

«MIINI MEINIG»

Wertschätzung

VON NICI PETER



Darüber habe ich mir früher wenig Gedanken gemacht. Je älter ich werde, desto mehr schätze ich gewisse Vorzüge. Mein eigenes

Bett, ein warmes Haus, feiner Wein und gutes Essen gehören ganz oben auf die Liste. Bei einem kalten Haus ist mit mir nicht mehr zu spassen.

Dieses Jahr hatten wir nicht ganz so viel Wetterglück in unseren Campingferien. Weder über Auffahrt noch in den Sommerferien gab es ideale Campingtemperaturen. Im Frühling sass ich eingemummelt mit Decken in unserem Vorzelt vor der vollaufgedrehten Heizung. Als wir nach fünf Nächten wieder zu Hause ankamen, das mollig warme Haus betraten, das war pures Glück für mich. Jedes Mal nach dem Campen ist der Gang zur heimischen Toilette – im Haus, ohne lange Laufwege – einfach göttlich. Die überdimensionalen Platzverhältnisse zu Hause lassen mich aufatmen.

Trotz allem geniesse ich das Camping mit dem kurzzeitigen Minimalismus (abgesehen von einer guten Kaffeemaschine) immer sehr. Nach der Rückkehr flaut die Wertschätzung gegenüber unserem Haus und seinen Annehmlichkeiten allerdings schnell wieder ab und der Alltag kehrt ein.

Wertschätzung beim Essen wird für mich immer mehr zum Thema. Vor allem bei Fleisch erwische ich mich immer mehr, dass es mich stört, wenn andere dies nicht wertschätzen. Als ich letzte Woche beim Zappen im TV die Nachrichten eines deutschen Senders sah, frustrierte mich dies wirklich. Die Schlagzeile war: «Lebensmittel werden günstiger! Endlich verkauft der Grossverteiler wieder billigeres Fleisch!» Warum ist es so wichtig, dass genau das Fleisch billiger wird? Für unseren Fleischkonsum lassen Tiere ihr Leben, dann sollten wir dies doch ein bisschen wertschätzen.

Bei meinen letzten Besuchen bei Bauern erlebte ich dort genau das, was ich so schätze. Tiere, die ein schönes Leben führen, die achtsam behandelt werden. Menschen, denen ihre Tiere am Herzen liegen, die ihnen Namen geben und leiden, wenn eines davon gehen muss. Für mich der beste Beweis, dass ich und andere mit gutem Gewissen Fleisch essen können. Dort bezahle ich gerne auch mehr für eine Rauchwurst oder fürs Voressen. Aber Hauptsache billig kann ich persönlich nicht nachvollziehen.

DAS SCHWARZE BRETT
30. Tag der Bäuerin

St. Gallen, Olma Forum
19. Oktober 9.45–13.00 Uhr
Halle 9.2.

Motto «Bäuerin – gestern, heute und morgen. Zwischen Tradition und Moderne»

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbands SHBV. Erscheint jeden Donnerstag.
Redaktion: Nici Peter www.schaffhauserbauer.ch

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



BILD NICI PETER

Die Mini-Kiwi ist eine rankende Kletterpflanze, deren Beeren wie Trauben wachsen, allerdings am Strauch. Wie ihre grosse Schwester gehört sie in die Pflanzenfamilie der Strahlengriffelgewächse.

Mini-Kiwi, die unterschätzte Frucht

Seit fast 16 Jahren baut Kurt Storrer Mini-Kiwis in Siblingen an. Die unkomplizierte Beere wächst gut am ehemaligen Rebhang und gibt einen beachtlichen Ertrag. Allerdings ist es schwierig, Abnehmer für die gesunden Früchte zu finden.

VON NICI PETER

Kurt Storrer war vor vielen Jahren ein Pionier beim Mini-Kiwi-Anbau in der Schweiz. Anfangs pflanzte die Familie in Siblingen 630 Sträucher auf 75 Aren an. Heute besitzen sie noch rund 400 Pflanzen, welche aus sieben bis acht verschiedene Beerenarten bestehen.

Beste Bedingungen mit Bewässerung

«Niederschlagsmässig sind wir eigentlich kein guter Mini-Kiwi-Standort», sagt der Siblinger. «Die Pflanze ist ein Flachwurzler. Feuchtigkeit wäre zwar im Boden vorhanden, aber die Wurzeln wachsen nicht so tief runter.» Trotzdem wachsen die Beeren in Siblingen sehr gut. Dies allerdings nicht grundlos. Storrers haben auf dem Grundstück der Mini-Kiwis eine Quelle mit Brunnenstube. Beim Anpflanzen vor vielen Jahren haben sie gleichzeitig eine Tropfbewässerung

montiert. Dazu haben sie unterhalb der Kiwis einen Weiher als Wasserspeicher angelegt.

Bessere Befruchtung dank Bienen

Nicht nur dank Feuchtigkeit wachsen die Sträucher gut. Seit 35 Jahren haben Storrers eine Bienezucht und ein Standbein von ihnen ist ihr Honig. «Die Kiwi blüht zu einem Zeitpunkt, wo die Bienen ein knappes Futterangebot haben. Mit unserem Bienenhäuschen in der Nähe der Sträucher können wir eine bessere Befruchtung erreichen. Ein wichtiger Faktor damals für den Entscheid, die Beere anzubauen.»

Mini-Kiwi kommt nach Siblingen

Auf die anspruchslose Frucht kamen Storrers dank ihrer Tochter. Diese lernte Baumschulistin EFZ und machte ihre Abschlussarbeit über Mini-Kiwis. Damals war diese ein grosser Renner. «Sie drängte mich damals fast dazu», erzählt der damalige Pionier schmunzelnd. Leider flachte die Beereneuphorie schnell wieder ab, da der Absatzmarkt fehlte. Trotzdem die Mini-Kiwi viele Vorteile aufweist, ist die Vermarktung eher schwierig. Storrer meint dazu «Mini-Kiwi ist einfach etwas Fremdes.»

Regionale Beere

Die Beere ist nur regional erhältlich, weil lange Transportwege für die reifen Früchte schwierig sind. Geschmacklich ist sie herrlich süss. «Aber der Reifegrad ist wichtig. Wenn sie zu wenig reif verkauft wird, ist es kein Vergleich», sagt Storrer. Seine Frau verarbeitet die Früchte gerne zu Konfitüre oder als Praline. Da diese sehr saftig sind, sind sie für Wähen nicht sonderlich geeignet. Am besten sind sie frisch, wie Trauben zu essen.

Kiwi oder Mini-Kiwi

Mit der Kiwifrucht aus Neuseeland hat die hiesige Mini-Kiwi nur bedingt etwas gemein. Die kleine, etwa zwei Zentimeter grosse Beere wird mit Schale gegessen. Geschmacklich ist sie

intensiver und süsser als ihre grosse Schwester. Die Mini-Kiwi stammt aus dem asiatischen Raum. Die Sträucher halten Temperaturen bis minus 30 Grad aus. Spätfroster ist allerdings für die Frucht problematisch.

Unheimliches Wachstum

Die Sträucher wachsen gerne in die Höhe. Da sie sich aber nicht selbst raufziehen, müssen sie raufgebunden werden. «Sie haben ein unheimliches Wachstum und können problemlos 50 bis 60 Meter lang werden», sagt Storrer. Im März schneidet der Bauer die Sträucher. Etwas Dünger benötigt die Pflanze, aber keine Pflanzenschutzmittel. Leider haben auch die Mini-Kiwi-Anbauer Probleme mit der Kirschesigfliege. Diese mögen die süssen Beeren gerne.

Erntevorgang ist nicht einfach

Die Ernte ist alles Handarbeit. Der Landwirt schneidet die langen Äste des Kiwistrauchs ganz ab und transportiert diese auf den Hof, direkt ins Kühllager. Dort pflückt er die reifen Beeren, schneidet deren Stiel ab und legt diese in die vorgesehenen Verkaufsschalen. Mini Kiwi sind ge-

kühlt etwa zehn Tage haltbar. Äpfel dürfen allerdings weder mitgelagert werden, noch in deren Nähe sein. Das Gas des Apfels bringt die Beere zum Nachreifen und dadurch wird sie sehr schnell faul. Bei Familie Storrer im Hoflädli sind sie ab anfangs Oktober erhältlich.

Keine Absatzmöglichkeiten

Seit 2018 gehört der landwirtschaftliche Betrieb Kurts Sohn Ken. Durch dessen 100-Prozent-Erwerbstätigkeit als Metallbauer bearbeiten mehrheitlich immer noch Kurt und seine Frau die Mini-Kiwis. Der pensionierte Landwirt erklärt: «Wir haben einen guten Ertrag, aber einfach zu wenig Absatzmöglichkeit. Meist verkaufen wir nur circa 20 Prozent des Gesamtertrags.»

Verkehrstechnisch perfekt gelegen

Der Hofladen der Storrers liegt verkehrstechnisch ideal. Wanderer und Velofahrer gehören zu ihrer Kundschaft. «Wir haben uns eine gute Stammkundschaft aufgebaut und verkaufen darum unsere Mini-Kiwis nur noch im Hofladen» erklärt der pensionierte Landwirt Storrer.



BILD NICI PETER

Der Pionier Kurt Storrer bei seinen Mini-Kiwi-Sträuchern.



BILD NICI PETER

Grössenvergleich der beiden Kiwis. Die Kleinere enthält sehr viel Vitamin C. Der Gehalt übersteigt den der grossen Schwester um das Doppelte.

LANDFRAUEN REISEN

«Frauen und Jungfrauen nicht beleidigen»

Kürzlich erlebten 40 reiselustige Landfrauen vom Durachtal und vom Oberen Reiat gemeinsam viel Spannendes in und um die geschichtsträchtige Taminaschlucht bei Bad Ragaz im St. Galler Oberland. Seit einigen Jahren organisieren die vier Landfrauenvereine Merishausen-Bargen, Stetten, Lohn und Büttenhardt ihre alljährliche Landfrauenreise gemeinsam.

Der Hahn im Korb – äh, Fahrer Stephan – kutscherte uns sicher via Ricken (Kaffeehalt im Restaurant zur «Frohen Aussicht» in Uznach, ein Geheimtipp schon nur der Aussicht auf die Linthebene wegen) zeitlich sekundengenau nach Bad Ragaz. Dort hiess es, rasch aufs öffentliche Postauto Richtung Taminaschlucht umzusteigen. Für alle anderen Fahrzeuge gilt ein allgemeines Fahrverbot auf dem für uns Flachländerinnen abenteuerlich anmutenden Zufahrtssträsschen. Allein dieser beeindruckende Teil der Reise durch die engen, durch Flussbett und Felswände begrenzten Kurven bleibt unvergessen.

Von der fast 800-jährigen Geschichte der Taminaschlucht und wie sich daraus der bekannte Kurort Bad Ragaz und der Tourismus entwickelten, erfuhren wir auf einer Führung.

Um das Jahr 1240 entdeckten Jäger vom nahen Benediktinerkloster Pfäfers die Quelle. Die Mönche erkannten die heilende Wirkung des Thermalwassers und bald schon kamen zahlreiche Menschen auf dem unwegsamen, gefährlichen Gelände von Valens her zur Quelle. Geh-

behinderte, Kranke wurden von den Mönchen in halsbrecherischer Manier mit Seilzügen und Sitzkörben abgeseilt!

Die Kurgäste verweilten eine Woche im konstant 36,5 Grad warmen Wasser unten in der Schlucht und verliessen es so wenig wie möglich. Damals dachte man, das Wasser solle die Haut so aufweichen, dass die Giftstoffe aus dem Körper austreten können.

Ab dem Jahr 1630 wurde das Wasser mit Holzzinnen zum Schluchtausgang geleitet, wo sukzessive das Bad Pfäfers mit den teilweise heute noch erhaltenen Badegebäuden und -einrichtungen entstand. Hier wurde das Kuren etwas einfacher. Den Mönchen war wichtig, dass alle Gesellschaftsschichten willkommen sind.

Im Bad Pfäfers verbrachte man täglich zehn Stunden im Wasser! Und musste zehn Liter Wasser pro Tag trinken. Es galt das Motto: Viel hilft viel.

Bereits anno 1619 erliess der Abt «die zehn Gebote des Badens». Darin wurde zur Sittsamkeit aufgerufen.

Beispielsweise mit dem Satz: Frauen und Jungfrauen dürfen nicht beleidigt werden. Ferner stehen da viele Verbote, wie z. B. dass man nicht ins Bad machen darf, keine Faustschläge austeilen, Unzucht und Ärgernisse seien abzuschaffen und wenn möglich solle man getrennt baden. Dem Bademeister wurde aufgetragen, «Huren und Bubenleben» zu melden. Wer sich vom Geschichtsunterricht her die rauen Sitten des Mittelalters in Erinnerung ruft, so sind das

durchaus nachvollziehbare Gebote. Selbstverständlich war so ein Kuraufenthalt auch ein Ort, wo die Eltern nach potenziellen Heiratskandidaten für ihre Kinder Ausschau hielten.

Ab 1840 führte der Kanton St. Gallen – mittlerweile infolge Schliessung des Klosters Eigentümerin des Bad Pfäfers geworden – das Thermalwasser in Holzleitungen, sogenannten Deucheln, von der Schlucht ins einfache erreichbar Ragaz. Man sah das wirtschaftliche und touristische Potenzial.

Bald fuhr die erste Eisenbahn ein und immer mehr Kurgäste stiegen im neuen Hotel «Quellenhof» ab. Ab 1936 durfte sich Ragaz neu Bad Ragaz nennen. Das baufällige, altmodische Bad Pfäfers wurde 1969 geschlossen. Nur dem beherzten Eingreifen eines Lehrers ist es zu verdanken, dass diese historisch wertvollen Gebäude erhalten blieben. Der Kurbetrieb entwickelte sich schnell zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor in der Region, der Tourismus erlebte einen grossen Aufschwung.

Das Heilwasser stammt aus dem Tödi-Gebiet, ist zehn Jahre unterwegs, bis es mit konstant 36,5 Grad Celsius in der Taminaschlucht austritt. Die Taminaschlucht hat die grösste Schüttung in Europa mit täglich zehn Mio. Litern Wasser. Bereits im 16. Jahrhundert beschrieb der Arzt Paracelsus die Heilkraft des Taminawassers. Weitere Persönlichkeiten wie der Dichter Rainer Maria Rilke schrieb über diesen Ort «Hiersein ist herrlich». Eine Landfrau



BILD GABI WERNER-OETIKER

Wehe, wenn sie losgelassen: Die Landfrauen in Weesen am Walensee.

meinte beim Weg durch die beeindruckende und mystische Schlucht: «Zum Glück durften wir auf dieser Führung so viel erfahren, so bekommt man ein viel eindrücklicheres Bild von diesem für uns wenig bekannten Ort. Diese Schlucht ist ein Geheimtipp, danke für dieses grossartige Erlebnis! Ich komme wieder und möchte diesen Ort meiner Familie zeigen.»

Nach all den Eindrücken gabs im schönen Restaurant «Altes Bad Pfäfers» ein feines Mittagessen, am späteren Nachmittag entspannten wir uns bei einer Schifflifahrt zwischen Walenstadt und Weesen auf dem Walensee. Der Walensee wird umrahmt von steilen Felswänden: Im Norden von den sieben Churfürsten und im Süden von den Flumserbergen. Eine Landfrau meinte gerührt: «Diese imposante Kulisse mit dem tiefblauen See erinnert etwas an norwegische Fjorde.»

Auf Wiedersehen im nächsten Jahr, ihr lieben reiseleidenden Landfrauen. Dieser freie Tag mit euch hat richtig Spass gemacht.

Gabi Werner-Oetiker, Merishausen

AUSSCHREIBUNG

Schreib mit uns

Schreibst du gern? Interessieren dich Themen der Frauen auf dem Land? Super! Genau dich suchen wir für unser Schreiberinnenteam. Wir berichten jede Woche hier im Schaffhauser Bauer über spannende Themen (nicht nur) für die Frauen auf dem Land und brauchen deine Unterstützung.

Weitere Infos: Sanna Bührer
Winiger, 079 782 85 51,
sanna.buehrer@gmail.com.

FRAGEN AN DIE NATIONAL- UND STÄNDERATSKANDIDATEN, 2. TEIL

Wie viel Selbstversorgung braucht es? Kandidaten geben Antwort

Die Kandidaten, welche bisher nicht zu Wort kamen, beantworten die drei Fragen des Schaffhauser Bauernverbandes zum Thema Selbstversorgung, Biodiversität und Fleischkonsum.

Unser Brutto-Selbstversorgungsgrad liegt aktuell bei 56 Prozent und netto bei 49 Prozent. Wo sollte sich dieser Wert in naher Zukunft einpendeln?

Benjamin Salzmann, Junge SVP

Ein Nettoversorgungsgrad von 60 Prozent sollte schnellstmöglich erreicht werden, danach eine Überprüfung, ob weitere Kapazitäten wirtschaftlich sinnvoll geschaffen werden können.

Yvan Meuwly, SVP AGRO

Gemäss Annahme des Artikels 104a über die Ernährungssicherheit ist ein Netto-Selbstversorgungsgrad von 55 Prozent anzustreben.

Roman Schlatter, SVP AGRO

Der Selbstversorgungsgrad sollte so hoch wie möglich sein, da man sich in Krisenzeiten nicht auf Importe verlassen kann.

Deborah Isliker, SVP KMU

Der Wert sollte deutlich gesteigert werden können in Einklang und Rücksprache mit den Landwirten und Landwirtinnen.

David Heggli, MASS-VOLL!

Viele Regierungen Europas schränken zunehmend die Bauern ein, was zur Folge hat, dass der Selbstversorgungsgrad sinkt. Das ist sehr gefährlich! Die Schweiz muss sich selbst ernähren können. Wenn wir gewählt werden, erhöhen wir den Selbstversorgungsgrad massiv und stärken die Bauern!

John McGough, SVP International

Sollte so bleiben wie bis anhin und in der Zukunft sollte man schauen, es zu erhöhen.

Leonie Altorfer, JUSO

Arbeitende in der Landwirtschaft leisten enorm viel und viele stossen an ihr Belas-

tungslimit. Der technologische Fortschritt entlastet langfristig auch kleinere Betriebe und Einzelpersonen und führt dazu, dass der Wert auch bei grosserer Bevölkerungszahl gehalten werden kann.

Stephan Schlatter, FDP

Der Selbstversorgungsgrad sollte nicht weiter sinken. Wir müssen uns bemühen, so weit wie möglich selber zu produzieren.

Claudia Ellenberger, FDP

Ich befürworte die Stärkung der regionalen Nahrungsmittelproduktion. Der Selbstversorgungsgrad darf nicht weiter sinken, sondern soll erhöht werden. Die Produktion in der Schweiz ist volkswirtschaftlich wichtig sowie ökonomisch und ökologisch sinnvoll.

Urs Wohlgenuth, FDP

Selbstverständlich darf er höher sein als jetzt, wer lokale und regionale Produkte einkauft, fördert die Entwicklung. Für eine 100-prozentige Selbstversorgung wird es jedoch nicht reichen.

Knapp ein Fünftel ihrer Flächen scheiden die Schaffhauser Bauernfamilien als Biodiversitätsflächen aus. Ab 2024 werden 3,5 Prozent der Ackerflächen zugunsten zusätzlicher Biodiversitätsflächen aus der Nahrungsmittelproduktion ausgeschieden. Befürworten Sie diesen Schritt zu mehr Stilllegung produktiver Flächen?

Benjamin Salzmann, Junge SVP

Nein, die Stilllegung von Flächen sollte in keinem Fall zulasten produktiver Landwirtschaftsflächen und damit zulasten der Selbstversorgung erfolgen.

Yvan Meuwly, SVP AGRO

Nein. Die Schweizer Landwirtschaft und insbesondere der Kanton Schaffhausen, welcher diesbezüglich eine Vorreiterrolle übernimmt, haben ihre Hausaufgaben im Bezug auf Biodiversitätsflächen gemacht. Wir benötigen die fruchtbaren Böden für die Nahrungsmittelproduktion!

Roman Schlatter, SVP AGRO

Die Stilllegung dieser Flächen ist fahrlässig, da durch die Zersiedelung immer mehr wertvolles Kulturland aus der Produktion genommen wird. Ausserdem machen die Landwirte bereits einen hervorragenden Job im Bereich Biodiversität.

Deborah Isliker, SVP KMU

Nein.

David Heggli, MASS-VOLL!

Wir lehnen diese sehr schädliche Politik ab, denn sie gefährdet zunehmend die Lebensmittelversorgung der Schweizerinnen und Schweizer. Im schlimmsten Fall drohen Hungersnöte. Es braucht dringend eine Kurskorrektur!

John McGough, SVP International

Nein.

Leonie Altorfer, JUSO

Das Aussterben von verschiedensten Arten ist ein ernst zu nehmendes Problem und daher befürworte ich weitere Biodiversitätsflächen. Allerdings soll der Bund dies ordentlich vergüten, denn das kommt uns allen zugute.

Stephan Schlatter, FDP

Die Stilllegung produktiver Flächen ist aus meiner Sicht falsch. Biodiversität ist schön und wichtig, aber dafür produktive Flächen zu opfern, kann nicht die Lösung sein.

Claudia Ellenberger, FDP

Nein. Die wertvollen Ackerflächen sollen produktiv genutzt werden. Laufende Innovation bei den Anbaumethoden leistet einen Beitrag zum dauerhaften Erhalt der natürlichen Lebensgrundlage.

Urs Wohlgenuth, FDP

Ich glaube nicht, dass dies zielführend ist. Unsere Landwirtschaftsbetriebe sind gut aufgestellt und die Bauern wissen ganz genau, wie sie mit ihren Landflächen umzugehen haben, damit

sie langfristig und nachhaltig ergiebig und biodivers sind.

Im Rahmen der Klimastrategie 2050 will der Bund mit geeigneten Massnahmen den Fleischkonsum reduzieren und die pflanzliche Ernährung steigern. Unterstützen Sie dies und wenn ja, wie sehen Sie die Zukunft für das Grasland Schweiz?

Benjamin Salzmann, Junge SVP

Nein, der Bevölkerung in den Kantonen hinreichend ist weder Bundesaufgabe, noch vereinbar mit bürgerlich-freiheitlichem Gedanken und deshalb entschieden abzulehnen.

Yvan Meuwly, SVP AGRO

Nein. Für eine intakte Kreislaufwirtschaft benötigen wir die Tierhaltung. Die Wiederkäuer sind bestens geeignet, um den hohen Grünlandanteil der Landwirtschaft zu verwerten und dabei qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zu erzeugen. Ohne die Tierhaltung würde ein grosser Anteil der Alpen und Grünlandflächen von Sträuchern und Wäldern bedeckt.

Roman Schlatter, SVP AGRO

Im Sinne der Kreislaufwirtschaft ist eine produktive Nutztierhaltung unumgänglich, auch um Foodwaste zu verhindern und unsere nicht ackerfähigen Flächen effizient zu nutzen!

Deborah Isliker, SVP KMU

Jein. Es sollte uns nicht verboten werden, Fleisch zu konsumieren, andererseits gehört zu einer ausgewogenen Ernährung auch unser feines Gemüse, der Weizen, Kartoffeln und vieles mehr, auf das wir stolz sein können, da es in der Schweiz produziert wird. Auf den Alpen beispielsweise sind Nutztiere wichtig, um der Vergandung entgegenzuwirken. Es ist in jedem Fall wichtig, die Stimme der Landwirte zu hören, deren täglich Brot es ist und die Expertise mitbringen, um einen passenden Weg in die Zukunft zu finden.

David Heggli, MASS-VOLL!

Bei MASS-VOLL! sind wir dediziert gegen die dystopische UN-Agenda 2050, an der sich die Klimastrategie 2050 orientiert. Den Fleischkonsum in der Schweiz zu reduzieren, ist wegen der topografischen Bedingungen in der Schweiz sowieso kontraproduktiv. Diese internationalen Agenden dienen nicht Land und Leuten, sondern nur den Reichsten. Während die Eliten in Luxus leben, verbieten sie uns den Fleischkonsum. Wir lehnen sämtliche Verbote, Lenkungen und Zwänge ab!

John McGough, SVP International

Nein.

Leonie Altorfer, JUSO

Ich unterstütze die Forderung nach mehr pflanzlicher Ernährung, das ist auch klimatechnisch dringend nötig. Zusätzlich ergeben sich neue Möglichkeiten, zum Beispiel die Schweizer Soja- und Haferproduktion weiter ausbauen.

Stephan Schlatter, FDP

Was der Mensch zu sich nehmen möchte, muss jedermann selber wissen. Ein vom Bund vorgegebener Ernährungsplan ist eine unerhörte Bevormundung, die ich nicht akzeptieren kann.

Claudia Ellenberger, FDP

Eine Bevormundung der Konsumentinnen und Konsumenten erachte ich als den falschen Weg. Ich wünsche mir, dass wir mit den Ressourcen vernünftig umgehen und das gesunde Mass nicht verlieren.

Urs Wohlgenuth, FDP

Prinzipiell bin ich gegen Vorschriften und Regulierungen, gerade wenn es mich in meiner persönlichen Freiheit einschränkt. Das sind überflüssige und für mich sinnlose Regulationen. Ich werde nach wie vor ein gutes Stück Fleisch geniessen.

Anm. Redaktion:

Fragen wurden schriftlich gestellt!

Nici Peter