

«MIINI MEINIG»

Denk mal

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Diese Ausgabe des «Schaffhauser Bauers» ist gewissermassen die «Grill-Edition» des Sommers 2023. Fleisch steht im Mittelpunkt – Schweizer Fleisch

gar positiv. Allein diese Intro zeigt mir selber, wie sehr mich der fleisch-kritische bis feindselige Diskurs in Politik und (sozialen) Medien beeinflusst. Nachdenken über Fleisch muss aber sein, finde ich. Wer ein Leben nimmt, um es zu verspeisen, soll sich dessen bewusst sein. Er/sie soll sich im Klaren sein, dass ein Lebewesen herangezogen wird, damit wir uns davon ernähren können. Dass es unterschiedliche Haltungsformen dieser Tiere gibt und man sich offen und ehrlich überlegen soll, welche man durch einen Kauf unterstützt. Wie viel wozu zu essen gesund ist, diese Antwort überlasse ich gern der Forschung. Dass es aber ein Zuviel gibt, dieser Meinung bin ich schon. Nämlich dann, wenn Fleisch in jedwelcher Form einfach gedankenlos verschlungen oder als Foodwaste gar vergeudet wird. Wenn nur der Preis stimmen muss und es egal ist, was mit dem Tier zuvor geschah. Wenn man nicht bereit ist, mehr auszuliegen und halt in der Menge etwas zurückzuschrauben, damit hie und da ein Stück tierfreundliches Labelfleisch auf den Teller kommt, statt täglich Tierleid-Billigprodukte aus dem Ausland. Zu den Pluspunkten des Schweizer Tierschutzgesetzes erfahren Sie rechts im Interview mehr. Und auch – falls Sie keine Label mögen –, warum das Stichwort «Schweizer Fleisch» beim Posten schon mal weiterhilft.

ABSTIMMUNG

Parole gefasst

Das Bäuerliche Komitee Schweiz* hat in Wildensbuch (ZH) einstimmig die Nein-Parole zum Energiegesetz vom 18. Juni gefasst

Dies hat das Komitee in einer Medienmitteilung mitgeteilt. Die Abstimmung über dieses Stromfressergesetz sei eindeutig eine Mogelpackung, referierte Komitee-Gründerin Vanessa Monhart vor der Beschlussfassung.

«So wird eine Frist gesetzt bis zu der Benzin, Diesel und Öl verboten werden, ohne dass brauchbare, bezahlbare Alternativen vorhanden sind. Eine Weiterentwicklung dieser jahrelang genutzten Technologien wird so verboten», erklärte sie und warnte: «Der Zwang zur Elektrifizierung wird eine Netzüberlastung zur Folge haben. (...) In einer zwangsläufig eintretenden Strommangellage würde unser Land auf Gedeih und Verderb vom Ausland abhängig.»

Niemand des Komitees stelle sich gegen die Weiterentwicklung und Optimierung umweltschonender Energiequellen. Dieses Gesetz sei aber der falsche Weg dazu, weil es keine Lösungen mit sich bringe, sondern nur Verbote, so die Mitteilung weiter. Der Umbau der Schweizer Energieversorgung ausschliesslich auf Strom würde die Bürger gemäss ETH Zürich 387 Milliarden Franken kosten. Dies treibe die Schweiz in die Armut, moniert das Komitee.

* Ursprünglich von Vanessa Monhart gegen die Massentierhaltungsiniziative bzw. den Gegenvorschlag gegründet. Rund 100 Mitglieder traten dem Verein bei.

Von Mythen und Fakten zum Fleisch

Mike Egger ist Nationalrat und Projektleiter bei der Micarna AG. An der GV der IG Fleisch vom Reiat hat er zu Mythen und Fakten in der Fleischindustrie gesprochen – und analysiert sie auch im Gespräch mit dem Schaffhauser Bauer.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Mike Egger, die IG Fleisch vom Reiat setzt sich für den Erhalt des lokalen Schlachthüslis in Bibern ein – was halten Sie davon?
Mike Egger, Nationalrat, Projektleiter Micarna AG, St. Gallen: Dazu kann ich nur gratulieren. Die Generalversammlung ist ein wunderbarer Anlass und es ist grossartig, dass sich hier so viele Menschen für den Erhalt der lokalen Fleischproduktion einsetzen! Für mich als gelerntem Fleischfachmann und Kämpfer für einen freien Fleischkonsum in Bundesbern ist das wirklich Balsam auf die Wunden, die man manchmal ertragen muss, wenn man sich für die Fleischbranche einsetzt. Wir sind gesellschaftlich und politisch in einem Spannungsfeld rund ums Fleisch angekommen, das nicht mehr gesund und vernünftig und auch nicht mehr legitim ist.

Wie meinen Sie, nicht mehr legitim?
Es kann nicht sein, dass der Bund den Bürgerinnen und Bürgern vorschreibt, was sie auf den Teller legen sollen und was nicht. Leider strebt aber ein Teil der Politik in Bern genau diese Bevormundung an, was sich nun auch mit der Initiative von Frau Herren zeigt, welche Fleisch nur noch als Luxusgut anbieten möchte. Weitere Beispiele sind, dass auch der Bund den Fleischkonsum aktiv senken möchte und pro Woche nur noch rund 240 g Fleisch empfiehlt. Ebenfalls wurde in Bern ein Verbot für die Bewerbung von Fleischaktionen diskutiert – dabei müsste man erst mal darüber diskutieren, warum die Aktionen nötig sind.

Weshalb sind sie nötig?
Ein Tier besteht nicht nur aus Filet, Entrecôte und Huft, sondern hat noch andere Teile, zum Beispiel Voressen, Bratenstücke oder Siedfleisch. Das ist bei vielen Menschen aber nicht mehr so beliebt wie früher. Da wird es zur Herausforderung, die Vollverwertung des Tiers zu erreichen. Damit wir diese Vollverwertung sicherstellen können, müssen wir preisliche Aktionen für jene Stücke planen, die nicht so gern gekauft werden, um diese attraktiver zu machen. Dies zählt aufgrund der kurzen Haltbarkeit von Fleisch direkt auf die Reduktion von Foodwaste ein.

Verschertelt man das hochwertige Lebensmittel Fleisch so nicht einfach an Schnäppchenjäger?
Schnäppchenjäger gibt es. Es gibt aber vor allem viele Menschen, die aufgrund ihres Einkommens auf günstige Lebensmittelpreise angewiesen sind. Wir in der Fleisch- und Landwirtschaftsbranche tragen auch eine soziale Verantwortung, damit sie ein gutes Produkt aus der Schweiz zu einem vernünftigen Preis kaufen können.

Aktuell stehen allerdings die Margen der Grossverteiler in der Kritik, die z.B. beim Label-Fleisch als überhöht angeprangert werden.
Aus meiner Sicht hat sich die Diskussion vor allem daraus entwickelt, dass die Menschen immer weniger für Lebensmittel ausgeben wollen. 1969 gaben sie noch rund 27 % des Haushaltbudgets für Lebensmittel aus. Heute sind wir bei rund 10,5 %, davon macht Fleisch gerade mal 2,3 % aus.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Für jeden und jede in diesem Land gibt es das passende Label. Diesen Weg müssen wir miteinander weitergehen», ist Mike Egger überzeugt.

Das heisst, die Konsumentinnen und Konsumenten fordern günstige Preise, damit sie überhaupt bereit sind, Schweizer Fleisch zu kaufen?
Sie schauen erst einmal auf die Qualität und dann auf die Frische. Doch bereits an dritter Stelle steht der Preis als Kaufkriterium. Darum ist der Einkaufstourismus auch ein derart relevantes Thema. Doch wir in der Schweiz, mit unseren Qualitätsansprüchen und dem strengsten Tierschutzgesetz der Welt, können nicht noch günstiger produzieren.

Preis und Tierwohl, geht das überhaupt zusammen?
Wie gesagt, viele Leute müssen mit ihrem Budget haushalten. Mit QM* haben wir einen guten Standard gemäss dem Schweizer Tierschutzgesetz. Wir haben darüber hinaus IP Suisse, Bio und Demeter sowie weitere Labels mit strengen und noch strengeren Vorgaben punkto Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Für jeden und jede in diesem Land gibt es das passende Label. Diesen Weg müssen wir miteinander weitergehen. So können wir transparent aufzeigen, was wir alles fürs Tierwohl und die Nachhaltigkeit sowie einen vernünftigen Preislagenaufbau für die Individualität der Konsumenten tun.

Wo punktet die Schweiz besonders im Tierschutzgesetz?
Bereits seit 1992 ist die Käfighaltung von Legehennen in der Schweiz verboten. Schon seit den 1990er-Jahren ist die Verfütterung von Antibiotika zur Leistungssteigerung verboten. Die staatlichen Förderprogramme BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung) und RAUS (regelmässiger Auslauf ins Freie) sorgen dafür, dass unsere Tiere in optimalen Ställen gehalten werden und viel Auslauf haben, meist sogar deutlich mehr als im benachbarten Ausland.

Wir haben zudem eine geregelte Höchstfahrzeit von sechs Stunden bei Tiertransporten. In der EU sind

24 Stunden-Transporte problemlos möglich. Und auch nachher, bei der Ankunft in den Schweizer Schlachtbetrieben, schaut man genau, dass es den Tieren gut geht. Das fängt an, wenn die Rampe des Transporters heruntergefahren wird. Da steht jeweils ein Tierarzt und beurteilt, ob die Tiere gesund sind. Erst dann werden sie in die Ställen des Wartebereichs gebracht. Dort haben sie immer Zugang zu frischem Wasser. Und in manchen Schlachthöfen gibt es Nieselregen zur Abkühlung sowie klassische Musik zur Beruhigung.

Und nur die Schweiz kennt ausserdem geregelte Höchsttierbestände, die eine Massentierhaltung entsprechend verhindern. Ja, es gibt Legehennenbetriebe mit 18000 Tieren im Stall. Es gibt Schweinebetriebe mit 1500 Tieren in den Ställen. Doch schon in den umliegenden Ländern sehen die Zahlen ganz anders aus: In Deutschland sind zum Beispiel Geflügelställe mit 400000 bis 600000 Tieren möglich. Da kann man ganz klar von Massentierhaltung sprechen und darum ist der Einkaufstourismus, der davon profitiert, der falsche Weg.

Sie haben die Nachhaltigkeit angesprochen – gibt es überhaupt nachhaltig produziertes Fleisch?
Ja, Schweizer Fleisch darf das für sich beanspruchen. Unsere Nutztiere fressen zu einem grossen Teil Nebenprodukte, die für die menschliche Ernährung nicht in Frage kommen, zum Beispiel aus der Zuckerrübenverwertung. Oder sie fressen qualitativ herabgestuftes Getreide, das sich für uns Menschen direkt als Nahrung nicht mehr eignet.

84% des Futters stammen zudem aus der Schweiz. Soja wird importiert. Doch die Branche hat freiwillig ein Agreement unterzeichnet, dass in die Schweiz importiertes Soja nur aus nachhaltigem Anbau stammen darf. Mittlerweile stammen über 90% des Sojas aus Europa und 99% aus nachhaltigem Anbau. Wir in der Schweiz

haben unsere Hausaufgaben gemacht! Ausserdem macht die Nutztierhaltung zur Ernährung des Schweizer Volks aus geographischer Sicht Sinn.

Was hat die Geografie damit zu tun?
Von den 1 Mio. Hektaren landwirtschaftlichen Nutzlands in der Schweiz sind 600000 Hektaren nur als Gras- und Weideland geeignet. Sie liegen in Hügelländern und in den Alpen. Anders als in anderen Ländern können wir in der Schweiz nicht flächendeckend Ackerbau betreiben. Und es sind die Kühe und Rinder, welche das Gras dieser Wiesen und Weiden in hochwertiges Protein umwandeln. Nur so steht es uns für unsere Ernährung zur Verfügung.

Fleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel und doch kann laut verschiedenen Studien ein Zuviel ungesund sein, insbesondere von verarbeitetem Fleisch wie Wurstwaren. Auch der Bund hat dazu vor einigen Jahren eine zusammenfassende Studie veröffentlicht...

Und ich habe kürzlich den Vortrag des renommierten Prof. Dr. Peer Ederer besucht, der festhielt, dass zwischen Gesundheit und Fleischkonsum kein direkter Zusammenhang nachweisbar sei. Fleisch ist gesund: Es enthält unter anderem hochwertiges Eiweiss, Zink sowie die Vitamine A und B12. Gerade das Vitamin B12 ist für die Entwicklung des menschlichen Gehirns entscheidend und es ist im Fleisch besonders hoch enthalten. Zudem kenne ich Studien, die widerlegen, dass pflanzliche Fette besser als tierische seien.

Über die Menge des Konsums soll jeder, jede selber entscheiden. Der Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch in der Schweiz stagniert seit zehn Jahren und liegt deutlich unter jenem unserer Nachbarländer.

Wegen der Kritik an Fleisch kommen immer mehr Nachahmerprodukte auf pflanzlicher Basis auf den Markt. Fleisch kann auch bereits im Labor erzeugt werden. Erschreckt Sie das als Vertreter der Fleischbranche?
Ich bin bei beidem relativ entspannt. Wer Nachahmer-Produkte kaufen möchte, soll dies tun. In-vitro-Fleisch wird früher oder später in den Verkauf kommen und ich bin gespannt, wie dies den Markt verändern wird.

Ich bin überzeugt, dass es das konventionelle Fleisch weiter brauchen wird. Doch die Bevölkerung wächst, der Bedarf nach Lebensmitteln wird massiv steigen und wir brauchen bei der Lebensmittelproduktion neue Alternativen.

Konsumentinnen und Konsumenten stellen beim Fleisch die unterschiedlichsten Forderungen und erwarten, dass diese auch umgesetzt werden, etwa punkto Preis, Qualität, Nachhaltigkeit, Tierschutz. Kann man alle diese Anforderungen unter einen Hut bringen?
Die Schweizer Landwirtschafts- und Fleischbranche setzt sich dafür ein, diese Forderungen möglichst zu erfüllen – gerade die verschiedenen Label leisten hier einen wertvollen Beitrag zur Transparenz.

Ich finde es positiv, dass die Leute wissen wollen, wo das Stück Fleisch herkommt, das sie kaufen. So können wir ihnen mitgeben, wie viel Herzblut unserer hervorragenden Landwirtschaft es hervorbringt, bis sie am Schluss ein derart hochwertiges und gesundes Schweizer Produkt in der Verpackung und dann auf dem Teller haben.

* Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch

LANDFRAUEN SANDRA

Aus ihr wird sicher keine Schriftstellerin

Als wir vor einigen Monaten von Sandra berichteten, hatte sie den Lehrabschluss als Fachangestellte Hauswirtschaft bestanden. Sie arbeitete weiterhin als Festangestellte im Lehrbetrieb und möchte anschliessend Landwirtin lernen.



Die Lehrstellensuche schiebt sie täglich vor sich her. Eines Tages hört sie, dass bei Toni Baurberg (Name geändert) eine Lehrstelle frei wird. Das wäre genau das Richtige für sie! Jetzt sitzt sie, bildlich gesprochen, am Bleistift kauend vor einem leeren Blatt Papier. Wie schreibt man eine Bewerbung? «Sehr geehrter Herr Baurberg»? Ääh, das tönt so offiziell, unter Bauern spricht man doch nicht so. «Lieber Herr Baurberg»? Aber sie weiss ja gar nicht, ob der lieb ist. Zum Teufel mit der Bewerbung! Entnervt lässt Sandra im Geiste den Bleistift fallen, zieht die Reitstiefel an und geht zu Lara in den Stall. Lara ist ihre 10-jährige kastanienbraune Freiburger Stute und wenn sie bei Lara im Stall ist oder mit Lara ausreitet, kann sie alle Sorgen hinter sich lassen.

Dem Pferd soll es an nichts fehlen. Fast der ganze Lehrlingslohn muss investiert werden. Stroh und Futter muss das Pferd haben, gelegentlich muss der Tierarzt vorbeischauchen und auch der Hufschmied kommt regelmässig. Für das Turnier hat sie ihrem Pferd eine neue Schabracke gekauft und für sich eine farblich passende Bluse. Vor dem Turnier bürstet sie Lara so lange, bis



BILD ZVG

Sandra und ihre Freiburger Stute Lara.

das Fell richtig schön glänzt. Auch die schwarze Mähne und der schwarze Schweif werden ordentlich gewaschen. Lara lehnt sich vertrauensvoll an und Sandra streichelt ihr sanft über die markante Blesse.

Plötzlich purzeln die Sätze

Immer wieder mal denkt Sandra an die blöde Bewerbung, die endlich geschrieben werden sollte. Einer Kollegin klagt sie ihr Leid. Willst du diese Lehrstelle wirklich, fragt die Kollegin. Ja sicher, ich bin eine Bauerntochter und will eine Lehre als Landwirtin machen, und zwar bei Baurbergs. So schreib doch genau das, schlägt die Kollegin vor. Jetzt plötzlich purzeln die Sätze und wie von alleine schreibt sich der Bewerbungsbrief. Noch schön abtippen, sorgfältig durchlesen und auf Senden drücken. Bereits am folgenden Tag ruft Herr Baurberg an, er lade sie gerne zu einem Vorstellungsgespräch ein.

Sandra ist echt nervös. Könnte ein gutes Zeichen sein, wenn ein Lehrmeister so schnell antwortet. Der Termin wird vereinbart und Sandra geht guten Mutes zu Familie Baurberg. Sie beantwortet alle Fragen offen und ehrlich, verschweigt nichts und sagt gerade heraus, dass sie es ab und zu mit der Psyche hat und es ihr manchmal «aushängt». Da hat Frau Baurberg aber ganz genau wissen wollen, was das bedeutet. Die Bäuerin habe sie richtig auseinandergenommen, aber auf eine gute und wohlwollende Art. Es sei gar nicht peinlich gewesen. Der Bauer hat ihr noch den Betrieb gezeigt und einen Schnuppertag vorgeschlagen.

Von den drei Schnuppertagen ist Sandra hell begeistert. Ein super Betrieb und ein ganz netter und geduldiger Lehrmeister. Mit den praktischen Arbeiten hat sie gar keine Mühe, aber als Toni ihr Qualitätskontrollblätter erklärt, sieht sie nur noch Chrüzlistlich.

Am richtigen Ort angekommen

Toni ist zufrieden mit Sandra und würde ihr die Lehrstelle geben, aber sie solle es sich gut überlegen. Sandra sitzt die Bedenkzeit tapfer aus und meldet sich dann wieder bei Familie Baurberg. Ein Termin auf dem Hof wird vereinbart, der Lehrvertrag wird unterschrieben und dann darf Sandra bei Baurbergs Znacht essen. Sie ist am richtigen Ort angekommen. Und wenn der Hügel nicht dazwischen läge, sähe sie sogar zu ihr nach Hause.

Kurz vor Redaktionsschluss treffen wir Sandra wieder. Sie humpelt an zwei Krücken...

Fortsetzung folgt!

Elisabeth Anna Rufener

IG FLEISCH VOM REIAT

Der Metzgerberuf geht mit der Zeit

Schlachthüsli, Bibern: Ein Metzgermeister und sein ehemaliger Lehrling treffen sich. Franz Bühler hat Felix Neidhart ausgebildet. Nun gibt es ein Wiedersehen, weil sie beide hinter dem gleichen Projekt stehen.

Schaffhauser Bauer: Felix Neidhart, Sie haben in Ramsen eine Kundenmetzgerei. Ab jetzt werden Sie auch regelmässig im Schlachthüsli Bibern tätig sein. Warum?

Felix Neidhart, Kundenmetzger, Ramsen: Aktuell schlachtet im Schlachthüsli von Bibern kein Metzger mehr regelmässig. Ich wiederum habe bereits Kundschaft im Reiat. Darum macht es Sinn, wenn ich oder meine Angestellten auch hier in Bibern arbeiten. Die Tiere vom Reiat können so ganz lokal geschlachtet werden und müssen nicht noch über grössere Strecken herumgefahren werden. Das ist schonender für sie, und da bin ich sehr dafür.

Wie oft werden Sie oder Ihre Leute in Bibern sein?

Angedacht sind vorerst einmal ein bis zwei Dienstagnachmittage im Monat, je nach Nachfrage. In der Regel werden zwei meiner Angestellten hier arbeiten und dann das Schlachtgut im Kühltransporter nach Ramsen mitnehmen. So bleibt den lebenden Tieren die Fahrt in den oberen Kantonsteil erspart. Wenn eine Schlachtung nicht pressiert, können die Aufträge ja zusammengelegt werden.

Kann jede und jeder bei Ihnen in Bibern schlachten lassen?

Wir werden langsam anfangen, aber ich hätte nichts dagegen, wenn die Stückzahl etwas höher läge als aktuell. Ich nehme gerne Aufträge entgegen (www.kundenmetzgerei-ramsen.ch).

Schaffhauser Bauer: Franz Bühler, Sie sind Metzgermeister im Ruhestand. Sie haben sich 19 Jahre lang für die IG Fleisch vom Reiat eingesetzt, die das Schlachthüsli und die lokale Kadaversammelstelle betreibt. Auf die GV von letzter Woche sind Sie zurückgetreten. Ihr Fazit zur langen Amtszeit?

Franz Bühler, pensionierter Metzgermeister, Thayngen: Ich habe seit der Gründung der IG Fleisch vom Reiat als Vizepräsident geamtet. Es war mir ein grosses Anliegen, dass auf dem Reiat weiter lokal geschlachtet werden kann. Die Arbeit für die IG hat mir

NACHGEFRAGT

«Unsere Werte sind den Leuten wichtig»

2022 gingen die Schlachtzahlen in Bibern zurück. Kurt Müller, Präsident der IG Fleisch vom Reiat, nimmt Stellung dazu.

Schaffhauser Bauer: Kurt Müller, in Bibern wurden letztes Jahr knapp ein Drittel weniger Tiere geschlachtet als 2021. Warum?



Kurt Müller, Präsident der IG Fleisch vom Reiat, Thayngen: Mit der Uhwiesener Metzgerei Niedermand ist uns ein Kunde nach kurzer Zeit wieder verloren gegangen. Schweine in Bibern schlachten zu lassen, passte doch nicht so recht in die lokal orientierte Strategie des Unternehmens.

Ist das für die IG ein Problem?

Damit wir den Schlachtbetrieb aufrechterhalten können, müssen wir mit dem Schlachthüsli Geld verdienen – und mit der Betreuung der Kadaverstelle tun wir es. Doch auch 2022 schloss mit einer ausgeglichenen Rechnung. Der Schlachtbetrieb steht und



BILD SANNA BÜHRER WINGER

Einst Meister (r.) und Lehrling: Franz Bühler (r.) hat sich 19 Jahre lang fürs Schlachthüsli eingesetzt. Felix Neidhart fängt dort neu als Kundenmetzger an.

sehr gut gefallen. Natürlich gab es Höhen und Tiefen, aber wir haben immer zusammen eine Lösung gefunden. Doch mir ist es wichtig, dass sich der Vorstand verjüngen kann. So kommen wieder neue Ideen dazu.

Das heisst, vor 19 Jahren war es nicht mehr selbstverständlich, lokal schlachten zu können?

Nein, der Schlachtbetrieb in Thayngen wurde für uns Metzger sehr kurzfristig eingestellt. Wir konnten nachher noch in Bibern weitermetzen. Da war unser IG-Präsident Kurt Müller federführend. Für die Nutzung des Schlachthüsli haben wir der Gemeinde einen Beitrag bezahlt. Dann wurde die Fusion von Bibern und Thayngen aktuell. Wir befürchteten, dass das Schlachthüsli nach der Zusammenlegung der Gemeinden wegrationalisiert werden könnte. Unser Geschäftsführer Heini Bühler hat sich darum erfolgreich dafür eingesetzt, dass wir Bibern das Schlachthüsli noch vor der Fusion abkaufen konnten.

Die lokale Schlachtmöglichkeit ist dank der IG Fleisch vom Reiat erhalten geblieben. Und nun engagiert sich mit Felix Neidhart ein neuer Metzger ...

... Und ein sehr tüchtiger dazu! Ich habe in Thayngen 33 Jahre lang eine Metzgerei geführt, und Felix Neidhart war mein erster Lehrling – ein guter, williger und «gschaffiger»! Das sieht

man ja auch heute, was er geworden ist. Insgesamt habe ich zehn Lehrlinge ausgebildet, gute junge Leute, die auch schulisch sehr erfolgreich waren. Ich bin grundsätzlich stolz auf jeden, der den Metzgerberuf lernt und dabei bleibt.

33 Jahre aktiver Metzger bis 2018, da hat sich sicher viel verändert.

Ja, die Essgewohnheiten sind anders geworden. Es schmerzt mich, dass man Fleisch so schlechtmacht. Und dass die vegetarischen und veganen Produkte sich dann aber doch wie Fleisch präsentieren und dieselben Namen wie zum Beispiel Burger verwenden. Das finde ich nicht in Ordnung. Aber natürlich muss man mit der Zeit gehen – doch damit hast du, Felix, als jüngerer Metzger vielleicht weniger Probleme.

Felix Neidhart: Der Stellenwert des Essens hat sich wirklich verändert. Das zeigt sich auch in der «Stifti». Die heutigen Lehrlinge werden in der Ernährungslernlehre zum Beispiel auch zu Inhaltsstoffen und allergenen Stoffen ausgebildet. Und ich sehe das auch in der Praxis bei Bestellungen von Grillplatten: Es ist mittlerweile selbstverständlich, dass auch vegetarische und vegane Produkte darauf sind. Das gehört dazu. Ich denke, dass sich für jede Generation etwas ändert. Und man nimmt es am besten, wie es kommt.

Interview: sbw

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Räbhüsli- und Traubenblütenfest 2023**
17./18. Juni in verschiedenen Schaffhauser Rebbaugemeinden. Flanieren und geniessen! Programme, Pläne und mehr: www.blauburgunderland.ch

■ **Sortenversuch Winterweizen / Sommerhafer / Weizen in weiten Reihen**
Do., 22. Juni, 19.30 Uhr, Schlatterhof, Dörfingen, bei jedem Wetter. Die VOSS sorgt für Speis und Trank.

ANZEIGE

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

Personen mit Interesse am Pflanzenbau für den Aussendienst (20–100%)

Melden Sie sich für ein erstes Kennenlernen bei:
079 462 00 87 oder florian.marti@staehler.ch

Stähler
www.staehler.ch
A1546505