilung der Jury. Öffentlich geworden sei im vergangenen Jahr aber auch vieles, das im Grunde niemand habe wissen wollen. Google, Youtube, Facebook und weitere soziale Medien, alle setzen den Hashtag ein.

Dem Trend nach Hashtag, nach Kommunikation in kürzester Form können wir uns nicht widersetzen, obwohl bei aller Verkürzung, Selektion und Konzentration

der Botschaften eine Vereinfachung und auch Verfälschung stattfindet. Journalisten von Tageszeitungen bestätigen gegenüber



dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) den Hashtag-Trend und sagen kurz, knapp, kontrovers müssten die News und Berichte sein - und immer auch konsumentenaffin.

Was kommt nach dem Hashtag muss man sich fragen. Da sagt man wahrscheinlich gar nichts mehr, denn kürzer als kurz

geht nicht, da verstummt die Online-Kommunikation. Und man sehnt sich wieder nach einer realen, persönlichen Begegnung: Handschlag statt Hashtag heisst es dann.

Oft bewirken verkürzte Hashtag-Schlagzeilen zu Lebensmitteln und Landwirtschaft bloss, dass die Konsumenten verunsichert und Aufmerksamkeit geschürt, Medienprodukte nachgefragt werden. Aber ausser den Klickratenzählern und Zeitungsverkäufern bringen sie meist niemandem etwas.

Wir sind in der Landwirtschaft gut beraten neben Hashtag vor allem auf Handschlag zu setzen. Sprich auf Begegnung. Denn Lebensmittel, Landwirtschaft und Landschaft muss man erleben, da ist Begegnung gefragt. Die Projekte der Öffentlichkeitsarbeit der Schweizer Bauern bringen Konsumenten und Produzenten, Stadt und Land zusammen. Schüler, Lehrer und Konsumenten auf Bauernhöfe und Bauern in die Stadt und an Messen. Da wird mit Erfolg auf Handschlag statt Hashtag gesetzt. Eine ehrlich, reale Begegnung zwischen Produzenten und Konsumenten, zwischen Stadt und Land lässt sich durch nichts ersetzen.

---

[markus.rediger@lid.ch](mailto:markus.rediger@lid.ch)

# Rekordverdächtig gut: das Raclette



**ac. Raclette ist eines der beliebtesten Gerichte der Schweiz. Selbst Weltrekordversuche werden damit unternommen.**

Mifroma organisierte am 30. November 2014 einen Weltrekordversuch für den längsten Raclette-Ofen, insgesamt 100 Meter Blech angeheizt von 2'610 Teelichtlein. Kein Wunder, bei der Beliebtheit in der Schweiz. Denn selbst ohne Weltrekord bleibt Raclette ein Schweizer Nationalge-

richt. 2013 wurden 14'000 Tonnen Raclette verschlungen - pro Kopf sind das 1,8 Kilo. Somit ist die Erklärung fast überflüssig, aber die Rede ist hier von würzigem, geschmolzenem Halbhartkäse, traditionell begleitet von der Kartoffel.

## Äpler-Tradition

Seinen Ursprung findet das Raclette in den Schweizer Alpen, ob nun im Wallis, als „fromage rôti“, oder in den Kantonen Ob-/Nidwalden als „Bratchäs“, darüber wird immer noch gerne gestritten. Erst 1909 wird dieser Käse an einer Walliser Ausstellung der allgemeinen Öffentlichkeit bekannt gemacht und der Begriff Raclette, abgeleitet vom Französischen „racler“ (schaben) gerät in aller Munde.

Die Zubereitung hat sich seit dem Mittelalter nur leicht verändert. Bis zirka 1950

## Tipp der Woche

Die Geschmacksknospen erfreuen sich des Raclettes, der Magen etwas weniger. Um ihm die Verdauung des Käseklumpens etwas zu erleichtern, empfehlen Kenner begleitend zum Raclette Kräutertee oder Wein und zum Abschluss einen kleinen (nicht mehr als 2cl) Kräuterschnaps.

wurde ein halbiertes Käselaiab ans offene Feuer gelegt und die geschmolzene Schicht genüsslich über ein Stück Brot oder im Feuer geröstete Kartoffeln geschabt. Der elektrische Raclette-Ofen wurde 1921 erfunden und entwickelte sich über die Jahre zum altvertrauten Tischofen.

## Vielfältige Varianten

Die Walliser haben das „racler“ beibehalten und schaben immer noch die oberste Schicht eines am Feuer geräucherten oder elektrisch erhitzten Käselaiabs. Ausserhalb des Wallis bedient man sich eher der praktischen Racletteöfen, welche geschnittene, portionierte Käsescheiben in kleinen Pfännchen zum Schmelzen bringen.

Uneinigkeit herrscht darüber, ob das Raclette mit Fleisch, Gemüse etc. ergänzt werden darf oder ob das einzig wahre Raclette natürlich genossen wird. Aber die Hauptsache bleibt, dass es schmeckt!

<sup>1</sup>Ersteres bezeichnet den Käse, das Folgende bezieht sich auf die Mahlzeit.

Bilder zu Kaufen | Geniessen können bei der Redaktion bestellt werden. [redaktion@lid.ch](mailto:redaktion@lid.ch)

## Raclette „Roter Teufel“ mit Linsensalat und Balsamico

Für 4 Personen



100 g rote Linsen;  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Balsamico-Essig;  
½ TL Senf; ½ Schalotte, gehackt;  
½ Knoblauchzehe, gepresst; Salz, Pfeffer;  
¼ Salatgurke, gewürfelt;  
Schnittlauchröllchen;  
200-250 g Schweizer Raclettekäse.

Die Linsen in reichlich Wasser 10 bis 15 Minuten kochen, gegen Ende der Kochzeit salzen und 1 EL Kochwasser für die Sauce in ein Schüsselchen schöpfen. abschütten.

Mit dem Linsenkochwasser, Öl, Essig, Senf, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine kräftige Salatsauce rühren. Die lauwarmen Linsen, die Gurkenwürfelchen und die Schnittlauchröllchen begeben und erkalten lassen.

Die überschüssige Sauce abgiessen und den Linsensalat eventuell nochmals nachwürzen. Den Linsensalat in die Pfännchen verteilen, den Raclettekäse darauf legen und schmelzen lassen.

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

## Dezember 2014

Di, 9.12.	11.00	Italienische Botschaft, Bern	Medienkonferenz zum Schweizer Pavillon an der Expo Milano 2015	<a href="http://www.eda.admin.ch">www.eda.admin.ch</a>
Mi, 10.12.	13.30	HAFL, Zollikofen	Veranstaltungsreihe Projekt Redes: „Nachhaltige Intensivierung: Schlagwort oder Lösung?“	<a href="http://www.hafl.bfh.ch">www.hafl.bfh.ch</a>
Mo, 15.12.	10.15	Hotel Kreuz, Bern	MK Allianz der Konsumentenschutz-Organisationen: „Bilanz 2014 und Vorstellung Agenda 2015“	<a href="http://www.konsumentenschutz.ch">www.konsumentenschutz.ch</a>

## Januar 2015

Do-So 15.1.-18.1.	Expo Beaulieu, Lausanne	Swiss Expo	<a href="http://www.swiss-expo.com">www.swiss-expo.com</a>
Fr-So 16.1.-25.1.	Berlin D	Internationale Grüne Woche	<a href="http://www.gruenewoche.ch">www.gruenewoche.ch</a>
Mi, 21.1.	18.00		Veranstaltungsreihe Projekt Redes: „Produktion von Nahrungsmitteln und Rohstoffen“ <a href="http://www.haf.bfh.ch">www.haf.bfh.ch</a>
Do, 22.1.	8.15	Bernexpo, Bern	11. Symposium „Fleisch in der Ernährung“ <a href="http://www.schweizerfleisch.ch">www.schweizerfleisch.ch</a>
Mi, 28.1.		Murten	Delegiertenversammlung Swissem <a href="http://www.swissem.ch">www.swissem.ch</a>

## Februar 2015

Do-So 19.2.-22.2.	Olma, St. Gallen	Tier & Technik	<a href="http://www.tierundtechnik.ch">www.tierundtechnik.ch</a>
Mo 23.2.	Wallierhof, Riedholz SO	Delegiertenversammlung Solothurnischer Bauernverband SOB	<a href="http://www.sobv.ch">www.sobv.ch</a>
Di 24.2.		Delegiertenversammlung Bauernverband Obwalden	<a href="http://www.landwirtschaft-ow.ch">www.landwirtschaft-ow.ch</a>
Sa 28.2.	Mehrzweckhalle Ebnet, Escholzmatt LU	Delegiertenversammlung Schweizerischer Schafzuchtverband SZV	<a href="http://szv.caprovis.ch">szv.caprovis.ch</a>
Sa 28.2.	Brauereigasthof Adler, Schwanden GL	Hauptversammlung Glarner Bauernverband BVGL	<a href="http://bvgl.ch">bvgl.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, 28. November

Prix Agrisano ehrt ab 2015 soziales Engagement in der Landwirtschaft

Glarona eröffnet neues Käselager

Freiburgischer Bauernverband zieht Bilanz

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft wird interkantonal

Russland importiert deutlich weniger Fleisch

Studie: Reaktiviertes Kulturland dämmt Abholzung des Regenwaldes

## Montag, 1. Dezember

Weltrekordversuch für den längsten Raclette-Ofen

Schweizer setzen stärker auf einheimische Weihnachtsbäume

Agrama verlief erfolgreich

Archiv für Agrargeschichte erhält Auszeichnung

Emmi verkauft amerikanisches Produktionswerk

Fenaco erhöht die Löhne

Oda AgriAliForm: Swiss Skills als Highlight

Produktionsrückgang um 5 Prozent in globaler Landtechnikindustrie

USA: Landarbeiter begrüßen Obamas Verfügung zur Immigrationspolitik

Deutschland: „Milchpreis-Schere“ wird grösser

## Dienstag, 2. Dezember

Christoph Holenstein soll neuer Direktor von Appenzeller Käse werden

Swissherdbook will Unmögliches möglich machen

Energie: Nationalrat will höheren Netzzuschlag

Auch Ständerat will bei Landwirtschaft weniger sparen, geht aber nicht so weit wie der Nationalrat

Berner Weinjahr: Hohe Qualität, tiefer Ertrag

Migros ist „Retailer of the Year“

Weniger Getreide in Australien

## Mittwoch, 3. Dezember

Humorvolle Plakate helfen gegen Littering

Virginia Stoll neue Schaffhauser Bauernsekretärin

Freihandelsabkommen zwischen der EFTA und Bosnien-Herzegowina tritt in Kraft

Moorboden ist der Boden des Jahres 2015

Suzanne Oberer neue Präsidentin des Schweizer Vogelschutzes

US-Farmer verdienen weniger

## Donnerstag, 4. Dezember

Agrarbudget: Nationalrat bleibt hart

Fleischverarbeiter Micarna übernimmt langjährigen Lieferant

Ungefähr gleich viele Lageräpfel wie im Vorjahr

EU einigt sich auf nationale Gentech-Anbauverbote

Brasilien: Schlechte Strassen sind Handicap für Sojaexporte