

«MIINI MEINIG»

Dschungelcamp

VON VIRGINIA STOLL



Sicherlich sind auch Sie schon mit der Redewendung «Wie soll man sich in diesem Dschungel noch zurechtfinden?» konfrontiert gewesen. Als Privatperson vielleicht weniger,

aber jeder Gewerbler, Bauer und Dienstleister wird in der Regel auf jeden Ersten eines Jahres mit neuen Gesetzen, Verordnungen, Zertifikatsanpassungen, Richtlinien und so weiter in Massen beglückt. Zwar heisst es von Bern immer wieder, man wolle die administrative Vereinfachung fördern, aber davon kann keine Rede sein.

Unser Verordnungs- und Regulierungswahn kostet die Schweizer Wirtschaft Milliarden. Vielen kleinen und mittleren Unternehmen geht das Ganze oftmals an die Substanz, denn sie können ihren Betrieb und ihre Arbeitsplätze nicht einfach ins Ausland verlagern. Ja, das Verwaltungswesen wächst, und die Privatwirtschaft ächzt unter dem Irrwitz von Schreibtischstrategen, die keine Ahnung davon haben, wie es praktisch läuft, und schlussendlich finanzieren wir diese «Dschungelcamper» auch noch mit unserem Steuergeld.

Apropos «Dschungelcamper»: Falls Sie nur Nutzer des Schweizer Radios und Fernsehens sind, denken Sie jetzt vielleicht an Menschen, die im Dschungel ihrer Abenteuer- oder Forscherlust nachgehen. Dem ist nicht so, denn das sind Menschen, die aufgrund von zu viel oder zu wenig Intelligenz (das Zweitere ist treffender) für den Privatsender RTL publikumswirksam im australischen Dschungel Kakerlakenbrühe, lebende Würmer, rohes Kamelhirn und anderes ekliges Zeug zu sich nehmen. Dafür erhalten die Dschungelcamper zwischen 50 000 und 200 000 Euro. Bei den Protagonisten handelt es sich meistens um vergessene alte «Stars», die es zu nichts gebracht haben, und solche, die es noch werden wollen. Arme Menschheit!

Aber spätestens nach Annahme der No-Billag-Initiative kommen wir alle in den Genuss von inhaltlosem Privatfernsehen und -radio, auch wenn die Befürworter etwas anderes behaupten. Man lese dazu bitte den Gesetzestext der Initiative, und spätestens dann geht jedem mit etwas Hirn ein Licht auf. Die Initiative zerstört absolut hinterlistig die Schweizer Identität, Kultur, Freiheit und Demokratie. Punkt, Schluss. Wir Schaffhauser müssen übrigens nicht in den Dschungel, um in den Genuss von Insektenfood zu kommen, nein, wir bekommen das Zeug jetzt bereits beim grossen Detailhändler, und irgendein junger berühmter Koch (Achtung, auch bei dieser Spezies gibt es welche, die's zu nichts bringen) wird's dann mal in einer neuen Schaffhauser Beiz der «Crème de la Crème» servieren. En Guete!

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter
und auf www.schaffhauserbauer.ch

Fachstelle Pflanzenbau

LQB-Broschüre

SBLV

• Ausschreibung Berufsprüfung
Bäuerin FA, Okt. 2018 *sbw*

Gold und Silber bei Herdbook-Award

Am letzten Mittwoch wurden die Gewinner des Swiss Herdbook-Award in Brunegg (AG) geehrt: 9 Kühe und 5 Stiere in der Kategorie Gold, 41 Kühe und 15 Stiere mit Silber. Der Award wird für Zuchttiere mit hervorragender Lebensleistung vergeben. Je eine Gold- und eine Silberplakette gingen in den Kanton Schaffhausen.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Wir hatten nicht damit gerechnet. Als wir den Brief erhielten, war das eine tolle Überraschung!» Dass Stier Asterix aus der eigenen Zucht durch Mutterkuh Schweiz mit Gold ausgezeichnet worden ist, freut Landwirtin Barbara Hermann-Scheck. Auf dem Hof Drei Eichen ob der Schaffhauser Breite halten sie und ihre Familie Galloway-Rinder, einerseits zur Fleischproduktion mit Direktvermarktung, andererseits aber auch zur Zucht. Ihre Tiere erkennt man auf der Weide schon von Weitem: Die stämmigen Mutterkühe mit ihren Kälbern fallen durch den weissen «Bauchgurt» im schwarzen oder roten Fell sofort auf.

Der Erste und ein Erfolg

«Asterix war der erste Stier, den wir ab eigener Zucht verkauft haben. Damals war er einjährig», erinnert sich Barbara Hermann. «Er ist nun bereits seit acht Jahren auf dem Betrieb, der ihn übernommen hat, aber vergessen habe ich ihn nicht. Es ist schön, dass ich ihn hie und da wieder sehe – als Expertin bin ich viel unterwegs, um Herdebuch-Tiere einzuschätzen, auch auf seinem Betrieb.»

Asterix vererbt gut, ist sie zufrieden. Das wolle man als Züchter schliesslich, dass ein Stier leistungsfähige Nachkommen habe. Die Kriterien von Mutterkuh Schweiz für den Award seien sehr streng, die Auszeichnung damit eine Wertschätzung der Zuchtarbeit, fährt sie fort. Dass sie zusammen mit Ehemann Marco Hermann und Vater Hansueli Scheck am Züchterabend vom 17. Januar in Brunegg die Goldplakette entgegennehmen durfte, war für sie ein echter Höhepunkt.

Klare Kriterien müssen erreicht sein

Einen Award, ob in Gold oder Silber, vergibt Mutterkuh Schweiz nur sehr selektiv und nur an Tiere, die im Fleischrinder-Herdebuch eingetragen sind. Dabei steht die Dauerleistung im Mittelpunkt. «Ausgezeichnet werden langlebige, wirtschaftliche Kühe, die jährlich abkalben und deren Kälber sehr gute Zuwachslleistungen erzielen. Kühe müssen zudem hinsichtlich Exterieur die Anforderungen an eine Stierenmutter erfüllen. Stiere müssen Anforderungen bezüglich ihres Exterieurs und der Schlachtleistungen der Nach-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Sie freuen sich über den Züchterfolg: Züchterin Barbara Hermann-Scheck, Ehemann Marco Hermann (l.) und Vater Hansueli Scheck.

kommen erfüllen sowie mindestens neun Jahre alt sein», informiert die Branchenorganisation dazu.

Ehre auch für Züchter bzw. Halter

Geehrt wird nicht nur die Leistung der Tiere, sondern auch die jener Menschen, die zu diesem Erfolg massgeblich beigetragen haben: Bei den Stieren erhalten die Züchter die Plakette. Denn es obliegt ihrer Verantwortung, im Voraus richtig einzuschätzen, ob einer junger Muni korrekt und damit als Zuchtstier geeignet ist. Die Kühe hingegen können nur eine langjährige Leistung erbringen, wenn ihre Halter sie und ihre Kälber professionell betreuen. Entsprechend erhalten die aktuellen Besitzer einer gewürdigten Kuh die Auszeichnung.

Spiegel der Rassenvielfalt

2017 erfüllten schweizweit 20 Stiere sowie 50 Kühe die Vorgaben für den Herdbook-Award. Geehrt wurden neben Galloways für das letzte Jahr bei den Stieren auch Angus, Highland Cattle und Limousin, bei den Kühen Angus, Aubrac, Dexter, Grauvieh, Highland Cattle, Limousin, Luig, Piemonteser sowie Simmental.* Der Award zeigt nicht nur die hohe Leistung von Schweizer Züchtern auf, sondern auch die Rassenvielfalt in der Schweiz. Die beste Kuh und der beste

Stier jeder Rasse werden jeweils mit Gold ausgezeichnet, die übrigen mit Silber.

Havanna – eine Ausnahmekuh

Silber erreichte die schwarze Havanna des Angus-Züchters Daniel Zimmermann aus Hemishofen. Die Freude auf dem Hemishofer Hofgut Oberwald ist gross. Einerseits entstammt Havanna dem betriebseigenen Zuchtprogramm, andererseits haben Zimmermanns sie als leistungsfähige Mutterkuh umsorgt. Als Halter wurde ihnen darum auch die Plakette zuerkannt.

Milchleistung ausserordentlich gut

Havanna hat in fünfzehn Jahren zwölf Kälber geboren und war ihnen eine gute Mutter. «Im Durchschnitt haben wir bei ihren Kälbern 1351 Gramm Tageszunahme verzeichnet», schildert Daniel Zimmermann. «Das ist viel, denn unsere Tiere werden vom März bis in den Herbst hinein geweidet und erhalten keine Zufütterung. Im Winter bekommen sie ausschliesslich Grassilage und Heu. Die gute Milchleistung der Kuh hat diese hohe Tageszunahme möglich gemacht.» Das durchschnittliche Geburtsgewicht der Kälber lag bei 35 Kilogramm. Daneben hat Havanna Zimmermanns auch an Ausstellungen

begleitet, etwa einmal an die «Tier und Technik» in St. Gallen. «Als 2008 die Schweizerische Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhalter in «Mutterkuh Schweiz» umbenannt wurde, stand sie mit ihrem damaligen Kalb Mendrisio sogar auf der Bühne im Festzelt», blickt Daniel Zimmermann zurück. «Das kann man nicht mit jeder Kuh machen.»

Auch Nachkommen erfolgreich

Mendrisio wurde später selber Zuchtstier. Er zeugte 138 Kälber. 27 Töchter davon wurden als Mutterkühe «nachgenommen», zwei seiner Söhne für die Zucht. Auch Havannas Stierkalb Manitoba war mit 155 Nachkommen erfolgreich. «Eine gute Vererbungslinie», konstatiert Daniel Zimmermann. «Sie hat ihren Ursprung in Havannas Mutter Halla. Halla kam ursprünglich aus Deutschland. Wir sahen sie dort zufällig und kauften sie. Die meisten unserer Tiere stammen aus dieser H-Linie.»

Das hohe Zuchtprofil auf dem Hofgut Oberwald hat Zimmermanns nicht zum ersten Mal einen Award beschert: 2014 und 2016 wurde je ein Stier aus ihrer Zucht mit Gold geehrt.

*Porträts der verschiedenen Fleischrinderrassen präsentiert Mutterkuh Schweiz auf www.mutterkuh.ch/de/herdebuch/rassen.

DAS SCHWARZE BRETT

■ Landi Infomorgen 2018

Do., 15. Febr. 2018, 9.00 Uhr.
Thema 1. Teil: Neue Bestimmungen im Auslandanbau. Sebastian Fricker, Leiter der Fachabteilung «Landwirtschaftliche Produktion» vom Landw. Amt Waldshut, berichtet aus erster Hand (9.30 bis ca. 10.30 Uhr). Ort: Rötibergstube Wilchingen. Dauer: ca. 2 Stunden. Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher.

■ GVS Agrar und Agrar Landtechnik an der Tier & Technik

in St. Gallen
Dauer: 22.–25. Febr. 2018.
Besuchen Sie die GVS Agrar AG

und die Agrar Landtechnik AG in der Halle 9.1.2. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

■ Winterreise VLT-SH / MR SH

Mi., 28. Febr. 2018. Besichtigung Kramerwerk Pullendorf und Gärtnerriedlung Singen. Abfahrt: 7.30 Uhr, zurück in SH ca. 17.30 Uhr. Kosten Fr. 80.–/Person. Anm. an: Geschäftsstelle VLT-Sektion Schaffhausen, Martin Müller, Haldenhof 286A, 8213 Neunkirch, Tel. 079 656 74 58.

■ Ausschreibung Berufsprüfung Bäuerin FA

Schlussprüfung Bäuerin (Berufsprüfung BP), Oktober 2018, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen. Prüfungsgebühr: Fr. 950.– exkl. Register-, Material-, Ausweis-kosten.

Anmeldung inklusive Themeneingabe der Projektarbeit bis **5. April 2018** an: Christine Gerber-Weber, Oberruntigen 173, 3036 Detligen. **Abgabetermin der Projektarbeit: 18. August 2018.** Prüfungsorganisation: Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV). Weitere Infos unter www.landfrauen.ch, gerber@landfrauen.ch.

Impressum Schaffhauser Bauer

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Er erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Schaffhauser Bauer
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
Telefon: 052 670 09 31
E-Mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
Internet: www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Telefon: 052 633 31 11
E-Mail: anzeigen@shn.ch

Annahmeschluss Anzeigen: Jeweils Dienstag, 9.00 Uhr.

LANDFRAUEN SEKTION

«Inestäche, umeschlaa, durezieh und ...»

Vor 58 Jahren haben Neunkircher Bäuerinnen im Januar eine gemütliche Auszeit erschaffen: die Stubete.

Vor und nach der strengen Tagesarbeit freuten sich die Frauen sehr, einen gemütlichen Nachmittag bei Kaffee und Kuchen zu verbringen und sich auszutauschen.

Natürlich «lismeten» die Frauen früher. Aber heute ist es nicht mehr ganz so, ausser dem Kaffee und dem Kuchen. Belegte Brote und verschiedene Gesellschaftsspiele oder ein Ratequiz sind jetzt aktuell an der Stubete.

Nostalgie-«Lisme» mit Pfiff

Als wir unser 50-Jahr-Jubiläum feierten, veranstalteten wir eine Stubete wie anno dazumal mit Stricken. Interessant war, dass fast alle Frauen eine «Lismete» dabei hatten.

Der absolute Höhepunkt war das Wett-«Lismen». In zwei Gruppen strickten wir um die Wette: Jede Frau strickte zwei Nadellängen (vorn und hinten) und gab sie dann so schnell wie möglich weiter an die Nachbarin. Wer war zuerst fertig? War das eine Gaudi! Die einen waren ganz konzentriert (= nicht stören!) und andere «lismeten» auswendig und plauderten sogar noch dazu. Das war eine Schau. Wunderbar!

Miteinander eine Auszeit geniessen

Unsere Stubete gehört ganz fest in unser Jahresprogramm. Es ist doch wichtig, sich eine kleine Auszeit zu gönnen im Alltag, um es gemütlich und

lustig mit anderen Landfrauen zu haben. Sei es, um sich darüber auszutauschen, was sich gerade auf dem Betrieb oder im Familienleben abspielt, oder einfach, um zuzuhören. So vergehen die drei Stunden Stubete im Flug, und wir freuen uns schon aufs nächste Mal.

Diesmal wird geraten

Am 18. Januar 2018 war es wieder so weit, und wir vom Vorstand trafen uns am Morgen, um alles vorbereiten.

Am Nachmittag genossen wir einmal mehr einen wunderschönen, unvergesslichen Nachmittag – dieses Mal mit einem Gruppenrätselspiel: Verschiedene Rubriken mit verschiedenen Punktezahlen = Schwierigkeitsgrad der Frage, oder vielleicht ist es ja der Joker! Das Ziel: Miteinander, alt und jung, so viele Punkte wie möglich zu erraten und zu gewinnen.

Sich Zeit nehmen für die Seele

Miteinander geht alles besser, und es ist lustiger. Und die Erinnerungen halten dann für einige Zeit an. Für unser Gemüt ist das sehr wichtig.

Ich denke, in unserer hektischen Zeit ist es sehr, sehr wichtig, solche Momente zu geniessen und auch zuzulassen. Es geht einem dann gleich viel besser.

Gnüssed au so Moment, sei's bem Kaffi oder Tee, mit liebä Landfrauä oder au Fründinnen. Tuet i dä Seel und im Gmuet sehr guet.

*Vrony De Quervain,
Nüchilcher Landfrauen*



BILD STRICKHOF

Die Klasse 16/18 der Agro-Techniker HF am Strickhof: Sie sind bereit, durch Anpacken Neues zu lernen.

Landwirtschaft hautnah im HB Zürich

PR-Event der Höheren Fachschule Agro-Techniker vom 1. März 2018: Einen einzigartigen Anlass zur Imagepflege der Landwirtschaft in der breiten Bevölkerung organisieren die Agro-Technikerinnen und -Techniker der Höheren Fachschule Strickhof am 1. März in der grossen Halle des Zürcher Hauptbahnhofs: mit Kühen, einem Melkroboter und einem Racletteplausch.

In der Ausbildung zum Agro-Techniker HF wird jährlich ein öffentlichkeitswirksamer Anlass zugunsten der Landwirtschaft organisiert. Die ganze Eventgestaltung kann von der Projektgruppe frei definiert, geplant und als Klasse durchgeführt werden. In diesem Jahr ist die ganze Klasse besonders motiviert, gemeinsam etwas Neues anzupacken: In der Halle des Hauptbahnhofs Zürich soll den Pendlern die moderne Landwirtschaft gezeigt werden. Diese Bahnhofshalle ist einer der meistfrequentierten Orte in der ganzen Schweiz.

Wertschöpfungsketten aufgezeigt

Der diesjährige Anlass findet am 1. März 2018 statt. Auf rund 40 mal 40 Metern werden die Wertschöpfungsketten von Milch und Kartoffeln

detailliert gezeigt. «Ein Highlight werden die Milchkühe in der Bahnhofshalle sein!», meint Selina Hug vom Organisationskomitee begeistert. Die Kühe, die präsentiert werden, stammen vom Strickhof.

Melkroboter in der Bahnhofshalle

Für den Anlass konnte die Firma Lely Schweiz AG gewonnen werden: Sie wird an diesem Tag mit einem Melkroboter vor Ort sein, um den Interessierten die automatisierte moderne Landwirtschaft näherzubringen. Der Milchlastwagen von Vogt Logistik steht im Zentrum der Ausstellung und soll den Abtransport darstellen.

Einmal selber «häröpfle»

Für die Wertschöpfungskette der Kartoffeln sind «aussergewöhnlich früh» im Dezember die ersten Kartoffeln im Gewächshaus gepflanzt worden. Der Kartoffelauftritt hat auch etwas Spannendes für die Kinder zu bieten: In den mit Erde gefüllten Paloxen können sie nach Kartoffeln graben.

Bauern mit Marktständen vor Ort

Der ganze Anlass wird mit einem Bauernmarkt gekrönt: An rund zehn Marktständen bieten wir regionalen Direktvermarktern die Möglichkeit,

auf ihre Produkte aufmerksam zu machen und diese zu verkaufen.

Die Agro-Technikerinnen und -Techniker werden die Bahnhofsgäste mit feinsten Kartoffeln aus Schweizer Produktion zu würzigem Raclettekäse verwöhnen. Die am Anlass gezeigten Wertschöpfungsketten «Milch» und «Kartoffeln» bieten sich für dieses traditionelle Schweizer Gericht geradezu an.

Imagepflege der Landwirtschaft

Mit dem PR-Event soll auf die HF-Ausbildung Agro-Technik am Strickhof aufmerksam gemacht werden. Ein weiteres Ziel ist es, durch die umfangreichen Vorbereitungsarbeiten, die Kontakte zu wichtigen Akteuren der Landwirtschaftsbranche mit sich bringen, das Netzwerk der angehenden AgroTechniker zu erweitern. Im Mittelpunkt der Veranstaltung steht aber eindeutig die Vermittlung des Images einer fortschrittlichen Schweizer Landwirtschaft im Sinne von «Swissness». Bis zum Anlass gibt es für die Absolventinnen und Absolventen der HF Agro-Technik noch einiges zu erledigen. Sie freuen sich bereits jetzt auf Ihren Besuch!

*Peter Odermatt, Absolvent
Agro-Techniker HF Strickhof*

STRICKHOF-SCHWEINE-TAG II

Schweinemarkt Norwegen

Eine langjährige freundschaftliche Beziehung verbindet den Landwirt und Agrarjournalisten Erling Mysen mit der Schweiz. Am Strickhof-Schweine-Tag in Lindau zeigte er Strukturen und Eckdaten des norwegischen Schweinemarkts auf.

Landwirt Erling Mysen aus dem südnorwegischen Eidsberg kennt die Schweiz gut. Vor 35 Jahren besuchte er sie als Student zum ersten Mal. Seither bereist er sie immer wieder. Norwegen und die Schweiz hätten ähnliche Strukturen, erklärte er anlässlich seines Referats am Strickhof-Schweine-Tag vom 19. Januar 2018. Beide Länder kämpfen beispielsweise mit hohen Arbeits- und vor allem Futterkosten.

Regelungen schützen Markt

Zur Stützung des Agrarmarkts werden darum bei jährlichen Agrarverhandlungen Zielpreise und andere Massnahmen festgelegt, um das Einkommen der Landwirte sicherzustellen. Im Gegenzug hätten die Landwirte die Produktionsziele zu erreichen, welche die Regierung für die norwegische Landwirtschaft festlegt, so Mysen. Der Schweinemarkt ist bezüglich Zuchtsauenanzahl, Produktionsmengen und Richtpreis reguliert. Damit decken die einheimischen Produzenten den Bedarf an Schweinefleisch vollumfänglich ab. Eine allfällige Überproduktion kann exportiert werden – noch, ab 2020 ist dies nicht mehr zulässig. Aktuell zählt Norwegen rund 1000 Sauenbetriebe mit etwa 60000 Sauen sowie 1300 Mastbetriebe, die jährlich rund 1,6 Millionen Schweine für den Fleischmarkt produzieren.

Tierfreundliche Haltung wichtig

Wie in der Schweiz wird auf das Tierwohl Wert gelegt. Das Kupieren der Schwänze hat keine Tradition und ist mittlerweile zudem gesetzlich verboten. Ebenfalls verboten und auch nie eingesetzt worden sind Antibiotika zur Wachstumsförderung. Bezüglich der Boxengrössen sowie der Einstreu (Wühl-, Nestmaterial, Raufutter) gelten klare Richtlinien. Seit 2000 ist die freie Abferkelung Gesetz, die Fixierung



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Erling Mysen zeigte Aspekte des Schweinemarkts in Norwegen auf.

von Sauen nur in Ausnahmefällen gestattet. Darum werden ruhige Tiere mit einem ruhigen Abferkelverhalten in der Zucht gefördert.

Bis 2003 wurden Kastrationen ohne Betäubung durchgeführt, dann per Gesetz durch einen Tierarzt unter Einsatz von Betäubungs- und Schmerzmitteln. 2017 wurden rund fünf Prozent der Schweine chemisch kastriert («Eberimpfung»), der Rest durch Tierärzte. Auch gesextes Sperma komme zum Einsatz, um die Eberproduktion für die Mast zu vermeiden, so Mysen. Grosses Gewicht wird in Norwegen zudem auf Biosicherheit gelegt.

Fokus auf Biosicherheit

Auf seinem eigenen Vermehrungsbetrieb setzt Mysen auf die Landrasse-Reinzucht. Zum Betrieb gehören 35 Sauen. Jährlich verkauft werden für die Zucht 50 Jungsauern sowie 30 Eber, für die Fleischproduktion rund 900 auf dem Betrieb grossgezogene Mastschweine. Das durchschnittliche Schlachtgewicht liegt bei 81 Kilogramm (ohne Kopf). Mysen setzt vorwiegend auf Flüssigfütterung. Neben der Schweinehaltung betreibt er auf 35 Hektaren Ackerbau mit Hafer, Weizen, Gerste und Raps. *sbw*

STRICKHOF-SCHWEINE-TAG II

Von A wie ASP bis Z wie Zunahme

Der Strickhof-Schweine-Tag vom letzten Freitag bot eine Übersicht an aktuellen Themen in der Schweinehaltung, von Geräteentwicklungen über Haltungsaspekte bis zur Afrikanischen Schweinepest (ASP).

Im neuen Forum des Agrovet-Strickhofs in Lindau standen beispielsweise technische Innovationen auf dem Prüfstand: So informierte Strickhof-Berater Roger Bolt anstelle des erkrankten Volker Siemers über Entwicklungen bei Luftwäscheranlagen zur Emissionsminderung.

Schweinezüchter Florian Iten aus Hünenberg (ZG) demonstrierte eine neue Impftechnik mit Druck statt Nadel. Mittels eines Films zeigte er das entsprechende Impfprozedere im Schweinestall auf. Das neue Verfahren ist zeitsparend. Die Impfpistole wird gratis zur Verfügung gestellt. Doch ist es aktuell erst für einen Impfstoff und nur bei Ferkeln anwendbar.

Über Schweinehaltung nach biologischen Grundsätzen sprach Peter Haldemann, Landwirt und stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Fleisch von Bio Suisse. Auf seinem biologisch bewirtschafteten Betrieb in Raperswilen (TG) achtet er auf geschlossene Kreisläufe: Er mäset eigene Ferkel aus und setzt in der Zucht auf betriebseigene Nachwuchszuchtsauen. Den Bestand behandelt er homöopathisch. Seit drei Jahren habe er keine Antibiotika mehr einsetzen müssen, so der Landwirt. Haldemann analysierte zudem, was biologischer Anbau für einen Betrieb bedeutet, und legte stark

Gewicht darauf, dass sich der Landwirt Bio anpassen müsse und nicht umgekehrt. Beschlüsse würden im Verband demokratisch gefasst. Mit von der Basis her gefällten Entscheidungen müsse man sich arrangieren können.

Referiert wurde im Weiteren zur Hofabsamung, Futtermittelverwertung, zum Manifest Weissenstein (Branchengruppierung zur Promotion von Schweinefleisch) sowie zum Schweinemarkt in Norwegen (s. nebenstehender Artikel).

Das ASP-Virus ist hart im Nehmen

Die Spannung im Agrovet-Forum stieg spürbar, als Dr. med. vet. Robert Graage vom Tierspital Zürich über die Afrikanische Schweinepest (ASP) informierte. Er zeigte auf, dass zwar Wildschweine wohl Infektionsträger sind, die Verschleppung jedoch hauptsächlich über Menschen passiert: über Schmutz an Kleidern, Schuhen und Fahrzeugen sowie über Jagdtrophäen und vor allem auch infizierte Fleischwaren, die beispielsweise unterwegs aus dem Auto geworfen statt korrekt im Schwarzkocher entsorgt werden.

Das ASP-Virus sei äusserst widerstandsfähig, so Graage. Es überlebt in Blut bei Raumtemperatur bis zu 18 Monate, im Kot bis zu 16 Tage, in gefrorenen Fleischprodukten bis zu 6 Monate und in Rohschinken bis zu 400 Tage. Für den Mensch ist der Erreger nicht gefährlich, für die Schweine jedoch tödlich. Darum wird die Seuche rigoros bekämpft. Würde sie in Schweizer Beständen festgestellt, müssten diese vollumfänglich getötet werden, nebst seuchenpolizeilichen Massnahmen und

daraus resultierenden marktbezogenen Einschränkungen.

Risiken unbedingt vermeiden

Graage riet, Arbeitnehmer vor allem auch aus betroffenen Ländern zu informieren und zu sensibilisieren sowie die betrieblichen Biosicherheitsmassnahmen rigoros aufrechtzuerhalten. Schweinefleisch aus ASP-betroffenen oder -verdächtigen Ländern sollte nicht eingeführt werden. Die Verfütterung von Gastroabfällen und Fleischprodukten sei strikt zu kontrollieren oder einzuschränken. Weiter unterstrich Graage die Wichtigkeit von Kontrollen bei Transporten sowie bei Tier- und auch Spermazukäufen. *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Züchter Florian Iten leitete im Umgang mit der Impfpistole an.