

«MIINI MEINIG»

Bunt

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Fleischkonsum hat in unserem Haushalt ganz zeitgemäss schon öfter zu Diskussionen geführt. Während die Sittiche dankend ablehnen und die Katze voll dafür ist, zeigt sich die menschliche Gemeinschaft gespalten. Möglichst «regional geweidet und regional geschlachtet» lautet nun schliesslich das Motto der Karnivoren bezüglich Fleisch auf dem Familientisch. Ich schätze es zu wissen, wie die Tiere gehalten wurden, deren Fleisch ich esse.

Und ich schätze es auch, dass die Schweiz ausserordentlich hohe Tierschutzstandards hat – nur, wie hoch? Global am höchsten? Oder doch nicht? Die Studie «Vergleichende Betrachtung zu Tierschutz und Tierwohl in der Fleischproduktion zwischen der Schweiz und ihren Importländern 2018» gibt dazu viele Antworten (siehe S. 2 in diesem «Schaffhauser Bauer»). Keine schwarz-weißen, dafür in Bunt: Zentrale Daten sind, gemäss gängigem Ampelverständnis, von dunkelgrün über gelb bis dunkelrot eingefärbt. Und es ist schon so, in der Schweizer Tabellenspalte gibt es viel Dunkelgrün. Spannend, sich diesen Farbenmix genauer anzusehen, die Hintergründe dazu zu lesen und zudem eine Vielzahl weiterer Erkenntnisse – etwa zu Konsumverhalten in der Schweiz oder zum Verhältnis Gastronomie und Tierwohl in unserem Land.

Dem auftraggebenden Verein Qualitätsstrategie Schweizer Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft und Agridea als ausführender Institution ist eine differenzierte Standortbestimmung gelungen, die wegführt von plakativer Argumentation.

Unbedingt lesen! Das PDF der Vergleichsstudie gibt's kostenlos unter www.ernaehrungsstrategie.ch

DAS SCHWARZE BRETT

- **Energie-Bauerntag Landenerg. SH** 20. Okt., Betrieb Hansueli u. Denise Graf, Oberhallau
- **Neueröffnung Hofladen Ramsen** am 20. Oktober 2018, 8–17 Uhr, mit gemütlicher Festwirtschaft. Vor der Brugg 143, 8262 Ramsen.
- **Jetzt für 43. Fleckviehauktion Osterhalden anmelden** 14. November 2018, Kartoffellager Osterhalden, Frauenfeld-West. **Anmeldungen bis 19. Oktober** an Norman Hild, 052 741 26 63.

ANZEIGE



Stähler Suisse SA
info@staehler.ch
www.staehler.ch

Wer hilft mir,

im Kanton Schaffhausen unsere genialen Produkte mit Schwerpunkt Acker- und Rebbaubau zu beraten? Eine gute Möglichkeit in Teilzeit als Ergänzung zum Landwirtschaftsbetrieb. Bitte melde Dich direkt bei Hansueli Graf, Oberhallau 079 209 15 89

A1466855

«Ohne Netzwerk geht es nicht»

Meisterlandwirtin – dieses Ziel hat sich Janine Sonderegger aus Barzheim schon lange gesteckt. Nun hat es sich die Betriebszweigeleiterin und vierfache Mutter endlich erarbeiten können.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Einen eigenen Betrieb haben sie nicht, anders als die meisten ihrer Berufskollegen hierzulande. Von Janine Sonderegger und ihrem Mann Hans erfordert das immer wieder Flexibilität. Und es erforderte grosses Durchhaltevermögen der Landwirtin und Mutter, die trotz mancherlei Wendungen im Leben das Ziel des Meisterdiploms nie aufgegeben hat.

Wie würde es weitergehen?

Dabei war der gebürtigen Liechtensteinerin ursprünglich die Landwirtschaft gar nicht in die Wiege gelegt worden. Doch schon als Jugendliche faszinierten sie Tiere und Stall, und nach einer Lehre als Bankfachfrau suchte sie ihren Weg fernab vom Büro: Mit ihrem Mann Hans übernahm sie, erst 21, 2001 einen liechtensteinischen Pachtbetrieb im Nebenerwerb. Beide arbeiteten daneben noch Vollzeit auswärts. Von 2006 bis 2009 absolvierte die junge Bäuerin und nun Mutter eines kleinen Jungen die berufs begleitende Nachbildung zur Landwirtin EFZ. Und schon im Jahr darauf pachtete die Familie in Bündnerland einen Biobetrieb mit besseren Landverhältnissen – bloss vorübergehend, denn der Pachtvertrag lief wegen Eigenbedarf 2016 aus. Janine Sonderegger hatte unterdessen die Berufsprüfung als Landwirtin mit Fachausweis geschafft und stand kurz vor der Meisterprüfung. Gesundheitliche Gründe liessen es jedoch nicht zu, dass sie diesen letzten Schritt noch umsetzen



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Fühlt sich bei den Kühen wohl: die neue Meisterlandwirtin Janine Sonderegger.

konnte. Zudem war offen, ob die Familie nach dem Auslaufen der Pacht weiterbauern würde. Trotz mehrjähriger Suche nach einem neuen Betrieb hatte sie nichts Passendes gefunden.

Fast wie ein Weihnachtsgeschenk

Doch einfach resignieren mochten Sondereggers nicht. So inserierten sie Anfang Dezember 2016 ein letztes Mal – und plötzlich ging's Schlag auf Schlag: «Unser jetziger Chef Jörg Winzeler hat das Inserat gelesen, und bereits im Januar 2017 zogen wir nach Barzheim. Per 1. Februar übernahmen wir bei ihm als Betriebszweigeleiter den Viehstall», berichtet Janine Sonderegger. «Erst konnten wir uns nicht recht vorstellen, als Angestellte zu arbeiten. Doch es macht Freude und ist eine Bereicherung für alle. Das schätzen wir sehr.» Die berufliche Umstellung war gross, vom Bio-Gründlandbetrieb auf 1600 Metern hinunter in die Talzone zu Ackerbau und intensiver Milchwirtschaft. Vieles war für Janine und Hans Sonderegger neu, unter an-

derem auch die Grenzlandbewirtschaftung. Das alles sei jedoch spannend, erklärt die Landwirtin. Es werde auf dem Betrieb viel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt, und sie könnten einiges aus der Bio-Landwirtschaft einbringen. So hat etwa die Homöopathie erfolgreich im Stall Einzug gehalten. In Barzheim hat sich die Familie dank der Offenheit der Dorfgemeinschaft schnell eingelebt.

Das ganze Umfeld stützte sie

Die neue Situation hat der 37-Jährigen die Motivation und die Kraft gegeben, sich das Ziel der höheren Fachprüfung mit Meisterdiplom doch noch zu erfüllen. Ein Projekt für die schriftliche Arbeit, die unter anderem dazu gehört, brauchte sie nicht zu suchen: Die Gebäude, die der Betrieb aktuell nutzt, sind nur noch eine beschränkte Zeit in Pacht zur Verfügung gestellt. Für die Familie aus dem Bündnerland steht damit der Bau von neuen Stallgebäuden an. «Wir hatten schon vor dem Umzug davon gehört, dass die Pacht eventuell

aufgehoben werden könnte. Als kurz nach dem Start in Barzheim klar wurde, dass wir würden bauen müssen, machten wir uns gleich intensiv ans Planen. Das Zeitfenster ist sehr eng, da braucht es innovative Wege», schildert Janine Sonderegger. «Für die Meisterprüfung musste ich neben einer Studie über den gesamten Betrieb inklusive Ackerbau auch einen Businessplan ausarbeiten. Ich habe diesen für den geplanten Stallneubau inklusive innerer Aufstockung erstellt. Aktuell halten wir 40 Red-Holstein-Milchkühe und daneben rund 20 Munis sowie 10 Kälber zur Mast. Oft, wenn die Kinder im Bett waren, habe ich noch bis morgens um zwei an der Arbeit geschrieben. Ich war ja neu auf dem Betrieb und wusste so manches noch nicht. Jörg Winzeler hat mir vieles erklärt. Bio-Landwirtschaft ist anders, und ich kannte den Ackerbau vom Bündnerland her nicht. Mein Chef hat mir zudem die Bücher des ganzen Betriebs offengelegt, damit ich die Betriebsstudie machen konnte. Das ist nicht selbstverständlich und erfordert viel Vertrauen.» Ihr Mann wiederum habe ihr im Alltag viel Rücken- deckung gegeben, das ganze Umfeld habe sie gestützt, wann immer es nötig war, und Mütter aus dem Dorf hätten oft zu den Kindern geschaut, ist sie dankbar. «Ich konnte rundherum anklopfen, wann immer ich in Not war. So viele Türen waren offen, dafür kann ich nicht genug danken. Denn ohne Netzwerk geht es nicht.»

Und was nützt der Meistertitel? «Man bauert deswegen nicht anders», konstatiert die Landwirtin. «Doch es ist eine Bestätigung für mich selbst, und ich wollte meine Ausbildung zum Abschluss bringen. Die Projektierungsarbeit hat uns zudem viel gebracht. Im Juni 2018 haben wir die ersten behördlichen Hürden genommen. Nun sind wir gespannt, was die Zukunft bringt.»

DEUTSCHLAND

Neuer Tierwohl-Hinweis

Die deutsche Institution «Initiative Tierwohl» testet die Kennzeichnung von Schweinefleisch: Ab Oktober 2018 können Konsumenten erstmalig Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte, die von teilnehmenden Betrieben der Initiative Tierwohl (ITW) stammen, im Detailhandel an dem Produktsiegel der Initiative erkennen.

Bereits seit 2015 engagieren sich deutsche Schweinehalter im Rahmen der Initiative Tierwohl (ITW), indem sie Massnahmen umsetzen, die über die gesetzlichen Standards hinausgehen.

Inzwischen sind das rund 4400 Betriebe mit jährlich rund 26 Millio-

nen Tieren, die einen Marktanteil von 25 Prozent an den in Deutschland erzeugten Mastschweinen ausmachen, heisst es in einer Mitteilung. Jetzt startet die ITW gemeinsam mit den Partnerunternehmen aus dem Detailhandel und der Fleischwirtschaft ein Projekt, in dessen Rahmen das Fleisch, das nachweislich von Mastschweinen aus ITW-Betrieben stammt, als solches gekennzeichnet werden kann.

Die deutsche Initiative Tierwohl, 2015 ins Leben gerufen, unterstützt Landwirte finanziell dabei, über die gesetzlichen Standards hinausgehende Massnahmen zum Wohl ihrer Nutztiere umzusetzen. lid

MAIS UND GRÜNDUNGUNG

Investition in die Zukunft

Auf dem Betrieb von Michael Gysel in Wilchingen fand Mitte September ein umfangreicher Informationsabend zu Mais und Gründüngung statt, organisiert von der MR Agro AG.

Vor Ort wurden verschiedene Gründüngungen besichtigt – der Mais hatte aufgrund der ausserordentlichen Trockenheit bereits vorgängig geerntet werden müssen. Doch waren Fotografien der Sorten vor der Ernte gemacht worden. Diese wurden am Anlass bereits mit allen Auswertung präsentiert und von den Experten Paul Brunner (Pioneer), Meinrad Müller (Farmsaat/Samen Steffen) sowie Gabriel Müller (Syngenta NK) kommentiert.

Sortenwahl wird mitentscheiden

Die Fachleute referierten ausserdem zu aktuellen Themen. So warf etwa Brunner einen Blick auf die aktuelle Situation der Landwirtschaft und deren volkswirtschaftliche Bedeutung in Ländern verschiedener Entwicklungsstufen. Mit einem breiten Fächer eindrücklicher Zahlen zeigte er zudem auf, wie in etwa sich das Bevölkerungswachstum sowie die Landwirtschaft und deren Nutzflächen entwickeln könnten. Der Trend ist absehbar: Die Bevölkerung wird wachsen, die landwirtschaftliche Nutzfläche sinken. Zusätzlich wird die Klimaveränderung die Landwirtschaft mit vermehrt auftretender Trockenheit fordern. Brunner er-

läuterte verschiedene Massnahmen von der idealen Saatgutvorbereitung über die gleichmässige Ablagetiefe bis zur Bestandesdichte. Match-entscheidend wird zudem die Wahl geeigneter Sorten sein; Brunner erläuterte hier die Zuchtstrategien von Pioneer.

GPS mit Kleegrasuntersaat

Meinrad Müller informierte über Gründüngungen. Diese seien nicht nur ein Kostenfaktor, sondern eine Investition in die Zukunft. Gründüngung dient als Erosionsschutz und verbessert mit ihrer Durchwurzelung in verschiedenen Horizonten die Bodenstruktur sowie die Luftzirkulation. Zudem erschliesst sie die Nährstoffe aus tieferen Schichten und bildet Stickstoff für die Folgekultur. Gründüngung ist auch für die Biomasse im Boden relevant, also Bakterien, Pilze, Kleinlebewesen. Pro Hektare seien davon rund 30 bis 40 GVE (Grossvieheinheiten) vorhanden und bräuchten Nahrung, so Müller. Diese kann die Gründüngung liefern. Müller erläuterte zudem die Vorteile einer Kleegrasuntersaat in einer GPS-Mischung (GPS = Ganzpflanzensilage). Feldversuche belegen, dass bei Beachtung einiger Parameter die GPS-Kleegrasmischung im frühen Herbst ausgesät werden kann und erfolgreich aufläuft. Anschliessend wurde ein Znacht offeriert, bei dem sich die Anwesenden ausgiebig mit den Fachleuten austauschen konnten. sbw

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

(und auf www.schaffhauserbauer.ch)

News Schaffhauser Bauernverband
► u. a. Winterveranstaltungen 2018

Fachstelle Pflanzenbau

► LQB, Fachbewilligung PS, blühende Unkräuter

Schweiz. Fachst. Zuckerrübenbau

► Mitteilg. Rübenpflanzler: Ertragswartungen, Rübenernte, Lagerung und Mietenschutz, Blattgesundheit, Anbau 2019 sbw

LANDFRAUEN-SAISON

Die Igel auf den Bäumen

Die Kastanie ist eine edle Frucht, und in ihrer Verwertung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.



Im Herbst leuchten die Blätter der Kastanienbäume in den herrlichsten Farben. Ende September, Anfang Oktober ist es dann auch so weit, dass die Esskastanien vielerorts geerntet werden können. Die stacheligen Hüllen der Früchte – die Igel auf den Bäumen – platzen auf und fallen zu Boden. Viele Liebhaber machen sich auf den Weg, sie einzusammeln. Das sanfte Licht der bunt gefärbten Blätter sorgt für eine besonders schöne Atmosphäre in der herbstlichen Natur.

Kastanien gedeihen vielerorts, aber es gibt Gebiete, in denen sie besonders gut reifen. Für ganze Täler tragen sie zur Lebensgrundlage bei. Meist sind es grosse zusammenhängende Esskastanienwälder mit Bäumen, die knorrig und bis zu 400 Jahre alt sind. In diesem Jahr ist die Edelkastanie Baum des Jahres. Kastanie ist aber nicht gleich Kastanie, denn es gibt schätzungsweise 100 Sorten davon.

Die Vielfalt der Kastanie

Die Bäume werden das ganze Jahr über von den Kastanienbauern betreut. Die Haine, die auch Kastanien-selven genannt werden, müssen gepflegt werden: Laub rechnen, Bäume schneiden und schliesslich im Herbst die stacheligen Früchte vom Boden zusammennehmen. In Säcken verpackt, werden diese dann so lange auf Holzblöcke geschlagen, bis die grüne Hülle abfällt. Anschliessend trocknen sie in Dörrhütten über dem Feuer. Von den Rauchschwaden, die die Umgebung der Dörrhütten in eine mystische Landschaft verwandeln, liessen sich schon einige Künstler wie zum Beispiel Giacometti oder Segantini inspirieren.

Nachdem die Kastanie in früherer Zeit das Hauptnahrungsmittel der armen Bevölkerung gewesen war, geriet sie längere Zeit in Vergessenheit.

Heute gelingt es vielen Bauern, die Verwertung der Kastanie wieder attraktiver zu machen und eine jährliche Attraktion rund um die Kastanie für die Besucher zu veranstalten.

Der Kreativität in der Verwendung in der Küche, aber auch in anderen Bereichen sind kaum Grenzen gesetzt. Die wohl bekannteste Speise der Esskastanie, manchmal auch Edelkastanie genannt, sind Vermicelles.

Nicht so bekannt, aber möglich ist das Waschen mit Kastanien. Die gesammelten Kastanien werden in diesem Fall geviertelt, geschält und anschliessend in Wasser zu einer Lauge angesetzt. Die Lauge hat seifenartige Eigenschaften, weshalb sie bestens als alternatives Waschmittel eingesetzt werden kann.

Cheschtene – Keschn – Maroni

Heissi Maroni, heissi Maroni! Zum Herbst gehören eben auch die heissen Maroni in der Stadt oder auf dem Markt, und je nachdem, in welchem Kanton oder Land man sich befindet, heissen sie eben nicht nur anders, sie sind es auch. Der Unterschied von den Esskastanien zu den Maroni liegt darin, dass Letztere eine Weiterzucht der Edelkastanie sind. Maroni besitzen mehr Süsse, sind intensiver im Aroma, grösser und erst noch leichter zu schälen. Beide haben den nussigen Geschmack, der bei frischen Kastanien am intensivsten ist.

Je nach Region gibt es unterschiedliche Namen für ein und dieselbe Frucht. So wird von Cheschtene, was schweizerdeutsch ist, oder in Österreich von den Keschn gesprochen. Vielleicht sind Sie auch schon auf einem Keschnweg gelaufen, der entlang einer Allee von Kastanienbäumen führt.

Der Name Maroni steht meist in Verbindung mit dem Süden. In einer Geschichte wird vom Nonno erzählt, der in den Norden reiste, um dort Maroni zu verkaufen.

Kastanien können auch Glücksbringer sein, nämlich dann, wenn sie Ihnen vor die Füsse fallen.

Martina Boller Nonella

STRICKHOF

Mit Beharrlichkeit viel erreicht

An der Diplom- und Schlussfeier der Höheren Berufsbildung am Strickhof Lindau wurden letzten Freitag acht Schaffhauserinnen und Schaffhauser geehrt.

«Bei allen heutigen Absolventen bin ich sicher: Ihr seid gut gerüstet für euren spezifischen Berufsweg», begrüsst Claude Gerwig, Leiter Höhere Berufsbildung Strickhof, die 92 Gefeierten. Er ging auf die aktuelle Herausforderung Fake News ein, die auch, aber nicht nur, landwirtschaftliche Themen betrifft. «Prüfen Sie Gehörtes und Gelesenes mit Ihrem nun geschulten Verstand», motivierte er. «Die meisten Dinge sind kompliziert. Eine unabhängige Zweit- und Drittmeinung einholen lohnt sich auf jeden Fall.» Sam Hermann, Präsident der Schulkommission Strickhof, wünschte sich «innovative Junge mit Visionen», hielt jedoch fest, dass dazu auch Beharrlichkeit, hohes Leistungsvermögen und hohe Sozialkompetenz nötig seien.

Ein 2. Rang geht nach Buch

Dies hatten die Gefeierten schon im Vorfeld bewiesen, aus dem Kanton Schaffhausen deren acht. Selina Hug (Buch) und Sven Brühlmann (Lohn) haben die Höhere Fachschule Agrotechniker abgeschlossen, die Bucherin gar mit der hervorragenden Schlussnote 5,5 und damit dem zweiten Rang. Carlo Bleuler (Hallau), Nicola Müller (Löhringen) sowie Martin Stamm (Thayngen) sind nun Betriebsleiter Landwirtschaft, Erik Eichenberger (Büdingen) ist Betriebsleiter Obstbau und Belinda Stoll (Osterfingen) Bäuerin mit eidgenössischem Fachausweis. Neue Meisterlandwirtin ist Janine Sonderegger (Barzheim). sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Selina Hug (2. Schlussrang) und Sven Brühlmann haben die Ausbildung zum Agrotechniker Höhere Fachschule bestanden.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Betriebsleiter Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis sind neu Carlo Bleuler (l.) und Martin Stamm sowie Nicola Müller (nicht auf dem Bild).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Janine Sonderegger hat die Prüfung zur Meisterlandwirtin bestanden.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Erik Eichenberger ist Betriebsleiter Obstbau mit eidg. Fachausweis ...



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

... und Belinda Stoll Bäuerin mit eidgenössischem Fachausweis.

REBBAU AKTUELL

Ernte fast abgeschlossen

Das aktuelle Rebjahr beschert den Winzerinnen und Winzern in den Kantonen Schaffhausen und Thurgau hervorragende Traubenqualitäten und eine ausserordentlich gute Ernte.

In diesen Tagen neigt sich eine hektische, aber von viel Freude geprägte Traubenlese dem Ende zu. In den Kellereien herrscht nach wie vor Hochbetrieb, um das Traubengut zeitnah verarbeiten zu können.

Dank der spätsommerlichen Temperaturen, der meist trockenen Witterung und der rasch voranschreitenden Traubenreife gelangten sehr grosse Mengen innert sehr kurzer Zeit in die Kellereien. Dank dem sehr gesunden Traubengut musste auch praktisch nicht gesondert werden. Da die meisten Sorten ihre optimale physiologische Reife in den letzten 14 Tagen fast zeitgleich erreichten, kam es da und dort zu Staus und Wartezeiten. Durch die Staffelung der Annahmezeiten versuchten die Kellereien dem grössten Ansturm vorzubeugen.

Grosse Ernte und hohe Zuckerwerte

Die ersten Ergebnisse der Weinlesekontrolle bestätigen die hervorragen-

de Qualität. Die nun täglich ein-treffenden Mengendecklarationen deuten darauf hin, dass es in diesem Jahr gehäuft zu Übermengen kommen könnte. Lieferungen über das zuge-teilte Traubenpass-Kontingent hinaus werden in die nächsttiefere Weinklasse umgeteilt.

KEF kam in diesem Jahr (zu) spät

Zahlreiche Meldungen von betroffenen Winzern der letzten zehn Tage zeigen, dass es primär in Rebparzellen von Randlagen und in Heckennähe zu KEF-Befall auf der Sorte Blauburgunder gekommen ist. Dank der unverzüglichen Abernte und mit entsprechendem Aussortieren des geschädigten Traubenguts konnten auch diese Trauben gesund und in guten Qualitäten den Kellereien zugeführt werden. Die nach wie vor steigende KEF-Population zeigt aber, dass trotz Sommerhitze auch 2018 das Schadenspotenzial voll da war.

Dank der praktisch abgeschlossenen Traubenlese dürfte die KEF jedoch in diesem Jahr den Winzern kaum mehr Sorgen bereiten.

Markus Leumann,
Rebbaukommissär

TIERWOHL

Vielfach im dunkelgrünen Bereich

Wie ist es bei der Fleischproduktion in der Schweiz ums Tierwohl bestellt? Und wie in Ländern, aus denen sie importiert? Dazu wurde kürzlich eine Studie vorgestellt.

Tierwohl ist ein Bereich, den der Verein Qualitätsstrategie Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft im Fokus hat. 2016 gegründet, sind ihm 30 Organisationen und Unternehmen angeschlossen, die sich für nachhaltige und qualitativ hochwertige Schweizer Nahrungsmittel einsetzen. Der Verein will diese fördern, auch im Hinblick auf die Konkurrenz von Importprodukten. Diesbezüglich wurde bei Agridea die Studie «Vergleichende Betrachtung zu Tierschutz und Tierwohl in der Fleischproduktion zwischen der Schweiz und ihren Importländern 2018» in Auftrag gegeben. Deren Resultate präsentierte Marc Boessinger, Gruppenleiter Tierhaltung Agridea und Autor der Studie, am 14. September anlässlich einer

Fachtagung in Bern. Die Thematik sowie die Ergebnisse der Studie wurden von Vertretern der Nahrungsmittelbranche, des Konsumenten- sowie Tierschutzes, des Bundes und auch der Landwirtschaft diskutiert.

Kein Ausruhen auf Lorbeeren

Die Studie analysiert unter anderem die aktuelle Versorgungssituation der Schweiz durch Inland- sowie Import-Fleisch verschiedener Nutztierarten. Zudem vergleicht sie Tierschutzstandards der Schweiz und der wichtigsten Importländer, etwa zu Haltung, Tötung, Kontrollwesen und Einsatz von Hormonen sowie antimikrobiellen Leistungsförderern (AML). In- und ausländische Label- sowie Qualitätsprogramme werden durchleuchtet, ebenso das Kaufverhalten der Schweizer Konsumenten und Gastronomie. Die Vergleichsstudie belegt, dass die Schweiz punkto gesetzlichen Tierschutzes und auch Labelprogrammen

weltweit eine Vorreiterrolle hat, in vielen Aspekten deutlich (z. B. Verbot von Hormonen/AML, Verbot der Legebatterien). In manchen Bereichen, in denen sie dem Ausland voraus ist, könnte sie laut Studie noch zulegen. Ganz einzeln weisen Deutschland und Österreich eine etwas tierwohlkonformere Gesetzgebung auf (z. B. Stallklima). Die Studie hält fest, dass das Tierwohl-Bewusstsein im Ausland zunimmt, und weist auf Verbesserungsansätze in der Schweiz hin.

Sie skizziert abschliessend mögliche Tierwohl-Trends bis 2030, nennt dabei jedoch als «Unbekannte» Freihandelsbestrebungen und die Agrarpolitik 22+ des Bundes, Abstimmungsvorlagen sowie das Verhalten der Verbraucher punkto «tiergerecht produzierter Schweizer Lebensmittel in Konkurrenz zu günstigen ausländischen Importprodukten».

Der Download ist kostenlos auf www.qualitaetsstrategie.ch sbw

° Oe	Müller-TG/R-S	Blauburgunder	Chardonnay	Cabernet Dorsa	Regent	Sauvign. Blanc
Kt. SH	82	107	97	97	97	97
Kt. TG	80	104	93	96	94	91

TABELLE FACHSTELLE WEINBAU SH/TG

Provisorische Zuckerwerte, Kategorie AOC, in der Kalenderwoche 40.