

«MIINI MEINIG»

Ja oder Nein!

VON MARIANNE STAMM



Als gute Schweizerin bin ich gerne neutral. Journalisten sollen ja auch nicht Stellung nehmen. Sie sollen die Sache immer fair und von beiden

Seiten darstellen. Es gibt aber Zeiten, da ist ein klares Ja oder Nein gefragt, wie zum Beispiel bei Abstimmungen. Letztes Wochenende wurden wieder wichtige Weichen gestellt. Die einen freuten sich über die Resultate, andere weniger. Für viele Menschen, auch für mich, ist es eine echte Herausforderung, solche Entscheidungen zu treffen. Meistens haben beide Seiten gute Argumente, wenn man bereit ist, darauf einzugehen. Aber auf dem Abstimmungszettel gibt es keinen Mittelweg. Es gibt nur zwei kleine Vierecke, eins mit «Ja», das andere mit «Nein». Wir können auch leer einlegen, habe ich auch schon gemacht. Oft sind wir einfach überfordert mit den vielen Abstimmungsvorlagen. Manchmal hatte ich nicht oder machte mir keine Zeit, um mich ins Material zu vertiefen. Einfach auf Geratewohl zu stimmen, möchte ich aber nicht. Das täte meinem harterkämpften Stimmrecht unrecht. Am 13. Juni werden wir wieder herausgefordert, ein klares Ja oder Nein zu finden. Für die meisten in der Landwirtschaft tätigen Personen scheint es klar, wir müssen unbedingt Nein stimmen. Dabei gibt es auch deutliche Stimmen aus der Landwirtschaft, die für ein Ja plädieren, zum Beispiel die Kleinbauern-Vereinigung. Das kann für den Konsumenten verwirrend sein. Ich denke, der bewusste Konsument wird sich eher auf der Seite der Kleinbauern finden. Das sollte von der Nein-Seite nicht unterschätzt werden. Umgeben von Menschen aus beiden Blickwinkeln, würde ich mich manchmal am liebsten in mein neutrales Loch zurückziehen. Nebst einer klaren Stellung ist auch harte Arbeit angesagt. Wir müssen unsere Meinung gut, klar und verständnisvoll erklären können. Dazu braucht es Faktenkenntnisse, die unsere Meinung unterstützen. Emotionen reichen hier nicht aus, obwohl diese Auseinandersetzung sicherlich auf dieser Ebene ausgetragen wird. Nehmen wir die Emotionen der anderen Seite ernst. Helfen wir alle mit, diese Emotionen mit gut fundierten Fakten zu beeinflussen. Dies ist keine Zeit für Neutralität. Ich werde also Nein stimmen.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Schwarzwildschäden:** Kontaktieren Sie Paul Leu, Merishausen, Präsident Schätzungskommission Schwarzwildschäden. Tel. Nr. 079 586 07 71.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bührer Winiger (sbw) www.schaffhauserbauer.ch

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

Vegane Produkte aus Schweizer Böden

Vegane oder vegetarische Mahlzeiten liegen im Trend. Eine zentrale Rolle spielen dabei pflanzliche Proteine. Diese kommen erst zu einem kleinen Teil von Schweizer Äckern, zum Beispiel von Kai Tappolet in Wilchingen.

VON DAVID EPPENBERGER

Fleischalternativen haben Zukunft: Bis in fünf Jahren soll das Marktvolumen für «pflanzliches Fleisch» weltweit auf einen Wert von 51 Milliarden US-Dollar ansteigen. Das prophezeit die Grossbank UBS in ihrem aktuellen «Sustainable Finance Report». Obwohl das Fleischsortiment immer noch viel grösser ist, sind auch bei den Schweizer Grossverteilern die Regale mit Produkten mit knackigen Namen wie «Planted Chicken», «Beyond Burger» oder «Plant Based Gehacktes» breiter geworden. In den Hauszeitungen der Grossverteiler Coop und Migros werden sie intensiv beworben.

Offenbar mit einigem Erfolg, wie Lorenz Wyss, Konzernchef der zu Coop gehörenden Bell Food Group, kürzlich in einem Interview im TV-Nachrichtenmagazin «10 vor 10» sagte. Der Umsatz der Tochterfirma Greenmountain, die sich auf die Produktion von Fleischalternativprodukten spezialisiert hat, habe sich im letzten Jahr verdoppelt, sagte er dort. Das Zielpublikum für die «Fake»-Würste und den Fleischkäse aus Erbsen sind die Flexitarier. Das sind Leute, die aus gesundheitlichen, ökologischen oder moralischen Gründen bewusst weniger Fleisch essen wollen, aber sich trotzdem zwischendurch ein feines Schnitzel gönnen. Sie liegen in einer Preisklasse, welche die Produkte für die Flexitarier erschwinglich machen. Deren Anteil wird in der Schweiz je nach Quelle auf bis zu einem Drittel der Bevölkerung geschätzt. Tendenz steigend.

Rohstoffe aus dem Ausland

Bisher kaum profitieren vom Boom können die Schweizer Bäuerinnen und Bauern. Viele der Produkte basieren auf Soja- oder Erbsenproteinen und werden nicht selten sogar ganz im Ausland produziert. Auch der Blick auf die Zutatenliste in der Schweiz hergestellter «pflanzenbasierter Fleischersatzprodukte» macht deutlich, dass die Rohstoffe nur zu einem geringen Anteil von hier kommen.

Die Firma Planted Foods AG aus Kempthal beispielsweise beschafft das Gelberbsen-Proteinisolat für die Herstellung ihrer Fleischalternativen in europäischen Ländern. «Aus der Schweiz ist dieser Rohstoff gar nicht in den nötigen Mengen verfügbar», sagt Firmenmitbegründer Christoph Jenny. Das Interesse an einer lokalen Produktion sei aber sehr gross. So wurde das Projekt «Züchtung für die Etablierung Schweizer Erbsen in Landwirtschaft und Ernährung» gemeinsam mit Partnern gestartet, mit der Unterstützung vom Bundesamt für Landwirtschaft.

In diesem Projekt werden Erbsen in der Schweiz gezüchtet, die spezifisch für die pflanzliche Ernährung eingesetzt werden können und sich optimal für die Alternativprodukte eignen. Etabliert sind in der Schweiz nur grüne Erbsen, welche die Landwirte im Vertragsanbau für Verarbeitungsfirmen anbauen und meistens als Tiefkühlprodukt oder in der Konserve landen. Doch diese eignen sich eben nicht für die Pflanzenburger. Bei Veganern, die ganz auf tierische Produkte verzichten, liegen zudem wegen ihrer besonders hohen Proteingehalte als «Superfood»



BILD DAVID EPPENBERGER

Kai Tappolet baut seit zehn Jahren grüne und schwarze Linsen an. Die Schweizer Landwirte müssen es schaffen, mehr Eiweisse für den menschlichen Konsum zu produzieren, ist er überzeugt.

bezeichnete Körnerleguminosen im Trend. Beispielsweise Soja, Linsen oder Süßlupinen, die aber anbaumässig in der Schweiz kaum aus einer Nische herauskommen. Das hat seine Gründe.

Aufwändiger Linsenanbau

Kai Tappolet baut bei sich in Wilchingen seit zehn Jahren grüne und schwarze Linsen an. Der Absatz ist kein Problem, eher im Gegenteil. Die Nachfrage sei während der Pandemie eher noch gestiegen, weil sich die Leute mehr hindersinnen würden und irgendwie sensibler für regionale Produkte geworden seien.

Trotzdem sind Landwirte eher selten, die wie er auf den Zug der prosperierenden veganen und vegetarischen Küche aufspringen, in der die gute alte Linsensuppe oder Erbseneintopf plötzlich wieder hip sind. Tappolet ist ein Überzeugungstäter: «Wir müssen es irgendwie schaffen, mehr Eiweisse für den menschlichen Konsum auf unseren Äckern zu produzieren», sagt der Biobauer.

Mittlerweile baut er die Linsen in einem Dreiergemisch mit Leindotter als Stützfrucht sowie Eiweisserbsen an. Als Reinkultur liegen die Pflanzen mit dem Schoten bei der Ernte sonst oft auf dem bei ihm steinigen Boden, womit der Mährescher dann ein Problem hat. Er drescht und trocknet das Dreiergemisch selbst, ehe er es trennt. Übrig bleiben 200 bis 800 Kilogramm Linsen pro Hektare, die er in einem weiteren Schritt reinigt und kalibriert. Praktisch alles geht in die Direktvermarktung.

Grosser Aufwand geht auf

Das Leindotter presst er zu Öl, und die Erbsen verkaufte er bisher als Futter. Weil er die meisten Arbeiten selbst ausführt, bleibt genug Wertschöpfung auf dem Betrieb, und am Schluss stimmt es unter dem Strich auch finanziell. Doch der Aufwand sei insgesamt halt schon gross, sagt er. Vor allem wegen den grossen Ertragsschwankungen sind viele Bauernfamilien nicht bereit, dieses Risiko einzugehen. Zumal es keine spezifischen Direktzahlungen für Linsen gibt. «Es ist sicher einfacher, auf dem Acker wie gewohnt Wei-

zen anzusäen, wo alles klar und planbar ist», erklärt Tappolet.

Laut der Branchenorganisation Swiss Granum wuchsen im letzten Jahr in der Schweiz gerade einmal auf 136 Hektaren Linsen. Andere zurzeit angesagte Eiweisskulturen für die Verwendung in der menschlichen Ernährung wären beispielsweise Kichererbsen, Süßlupinen oder Soja. Der Anbau all dieser Kulturen erfordert allerdings relativ hohe klimatische Ansprüche, die nicht überall erfüllt werden können.

Sie wachsen nur auf den besten Böden. Dort, wo Getreide, Kartoffeln oder Gemüse etabliert sind zum Beispiel. Doch vor allem fürchten die Bauern das Unkraut, gegen das Körnerleguminosen wenig konkurrenzfähig sind.

Schweizer Produktion steigt

In den letzten zehn Jahren hat sich die Anbaufläche von Soja fast verdoppelt, das einen deutlich höheren Eiweissgehalt als Linsen aufweist. Im letzten Jahr waren es immerhin 2037 Hektaren, davon 735 in Bio-Qualität. Noch vor ein paar Jahren ging der grösste Teil davon in den Lebensmittelsektor zur Herstellung unter anderem von Tofu. Mittlerweile wird auch hier mehr für den Futtertrog produziert, was im Biobereich mit einer neuen Regelung in den Richtlinien von Bio Suisse zu tun hat: Wiederkäuer wie Rinder müssen ab nächstem Jahr zu 100 Prozent mit Schweizer Biofutter versorgt werden.

Deshalb hätte Kai Tappolet übrigens keine Probleme, seine Eiweisserbsen als Futter zu verkaufen. Allerdings wird er diese ab diesem Jahr in seiner Mischkultur durch Speiseerbsen für den menschlichen Konsum ersetzen, was besser zu seiner Philosophie passt. Spezielles Eiweissfutter braucht er selbst auf seinem Bauernhof übrigens nicht: Seine Mutterkuhherde kommt mit dem Eiweiss aus dem Gras und Heu von der eigenen Fläche aus.

Industrielle Eiweissproduktion nötig

Ob es überhaupt einmal möglich sein wird, pflanzliche Eiweisse in grossen Mengen für die industrielle Produktion von Fleischalternativen in der Schweiz rentabel anzubauen, ist frag-

lich. Konventionelle grüne Schweizer Linsen kosten beim Grossverteiler heute mehr als doppelt so viel wie das Konkurrenzprodukt in Bioqualität aus Kanada. Die höheren Produktionskosten in der Schweiz sind hier ein Problem.

Deshalb funktioniert dieser Markt zurzeit vor allem mit kleinen Mengen für die Direktvermarktung, wo die Preissensibilität etwas geringer ist. Eine Möglichkeit, um Kosten einzusparen und wettbewerbsfähiger zu werden, wären Zusammenschlüsse unter Produzenten. Doch diese sind – wenn überhaupt – erst am Entstehen. Veganer müssen für ihre Menüs deshalb wohl vorerst immer noch mehr, als ihnen lieb ist, auf ausländische pflanzliche Proteinquellen zurückgreifen.

PROTEINPRODUKTE

Pflanzlich vs Tierisch

Gemäss Studien aus den USA schneidet der sojabasierte Burger bei der Nachhaltigkeit deutlich besser ab als das Original aus Fleisch. Die Erkenntnisse aus den USA lassen sich aber nicht einfach so auf die Schweiz übertragen. Ein Schweizer Käse, der mit Milch von einer nur mit Gras gefütterten Kuh hergestellt wurde, erfüllt viele Nachhaltigkeitskriterien. Die Schweiz ist bekannt für ihre Naturwiesen oder Alpweiden, die zwei Drittel der Landwirtschaftsfläche ausmachen. Dort wächst vor allem Gras, und die Flächen stehen nicht in direkter Konkurrenz zum Anbau von Kulturen für die menschliche und tierische Ernährung. Bewässert werden die Wiesen nur ganz selten, und die graslandbasierte Produktion ist weniger klimaschädlich, da sie Teil des natürlichen CO₂-Kreislaufs ist. Nur Wiederkäuer wie Kühe können Gras, Heu oder Silage in für den Menschen nutzbare Proteine umwandeln. Seit Jahrhunderten versorgen Milch, Käse und Fleisch die Bevölkerung auf diese Art mit wertvollen Eiweissen. (r.)

LANDFRAUEN DEKO

Zwei Ideen für ein schönes Osterfest

Planen ist in der heutigen Zeit leider gar nicht einfach. Da in nicht einmal einem Monat Ostern vor der Tür steht, gibt es hier einige Tipps, wie man sich Ostern auch ohne grosses Familienfest etwas verschönern kann.



Eine ganz einfache Dekorationsidee ist dieser Osterhase. Der Osterhase wird aus einem Holzschneit gemacht und kann sowohl draussen (regengeschützt), als auch drinnen als Osterdekoration aufgestellt werden. Am besten macht man gleich zwei bis drei Stück davon.



BILD NICOLE PETER

Dafür braucht es:

- ▶ Holzschneit (Körper)
- ▶ Kastanie für die Nase (braune Pompon gehen auch)
- ▶ Pinsel (fein),
- ▶ Weisse und schwarze/braune deckende Farbe (Acrylfarbe)
- ▶ 2 kleine längliche Scheite für die Ohren (Rinde oder Filz geht auch)
- ▶ 3 Nägel oder Holzleim
- ▶ Hammer
- ▶ Bohrer

Anleitung: Zuerst die Holzschneite etwas reinigen. Danach markiert man am besten einen Punkt im oberen Drittel des Scheites (gerade, breite Seite), in etwa in der Mitte für die Nase. Die Kastanie nun dort anbringen. Am besten ein kleines Loch ins Holzschneit vorbohren sowie auch durch die Kastanie. Mit einem längeren Nagel dann die Kastanie ins vorgebohrte Loch nageln. Ob es auch mit Leim halten würde, kann gerne versucht werden.

Für die Ohren nimmt man die beiden länglichen Rinden und legt sie jeweils auf die hinteren Seiten des Scheites. Dort werden diese dann mit je einem Nagel festgenagelt.

Mit weisser Acrylfarbe zuerst auf beiden Seiten oberhalb der Kastanie die beiden Augen malen. Wenn die Farbe getrocknet ist, mit brauner oder schwarzer Farbe die Pupillen malen. Ebenfalls wieder trocknen lassen. Wer möchte, kann nun noch mit der weissen Farbe einen Punkt jeweils auf der linken oberen Seite der Pupillen malen, dies macht die Augen lebendiger.

Oberhalb der Augen kann man noch Härchen mit einem feinen Pinsel malen und neben die Nase (Kastanie) gehören auf beiden Seiten mit dunkler Farbe noch Schnurrhaare. Man kann die Schnurrhaare aber auch durch Stroh ersetzen, welches man nahe bei der Kastanie anklebt.

Idee stammt von indigo-blau.de

Italienische Osterzöpfchen mit Ei

Hier noch etwas herrlich Einfaches für den Osterbrunch. Originell, süss und wirklich sehr fein!

Zutaten für den Teig:

- ▶ 240 ml Milch
- ▶ 1 Packung Trockenhefe (ein halber frischer Hefewürfel geht auch)
- ▶ 115 Gramm Butter, weich



BILD NICOLE PETER

So kommen die Ostereier besonders gut zur Geltung, ob auf dem Ostertisch oder im versteckten Osternest.

AUFRUF

Gesucht: Milch- und Gelbsterne

Milch- und Gelbsterne waren früher ein fast gewöhnlicher Anblick und erfreuten im Frühling Jung und Alt bei der Arbeit oder beim Spaziergang. Doch die Bedingungen haben sich verändert. Eine geschlossene, dichte Vegetationsdecke verhindert vielerorts, dass diese schönen Frühlingsbegleiter ein Auskommen finden. Der Kanton Schaffhausen möchte dies mit zwei Projekten ändern.

VON DANIELA CORRODI

Milch- und Gelbsterne sind Zwiebelpflanzen. Wie die aus den Gärten bekannten Tulpen blühen sie früh im Jahr und ziehen sich in ihre Zwiebeln zurück, bevor es im Sommer zu heiss wird. Je nach Art treiben sie im Laufe des Herbstes oder im Winter wieder aus, tanken Sonnenlicht und Energie und blühen erneut.

Der nickende Milchstern und die Gelbsterne sind heute schweizweit sehr selten. Auch im Kanton Schaffhausen sind sie stark zurückgegangen. Für die Erhaltung und Förderung der verbliebenen Bestände hat der Kanton eine hohe Verantwortung. Momentan laufen deshalb zwei Projekte, welche diese Arten fördern sollen: Die Aktionspläne Zwiebelgeophyten des Planungs- und Naturschutzamtes und das überkantonale Ressourcenprojekt «Förderung gefährdeter Rebergflora» (AG, BE, BL, SH, ZH), welches durch

das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) unterstützt wird.

Aktionspläne Zwiebel-Geophyten

Im Rahmen der Aktionspläne werden die Fundorte aufgesucht, kartiert, die Standorte beurteilt, Ziele und Massnahmen zur Förderung der Arten definiert und für Besitzer und Bewirtschaftnerinnen Unterstützung und Beratung bei der Erhaltung und Förderung dieser Arten ermöglicht. Melden Sie Ihre aktuellen oder früheren Beobachtungen von Gelbsternen und nickendem Milchstern unseren Fachpersonen.

Winzerinnen und Winzer gesucht

Gesucht werden interessierte Winzerinnen und Winzer, die in ihren Rebflächen von den seltenen Zwiebelpflanzen haben oder wo bis vor wenigen Jahren noch welche aufgetreten sind. Teilnehmer bewirtschaften die besonders wertvollen Parzellen anders als gewohnt: Anstelle der üblicherweise wechselnden Bewirtschaftungsweise der Rebreihen wird auf den Projektflächen während sechs Jahren jede zweite Gasse als «Blumengasse» bewirtschaftet:

▶ Zur Schonung der seltenen Rebergarten werden Blumengassen frühestens ab Mitte/Ende Mai gemäht oder gemulcht.

▶ Es darf kein Rebholz eingearbeitet werden. Dieses muss in die benachbar-

INFO

Dies sind Ihre Kontaktpersonen

Bei Interesse, für Hinweise und Fragen stehen allen Interessierten die Fachpersonen zur Verfügung:

Fachperson Rebbau:

Corinne Zurbrugg, Agridea,
Telefon 079 548 27 61,
corinne.zurbruegg@agridea.ch

Fachperson Rebergflora und Aktionspläne Zwiebel-Geophyten:

Daniela Corrodi, Botanikerin,
Telefon 078 659 59 50,
kontakt@corrodi.bio.

ten Gassen gelegt und dort gemulcht werden.

▶ Der Boden muss im Herbst mindestens stellenweise offen sein. Idealerweise findet eine Bodenbearbeitung statt (entweder ab Ende Mai oder im Herbst nach der Traubenernte).

Der durch diese Massnahmen entstehende Mehraufwand wird über Beiträge des BLW abgegolten. Zudem werden teilnehmende Winzerinnen und Winzer von den Fachpersonen des Projekts begleitet und beraten.



BILDER: PETRA BACHMANN, PETRA BACHMANN, DANIELA CORRODI

Einst weit verbreitet, heute gefährdet: Der Ackergelbstern (Gagea villosa), der Wiesengelbstern (Gagea pratensis) und der nickende Milchstern (Ornithogalum nutans).

INITIATIVE

Schoggi gefährdet

Weniger Schweizer Lebensmittel, mehr Importe und teurere Ware. So lauten die Befürchtungen des Nein-Komitees, sollten am 13. Juni die beiden Agrarinitiativen angenommen werden.

Anne Challandes, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV), sagt, dass die Landwirtschaft keineswegs stillstehe und bereits viel für die Umwelt tue. Fast 19 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche dienen der Biodiversitäts-Förderung, obwohl gemäss Ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN) nur 7 Prozent gefordert wären. «Was die Tierhaltung angeht, hat sich der Einsatz von Antibiotika in den vergangenen zehn Jahren halbiert», so Challandes. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der konventionellen Landwirtschaft habe sich seit 2008 um über 40 Prozent reduziert.

Nationalrätin Isabelle Moret, Präsidentin der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (Fial), bezeichnet die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» als hochproblematisch.

«Um den Bedarf der Industrie bei der Annahme der Initiative zu decken, würden 21 Prozent der weltweiten Bio-Kaffeeproduktion und 50 Prozent der weltweiten Bio-Kakaoproduktion benötigt», erklärt die Fial-Präsidentin. lid

ANZEIGE



« Eine Versicherung gegen Wetterextreme schützt meine Ernte und meine Zukunft. »

Familie Perey
Weinproduzenten, Vuflens-le-Château/VD



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera

www.hagel.ch
info@hagel.ch
044 257 22 11