

«MIINI MEINIG»

Schnee

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Mit nebenstehendem Artikel zum Notstand in globalen Ernährungssystemen bin ich – kann man sagen – nostalgisch geworden. Irgendwie schon, wobei, nostalgisch ist doch eigentlich positiv?

Wie auch immer, der Name Bernard Lehmann hat mich in die Zeiten zurückversetzt, als er noch Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft war und sein Chef Landesvater Johann Schneider-Ammann. Letzterer war in meinem Umfeld in derart vieler Leute Mund,Whatsapps und Mails, dass man oft nur von JSA sprach oder schrieb. Ich habe das Kürzel auch benutzt. Es war praktisch, auch wenn es mich an eine Unterröschemarke erinnert hat.

Beliebt war JSA jedenfalls in der Landwirtschaft nicht. Bei mir bald auch nicht mehr. Häja, an Agraranlässen bekam ich seinerseits verschiedentlich schräge Sprüche gegen die Bauern mit – dass die Zuhörerschaft grinste, machte mir deutlich, dass kaum Landwirte im Saal sass. Klar, die waren schliesslich auf dem Feld, im Stall oder sonstwo am Chrapfen.

Das sei Schnee von gestern, finden Sie? Vielleicht, obwohl es hier gestern definitiv keinen Schnee gegeben hat. Auch nicht in Bundesbern. Aber sehen Sie, was mir bei all diesen Erinnerungen bewusst wurde: Das BLW ist zwar noch immer nicht des produzierenden Landwirts Freund. Zu viel Hüst und Hott kommt von Bern. Als könnten Bauern und Bäuerinnen ihre auf Langfristigkeit ausgelegten Unternehmen von heute auf morgen wie einen schnittigen Rennwagen mit qualmenden Pneus um die Kurve reisen. Zu viel Papier kommt von Bern, zu viel Administratives. Zu viel Theoretisches, das in der Praxis nicht standhält und von dem dann bisweilen niemand so richtig weiss, wie es im bäuerlichen Arbeitsalltag umzusetzen ist.

Trotzdem, scheint mir, hat sich die Lage etwas entspannt. Zumindest was Anstand seitens Bundesbern angeht. Dafür bin ich dankbar.

Nebenan formuliert Bernard Lehmann grosse Herausforderungen, die es anzugehen gilt. Wie soll die Welt solches meistern, wenn es einer unserer Sieben nicht mal fertigbringt bzw. -brachte, seiner Klientel gegenüber respektvoll und fair zu sein? Zum Glück hat sich das geändert. Und ja, Sie haben doch recht, zum Glück ist das Schnee von gestern. Uns bleiben der Aufgaben in Zukunft noch genug.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Rebensprayerkontrolle 2023**
Mo., 13., – Mi., 15. März:
Robert Roth, Hallau;
Mo., 20. März: Cyril Tappolet,
Gennersbrunn.
Neu-, Um-, Abm.: Adrian Hug,
sektion@vlt-sh.ch, 079 395 41 17.

■ **Jubiläumsauktion 125 Jahre swissherdbook ost**
Samstag, 18. März, ab 10.30 Uhr,
Strickhof Lindau.

■ **Pro specie rara Pflanzkartoffeln und Ostermärit**
18. und 19. März, 9–17 Uhr,
Berchtoldshof, Bernstr. 32,
3315 Bätterkinden. Zum Kauf
angeboten werden über 50 rare
Sorten Saatkartoffeln.

Notstand in Ernährungssystemen

Für Bernard Lehmann braucht es eine grundlegende Transformation der Ernährungssysteme, um die globale Ernährungssicherheit zu verbessern. 1,6 Milliarden Menschen leiden an Hunger oder Mangelernährung. Klimakrise, Armut und Bevölkerungswachstum verschärfen das Problem.

VON JONAS INGOLD

Bernard Lehmann ist als Vorsitzender der erste Schweizer im UNO-Gremium HLPE-FSN, seit es 2010 ins Leben gerufen worden ist. Das Gremium ist unter anderem dafür zuständig, den aktuellen Stand der Ernährungssicherheit und die Ursachen der Probleme zu analysieren und zu bewerten. Es liefert zudem wissenschaftliche Analysen und Vorschläge zu politikrelevanten Themen.

«Das Ziel ist es immer, die identifizierten Probleme zu entschärfen», sagt Bernard Lehmann. Das HLPE-FSN habe auch den Claim «Where Science and Policy meet». Er habe in seiner Laufbahn beides gesehen (siehe Kästchen) und könne jetzt in einer Brücke dazwischen arbeiten.

Guidelines für Agrarpolitik

Das HLPE-FSN gehört zum Committee on World Food Security (CFS), einem Ernährungsausschuss der Vereinten Nationen. Vom HLPE-FSN entwickelte Guidelines gehen erst in dieses Parlament, in dem Staaten, UN-Organisationen, Zivilgesellschaft, Wissenschaft und die Privatwirtschaft vertreten sind, und erfahren dort eine Art Vernehmlassung. Nachdem sie diese durchlaufen haben, können sie von den Staaten angewendet werden.

«Das ist extrem wertvoll», sagte Bernard Lehmann kürzlich an einer Veranstaltung von «SVIAL – My Agro Food Network» in Bern. «Gerade die armen Ländern betonen immer wieder, das sei genau, was sie für ihre Agrarpolitik bräuchten.»

Diese Länder haben keine mit der Schweiz vergleichbaren Bundesämter, welche eine Agrarpolitik entwickeln. Sie können die Guidelines übernehmen und darauf basierend ihre Gesetzgebung ausrichten. Es sei zudem ein grosser Vorteil, dass die Agrarpolitiken der verschiedenen Länder in dieselbe Richtung gingen, wenn die Guidelines übernommen würden, so Lehmann.

Multilateralität schärft Blick fürs Ganze

Besonders wichtig im Gremium sei die multilaterale Zusammenarbeit, die einen Blick aufs Ganze ermögliche und zahlreiche Aspekte miteinbeziehe, betont Lehmann. Das ganze Food System sei riesig – da sprechen nicht nur Agronomen mit, sondern auch Mediziner oder Klimaexperten. Entsprechend reichhaltig ist denn auch die Anzahl an Organisationen, die im Food System tätig sind.

Die Ernährungssicherheit zu stärken, ist dringend nötig. 1,6 Milliarden Menschen leiden aktuell an Hunger und Mangelernährung. Das sei ein riesiges Problem, so Lehmann. Die Kinder entwickelten sich schlecht, was sich unter anderem auch auf die intellektuellen Fähigkeiten auswirke. «Es ist dramatisch», so Lehmann. Es gebe für die Situation direkte Gründe wie die mangelnde lokale Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln.

Mangel bei den einen ...

Ebenso bedeutend sind die indirekten Gründe, von denen Lehmann vor allem die mangelnde Kaufkraft hervorhob. Die Menschen können es sich schlicht nicht leisten, genügend oder richtig zu essen. Die Covid-Pandemie



Bis zu seiner Pensionierung war Bernard Lehmann Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (blw). Neben ihm auf dem Archivbild der jetzige BLW-Direktor Christian Hofer.

verschlechterte die Situation. «Viele Menschen weltweit arbeiten als Tagelöhner. Bei einem Lockdown verlieren sie sofort ihren Job», so Bernard Lehmann. Im Schnitt hätten diese Menschen noch drei Tage Geld für Nahrungsmittel gehabt, danach sei Schluss gewesen.

... Fehlernährung bei den anderen

Ebenso ein Ernährungsproblem ist die Fehlernährung, die zum Beispiel zu Übergewicht führt. Auch hier sind weltweit 1,6 Milliarden Menschen betroffen. «Zusammengenommen haben rund 40 Prozent der Menschheit wegen dem Essen ein echtes oder ein potenzielles Gesundheitsproblem», betont Lehmann.

Viele Probleme aufs Mal

Ein Blick in die Zukunft birgt wenig Hoffnung für Optimismus: Regionen, in denen aktuell bereits Hunger herrscht, sind auch am stärksten vom Klimawandel betroffen und weisen das höchste Bevölkerungswachstum auf.

Und wieder zurück zum Geld: Es sind die Staaten, in denen auch die grösste Armut herrscht. «Wenn man

das alles zusammen anschaut, zeigt sich: Wir haben ein grosses Problem», sagt Lehmann klar. Das Hungerproblem verschärfe sich, es sei eine enorme Herausforderung. Wenn man nicht handle, «laufen wir an die Wand».

Klar ist für Lehmann: Der Status quo ist keine Option. Es brauche eine grundlegende Transformation der Ernährungssysteme. Kleine Anpassungen seien nicht ausreichend.

Es brauche bessere Rahmenbedingungen für die lokale Produktion und den Zugang zu Nahrung in den defizitären Welt-Regionen, wozu u. a. Armutsbekämpfung, bessere Rechte und Ausbildung ebenso gehören wie die Verhinderung von Food Losses.

Zudem sei es nötig, die Resilienz der Ernährungssysteme zu stärken, damit Schocks wie etwa der Ukraine-Krieg abgefedert werden könnten.

Eigentlich genügend Kalorien

Grundsätzlich würden mehr als genügend Kalorien produziert, 5900 pro Mensch und Tag. Nachernteverluste oder auch die Nutzung als Bioethanol verringern den Wert. Lehmann plädiert dafür, den Konsum von den tieri-

schen zu den pflanzlichen Proteinen zu verschieben. «60 Prozent der pflanzlichen Proteine werden gefressen, 40 Prozent gegessen», so Lehmann. Das sei korrigierbar, wenn man denn möchte. «Wir müssen nicht mehr produzieren, es aber anders einteilen.»

Wie soll das umgesetzt werden?

SVIAL-Geschäftsführer Marcel Anderegg warf die Frage auf, wieso die teils schon länger bekannten Lösungsansätze es schwieriger hätten, den Weg in die Praxis zu finden.

Lehmann sprach diverse Probleme an. So habe der Anteil der Menschen mit Hunger wegen längerer oder öfter auftretender Dürren zugenommen. Auch behinderten Konflikte etwa in Afrika, Pakistan oder Afghanistan die Produktion und Verteilung der Nahrungsmittel.

Das seien nicht Probleme, welche die Agronomen alleine lösen könnten, da brauche es viel Interdisziplinarität. Teils müsse der Druck auf die Länder erhöht werden, damit sie handelten, und sie müssten sich erklären, wieso es keinen Fortschritt gebe.

Nicht alle Staaten gleich aktiv

Bernard Lehmann betonte weiter, dass Nothilfe, Investitionen, Entwicklungszusammenarbeit sowie Ausbildung und Forschung von grosser Bedeutung für den globalen Süden seien. So ergänzten sich die Arbeit des CFS und die der UNO-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft FAO gut*. Diese leistet technische Hilfe vor Ort, während das CFS die Rahmenbedingungen dafür schafft.

Auch wenn die Probleme globaler Natur sind – nicht alle Staaten leisten gleich viel. Die Beiträge der Schweiz, Frankreichs oder Deutschlands seien enorm wichtig für die Arbeit des HLPE-FSN. Andere Staaten fohitieren sich aber darum, so Lehmann. So hat die HLPE-FSN aktuell 13 Gönnerstaaten.

* Siehe LID-Artikel «Vom Ziel weit entfernt» vom 24. Februar 2023 auf www.lid.ch.

ZUR PERSON

Vielfältige Laufbahn

Bernard Lehmann hat in seiner Laufbahn die Landwirtschaft aus verschiedenen Perspektiven kennengelernt.



Aufgewachsen auf einem Waadtländer Bauernhof holte er nach dem Abschluss einer landwirtschaftlichen Lehre die Matura nach und schloss an der ETH Zürich das Studium der Agrarökonomie ab. Nach der Dissertation ging er zum Schweizerischen

Bauernverband, bevor er sieben Jahre später als ordentlicher Professor für Agrarökonomie an die ETHZ zurückkehrte. Nach der Arbeit im Schweizer Bauernverband und im Bildungssektor trat er 2011 die Stelle als Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) an, die er acht Jahre lang innehatte.

Aktuell beschäftigt er sich hauptsächlich mit Fragen der globalen Ernährung, so unter anderem als Vorsitzender des UNO-Gremiums High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE-FSN).

lid

LANDFRAUEN-KÜCHE

Randen im Fokus

Für einmal ist nicht unser schöner «Hausberg», der Randen, gemeint. Nein, das Gemüse Randen, in Deutschland «Rote Beete» genannt, steht heute im Mittelpunkt. Randen in der Küche zu verwenden ist dank dem fixfertigen gedämpften und manchmal schon geschälten Produkt aus dem Supermarkt ein Einfaches.



Allerdings sollte die frische Rande nicht ausser Acht gelassen werden. Diese findet man beim Gemüsebauer, auf dem Wochenmarkt und in den grösseren Supermärkten im Sortiment. Die Rande ist ein Wurzelgemüse, das ganzjährig Saison hat.

Ihre Lagerung ist sehr einfach und sie bleibt mehrere Monate frisch. Sie liebt es kühl und dunkel.

Da ist drin, was frau braucht

Die Rande ist nicht nur einfach zum Aufbewahren, nein, sie hat auch viele wichtige Nährstoffe in sich. Gerade für Frauen ist der Verzehr von Randen eine gute Eisenquelle. Mit einem Gehalt von 1,2 mg auf 150 Gramm gekochte Randen ist der tägliche Bedarf von 1,5 bis 2 mg Eisen bei einer Frau schon fast gedeckt.

Randen frites

Dank ihrem süsslichen, erdigen Geschmack findet die Knolle sogar bei Kindern auf dem Teller ihren Platz. Darum der Tipp: Randen frites.

Zutaten für 4 Personen:

- 2-4 mittelgrosse rohe Randen-Knollen
- 3-4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- Salz zum Würzen

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Randen schälen und in Stäbchen schneiden (ähnlich Pommes frites). In einer Schüssel mit Öl und Salz vermengen.

Randen auf dem Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Rille gut 35 bis 40 Minuten backen (die Frites sollten nicht mehr hart sein). Zwischendurch die Randen mit einem Kochlöffel untereinandermischen, damit die Stäbchen von allen Seiten gut gebacken werden.

Die Randen Frites eignen sich gut als Beilage.

Randen-Apfeltünne

Zutaten Belag:

- 500 gr. Randen, roh
- 1 Apfel
- 100 gr. geriebener Käse

Zutaten Guss:

- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 EL Maisstärke
- 3 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 TL Salz
- Pfeffer und Paprika nach Bedarf

Zubereitung:

Die Randen zuerst kochen. Nach dem abkühlen schälen und in Stäbchen schneiden. Den Apfel ebenfalls schälen und in Stäbchen schneiden.

Käse reiben, die Hälfte davon mit den Randen- und Apfelstäbchen vermengen und auf dem Teigboden verteilen (Teig: siehe Abschnitt «Tünnenteig»).

Inzwischen den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Alle Zutaten für den Guss zusammenrühren und über der fast fertigen Tünne verteilen. Den restlichen Käse darüber verteilen. Nun das Ganze für 30 bis 35 Min. in den Backofengeben.
(Quelle: swissmilk.ch)



BILD ZVG

Influencerin Eveline alias Frau Chlämmerlisack motiviert mit Pepp.

Tünnenteig

Natürlich hat jede und jeder die Möglichkeit, einen fertigen Kuchenteig im Lebensmittelgeschäft zu kaufen und die Tünne damit herzustellen. Wer aber wissen möchte, was in seinem Teig genau drin ist, dem empfehle ich, diesen selbst herzustellen.

Seit Längerem benutze ich für sämtliche Teige nur noch das Rezept von Frau Chlämmerlisack.

Pfiffige Life-Hacks und Rezepte

Frau wer? Genau, Frau Chlämmerlisack. Unter www.frauchlaemmerlisack.ch findet man sämtliche Fakten zu ihrer Person.

Auf Instagram unter [frau_chlaemmerlisack](https://www.instagram.com/frau_chlaemmerlisack) zeigt sie täglich Tipps und Tricks und macht Mut zum Selbermachen. Mit dem #teamsälbermache teilt sie ihre Eindrücke, wie regionales und saisonales Kochen sich bewährt. Auf ihrer Website finden sich vielfältige Rezepte für den täglichen Bedarf.

Sie inspiriert, weniger Fertigprodukte zu verwenden und mehr selber herzustellen und so auch dem Foodwaste entgegenzuarbeiten.

Wähenteig mit Quark

nach Frau Chlämmerlisacks Rezept.

Zutaten:

- 100 gr. Rapsöl
- 100 gr. Weisswein
- 250 gr. Magerquark
- 6 gr. Salz
- 1/2 Pack Backpulver, gesiebt
- 500 gr. Zopfmehl
- Teigmaschine mit dem K-Hacken bestücken.

Zubereitung:

Alle Zutaten nur kurz zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Teig dünn ausrollen und in ein mit Backpapier bestücktes Blech legen. Mit einer Gabel einstechen und anschliessend belegen.

Gut zum Einfrieren geeignet

Tipp: Der Teig kann sehr gut eingefroren werden. Den frischen Teig zu einer Kugel formen und in einen Beutel legen. Diesen dann einfrieren. Vor Gebrauch den Teig langsam im Kühlschrank auftauen. Schmeckt wie frisch zubereitet! Der Teig eignet sich für süsse und salzige Dünne.
En Guete! *Nicole Peter*



Hier geht's direkt zu Frau Chlämmerlisacks Website.

DIGITALISIERUNG

Hilfe bei der Qual der Wahl

Die Nutzung von digitalen Aufzeichnungshilfen auf den Landwirtschaftsbetrieben nimmt zu. In einer durch die Arenenberger Beratung durchgeführten Umfrage im September 2022 zeigte sich, dass rund 50 Prozent der Personen, die an der Umfrage teilgenommen haben, bereits eine digitale Aufzeichnungshilfe nutzen.

Dabei wird von den Nutzenden vor allem die geordnete Ablage und die Möglichkeit zur mobilen Datenerfassung in den Programmen geschätzt. Um weiteren Betrieben eine gute Übersicht für den Einstieg in den Bereich der digitalen Aufzeichnungshilfen zu bieten, hat der Arenenberg vier Merkblätter für in der Schweiz häufig genutzte Programme zusammengestellt.

Die Merkblätter sind alle gleich strukturiert und geben einen Überblick über die jeweilige Firma, den Funktionsumfang der Programme, den Einstieg ins Programm und eine Übersicht über die Vor- und Nachteile der jeweiligen Programme.

Grundsätzlich können wir für den Einstieg folgende Tipps mit auf den Weg geben:

- Lesen Sie unsere Merkblätter durch und schauen Sie, welches Programm für Sie geeignet wäre. Lösen Sie bei Interesse einen Probezugang.
- Nutzen Sie für den Einstieg eine ruhige Zeit und unterschätzen Sie den Erstaufwand nicht.
- Besuchen Sie eine Schulung des jeweiligen Anbieters.
- Geben Sie die erforderlichen Stammdaten vollständig ein.
- Arbeiten Sie konsequent mit dem Programm und geben Sie die Feldkalenderdaten nach jeder abgeschlossenen Tätigkeit ein, damit das Programm stets aktuell bleibt.

Nachfolgend werden die vier Programme kurz beschrieben.

Agroplus

Das Programm «Agroplus» ist prädestiniert, um die ÖLN-Aufzeichnungen zu machen und um sich mithilfe des Ampelsystems für den Nährstoffsaldo und andere ÖLN-relevante Kennzahlen einen Überblick zu verschaffen. Zudem können unterschiedliche Dossiers für verschiedene Betriebe angelegt werden.

Im Weiteren bietet das Programm einen einfachen Feldkalender, der auch mittels Smartphone-App bedienbar ist. Interessant ist auch die Möglichkeit, einen Düngungsplan direkt im Programm zu erstellen.

Leider sind das Design und die Menü-Anordnung im Programm nicht

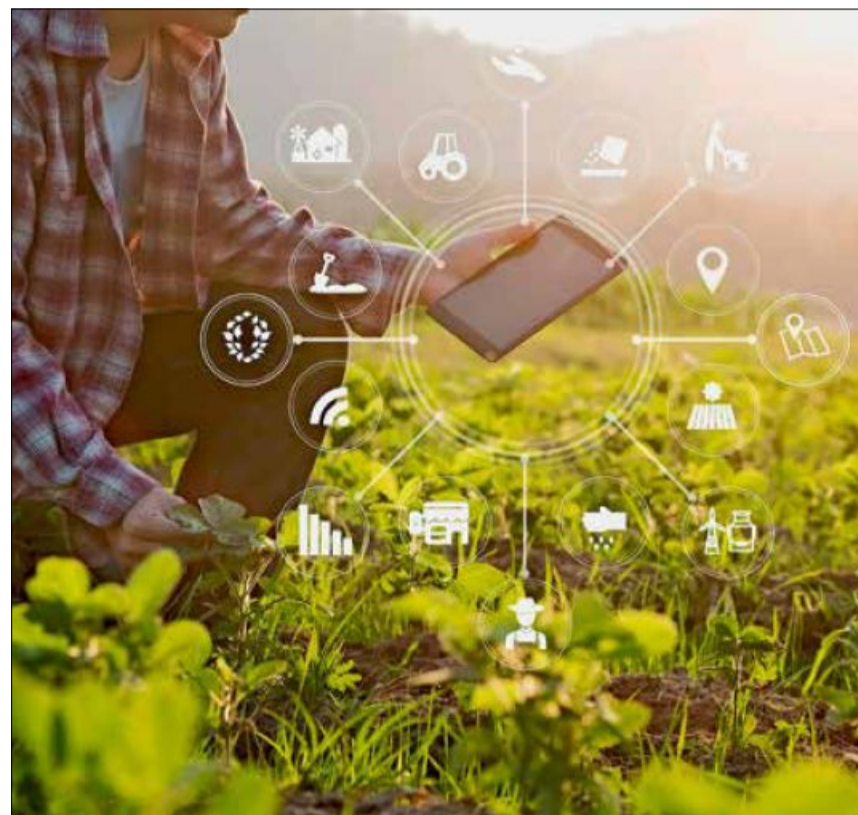


BILD PRATHANKAMPAP/SHUTTERSTOCK

Digitalisierung kann verschiedene Wege gehen – welcher passt zu einem? Die Merkblätter von Arenenberg und Swiss Future Farm helfen weiter.

mehr zeitgemäss, da in vielen unterschiedlichen Fenstern gearbeitet werden muss. Es ist auch nicht möglich, mit dem Programm umfassende Deckungsbeitragsrechnungen machen.

Barto

«Barto» richtet sich durch seine Vielfältigkeit und seinen modularen Aufbau an verschiedenste Betriebe: Wer es einfach mag, nutzt nur den Feldkalender.

Nutzer/-innen brauchen anfangs etwas Eingewöhnungszeit, bis sie sich mit dem Aufbau, bestehend aus Obermenü und Untermenü in Kachelstruktur, vertraut gemacht haben. Ein grosses Plus ist jedoch die sehr gut umgesetzte und nutzerfreundliche App. Weiter können im Programm umfassende Deckungsbeiträge gerechnet werden.

Nutzerinnen und Nutzer, welche die Daten aus Barto zusätzlich zur Cloud auch noch separat als PDF auf dem Hof-PC speichern oder ausdrucken möchten, werden übersichtliche und gut lesbare Kulturenblätter etwas vermissen.

eFeldkalender

Der eFeldkalender richtet sich an Betriebe, die es einfach und ohne Schnickschnack mögen. Die Bedienung ist intuitiv und ÖLN-relevante Daten können eingetragen und ausgewertet werden. Die Möglichkeit zum Zusammenstellen und Drucken des Betriebsdossiers überzeugt zudem sehr.

Leider macht die Bedienung der Smartphone-App nur mässig Freude, da man viel hoch- und runterscrollen muss. Auch für Betriebe, die zum Beispiel Daten (Aufträge) von den Traktoren importieren möchten, ist der eFeldkalender nicht geeignet, da diese Funktion fehlt.

Isagri Geofolia

Der Geofolia-Feldkalender ist ein Alleskönner und richtet sich an Betriebe, die umfassende Auswertungen sowie Kostenanalysen machen möchten und bereit sind, die entsprechenden Daten konsequent einzutragen.

Leider geht der grosse Funktionsumfang etwas zulasten der Bedienbarkeit. Daher empfiehlt es sich, zu Beginn der Nutzung eine Schulung zu absolvieren. Wenn man sich einmal ins Programm eingearbeitet hat, funktioniert die Bedienung gut.

Gerade jüngere Personen dürften aber mit der etwas langsam und nicht automatisch synchronisierenden mobilen App nicht ganz glücklich werden.

Gute Lektüre und viel Erfolg beim Umsetzen!

*Jasmin Burkard, BBZ Arenenberg
Florian Abt, SFF Tänikon*



Mit diesem QR-Code gelangen Sie digital zum BBZ Arenenberg.

ANZEIGE

VERTRAUT mit der Landwirtschaft & Ihrer Buchhaltung



AGRO-Treuhand
Region Zürich AG
Lagerstrasse 14
8600 Dübendorf
052 355 01 10
www.atzuerich.ch

Ihr Partner in allen buchhalterischen Fragen

- Führen der Finanzbuchhaltung, inkl. MWST-Abrechnung
- Abschlussberatung von Buchhaltungen
- Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung
- Betriebswirtschaftliche Buchhaltung



Erfahrung, Fachkompetenz und Vertrauen.