

«MIINI MEINIG»

## Der bewegte Darm

VON VIRGINIA STOLL



Unterwegs ins Züri-oberland hiess es da auf Radio ZüriSee, dass in der nächsten Stunde über gesunde forzende Männer berichtet werde.

Mein Liebster meinte dazu ganz salopp: «So en Quatsch, isch wohl logisch, Manne, wo furzed, sind scho immer gesund gsi.»

Den Beitrag haben wir zwar verpasst, doch mein Gwunder, «dem Furz über den Furz» nachzugehen, war geweckt. Gefunden habe ich ihn dann an der Universität in Barcelona, wo spanische Wissenschaftler an 18 gesunden Männern getestet haben, wie sich eine «westliche» Diät (besonders fleischhaltig) und eine Mittelmehr-Diät (ballaststoffhaltig, viel Gemüse und Hülsenfrüchte) auf das Innenleben bzw. die Verdauung auswirkt.

Das Resultat der Studie: Die Männer mussten bei beiden Diäten gleich oft aufs Klo, aber bei der ballaststoffhaltigen Ernährung kamen «grössere Haufen» – und, o Wunder, die «Grosshaufen-Männer» gaben sehr viele Furze von sich.

Gut, in Spanien liegt die Arbeitslosenquote bei ca. 15% (Schweiz 2,7%), und da ist es eigentlich vorbildlich, statt dem Nichtstun zu frönen sich wissenschaftlich zu betätigen.

Wobei man für diese Furz-Erkenntnis jede Grossmutter hätte fragen können, die ihren Enkeln den Teller Bohnen mit dem Spruch «Jedes Böhnli git äs Tönli» beliebt machen wollten. Jede und jeder, die/der etwas von Ernährung und Kochen versteht, weiss, dass Gemüse und insbesondere alle Kohl- und Bohnenarten Bewegung in den Magen- und Darmtrakt bringen.

Ein Hoch auf die kommende «Suurchrut- und Suuserzyt» und die damit verbundene reinigende Auswirkung. Apropos Sauerkraut: Da kommt mir die Metzgete bei unserem lieben Ludwig im Allgäu in den Sinn. Beim Anblick der Schlachtplatte kamen bei mir zuerst die Augen in Bewegung bzw. ihnen wurde es fast schwindlig. Der Ludwig meinte: «Mei, des schoaffemer!», und wir (vorwiegend der Ludwig) haben es geschafft.

Zu später Stunde kam dann das eine und andere gesunde Geräusch ganz ungeniert aus Ludwigs Ecke, und verschmitzt liess er verlauten: «Mei Opa hod scho gsoagt: Wenns Oarscherl brummt, is Herzerl gesund, und der hod ned studiert!»

In diesem Sinne wünsche ich allen eine bewegte und gesunde «Suurchrutzyt».

## Von Hand jäten gehört dazu

Ein Familienfest für fremde Gäste: Buchmanns aus Trasadingen sind eine von über 100 Bauernfamilien, die am letzten Sonntag die Hoftüren für die Bevölkerung geöffnet haben. Sie zeigten auf, was es heisst, nach den Vorgaben von IP-Suisse zu produzieren.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Die Tierhaltung steht bei uns im Zentrum», zeigt Landwirt Jürg Buchmann am Tag der offenen Hoftüren\* den Gästen auf. «Ungefähr drei Viertel des landwirtschaftlichen Einkommens erwirtschaften wir über die Rinder.» Der Tierbestand betrage je nach Jahreszeit zwischen 180 und 250 Rindern, erklärt der Bauer vom Trasadinger Rütihof und fährt fort: «Wir haben viele kleine Tiere, weil die meisten Rinder den Betrieb mit ca. halbjährig verlassen und an spezialisierte Ausmastbetriebe geliefert werden.»

Vom «Tränker» zum «Fresser»

Jürg Buchmann kauft die Kälber, wenn sie vier bis sechs Wochen alt sind – damit ist der Landwirt in einer heiklen Phase für sie verantwortlich. Ihr Immunsystem ist noch nicht voll ausgereift, und es braucht viel Wissen sowie konsequente Betreuung, dass sie nicht krank werden. Die neuen Kälber kommen auf dem Rütihof zunächst in kleine Gruppen von nur drei Tieren möglichst vom gleichen Geburtsbetrieb. Zudem überwacht sie der Bauer genau. Am Anfang wird zum Beispiel täglich Fieber gemessen. Jürg Buchmann beschreibt auf seiner Führung, dass die Tiere zunächst gegen Läuse behandelt und geimpft werden und auch, welche Rolle Antibiotika in seiner Tierhaltung spielen.

Wenn die Kälber auf den Betrieb kommen, sind sie «Tränker», altersgemäss haben sie bis dahin vor allem Milch getrunken.

Nun erhalten sie schrittweise immer mehr festes Futter, zunächst eine Getreidemischung und Heu. «Das fressen sie sehr gern», berichtet der Landwirt. Wasser steht für die Tiere übrigens immer zur Verfügung. So werden die Kälber zu «Fressern», zu jungen Rindern, die nicht mehr auf Milch angewiesen sind und wachstumsbedingt – eben – viel fressen.

Marienkäfer im Stall...

Buchmanns führen ihren ganzen Betrieb nach den Vorgaben des Öko-Labels IP-Suisse\*\*. An der Stallwand prangt der rotschwarze Marienkäfer, das Logo, das für vielseitige Nachhaltigkeit steht. Davon profitieren auch

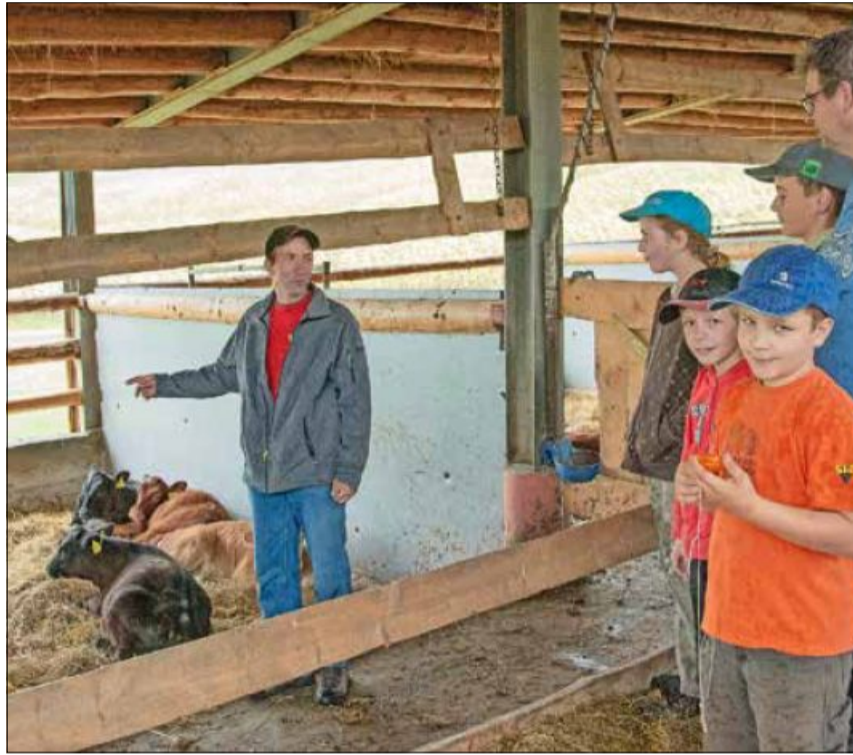


BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Jürg Buchmann erklärt, was IP-Suisse fürs Tierwohl bedeutet. Im Publikum sind auch seine Kinder Irina, Lorenz und Adrian mit dabei (vordere Reihe, v. h.).

die Rinder des Rütihofs. «Sie können sich frei bewegen, und es steht ihnen eine weiche Liegefläche zur Verfügung», schildert Jürg Buchmann, «die älteren Tiere haben zudem einen befestigten Fressplatz und einen immer zugänglichen Auslauf.»

Im Ackerbau bedeutet IP-Suisse, zum Beispiel, auf Pflanzenschutzmittel gegen Schädlinge und Pilzkrankheiten zu verzichten. «Herbizide setzen wir zudem lediglich beim Mais ein», zeigt der Rütihof-Bauer auf. «Doch dies lässt sich nur mit einer sehr guten Fruchtfolge bewerkstelligen. Es braucht etwas Toleranz gegenüber der «Begleitflora», also Unkräutern, und auch eine nötige Portion Glück. Und natürlich müssen diverse Handarbeitsstunden fürs Jäten in Kauf genommen werden.»

...auf dem Feld...

Rund 40 Minuten dauern die Führungen, und es bleibt viel Zeit, Fragen zu stellen. Doch auf den Zahn gefühlt wird Jürg Buchmann seitens der Gäste nicht. Das liegt an seinen gut verständlichen Ausführungen – und wohl auch daran, dass ein Teil der Gwundrigen selber Bauern sind. Diese wissen natürlich über die Landwirtschaft Bescheid. «Sie interessiert es als Berufsleute, wie wir unseren Betrieb bewirtschaften», sagt Jürg Buchmann.

...und in den Reben

«So gehts mir auch», lacht Tabitha Hallauer, die neben ihm steht. «Das

nimmt mich jeweils auch Wunder.» Die Winzerin vom Wilchingerberg ist heute allerdings kein Gast: Am Degustationsstand stellt sie verschiedene ihrer Bergwy-Spezialitäten vor.

Der Bergwy passt gut zum Rütihof: Hallauers setzen ebenfalls auf IP-Suisse und bestellen ihre Reben nach den Vorgaben des Marienkäfer-Labels. In den Weinbergen gilt unter anderem: Kein Einsatz von Herbiziden und Insektiziden.

Zudem bieten Hallauers kleinem Getier Ast- und Steinhaufen sowie andere Rückzugsmöglichkeiten an. Ebenso gehören ökologische Ausgleichsflächen sowie Hecken zum IP-Suisse-Rebba.

Die wichtigste Frage von allen

Auch das ist ein Ziel des Degustationsstands: Die Nachhaltigkeit von IP-Suisse in den Reben vorzustellen. Doch wollen die Besucherinnen und Besucher vor allem eines wissen: Gibt es Wein in diesem Jahr? «Die Leute haben mitbekommen, wie schwierig es heuer ist», stellt Tabitha Hallauer fest und freut sich, dass sie in den Gesprächen selber Verständnis für die landwirtschaftliche Arbeit herauspürt.

Spannend, diesen Hof zu erleben

Zu den Menschen, die sich für die Landwirtschaft interessieren, gehört auch Familie Zenger/Cibien aus Beringen. Alle Familienmitglieder lieben Tiere, und aus der Verwandtschaft

weiss man, wie es auf Bauernhöfen zu und her geht. Doch jeder Landwirtschaftsbetrieb ist anders. Darum nimmt sich die Familie Zeit für die Hofführung und besucht anschliessend die Alpakas und Häsli, bevor sie sich wieder auf den Weg nach Hause macht. Die Vielfalt auf dem Betrieb und insbesondere der Werdegang der Rinder beeindruckten. Der Ausflug hat sich gelohnt.

Sackgeld wird selber verdient

Dass sich der Tag auch für ihr Sparkässeli lohnt, das wünschen sich die Rütihof-Kinder. Neben der Festwirtschaft haben sie einen Flohmarktstand aufgebaut. Adrian, der Jüngste, bietet dort zudem Eier seiner Hühner an. «Jetzt gerade habe ich elf Hennen und zwei Guggel», berichtet er, «und ich bin für sie allein verantwortlich.» Das Federvieh geht die weil im Hühnerhof seinen Geschäften nach, Tag der offenen Hoftüren hin oder her.

Unweit davon sind auch Adrians Geschwister Irina und Lorenz für einen Stall verantwortlich: Sie sorgen für die Chüngelfamilie, die dort zu Hause ist und auf der Wiese ihren Auslauf hat. Zurzeit gehören zehn Junge dazu. Behalten werden die Kinder diese allerdings nicht. Auf dem Rütihof sind auch Kaninchen Nutztiere. Und für Irina und Lorenz bedeutet der Verkauf der Langohren Taschengeld.

Nach frühherbstlichem Sonnenschein lässt sich am Nachmittag der Regen ein. Die Gäste im Festzelt stört das nicht. Sie geniessen Grillwürste und die verschiedenen feinen Kuchen, welche Theres Buchmann gebacken hat.

Ziel erreicht

Die ganze Familie auf dem Rütihof hat sich für den Tag der offenen Hoftüren mächtig ins Zeug gelegt, nicht nur für Führungen und die Festwirtschaft mit allem Drum und Dran. Buchmanns haben auch viele anschauliche Info-Tafeln gestaltet und aufgehängt sowie einen Wettbewerb ausgearbeitet.

Im Rückblick sind sie mit dem Tag zufrieden: Er hat den Gästen im westlichsten Zipfel des Kantons einen spannenden Blick ins Hofleben ermöglicht.

\*Der Tag der offenen Hoftüren wurde heuer zum zweiten Mal durchgeführt. Die Trägerschaft liegt beim Schweizer Bauernverband.

\*\* Mehr erfahren zur Nachhaltigkeit von IP-Suisse in Hof und Stall, auf dem Feld und in den Reben: [www.ip-suisse.ch](http://www.ip-suisse.ch).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Irina (r.) zeigt einer kleinen Besucherin eines der «Häsli».



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Eier von eigenen Hühnern: Adrian verkauft sie am Hoffest.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Futter hin oder her: Noch ist das Alpaka etwas misstrauisch. Doch man nähert sich langsam an, in der Mitte Theres Buchmann.

### 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)  
redaktion@schaffhauserbauer.ch  
www.schaffhauserbauer.ch

#### Anzeigen:

Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr



## LANDFRAUEN KÜCHE

### Brokkoli – der kleine Kraftkerl

Der September ist der Übergangsmonat vom Sommer zum Herbst. Die Vielfalt an Gemüse und Früchten ist im Herbst unglaublich bereichernd.



Zum Beispiel der Brokkoli: Was Brokkoli alles hat und kann, ist kaum zu glauben. Zwar ist er nicht des Schweizer Lieblingsgemüse und das ist schade. Denn im Brokkoli stecken die Mineralstoffe Calcium, Magnesium, Eisen, Zink und Kalium und dazu unglaublich viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien, die nachgewiesenen Krebszellen bekämpfen können.

Besonders das Vitamin C in diesem Gemüse ist reichlich vorhanden, aber auch Vitamin E. Diese sind die Schönheitsvitamine schlechthin. Vitamin C kräftigt das Bindegewebe, da es Eiweisse im Körper zu hauffestigenden Kollagenfasern umwandelt. Auch Vitamin E kurbelt die Kollagenproduktion an und sorgt so langfristig für straffe und gesunde Haut.

#### Schonend zubereiten

Um die zahlreichen Nährstoffe zu erhalten, ist es wichtig, den Brokkoli möglichst schonend zuzubereiten. Am besten nur kurz (2 bis 4 Min.) in heissem Wasser blanchieren, bis seine Farbe kräftiger wird. Brokkoli lässt sich vielseitig zubereiten und harmoniert mit beinahe jedem Gemüse sowie Fisch und Fleisch. Als Gewürz passen neben Meersalz auch frisch geriebene Muskatnuss, Knoblauch oder geröstete Pinienkerne.

#### Perfekt für die schlanke Linie

Neben seinen vielen Vorteilen der Gesundheit kommt noch etwas hinzu. Brokkoli hat pro 100g nur gerade 30 Kalorien. Ausserdem enthält Brokkoli kein Fett und kaum Kohlenhydrate. Aufgrund seiner vielen enthaltenen Ballaststoffe sättigt er aber dafür rasch. Diese regen die Darmtätigkeit an und fördern so eine gesunde, regulierte Verdauung.

#### Kauf und Aufbewahrung

Brokkoli mit gelben Stellen sollte man liegen lassen, sie sind nicht mehr frisch. Bevorzugt kauft man die dunkelgrünen oder bläulichen Röschen. Brokkoli sollte möglichst frisch gegessen werden, nicht auf Vorrat kaufen.

Im Gemüseschrank bleibt er meist nicht länger als drei bis vier Tage frisch. Am besten wickelt man Brokkoli in Frischhaltefolie ein.

#### Italienischer Brokkoli

**Zutaten (ca. 4 Pers.):** ca. 500g Brokkoli, in Röschen zerteilt, 2 EL Olivenöl, 1 gehackte Knoblauchzehe, 2 EL Sonnenblumenkerne, 3 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft.

**Zubereitung:** Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen, den Brokkoli darin 2 Minuten vorgaren. Knobli, Sonnenblumenkerne, Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben. Deckel auflegen und bei niedriger Hitze 5 Minuten weitergaren, bis das Wasser verdunstet ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren, sofort anrichten.

#### Brokkoli mit Feta und Baumüssen

**Zutaten (ca. 3 Personen):** ca. 400g Brokkoli, 1–2 TL Olivenöl, 100g Feta, nach Belieben Salz, Pfeffer, Paprika, 40g Baumüsse.

**Zubereitung:** Den Brokkoli waschen und die Röschen in gleich grosse Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren. Brokkoli abgessen und kalt abschrecken (so bleibt die grüne Farbe besser erhalten).

Eine kleine Auflaufform mit dem Öl einpinseln. Brokkoli-Röschen in der Form verteilen und kräftig würzen. Den Feta in Würfel schneiden und darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Nach zehn Minuten die Baumüsse über das Gericht verteilen und noch die restliche Zeit mitbacken.

**Varianten:** Mit Streuseln aus Mehl, Butter und Parmesan überbacken, dazu Kräuterquark. Oder anstelle von Öl grünes Pesto verwenden.

#### Brokkoli an Käsesauce (ca. 3 P.)

**Zutaten (ca. 3 Pers.):** ca. 400g Brokkoli, 20g Butter, 20g Mehl, 4 dl Gemüsebouillon, 6 EL geriebener Käse, 1 Pr Salz, 1 Pr Pfeffer, 1 Pr Muskat, Rahm nach Belieben

**Zubereitung:** Brokkoli in kochendem Wasser bissfest kochen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben, gut verrühren. Die Mehlschwitze mit der Bouillon aufgiessen und den Käse dazugeben. Umrühren, bis sich der Käse auflöst, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen. Nach Belieben noch etwas Rahm dazugeben.

Sauce über die Brokkoli geben und servieren. Eine Käsesauce ist natürlich nicht unbedingt schlankheitsfördernd, aber schmecken tut sie allemal.

En Guete! *Claudia Gysel*

## SORTENVERSUCH

# Herausforderndes Weizenjahr

Tiefere Erträge, schlechte Qualitäten und erneut keine nennenswerten Differenz zwischen den Verfahren sind die Stichworte für den Sortenversuch in Dörflingen 2021.

In Zusammenarbeit mit Swiss Granum, den Forschungsanstalten und dem Forum Ackerbau wurden am Standort Dörflingen 28 Sorten in einem ÖLN- und 16 davon in einem Extensoverfahren in Kleinparzellen mit drei Wiederholungen angebaut. Im Folgenden werden nur diejenigen Sorten erwähnt, welche auf der Liste der empfohlenen Sorten LES stehen.

#### Wetter übersteuert Düngung

Während in den letzten beiden Jahren im ÖLN durchschnittlich gut 80 dt/ha Körner anfielen, waren es heuer bloss noch knapp 66 dt/ha. Im Extensoverfahren waren es gemittelt knapp 64 dt/ha. Das sind zwar auch fast 20 dt/ha weniger als letztes Jahr. Jedoch liegt dieser Wert nicht gross unter den üblichen Extensio-Erträgen. Der Krankheitsdruck war nicht viel stärker als in anderen Jahren. Der nasse Boden mit dem Luftmangel und die manchmal rare Sonne waren eindeutig die begrenzenden Faktoren. Und gegen die war nichts zu machen.

#### Wenig Überraschungen bei Sorten

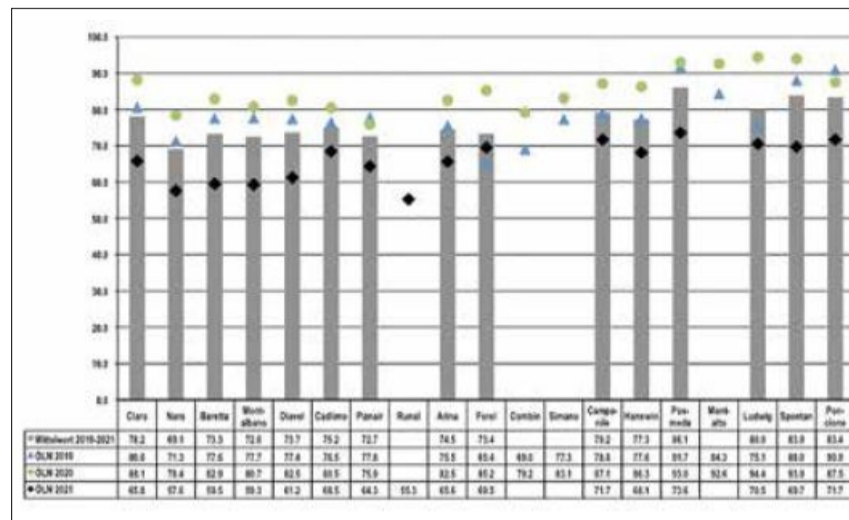
Die Reihenfolge der Sorten hat sich nicht gross verändert. Posmeda und die anderen Sorten der Klasse 2 sowie der Futterweizen Poncione ergaben die höchsten Erträge. In der Klasse 1 zu beachten ist sicher die neu aufgenommene Schweizer Sorte Campanile, welche im ÖLN doch beachtliche 71.7 dt/ha lieferte. Während ihr Hektolitergewicht im Rahmen lag, war ihr Proteingehalt mit 11.9 doch etwas bescheiden (Verdünnungseffekt?).

Im Bereich Top erzielte Runal den gewohnt tiefen Ertrag, aber dafür in ausgezeichneter Qualität. Das Resultat von Baretta mit dem doch deutlich tieferen Ertrag im ÖLN als im Extensio ist aus den Beobachtungen (und den Erträgen an den anderen Versuchsstandorten) nicht erklärbar, da sie in den früheren Jahren immer gut abschloss. Piznair und Cadlino überzeugten mit guten Erträgen und guten Qualitäten.

#### Miserable Hektolitergewichte

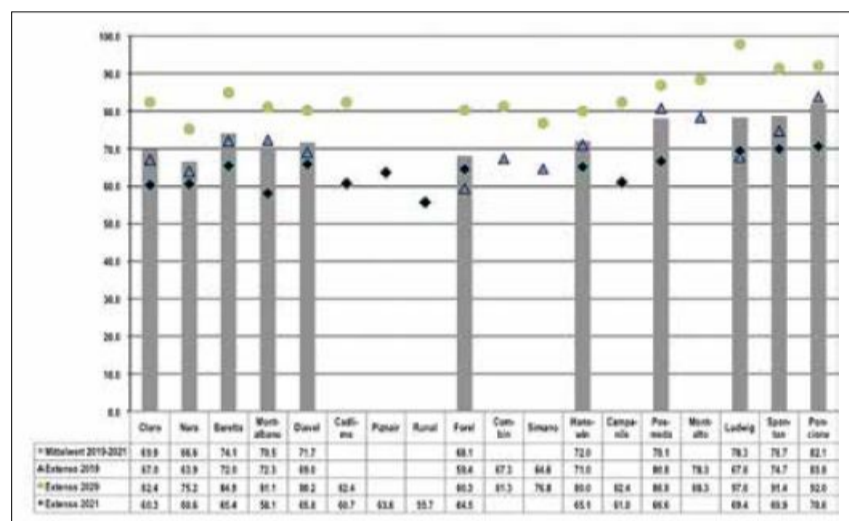
Nachdem 2018 und 2019 sehr hohe Hektolitergewichte (HLG) erzielt wurden, bewegten sich die meisten Sorten 2020 im neutralen Bereich von 77–79.9 kg/hl. In heurigen Jahren wäre man um solche Werte sehr froh gewesen... Denn im Durchschnitt betrug das HLG in beiden Verfahren gerade noch um die 72 kg/hl. Am besten davon kamen wie schon in den Vorjahren Diavel, Cadlino und Hanswin.

Am unteren Ende der Rangliste bewegten sich der Futterweizen Pon-



GRAFIK LENA HEINZER

Gereinigte Erträge je Winterweizensorte in dt/ha bei 14,5 R Feuchtigkeit im Verfahren ÖLN in Dörflingen.



GRAFIK LENA HEINZER

Gereinigte Erträge je Winterweizensorte in dt/ha bei 14,5% Feuchtigkeit im Verfahren Extensio in Dörflingen.

cione sowie Baretta, Spontan und Claro.

#### Protein akzeptabel

Die Proteingehalte waren ebenfalls auf tieferem Niveau. Der Unterschied zwischen Extensio (12.9 %) und ÖLN (12.7 %) war so klein wie noch nie, aber erstmals leicht zu Gunsten des Extensio.

Daraus kann geschlossen werden, dass die letzte Stickstoffgabe im Versuch heuer besser gewirkt hat als die Schossergabe. Denn die 30 kg N mehr im ÖLN konnten dort nicht in Mehretrag umgesetzt werden, was angesichts des trockenen Aprils nicht ganz verwundert.

Von den Sorten stachen in beiden Verfahren Runal mit 14.3% und 14.9%, sowie Arina (nur im ÖLN angebaut) sehr positiv hervor. Mit 14.3% erzielte sie nicht nur den zweithöchsten Wert, sondern fiel auch nicht gross ab gegenüber den Vorjahren.

Von den Top-Sorten hätten einen Zuschlag erhalten: Runal und Nara in beiden Verfahren, sowie Claro im ÖLN und Montalbano und Diavel im Ex-

tenso. Demgegenüber hätte die Sorte Baretta in beiden Verfahren einen Abzug erlitten.

#### Auswuchs und Mykotoxine

Zu Auswuchs und Mykotoxinbelastung liegen noch keine Resultate vor.

Lena Heinzer

## INFO

### Anbaudaten in Dörflingen 2021

**Saat:** am 22. Oktober 2020 mit 350 Körner/m<sup>2</sup>, Vorkultur Zuckerrüben

**Extensio:** 120 kg N/ha in drei Gaben (60 kg N/ha am 22.2., 12 kg N/ha am 1.4., 48 kg N/ha am 27.4.), keine Fungizide, keine Insektizide, keine Halmverkürzer.  
**ÖLN:** 150 kg N/ha in drei Gaben, am 30. März 1 l/ha Stabilan solo, am 29. Mai 1,25 l/ha Aviator Xpro, keine Insektizide.

**Ernte:** am 29. Juli 2021

lh

## DAS SCHWARZE BRETT

**Wii-Wanderig Buchberg + Sagi-Fisch**  
25. u. 26. Sept. jeweils ab 11 Uhr.  
Ort: Gattersagi und Buchberger Reben. Sagi-Fisch, Wein- und Verpflegungsstationen unterwegs, Shuttlebus. Rahmenprogramm.  
www.wii-wanderig-buchberg.ch

**Weinmobil bei Tisch & Bänk oberhalb der Bergkirche Hallau**  
Öffnungszeiten:  
Sa: jeweils 13–16 Uhr  
So: jeweils 12–16 Uhr.  
Das Weinmobil ist nur bei schönem Wetter und voraussichtlich bis Ende Oktober geöffnet.

**Volksmusikstube VSV**  
Gemütlich, entspannend und typisch schwiizerisch:  
So., 26. Sept., 11 bis 17 Uhr,  
Musiker und Zuhörer sind herzlich eingeladen.  
Fam. Beat & Tabitha Hallauer,  
Wilchingerberg 1, 8217 Wilchingen

**Kurs FiBL: Selbstkontrolle in der Hofverarbeitung**  
Mo., 8. Nov., 9–16 Uhr. FiBL,  
Frick. **Anmeldung:** bis  
25. Oktober online an <https://anmeldeservice.fibl.org/N3E4x>.

## Gut, gibt's Schaffhauser Gemüse!

## BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT

# Bauern setzen weniger Pflanzenschutzmittel ein

Die Massnahmen des Aktionsplans zur Risikoreduktion und nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln zeigen in der Praxis ihre Wirkung. Landwirtinnen und Landwirte bekämpfen Unkraut häufiger ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Durch den Bau neuer Waschplätze werden die Gewässer besser geschützt. Der neue Jahresbericht beschreibt die Fortschritte:

Um die Risiken von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren, hat der Bundesrat 2017 den Aktionsplan Pflanzenschutzmittel verabschiedet. Ziel ist, die Risiken beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren und nachhaltige Alternativen zu fördern. In ihrem jährlichen Bericht zeigen die

verantwortlichen Bundesämter für Umwelt (Bafu), Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und Landwirtschaft (BLW), das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) sowie Agroscope den Stand der Umsetzung auf. Inzwischen sind 29 der insgesamt 51 Massnahmen eingeführt.

#### Schutz der Gewässer

Mehrere Massnahmen verbessern den Schutz der Gewässer. Mit gezielten Förderprogrammen werden Landwirtinnen und Landwirte unterstützt, gewässerschutzkonforme Waschplätze zu bauen. So wird verhindert, dass Pflanzenschutzmittel bei der Reinigung der Geräte in Bäche oder die Kanalisation gelangen. Mit dem Bau von rund 200 solcher Waschplätze hat

sich im letzten Jahr die Anzahl unterstützter Waschplätze verdreifacht. Ausserdem wurden alleine im letzten Jahr knapp 1000 Spritzgeräte mit einer automatischen Innenreinigung ausgerüstet.

#### Gegen Unkraut vermehrt mechanisch

Seit dem Start des Aktionsplans Pflanzenschutzmittel vor vier Jahren bekämpfen landwirtschaftliche Betriebe Unkraut vermehrt mechanisch, zum Beispiel mithilfe von Feldrobotern. Letztes Jahr wurden bereits 21 Prozent der Obst- und Reblächen ohne Herbizide und 16 Prozent der offenen Ackerflächen ohne oder mit einem Teilverzicht auf Herbizide bewirtschaftet. Dies entspricht einer Zunahme von fast 30 Prozent im Vergleich zum

Vorjahr. Anfang 2021 wurden zudem die Vorschriften für den Verkauf von Pflanzenschutzmitteln an Personen verschärft, die diese nicht beruflich anwenden. Zusätzlich hat der Bundesrat strengere Kriterien für die Zulassung von Hobbyprodukten in die Vernehmlassung geschickt.

#### Reduktionsziel im Gesetz verankert

National- und Ständerat haben im Frühling 2021 die Ziele des Aktionsplans gesetzlich verankert. Zudem wurden die rechtlichen Grundlagen zum Schutz der Oberflächengewässer und des Grundwassers ausgebaut. Mit dem neuen Bundesgesetz dehnt das Parlament den Geltungsbereich über die Landwirtschaft hinaus aus, insbesondere auch auf Bioidprodukte. mtg