

«MIINI MEINIG»

Der Sündenfall

VON MARIANNE STAMM



Am Samstag Abend war ich im Paradies. Mit dabei war unsere Mieterin, eine Eritreerin. Zuerst besuchten wir einen vollbeladenen Reneklodebaum. Die junge Frau will lernen, Konfitüre einzumachen. Dann ging es zum Klarapfel Baum. Wie dieser in so einem trockenen Jahr so grosse Apfel produzieren kann, ist mir ein Rätsel. Williamsbirnen hat es auch schon einige, wir sollen nur nehmen, sagte die Bäuerin. Ich hatte es mir zwar verboten, noch mehr einzumachen. Die Gefriertruhe ist voll von Kirschen und Brombeeren. Das Gestell ist schwer beladen mit Gläsern gefüllt mit Beeren und Früchten. Zum Glück hat die Eritreerin Freunde, die sich an der Konfitüre freuen werden!

Die Äpfel sind dieses Jahr zwei Wochen früher als im Durchschnitt und sollen eine gute Ernte einbringen. Gut lieben die Schweizer ihren Apfel. Die Obstbranche möchte zudem die Bevölkerung ermutigen, mehr einheimischen Apfelsaft zu trinken um die Ausfälle der eingeschränkten Gastronomie wett zu machen. Nicht nur unterstützen wir so unsere einheimischen Obstbauern, sondern leisten etwas zur Umweltentlastung. Thurgauer Äpfel (noch besser Schaffhauser Äpfel!) brauchen keine langen Transportwege. Wir können sogar Früchte und Saft direkt beim Bauernhof abholen. Damit wissen wir möglichst genau, wie produziert wird. Gut oder?

Wir leben in einem Paradies, meinte die Bäuerin. Ein Paradies, das von der «Sünde» befallen ist. «Sünde» die vom Ausland eingeflogen kam: Kirschessigfliegen, Tigermücken, Olivenfliegen, ein Pilz der die Gemeine Esche bedroht. Sicher gibt es noch mehr. Ach ja, Corona... Wir werden nicht aus dem Paradies vertrieben. Das Paradies wird von aussen angegriffen. Dornen und Disteln wären noch eins. Sollte es wirklich so weit kommen, dass wir keine Pestizide mehr anwenden dürfen, könnte man diese mit grösserem Aufwand mechanisch entfernen. Doch wie geht man gegen so winzige Eindringlinge vor?

Die Forschung ist da fest an der Arbeit. Was den Wald anbelangt sagte mir ein Forstwart: «Die Natur wird immer überleben. Sie kann sich anpassen.» Zwar hat es dabei immer Verluste gegeben. Auch der Mensch hat sich immer irgendwie angepasst, natürlich auch mit Verlusten. Tröstlich ist, wir werden uns auch in Zukunft anpassen. Mit oder ohne Pestizide oder Corona. Aber jetzt geniessen wir mal Äpfel und Renekloden!.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

 Redaktion:
 Sanna Bühler Winiger (sbw)
 Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
 Tel. 052 670 09 31
 redaktion@schaffhauserbauer.ch
 www.schaffhauserbauer.ch

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

Eine lokale Branche hilft sich selbst

Die IG Fleisch vom Reiat führt seit 2004 das Schlachthüsli in Bibern und ist damit sehr erfolgreich. Drei Akteure berichten.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Sebastian Steinemann, was bedeuten für Sie die IG Fleisch vom Reiat (IG) und das Schlachthüsli Bibern?

Sebastian Steinemann, Metzger, Vorstandsmitglied IG, Thayngen: Das Schlachthaus bedeutet für mich die Existenz. Ich hätte vor sechs Jahren nicht zugesagt, die Metzgerei von Emil Suter zu übernehmen, wenn ich nicht selber hätte schlachten können. Darum war es sehr wichtig, dass die IG vor zwei Jahren vom Kanton Schaffhausen die Bescheinigung wieder bekommen hat, die nächsten zehn Jahre weiter schlachten zu können. Das ist auch für meinen Berufskollegen Lukas Fuchs aus Altdorf entscheidend: Er arbeitet als Kundenmetzger für Private, zum Beispiel Direktvermarkter. Zudem führt er Notschlachtungen durch.

Warum ist das Schlachthaus Bibern so wichtig für Sie?

Dass wir regionale Produkte führen, macht uns hier an der Grenze aus. Zukaufen kann jeder, und wenn es Schweizer Ware ist. Die Konsumenten kommen bei uns einkaufen, wenn sie wissen, von welchen lokalen Bauern die Tiere stammen, deren Fleisch sie essen werden. Ich bin froh, dass ich bei meinen Lieferanten immer wieder variieren kann, damit ich die Nachfrage möglichst regional abdecken kann. Geflügel können wir allerdings keines metzgen, das ist in Kleinschlachthäusern nicht zugelassen. Im Schlachthüsli zerlege ich zudem für die Jäger erlegtes Wild. Regionales Reh und Wildschwein sind darum saisonal ebenfalls in unserer Metzgerei in Thayngen erhältlich.

Verkaufen Sie nur regionales Fleisch?

Fürs Buffet im Laden habe ich regionales Fleisch. Doch wenn zum Beispiel ein Turnerchränzli 300 Steaks bestellt, dann muss ich zukaufen. Und jetzt zur Grillzeit komme ich kaum nach, so viele Hohrücken und Schweinshälse werden gekauft. Die Tiere bestehen aber auch noch aus anderen Teilen, die ebenfalls gegessen werden sollten. An unsere Grenzen stiessen wir jedoch vor allem während des Lockdowns wegen COVID-19, es wurde in jenen Wochen vor allem sehr viel mehr Fleisch bestellt als sonst.

Sie haben die Behörden erwähnt. Mit wem haben Sie hauptsächlich zu tun? Mit Kantonstierarzt Peter Uehlinger, der bei jeder Schlachtung dabei ist. Wir haben ein gutes Verhältnis zu ihm. Und dann ist bei den Schlachtungen jeweils auch der Schlachthausverwalter Heini Bühler vor Ort, der im Auftrag der IG das Fleisch wägt, die Infrastruktur betreut und reinigt sowie uns später die Rechnung für die Benützung stellt.

Bedeutet die regionale Schlachtung im Kleinbetrieb weniger Stress für die Tiere?

Für uns ist es sehr wichtig, dass die Schlachtungen ruhig ablaufen. Die Tiere bekommen Zeit, den Transporter in ihrem Tempo zu verlassen. Sie haben kurze Anfahrtswege und wir führen nur Schlachtungen einzelner Tiere durch oder kleiner Gruppen – etwa bei den Schweinen, bei denen wir fünf

Tiere wöchentlich für die Metzgerei Niedermann in Uhwiesen schlachten

ich anfang, machte ich in Zürich eine Ausbildung als Fleischbeschauer. Ich



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Metzgermeister Sebastian Steinemann bietet dank der IG Fleisch vom Reiat hieres Fleisch an, das er lokal schlachten konnte.

können. Doch auch diese Schweine stammen aus Thayngen. Ich bin froh, dass ich so arbeiten kann. Ich würde nie in einem Grossbetrieb schlachten wollen.

Heini Bühler, der Schlachtbetrieb liegt mitten im Dorf. Stört das die Anwohner nicht?

Heini Bühler, Verwalter Schlachthaus/Kadaversammelstelle, Kassier IG, Bibern: Das Schlachthüsli liegt zentral im Dorf, wie das früher üblich war. Doch wir haben mit dem Schlachtbetrieb diesbezüglich keine Probleme. Die IG ist zudem für die Kadaversammelstelle zuständig. Diese liegt allerdings ausserhalb des Dorfs im Industriegebiet. Das ist ein wichtiger Betriebszweig – die Abgaben haben sich seit der Übernahme durch die IG verdoppelt, da wir günstige Konditionen anbieten können.

Wie lange sind Sie schon Verwalter des Schlachthüsli?

Seit 35 Jahren. Für mich als Landwirt ist das ein idealer Nebenerwerb. Als

habe das Fleisch kontrolliert, gewogen und gestempelt. In dieser Funktion war ich auch aushilfsmässig im Schaffhauser Schlachthof und im Thaynger Schlachthaus tätig, bis beide den Betrieb einstellten. Mittlerweile wird die Fleischkontrolle vom Kantonstierarzt ausgeführt. Fürs Wägen bin ich weiter zuständig, ebenso für die Hygiene, den Unterhalt des Gebäudes und der Gerätschaften sowie die Abrechnungen und Buchführung.

Das Schlachthüsli hat also Geschichte – ist es trotzdem ein zeitgemässer Schlachthof?

Ja. Die IG hat bei der Übernahme des Schlachtbetriebs 200000 Franken investiert, um es zu modernisieren. Zudem wurde dieses Jahr weitere 30000 Franken für die Einrichtung einer separaten Kühlzelle für Wild investiert.

Kurt Müller, Sie sind die treibende Kraft der IG Fleisch vom Reiat und ihr Präsident. Warum wurde sie 2004 gegründet?

Kurt Müller, Präsident IG, Thayngen:

Unser Schlachthaus in Thayngen musste damals einem Neubau weichen. Gleichzeitig bot sich die Möglichkeit, das Schlachthüsli in Bibern zu benützen und einige Jahre später zu erwerben. Dank den damals noch vier aktiven lokalen Metzgern konnten wir mit einer guten Auslastung rechnen. So wurde die Genossenschaft im April 2004 gegründet und wir haben das Schlachthüsli auf Vordermann gebracht. Mitgetragen haben damals in erster Linie die zwei Thaynger Metzger, der GVS, die Landi Thayngen und unterer Reiat, die Spar- und Leihkasse Thayngen sowie Landwirte und Jäger. Mittlerweile zählen wir über 400 Genossenschafterinnen und Genossenschafter. Dazu gehören auch viele Konsumenten und Sympathisanten. Rund 200 Mitglieder nehmen jeweils an unserer GV teil, zu der auch ein lebhafter Znacht mit lokalem Fleisch gehört. Der Anlass hat inzwischen so etwas wie Kultstatus. Wir holen damit auch die Konsumentinnen und Konsumenten ins Boot.

Ausgerechnet nach 15 erfolgreichen Jahren kann aufgrund der Coronakrise das Jubiläum nicht gefeiert werden – wie findet die GV heuer statt?

Sie wird schriftlich durchgeführt. Als Entschädigung für den Ausfall der GV kann bis zum 19. September in der Metzgerei Steinemann pro Mitgliederadresse eine Flasche Pinot Noir abgeholt werden. Die Etikette des Weins wurde speziell für diesen Anlass gestaltet und der edle Tropfen wurde vom GVS aus Trauben unseres Verwalters Heini Bühler gekeltert.

Vier aktive Metzger bei der IG-Gründung, heute noch zwei: Reicht das für die Auslastung des Schlachthüsli?

Die Auslastung ist gut und mit dem erwähnten wöchentlichen Schlachtauftrag der Metzgerei Niedermann konnten wir sie noch weiter steigern.

Die Fleischbranche ist unter Beschuss, Fleisch zu essen ist zum Teil in der Gesellschaft verpönt. Trotzdem hat die IG Fleisch vom Reiat Erfolg. Warum?

Die ganze Organisation ist im Schoss der Regionalität gewachsen. Das Fleisch stammt von lokalen Bauernhöfen mit einer ausgewiesenen tierfreundlichen Haltung. Die Transportwege sind kurz.

Die Schlachtungen erfolgen unter Einhaltung sämtlicher Auflagen und Vorschriften sowie fachgerechter Fleischzubereitungen. Dies alles sowie die strikten Kontrollen durch den Kantonstierarzt geben den Konsumenten Sicherheit und Vertrauen.

FAKTEN

IG Fleisch vom Reiat

Gründung: 2004 als Selbsthilfeorganisation der lokalen Fleischbranche und Landwirtschaft.

Zweck: Führung Schlachthaus / Kadaversammelstelle Bibern.

Mitglieder: rund 400, durch Zeichnung von Anteilscheinen à mindestens Fr. 100.--.

Schlachtzahlen 2019: 285 Schweine, 116 Schafe, 68 Rinder, 46 Kälber, 16 Kühe, 11 Ziegen. Zerlegung Wild: 116.

Schlachtabfälle, Tierkadaver: 70 Tonnen.

Infos: Kurt Müller, Präsident IG Fleisch vom Reiat, Thayngen, Tel. 052 649 35 43.



Der Vorstand mit Johannes Ermatinger, Zunftmeister zum Metzgern. (v.l. J. Ermatinger, Heini Bühler, Kurt Müller, Franz Bühler, Sebastian Steinemann, Hanspeter Gyax).

LANDFRAUEN SEKTION

Erfolg und Misserfolg einer Gemüsegärtnerin

Vor einigen Tagen erzählte ich meinem Mann stolz, dass nun meine Bohnen die ich schon zum zweiten Mal in diesem Jahr säte, alle gekommen sind. Von der ersten Saat wuchsen nur fünf Höckerli. Er sah mich mit einem Lächeln an und meinte trocken, ich würde auch nach 22 Jahren nicht aufgeben.

Jedes Jahr ist es aufs Neue ein Kampf zwischen meinem Garten und mir. Eigentlich hatte ich mich im letzten Herbst entschieden nur noch Zwiebeln zu stupfen und eine schöne Blumenmischung einzusäen. Der Grund dafür war das trockene Jahr, denn niemand wollte meinem Garten Wasser geben. Wenn sich dann doch jemand erbarmte, war die ganze Geschichte in fünf Minuten erledigt. Auch wollte ich mich wegen meinem Job entlasten und meine Familie mag lieber Gemüse, das im Stall herumläuft und im Mist liegt.

Nun ja, mein Entscheid war im letzten November gefallen und dieses Jahr war wieder alles anders. Da ich Corona bedingt ab Anfang März nicht mehr arbeiten konnte, hatte ich sehr viel Zeit für meinen Garten. Ich entschloss mich, ihm und mir nochmals eine Chance zu geben. Voller Elan und Tatendrang wollte ich Gemüsesetzlinge kaufen. Das stellte aber eine Herausforderung dar, denn neben Mehl, Hefe und WC Papier waren Setzlinge auch nicht immer erhältlich.

Zuerst mussten meine Männer den Garten hacken, da ich im letzten Herbst keine Zeit hatte, ihn umzustecken. Dementsprechend war der Boden hart. Ich entschied mich für Zwiebeln, Kopfsalat, Randen, Zucchini, Gurken, Radiesli, Kohlrabi, Bohnen und Kürbis. Zum vierten Mal kaufte ich einen Rhabarber Stock. Es wurde alles gesetzt und gesät und fleissig Wasser gegeben, denn der Frühling war so schön warm.

Unterdessen konnte ich schon Kopfsalat ernten. Von den zwölf Stück die ich gesetzt habe, schafften wir es acht Köpfe zu essen. Der Rest ist hochgeschossen und die Schnecken freuen sich daran. Der Kohlrabi wurde wunderschön. Genau zur rechten Zeit, bevor er verholzte, habe ich ihn geerntet. Einmal kochte ich Kohlrabi zum Mittagessen und der Rest wurde eingemacht für den Winter. Die Randen wachsen noch und kommen in verschiedenen Grössen daher. Das gleiche bei den Zwiebeln. Egal, die werden jetzt dann geerntet und an der Sonne getrocknet.

Ja genau, da wäre noch die Rhabarber. Sie lebt immer noch, Juhe! Denn das ist der letzte Versuch. Danach gebe ich es auf mit ihr. Immer wieder höre ich rund herum, dass es im Frühling so viel Rhabarber hätte. Nur bei mir klappt es nicht richtig. Mal schauen wie es in zwei Jahren aussieht. Ich bin gespannt.

Zucchini klappt immer. Dieses Jahr setzte ich nur zwei Stöcke. Ich hatte auch schon mehr gesetzt. Als wir noch Hasen besaßen, freuten sie sich über eine Abwechslung und früher als die Kinder noch klein waren, mischte ich die Zucchini unter den Babybrei. Zucchini ist so ein dankbares Gemüse. Wenn ich nicht mehr weiss wohin, gib es noch Schoggi Kuchen mit Zucchini oder ich schäle und würfle sie und lege sie in den Tiefkühler für den Winter, zum Suppenkochen.

Die Radiesli wurden nicht alle geerntet, dafür blühen sie jetzt wunderschön. Und von den fünf Bohnenhöckerli konnte ich schon einmal ernten. Es gab für eine Person Salat, nun ratet mal für wen? Genau, für meinen Mann. Dafür kann ich dann im September in vollen Zügen ernten.

Von den vier Gurken die ich gesetzt habe, ist nur eine eingegangen. Die anderen wuchern vor sich hin, so dass es jeden Tag eine Gurke zu ernten gibt. Ich habe noch eine Minigurke gesetzt als ein Experiment. Meine Tochter hat sie gern; der Rest der Familie belächelt sie. Die Minigurken seien zu klein, dabei sind sie ja so gedacht – gleich für zum Essen.

Was bei mir immer und überall wächst ist die Begleitflora. Das ist ein ewiges Thema und beschäftigt mich jedes Jahr aufs Neue.

Wer mich kennt weiss, dass mein Gärtnerherz eigentlich den Blumen gehört, speziell den Rosen. Es hat mit einem Stock angefangen und über die Jahre sind immer mehr dazu gekommen. Dieses Jahr konnte ich mich noch beherrschen; es sind bis jetzt nur zwei Rosenstöcke mehr. Klar gibt es Arbeit, aber wenn ich an meinen Rosen vorbeilaufe und sie duften und blühen in voller Pracht, freue ich mich riesig und es tut der Seele gut.

Ich gebe mich noch nicht geschlagen!

Marlis Zangger, Trasadingen



BILD MARLIS ZANGGER

Ihr Gärtnerherz gehört den Rosen!

REBBAU AKTUELL

Wespen und Kirschessigfliegen lieben reife Trauben



BILD LANDWIRTSCHAFTSAMT SCHAFFHAUSEN

Mit der Beerenreife werden die Trauben attraktiv für die Kirschessigfliege. Die Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH führt auch in diesem Jahr ein gezieltes Monitoring mit Becherfallen durch. Es erfolgen ab KW 31 wöchentliche Auszählungen.

Die Traubenreife hat nun überall begonnen, zwar zögerlich, aber nun deutlich sichtbar. Damit kann bis Ende dieser Woche die Pflanzenschutzsaison für die wesentlichen Bereiche abgeschlossen werden. Die heissen Tage von Ende Juli haben die zügige Vegetationsentwicklung allerdings nochmals etwas verlangsamt.

Mitte Juli erreichten die Thermometer örtlich erstmals die 30°C Marke, relativ spät im Vergleich zu anderen Jahren. Ab Ende Juli gab es dann an allen Standorten im Gebiet deutlich über 30°C. Generell hoch waren in diesem Sommer die Luftfeuchtigkeitswerte. So wurden vor allem in Weinfelden, Wädenswil und in Wülflingen mehrere solcher Tage registriert, wo die Tagesfeuchte nicht unter tropische 90% sank.

Pflanzenschutzsaison praktisch abgeschlossen

Mit dem Beginn der Beerenreife wird nun die eigentliche Pflanzenschutzsaison abgeschlossen. Bis Ende dieser Woche sollten deshalb an allen Standorten die sogenannten Abschlussbehandlungen gegen Graufäule erledigt sein. Bei frühen Sorten und an frühen Standorten war dies schon früher der Fall. Für die letzten Ertragsre-

gulierungsmassnahmen ist jetzt noch der letzte Zeitpunkt. Auch der Pflege und Zürich ein Fallenmonitoring der Kirschessigfliege durch. Nach vergleichsweise hohen Fangzahlen in der Kalenderwoche 31 liegen die aktuellen Werte auf einem tiefen Niveau. Erfahrungsgemäss wird die Witterung und die Beerenentwicklung der nächsten drei bis vier Wochen darüber Aufschluss geben, ob es zu Schäden kommt. Aktuell verursachen Wespen

auf frühreifenden Sorten erste Schäden an den reifenden Beeren.

Fachstelle Rebbau SH/TG/ZH

Das offizielle KEF-Monitoring hat begonnen

Die Fachstelle führt auch in diesem Jahr zusammen mit den örtlichen Meldestellen und Rebberatern wiederum an 14 Standorten verteilt über die drei Kantone Schaffhausen, Thurgau und Zürich ein Fallenmonitoring der Kirschessigfliege durch. Nach vergleichsweise hohen Fangzahlen in der Kalenderwoche 31 liegen die aktuellen Werte auf einem tiefen Niveau. Erfahrungsgemäss wird die Witterung und die Beerenentwicklung der nächsten drei bis vier Wochen darüber Aufschluss geben, ob es zu Schäden kommt. Aktuell verursachen Wespen

	Anzahl Hitzetage >30°C	Anzahl Tage mit relativer Luftfeuchtigkeit über 90%
Hallau (SH)	8	3
Wädenswil	10	6
Weinfelden	12	7
Wülflingen	12	6

GRAPHIK LANDWIRTSCHAFTSAMT SH

Witterung 1.07 - 10.08. Agrometeo

EINLADUNG

Rebbegehung

Der Branchenverband Thurgau Weine, das Schlossgut Bachtobel und die Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH laden alle Interessierten zu einem Rundgang durch den Rebberg ein mit fachlichen Beiträgen zu aktuellen Themen.

Betriebsvorstellung, Johannes Meier, Schlossgut Bachtobel
Rebbau Aktuell, Ernterwartungen, Hans-Walter Gysel, Fachstelle Rebbau

Umstellung auf Bio – ein Zwischenfazit, Philipp Gfeller, Schlossgut Bachtobel

KEF Situation 2020 in den Reben, Eliane Schouwey, Fachstelle Rebbau

Die Rebbegehung findet am 10. September, 2020 im Schlossgut Bachtobel in Weinfelden statt. Näheres kommt noch im Newsletter und auf dem Schwarzenbrett.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Newsletter SHBV**
Ferienhalber wird diese Woche kein Newsletter verschickt.
- **Räbhüüsl Münderet 2020**
Feine Weine, kleine Zwischenverpflegung, herrliche Aussicht: an der Bikeroute Nr. 50. Ab P Bergkirche St. Moritz, Hallau, ca. 300 m Richtung Oberhallau.
15./16.8. Lukas Bringolf
22./23.8. A. u. W Bringolf
29./30.8. M. u. A. Bersier
5./6.9. S. u. M. Pfister
12./13.9. A. Gloor, W. Geier
19./20.9. A. u. A. Neukomm
Sa.: jeweils ab 12 Uhr
So: jeweils ab 11 Uhr
Info, kurzfristige Änderungen:
www.raebhuusli-muenderet.ch
- **Bricht uns die verfehlte Agrarpolitik das Genick?**
Podiumsdiskussion am 21. August

2020 um 20.00 Uhr im Landgasthof Sonne, Haus der Freiheit, Wintersberg, 9642 Ebnat-Kappel. Begrüssung: Toni Brunner.
Es diskutieren über die Massentierhaltungsinitiative, Gegenvorschlag und AP22+: Mike Egger, SVP, Esther Friedli, SVP, Martina Munz, SP, Ruedi Noser, FDP, Markus Ritter, CVP, Meret Schneider, Grüne.
Wir freuen uns auf Euer Kommen. IG Anbindestall Otschweiz. Info: Patrick Monhart, 076/520 70 92

■ **VLT Theoriekurs zur Prüfung Kat. G und M – jetzt anmelden**
für Jugendliche, die bis zum 28. Febr. 2021 14 Jahre alt werden (Jg. 06). Sa., 5. Sept., 8 – 12 Uhr. GVS Agrar AG, Majorenacker 11, SH. Anm.: Geschäftsstelle VLT-SH: 079 395 41 17, sektion@vlt-sh.ch.

AGRAPOLITIK

Initiativen seien nicht mehrheitsfähig

Der Präsident des Schweizer Bauernverbandes (SBV), Markus Ritter, kritisiert in einem Interview mit der Neuen Zürcher Zeitung (NZZ) die Agrarpolitik des Bundes stark. «Der Bundesrat will uns Bauern ein trojanisches Pferd schenken mit dieser Politik», ist er überzeugt. Er glaubt dass bei den Initiativen viel Ideologie dabei ist. Die Initiativen seien nicht mehrheitsfähig, meint er.

Gegenwärtig höre man viele bionane Stimmen, aber an der Ladentheke verharre Bio bei zwölf Prozent vom Gesamtumsatz, sagt Ritter, der selbst Biobauer ist. Die Schweizer Landwirtschaft sei für die Umwelt und die Natur durchaus tragfähig. Dass die Böden verarmen würden, wenn so weiter produziert wird, wie es das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sagt, glaubt Ritter nicht.

Der SBV wolle die Agrarreform nicht bodigen. «Wir wollen sie in eine gute Richtung lenken. Der Bundesrat hat eine schlechte Biez gemacht». lid

WELTMARKT

Zweitgrösste Getreide Ernte

Die russische Weizenernte wird jetzt auf bis zu 81 Millionen Tonnen geschätzt. Das wäre die zweitgrösste Ernte dieser Getreideart, die jemals eingebracht worden ist.

In Russland wird die für 2020 zu erwartende Weizenernte vom staatlichen Agrarlogistikunternehmen RusAgroTrans neu auf bis zu 81 Mio Tonnen geschätzt, wie aiz.info berichtet. Bislang hatte das Unternehmen mit 3,5 Mio Tonnen weniger Weizen gerechnet.

Rekordverdächtige Flächenerträge

Nach einem 2017 verzeichneten Rekordstand von rund 86 Mio Tonnen wäre das die zweitgrösste Produktion dieser Getreideart in Russland.

Erklärt werden könne die deutliche Anhebung der angepassten Prognose vor allem mit den rekordverdächtigen durchschnittlichen Flächenerträgen die in mehreren Provinzen der Föderationsbezirk Zentrum und Wolgagbiet verzeichnet wurden. lid

DETAILHANDEL

Krumme Rüebli wieder verschwunden

Während des Lockdowns nahmen Detailhändler auch Gemüse und Früchte ins Sortiment, das nicht der Norm entsprach. Obwohl die Nachfrage gross war, sind diese Produkte wieder weitgehend aus den Läden verschwunden.

Im Frühling während des Corona-Lockdowns vergrösserten Coop und Migros ihr Angebot an Gemüse und Früchten, die nicht der Norm entsprechen, wie die Stiftung für Konsumentenschutz in einer Mitteilung schreibt.

Eine Umfrage der drei Konsumentenorganisationen Konsumentenschutz, FRC und ACSI zeigt: Zwei Drittel der Konsumentinnen und Konsumenten wären bereit, mehr solche Produkte zu kaufen. Stichproben in den Läden hätten aber gezeigt, dass bereits im August diese Angebote wieder weitgehend verschwunden sind.

Die Konsumentenorganisationen verlangen mehr Engagement von den Grossverteilern gegen Foodwaste. Unförmige Kartoffeln und krumme Rüebli sollen eine Chance bekommen. lid