

«MIINI MEINIG»

Food vs Fleisch

VON MARIANNE STAMM



Als Bauer oder Bäuerin bekommt man Magenschmerzen beim Lesen von Berichten, wie Felder und Gebäude der Landwirtschaft in der Ukraine durch

Bomben zerstört werden. Es ist vielleicht daneben, dass mir dies fast so viel Mühe macht wie das Leiden und Sterben der Bevölkerung. Und doch geht es schlussendlich ins Gleiche. Ohne die Nahrungsmittel, welche durch diesen Krieg der Welt entgehen, hungern Millionen von Menschen und viele werden sterben. Wir fühlen uns ohnmächtig gegenüber dieser ganzen Zerstörungswut. Unter den Hungernden sind einige unserer afrikanischen Bekannten, die wir bei unseren Aufenthalten in Sambia begleiteten.

Wir Europäer sind vielleicht nicht ganz so ohnmächtig dem Welthunger gegenüber, wie wir denken. So meint es Lukas Fesenfeld, der an der Uni Bern forscht. Ein Interview mit ihm stand gestern in dieser Zeitung. Mit einer starken Reduzierung der Fleischproduktion könnten die Felder, auf denen Futtermittel angebaut werden, Nahrungsmittel produzieren, die direkt dem Menschen zugute kommen. So weit, so gut. Was aber, wenn ich ein Fleischproduzent bin? Was dann? Diese müssten unterstützt werden, damit sie die Transformation zu einer fleischlosen Produktion finden, sagt Fesenfeld. Mindestens macht er auch klar, dass hier alle Akteure gefragt sind – inklusive Handel und Konsumenten. Also ein ganz komplexes Thema.

Am Dienstag war ich an der DV vom GVS. Im Geschäftsbericht erzählte Ugo Tosoni von Engpässen bei Rohstofflieferungen, auch beim Dünger. Zuerst wegen der Pandemie, nun aber noch verstärkt durch den Krieg. Übrigens ist die grosse russische Firma Eurochem, welche dem russischen Oligarchen Melnitschenko gehört, nicht sanktioniert. Warum? Weil die Firma eine der fünf grössten globalen Lieferanten von Dünger ist. Ohne Dünger werden die Ernten kleiner ausfallen.

Von Kanada und den USA höre ich, dass die Getreidesaat sehr verzögert vorankommt wegen der extremen Nässe. Auch das wird Ernteeinbussen geben. Andere Gebiete in Kanada leiden unter anhaltender Dürre. Was, wenn wir global, wie letztes Jahr, wieder eine kleinere Ernte haben, zusätzlich zum erwarteten Ausfall aufgrund des Krieges? Ich denke, wir werden längerfristig nicht darum herumkommen, auch bei uns neue Wege in der Landwirtschaft und im Konsum einzuschlagen. Das wird schmerzen. Aber niemals so fest wie es den ukrainischen Bauern weh tut.

Das Gewitter ist vorbei, die Hühner von Jakob und Katharina Haas von Wilchingen können wieder rausgelassen werden. Sofort rennen sie aus allen Löchern, deren Zahl und Grösse vom Tierschutzgesetz genau vorgegeben sind. Sie scharren aufgeregt im Laufhof, der mit Holzrinde bedeckt ist. Darunter ist die Erde schön feucht und voll von allerlei, das Hühner lieben. Einige rennen in die angrenzende Wiese unter die durch die Jahre gross gewordenen Büsche.

MARIANNE STAMM

Am nächsten Samstag, den 4. Juni, öffnet Eier Haas im Tobel seine Hoftüren und lädt die Bevölkerung ein, selbst zu erkunden, wie Schweizer Legehühner leben. Ein Gespräch mit Katharina Haas und ihrer Tochter Sandra.

Schaffhauser Bauer: Was erwartet den Besucher bei Eier Haas?

Katharina Haas: Unsere Freude, dass sie kommen. Wir wollen den Menschen zeigen, wie die Tiere leben, wie es auf dem Bauernhof läuft und was wir so machen. Sie dürfen ein paar ruhige Stunden bei uns verbringen. Die eine Hälfte des Hühnerstalles ist leer, so können alle schauen, wie die Hühner wohnen. Mein Mann macht Führungen. Dabei möchte er gerne vorhandene Fragen beantworten. Die Kinder können unter anderem im Sandkasten verweilen.

Sandra Haas: Es gibt ein Quiz zu den Tieren, Informationstafeln rund um die Landwirtschaft, auch über unsere Schweine und Schafe.

Warum ein Tag der offenen Hoftür?

Sandra Haas: Wir wollen zeigen, was man alles aus Ei und Huhn machen kann. Dass man noch leckere Sachen aus dem Fleisch von Legehühnern kreieren kann. Unser Essen ist doch ein wichtiger Punkt.

Katharina Haas: Dass Konsumenten sehen, wie es funktioniert, woher die Eier kommen. Sie können sich oft gar nichts vorstellen. Ich möchte an diesem Tag wirklich für die Menschen da sein.



BILD MARIANNE STAMM

Der Korb ist gefüllt mit Hofprodukten samt ein Hühnerfleisch-Sugo.



BILD MARIANNE STAMM

Die Hühner Im Tobel lieben nichts mehr, als sich im Rindermulch «Badewannen» auszubuddeln und darin zu scharren. Familie Haas (von l.): Sandra, Katharina, Jakob und Christian, machen alles, damit es ihnen wohl ist.

Sandra Haas: Wenn sie herkommen und sehen, müssen wir gar nichts mehr erzählen. Du kannst lange sagen, wie gut es die Tiere in der Schweiz haben, was die Menschen selbst erleben, bleibt besser hängen.

Kann man denn so viele Tiere artgerecht halten?

Katharina Haas: Das kann man hier sehen, dass es geht. Die Hühner haben Holzschnitzel und Sand. Ein Huhn will Sandbaden können, um sich zu erneuern. Das Huhn ist ein Herdentier, dazu gehört auch der Hahn. Wir versuchen alles, damit es dem Tier wohl ist, dann legt es schöne, grosse und gesunde Eier.

In der Schweiz sind wir Vorreiter in Sachen Tierschutz. Würden wir in Erzingen wohnen, könnten wir die doppelte Menge Hühner einstellen. So schön wie diese 10 000 Tiere hatten es die 20 Hühner auf dem Bauernhof in meiner Kindheit nicht. Diese hatten viel weniger Raum, nie so frisches Wasser, konnten sich nie so frei und fröhlich bewegen.

Mit unserer eigenen Wasserquelle und unserem Güllelager haben wir einen geschlossenen Kreislauf. Es ist uns nicht egal, was zurück auf unsere Äcker geht. Man kann wenig oder mehr Abwaschmittel nehmen oder ein besseres oder weniger gutes Produkt verwenden. Da könnte jeder im Kleinen gar viel beitragen.

Was sollen die Besucher und Besucherinnen mit nach Hause nehmen?

Katharina Haas: Wenn die Menschen heimgehen und sagen: Ich habe etwas gesehen, über das ich mir noch nie Gedanken gemacht hatte. Dann haben wir unser Ziel erreicht. Ich hoffe, es

kommen ganz viele verschiedene Menschen, welche weitertragen, was sie erlebt haben.

Unsere Hofprodukte stehen zum Verkauf – Eier, verschiedene Eiernudeln, Meringue, Eierlikör, Sugu mit Hühnerfleisch. Wer gerne im Herbst bei der nächsten Ausstellung ein Suppenhuhn bestellen möchte, darf sich auf einer Liste eintragen. Es gibt Menschen, die behaupten, wenn sie einmal im Jahr eine Hühnersuppe essen, seien sie nie krank.

Ein Open House gibt sicher viel Arbeit?

Sandra Haas: Es fängt mit dem Besteck und Geschirr an. Unser Anspruch an Nachhaltigkeit erschwert vieles bei der Vorbereitung. Also fällt Plastik-Wegwerfgeschirr weg. Wir wollen keine Berge von Abfall produzieren. Meine Generation achtet mehr auf die Nachhaltigkeit, auch beim Tier, dass wir so viel wie möglich davon verwenden.

Katharina Haas: Man muss an so vieles denken – die Bestuhlung, Zelt zum Grillieren, Kühlschränke, Deko, Helfer, Getränke, Marketing, Information. Mit der neuen Halle sind wir wetterunabhängig, die Besucher bleiben im Trockenen.

Für wen macht ihr das alles?

Katharina Haas: Ich mache es für uns und auch für die Konsumenten, damit es ihnen wohl ist mit unseren Produkten und sie diese mit gutem Gewissen kaufen können. Viele Menschen kennen unsere Eierschachtel, haben uns aber nie gesehen. Jetzt haben sie Gelegenheit dazu.

Wir sind ein Teil der Landwirtschaft und stehen dahinter. Mit dem

Kauf von regionalen Produkten unterstützt die Bevölkerung die Schweizer Bauern. Wir wollen, dass der Hof weiterläuft, dass wir weiter in der Schweiz produzieren können. Unser Sohn fängt im August die Landwirtschaftliche Lehre an.

TAG DER OFFENEN HOFTÜRE

Ein Besuch auf dem Bauernhof

Am 12. Juni machen schweizweit viele Bauernhöfe ihre Türe auf für die Öffentlichkeit. Diese Aktion vom Schweizerischen Bauernverband soll der Bevölkerung die Gelegenheit geben, hautnah zu erleben, wie die Leute und Tiere auf einem Bauernhof leben. Hier dürfen Konsumenten ihre Fragen stellen in Bezug auf Anbau und Pflege ihrer Nahrungsmittel. Jeder Hof hat ein eigenes Programm mit Gastronomie und etwas für die Kinder. Eine Anmeldung ist nicht nötig. Warum nicht einen Tagesausflug planen mit dem Besuch von mehreren Bauernbetrieben?

Die teilnehmenden Betriebe und ihre Programme können gefunden werden unter: <https://hofsuche.offene-hoftueren.ch/>

Im Kanton Schaffhausen sind es drei Betriebe: Eier Haas ist schon dieses Wochenende für Besucher da. Nächste Woche laden Familie Brüttsch in Ramsen und Thomas Disch im Freudental, Schaffhausen ein. *mst*

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Donnerstag.

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

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

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Tag der offenen Tür bei Eier Haas in Wilchingen**
Sa., 4. Juni, bei Katharina und Köbi Haas, Im Tobel 1, Wilchingen. Mit Festwirtschaft u. Sandkasten www.eier-haas.ch.

■ **Tag der offenen Stalltüren**
So., 12. Juni, in der ganzen Schweiz.

Betriebe Kanton Schaffhausen:
> **Lohnbetrieb Hansjörg Brüttsch**, Vor der Brugg 143, 8262 Ramsen. Wir feiern zudem 70 Jahre Lohnbetrieb Brüttsch! www.bruettsch-lohnbetrieb.ch
> **Hof Thomas Disch**, Freudental 2, Schaffhausen. www.freudental.ch. Wir freuen uns auf Sie.

■ **Mitgliederversammlung mit öffentlicher Besichtigung einer Biogastankstelle**, Verein Landenergie Schaffhausen Heute, Do. 2. Juni, 20 Uhr Müller Energie GmbH Christian u. Andrea Müller Reiatstr. 51, Thayngen Anschlussend Getränke u. Imbiss

■ **Offener Weinkeller, Weingut Wylandblick**. Degustation von eigenen Weinen und Spirituosen. Pfingsten, So. u. Mo. 5.–6. Juni bei Roland und Esther Müller. untere Bergstr. 9, Benken Festwirtschaft mit Grill am So. Frisch geräucherte Fisch am Mo. – Reservation erwünscht.

LEBEN AUF DEM BAUERNHOF

Kopf statt Fuss – wie kommt das raus?



In der Landwirtschaft liegen Ernte und Missernte, Leben und Tod oft sehr nahe beieinander. Bauernfamilien müssen damit umgehen können.

Auf der Weide grasen ungefähr 60 Kühe, Rinder und Kälber. Einige kommen neugierig an den Zaun und lassen sich auf einen kleinen Schwatz ein. Wie viele der Stierkälber landen wohl nächstens in der Fleischtheke? So ganz genau will frau das jeweils ja nicht zu Ende denken... Ich gehe weiter und komme zum Mühlhof.

Eine Kalberung

Im Mutterkuhgatter liegt gemütlich eine Kuh mit ihrem wenige Tage alten Kalb. Ein Kälbchen will geleckt werden, das andere saugt gierig Muttermilch. Im nächsten Abteil ist eine Mutterkuh mit ihren Zwillingen beschäftigt. Im übernächsten Gatter liegt eine Kuh im Stroh, der Bauch wölbt sich riesig. Ein dünner Blutfaden hängt hinten heraus. Die Kuh ist am Kalbern. Welch ein Glück für die Städterin, auf dem Spaziergang eine Geburt miterleben. Meine beiden Hunde Tim und Struppi (angeleint) sind seltsam ruhig. Instinktiv wissen sie wohl, was da vor sich geht. Die Kalberkuh hebt den Kopf und das linke Hinterbein, der Atem geht schwer und wird heftiger. Der Muttermund öffnet sich und ein winziges Stückchen Leben lugt hervor. Es kommt! Die Kuh atmet wieder flacher und verändert ihre Position. Nun wird der Atem wieder schneller und heftiger, der Muttermund wird weiter und – sehe ich wirklich richtig? – eine Zungenspitze wird sichtbar. Müsste nicht zuerst ein Fuss kommen? Ich suche die Bäuerin. Die Haustüre ist nur angelehnt. Hu-huh!!! Keine Antwort. Ich gehe zum Hofladen und klopfe heftig ans Fenster. Die Bäuerin und die Tochter kommen heraus. «Eine Kuh ist am Kalbern!» Die Bäuerin geht mit beruhigenden Worten aufs Gatter zu, klettert hinüber und schaut nach der Kuh. «Da sind keine Beine!»

Ein Notfall

Die Bäuerin ruft ihren Mann an und bietet den Tierarzt auf. «Ich bin Käthi*, du kannst zuschauen, wenn du willst», sagt sie zu mir. Mittlerweile sind eine hängende Zunge und die Schnauze des Kalbes sichtbar. Beherzt greift die Bäuerin in den Geburtskanal und bekommt einen Fuss zu fassen. Jetzt eilt es! Unterdessen ist der Kopf

des leblosen Kalbes sichtbar. Die Kuh sollte jetzt nicht liegenbleiben und auch nicht mehr pressen. «Ui, da wird Hans schimpfen, wenn er kommt, noch heute Morgen sagte er dem Junior, man müsse mal in die Kuh hineingreifen.»

Motorengeräusche. Der Bauer mit dem Lehrling fährt auf den Hofplatz, kommt eilenden Schrittes zum Kuhgatter. «Musst nicht pressieren, es ist schon tot.» – «Was habe ich heute Morgen gesagt, man muss in die Kuh greifen! Das ärgert mich! Der Junior wollte es wieder besser wissen!», schimpft Bauer Hans* und marschiert zur Remise. Mit einem zusätzlichen Gatterelement an der Traktorschaukel angehängt fährt er nahe ans Mutterkuhgatter heran und ganz vorsichtig wird das zusätzliche Gatterelement so positioniert, dass die Kuh in der Bewegungsfreiheit eingeschränkt wird. Kein überflüssiges Wort wird gesprochen. Der Lehrling hat unterdessen Kälberstricke und einen Holzkebel geholt. Einen Kessel Wasser mit Jod hat Käthi schon bereitgestellt. «Ä Määssli!», verlangt Hans. Er krempelt die Ärmel hoch, taucht seine Arme bis zu den Ellbogen ins Jodwasser, leert mit dem Litermass Jodwasser über den Kopf des toten Kalbes, greift in die Kuh, fasst beide Beine des Kalbes, bindet einen Strick an ein Bein, schlauft am anderen Ende des Strickes den Holzkebel ein und zieht dann mit einem Ruck das tote Kalb heraus.

Enttäuschung und Erleichterung

Es ist eine Frühgeburt. Es wäre nicht lebensfähig gewesen. Käthi: «Wir müssen uns nichts vorwerfen». Hans: «Der Junior kann nichts dafür.» Und zu mir gewandt: «Entschuldigung. So eine Geburt ist halt immer ein emotionaler Moment.» Sicherheitshalber greift Hans nochmals in die Kuh hinein. «Kein zweites Kalb.» Den Tierarzt braucht es nicht mehr, das zusätzliche Gatterelement wird vorsichtig entfernt, und die Kuh kann sich wieder frei bewegen.

Ganz ohne Schelte kommt der Junior dann doch nicht weg. Aber da ist das tote Kalb bereits weggeräumt und wird später zur Kadaverstelle gebracht. Die Kuh steht gelassen im Gatter, gähnt und frisst etwas Heu, etwas später wird sie «ausleiben» (Nachgeburt).

Die Männer haben sich versöhnt und gehen wieder aufs Feld. Käthi muss kochen, damit um zwölf das Zmittag auf dem Tisch steht. Auf dem Mühlhof geht das Leben weiter.

Elisabeth Anna Rufener

* Die Namen sind geändert, aber der Autorin bekannt.

PRAXISTAG GVS

Unkrautbekämpfung mit und ohne Chemie

Der Apriltag war prätig, die Themen zuweilen ernst am GVS Praxistag Pflanzenbau und Technik auf dem Bühlhof in Beggingen Schaffhausen. Besucher lernten viel über Pflanzenschutztechnik, neue Pflanzenschutzvorschriften, mechanische Unkrautbekämpfung und Kalkdüngung.

«Bei den neuen Pflanzenschutzmitteln (PSM) ist es noch wichtiger, dass sie korrekt platziert werden», erzählte Patrik Eicher, Aussendienst Pflanzenschutz GVS, den Zuhörerinnen. Die Wahl der Düsen sollte der jeweiligen Spritzfunktion entsprechen. Die Direktzahlungsverordnungen verlangen ab 2023 für jedes PSM-Produkt einen Punkt. «Da werden Injektordüsen unerlässlich werden», sagte Eicher. Bei der Julius-Kühn-Institut-Tabelle kann nachgeschaut werden, welche Düsen sich für welche Arbeit eignen. Die Driфтаuflagen sind neu auf der Webseite vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit zu finden. Die Auflagen für den Bienenschutz werden strenger. Wenn das Feld nebenan blühende Pflanzen hat, gelten die gleichen Auflagen wie im eigenen Feld. Nachts geht das Spritzen besser

«Mit gewissen Produkten werden wir nicht mehr darumkommen, nachts zu spritzen», sagte Eicher. «Die Parameter stimmen dann am besten.» Für ein optimales Spritzen sollte die Temperatur nicht über 20 Grad Celsius sein und die Luftfeuchtigkeit bei 60 bis 80 Prozent. Bei höherer Luftfeuchtigkeit bleibe der Wirkstoff länger auf dem Blatt und wirke so länger. Ab 1.1.2023 müssen alle Spritzen ab 400 Liter eine Innenreinigungseinrichtung aufweisen.

Lena Heinzer, Landwirtschaftsamt Schaffhausen, gab Informationen weiter zu den Pflanzenschutzverordnungen für 2022 und 2023. Die Schwellen für Schädlinge werden stark erhöht. Beim Rapsglanzkäfer wird die Schwelle von drei bis fünf Käfern auf sechs Käfer gesetzt. Sobald die erste Blüte offen ist, darf kein Insektizid mehr gespritzt werden.

Bei Zuckerrüben müssen jetzt mehr als 50 Pflanzen im Keimblattstadium mit Schabstellen versehen sein, nach 2023 werden es mehr als 80 sein. Das Spritzen dafür braucht eine Sonderbewilligung.

Eine ganze Reihe Wirkstoffe sind im indirekten Gegenvorschlag zur Trinkwasserinitiative verboten worden. «Diese Wirkstoffe haben wir alle wirklich unterschätzt», sagte Lena



BILD MARIANNE STAMM

Kalkmangel ist häufiger als angenommen. Mit Salzlösung kann schnell bestimmt werden, ob der Boden genug Kalk aufweist, zeigt Daniel Item.

Heinzer. Es gebe massive Erhöhungen der Abschwemmungsaufgaben. Neu werden auch Gefälle in Richtung Strassen und Wege gelten, nicht nur die in Richtung Gewässer. Auch zu erwarten ist ein Glyphosat-Verbot.

Mechanische Unkrautbekämpfung

Die mechanische Unkrautbekämpfung wird immer wichtiger. Werner Müller von der Agrar Landtechnik AG informierte über den Präzisionszinkentriegler von Treffler. Durch seine einzigartigen Merkmale passt sich der Zinken einzeln an Bodenunebenheiten an, diese Eigenschaft bleibt bei allen Zinkendruckeinstellungen erhalten. Zinken aus Hartmetall arbeiten präziser bei heiklen Böden. «Am besten striegeln, bevor es grün ist», sagte Müller. «Haben die Pflanzen schon Wurzeln, bringt ihr sie nicht mehr alle aus.» Das Wetter sei entscheidend.

Beim Schmotzer Kombi-Parallelogramm führte Müller die Kamerasteuerung vor. «Die Kamera sieht in der Regel mehr als der Lenker.»

Lukas Wüthrich, Agrar Landtechnik AG, stellte die neuen Präzisionsgrubber vom GVS vor. Der Treffler TGA 300 sorgt für eine flache, wassersparende Bodenbearbeitung. Wüthrich zeigt auf die Hartmetall-Scharen, welche für einen präzisen Schnitt und gute Lebensdauer sorgen. Hinter den Scharen gibt es eine Reihe Nivellierzinken; dahinter die Striegelzinken, die den Boden ebenen und das Unkraut ausschütteln. Der Horsch-Grubber ist vielseitiger einsetzbar, dafür etwas

schwerer als die Treffler-Maschine. Die Terracut Schar, breit und flach, ergibt möglichst wenig Erdbewegung, dahinter laufen Nivellierscheiben. Dieser Grubber hat ein grosser Radius im Scharbereich und weniger Zugwiderstand.

Vielleicht liegt es am Kalkgehalt

«Wenn ein Feld schlecht aussieht, liegt es vielfach am Kalkgehalt», lehrte Daniel Item, Aussendienst Dünger, GVS. Etwas zehnpromzentige Salzlösung auf den Boden erzähle schnell die Wahrheit. Läuft die Lösung ein, habe es zu wenig Kalk. Schäumt der Boden, ist genügend Kalk vorhanden.

Gewisse Handelsdünger, besonders Ammonsalpeter und Ammonsulfat, machen den Boden sauer. Harnstoff und Gärgülle sind auch starke Kalkfresser. Bis zu einem Viertel des durchschnittlichen jährlichen Kalkverlusts kann durch Gülle zurückgeführt werden. Leichte Böden brauchen in der Regel weniger Kalk als schwere. Kalk mit Meeresalgen ist mitunter sehr teuer geworden. Desto feiner der kohlen-saure Kalk, umso besser wirkt er. Thomasmehl beinhaltet auch noch andere Nährstoffe.

Branntkalk ist das einzige Produkt, welches auf Wasser reagiert. Es ist am schnellsten verfügbar, aber stark ätzend und stiebt während des Ausbringens. Der Boden sollte trocken sein und das Produkt sofort eingearbeitet werden. «Den Traktor sofort danach waschen», riet Item.

Marianne Stamm

LANDENERGIE

Schweizweite Neuheit in Thayngen

Der Verein Landenergie Schaffhausen lädt für heute Donnerstagabend auf den Hof von Müller Energie GmbH in Thayngen ein.

Nach den statutarischen Geschäften der Mitgliederversammlung bietet sich die erstmalige Gelegenheit, die neue Biogastankstelle auf dem Hof Unterbuck zu besichtigen. Vor Ort wird aus vermeintlichen Abfallprodukten unter anderem erneuerbarer CO₂-neutraler Treibstoff hergestellt. Ein lang ersehnter Wunsch von Andrea und Christian Müller geht nun in Erfüllung, dass der Kreislauf von Produktion und Verwertung nun endlich geschlossen werden konnte. Wenn nun auch noch der entsprechende Traktor zur Verfügung steht, sind Regionalität und Nachhaltigkeit nicht mehr zu überbieten.

Wir laden ein, heute Abend in Thayngen dabei zu sein und sich die schweizweite Neuheit anzusehen. Im Anschluss an die öffentliche Versammlung und Besichtigung sind alle Besucherinnen und Besucher zu Getränk und Imbiss eingeladen.

Präsident Hansueli Graf

ASP-Fall in Baden-Württemberg

Auf einem Schweinebetrieb in Emmendingen, Baden-Württemberg, wurde am 26. Mai die Afrikanische Schweinepest (ASP) festgestellt. Es handelt sich um einen einzelnen Betrieb. Alle Massnahmen wurden getroffen, um eine Ausbreitung auf andere Betriebe zu verhindern.

Die Gefahr für andere Schweinebetriebe sei gering, sagen die baden-württembergischen Behörden. Die Herkunft der ASP ist noch nicht festgestellt, aber man geht davon aus, dass sie durch menschliches Handeln eingeschleppt wurde.

Kein Alarm für Schaffhausen

Der Schaffhauser Kantonstierarzt Dr. Peter Uelinger bestätigt, dass die Gefahr einer Ausbreitung der ASP durch diesen Fall in Baden-Württemberg nicht wesentlich erhöht ist. Es gebe bisher keine Hinweise, dass dieser Fall auf Wildschweine übertragen worden sei. «Der Fall zeigt aber, dass die Krankheit jederzeit und überall ausbrechen kann.» Es sei zwingend, dass Schweinehalter wachsam bleiben und die Biosicherheitsmassnahmen einhalten. Der Tierverkehr sollte unbedingt korrekt in die Datenbank eingetragen werden. Es



BILD PEXELS/PIXABAY

Die gefürchtete ASP ist nicht weit von der schweizerische Grenze aufgetaucht.

gebe wohl immer noch Fälle von illegalen Tiereinkäufen. Schweinehalter sollen sicherstellen, dass Mitarbeiter, besonders solche, die frisch aus Osteuropa zurückkommen, die Biosicherheitsmassnahmen genau einhalten.

Der Ausbruch des Virus war verheerend für den betroffenen Betrieb. Alle Tiere mussten getötet werden. Für

die umliegenden Betriebe wurden strenge Massnahmen eingesetzt; es dürfen für einige Zeit keine Tiere oder deren Produkte, inklusive Mist oder Gülle, vom Hof bewegt werden.

Keine Gefahr für den Menschen

Für die menschliche Gesundheit besteht keine Gefahr. Das Virus kann

sich nicht vom Tier oder deren Produkten auf den Menschen übertragen. «Die Schweinehalter trifft es derzeit sehr hart», sagt Ernährungsminister Peter Hauk von der Landesregierung Baden-Württemberg. «Verschiedene Massnahmen haben dazu geführt, dass der Absatz von Schweinefleisch kontinuierlich zurückgeht. Ich appelliere an die Verbraucherinnen und Verbraucher, aber vor allem auch an den Handel: Unterstützen Sie die Schweinebäuerinnen und Schweinebauern und kaufen Sie Schweinefleisch. Es gibt keinen Grund, dies nicht zu tun.»

Verbreitungswege der ASP

Ursprünglich kam die ASP von Afrika. Heute ist sie vor allem in den osteuropäischen Ländern verbreitet. Eine Übertragung erfolgt vor allem über die Ausscheidungen von Wild- oder Hauschweinen wie Blut und anderen Sekreten. Rückstände auf Fahrzeugen und Kleidung sind mögliche Seuchenherde. Die häufigste Verbreitung ist durch Menschen, beispielsweise durch weggeworfene Lebensmittel mit infizierten Schweineprodukten aus betroffenen Gebieten, welche von Wildschweinen gefressen werden. *mst*