

«MIINI MEINIG»

Hühnersuppe

VON VIRGINIA STOLL



Liebe Leser/-innen, auch diese Woche gibts was zum Schmunzeln von mir. Wussten Sie, dass am heutigen 12. November in den USA der «National

Chicken Soup for the Soul Day» oder zu Deutsch der «Hühnersuppe-für-die-Seele-Tag» gefeiert wird? Dass jeweils am vierten Donnerstag im November der Truthahn als Festmahl auf den amerikanischen Tischen landet und der damit verbundene Thanksgiving Day sogar ein staatlicher Feiertag ist, das war mir bekannt, aber von diesem Hühnersuppen-Seele-Tag habe ich per Zufall erfahren.

Zurückzuführen ist dieser auf einen Marketing-Gag eines US-amerikanischen Verlags, der damit seine gleichnamige Buchreihe «Chicken Soup for the Soul» beworben hat.

Mit Hühnersuppe haben die Bücher übrigens nichts zu tun, sondern damit, dass man dankbar dafür sein soll, wer man ist, woher man kommt bzw. wohin man gehen wird und wem man für diesen Weg zu danken hat.

Vielleicht wäre so ein Buch das ideale Geschenk für den Noch-Präsidenten der USA. Ach ja, dieser bekommt übrigens vom Nationalen Truthahn-Verband (langjährige Tradition) einen prächtigen und lebenden Truthahn zu Thanksgiving geschenkt. Seit Beginn der Amtszeit von George H. W. Bush (1989) landete dieser aber nie mehr auf der Präsidententafel, sondern wird jeweils benedigt und darf gelassen weiterleben.

Aber zurück zu den Hühnern und der Suppe. Seit Jahrhunderten weiss man, dass eine selbst gemachte Hühnersuppe mit viel Gemüse, etwas Chili und Ingwerwurzel ein bewährtes Hausmittel gegen Grippe ist. Nun habe ich mich gefragt, ob man anstelle von Hühnern wohl auch Hähne für die Suppe nehmen könnte, denn zwei von meinen vier herzigen Bibeli haben sich mittlerweile zu äusserst übermütigen Hähnen entwickelt, und damit hat mein prächtiger Caruso definitiv ein Problem.

Ja, es ist fast wie in den USA, Hähnenkämpfen muss man rechtzeitig den Garaus machen, nur niemand will den oder die überzähligen Guggel. So hoffe ich schwer, dass in unserem Haushalt keine Grippe Einzug halten wird, und eine Alternative wäre ja noch «coq au vin».

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch: U. a. **Agroscope**: Saatgutbehandlung mit Dampf effizient. **Artikel Bernhard Müller, BBZ Arenenberg**: Agri-Photovoltaik Betrieb Heggelbach, Stockach (D). **SBV**: Delegiertenversammlung auf dem Schriftweg. **BLW**: Marktzahlen Bio November 2020.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

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 Di., 9.00 Uhr

«Ein Händedruck für unsere Arbeit»

Weine vom Weingut Aagne der Familie Gysel in Hallau überzeugen Juroren im In- und Ausland immer wieder. Dieses Jahr hat der Grand Prix du Vin Suisse neben Gold und Silber den Titel des besten Riesling-Silvaners eingebracht. Weingutbetreiber und Önologe Stefan Gysel steht dem «Schaffhauser Bauer» Red und Antwort zum Erfolg, sagt, was dahintersteckt und was ihn zurzeit als Weinmacher besonders beschäftigt.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Stefan Gysel, nicht zum ersten Mal werden Weine von Aagne Familie Gysel mit Gold und Silber ausgezeichnet, auch nicht am Grand Prix du Vin Suisse. Heuer kam am Grossen Preis des Schweizer Weins jedoch noch die Kürnung Ihres Riesling-Silvaners zum besten Riesling-Silvaner Wein 2020 dazu. Wie schaffen Sie solche Erfolge?

Stefan Gysel, Inhaber, Önologe Aagne Familie Gysel, Hallau: Ich glaube, bewusst «schaffen» kann man das nicht. Ich kann nicht sagen: Jetzt mache ich einen Medaillenwein. Wir gehören zu den Weinbauern wie andere auch, die alles daran setzen, gute Weine zu produzieren. Der Erfolg liegt ausserdem nicht in mir als Person begründet. Es ist eine Teamarbeit, das Wissen dazu wird über Generationen weitergeführt. Zudem sind es die ganze Region und die hiesige Weinbranche, welche die Plattform bieten, dass ein einzelner Player sich entwickeln und vorwärts gehen kann. Und schliesslich gehört zu einem ersten Platz in einer Prämierung auch ein Quäntchen Glück.

Warum Glück?

Die Weine, die ganz vorn nominiert sind, haben alle eine sehr gute Qualität. In dieser Situation zu behaupten, der Gewinnerwein sei ganz klar der beste, das wäre vermessen. Ich bin selber als Jurymitglied aktiv und weiss: Man gibt sich Mühe, objektiv zu sein. Aber wir alle sind Menschen mit unseren subjektiven Vorlieben, und diese entscheiden ebenfalls mit.

Doch dass wir immer wieder vorne mitmischen ist ein Händedruck für unsere Arbeit. Wir geben Jahr für Jahr unser Bestes mit seriöser, qualitativer Arbeit in den Reben, am Rebstock und dann bei der Weinpflege. Und wir versuchen laufend, uns noch zu verbessern. Wenn man so will, ist das die Grundlage des Erfolgs. Doch wir «machen» keine Medaillenweine. Das ist auch nicht unser Ziel.

Welches Ziel streben Sie denn an?

Wir machen Weine, welche die Menschen erfreuen sollen. Und wenn eine Jury unsere Weine positiv beurteilt, ist das schön, eben, ein Händedruck für uns – und auch unsere Kundschaft fühlt sich in ihrer Wahl bestätigt. Das wiederum ist auch gut für uns. Denn es ist schon lange nicht mehr so, dass ein Kunde über Jahrzehnte Kunde bleibt. Die Konsumentinnen und Konsumenten kaufen heute gerne immer wieder an neuen Orten ein.

Also haben Sie als Winzer und Önologe kein «Geheimnis», das zu diesen Erfolgen führt?

Nein, die meisten Kollegen aus der Branche wissen, wie wir von Aagne unsere Weine keltern. Und es ist auch kein Geheimnis, dass die gleiche Traubensorte im gleichen Rebberg von verschiedenen Winzern verschiedene Weine ergibt. Das macht unsere Wein-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Im Glas der beste Riesling-Silvaner 2020, in den Fässern weitere edle Tropfen: Stefan Gysel vom Weingut Aagne pflegt jeden seiner Weine mit viel Einsatz.

landschaft so spannend. Der heute wichtige Begriff «Terroir» legt den Schwerpunkt auf den Herkunftsboden eines Weins. Doch die Menschen, welche an diesem Rebstock arbeiten und beim Keltern mit dem Wein unterwegs sind, sie geben ihre Handschrift, und das macht die Unterschiede verschiedener Weine einer Region erst richtig aus. Wir Menschen können einen Unterschied machen, das ist ja gerade das Spannende daran.

Kommen wir nochmals auf die Jury zurück – Sie sind selbst als Juror aktiv, wie werden Interessenskonflikte bei den Weinprämierungen vermieden?

Für den Grand Prix du Vin Suisse kann jeder Schweizer Winzer seine Weine einreichen. 2020 waren es über 3000 Weine. Diese werden in verschiedene Kategorien eingeteilt und von Teams à je sechs Fachpersonen degustiert. Dabei wird dafür gesorgt, dass ein Wein nicht dem Team zugewiesen wird, in dem der Hersteller verkostet. Zudem findet die Verkostung blind statt. Ich weiss also nicht, welche Weine ich degustiere. Und ich bin bei den vielen Qualitätsweinen nicht sicher, ob ich meinen eigenen heraus-schmecken würde. Bei den sechs Weinen mit den höchsten Punktzahlen pro Kategorie, aus denen der Jahressieger gekürt wird, verkostet zudem niemand, der selber Weine angemeldet hat. Es besteht keine Gefahr, dass sich jemand selbst das Krönchen gibt.

Es ist im Gegenteil wichtig, dass auch die Weinproduzenten bei solchen Anlässen mitmachen können. Denn die Beurteilung von eben mehr als 3000 Weinen braucht viele Fachleute, die sich zur Verfügung stellen. Wir Winzer sind froh, dass es diese Plattform für unsere Weine gibt und wir zeigen können, dass unsere Tropfen qualitativ mit ausländischen mithalten können. Diesbezüglich werden wir nach wie vor unterschätzt. Doch der

Wein muss nicht um die halbe Welt reisen, dass er mundet.

Riesling-Silvaner ist die traditionelle weisse Hauptsorte im Schaffhausischen – was bedeutet es für Sie, dass Sie heuer damit einen solchen Erfolg hatten.

Es macht Spass, dass wir die Auszeichnung für die traditionelle einheimische Hauptweissweinsorte bekommen haben. Wir setzen auf einen Mix aus Tradition und Spezialitäten. Sorten haben sich etabliert, die es vor dreissig Jahren in unserer Region noch nicht gab. Doch wir sind überzeugt, dass die Hauptsorten Riesling-Silvaner und Pinot noir die Grundpfeiler sind. Wenn man diese zeitgemäss vinifiziert, haben sie ihren Markt. Nicht nur Neues soll gut sein, sondern auch Bewährtes, jedoch angepasst an die heutige Zeit. Unser prämiertes Riesling-Silvaner hat nichts mehr mit einem Riesling-Silvaner früherer Jahre zu tun, auch wenn er aus der gleichen Traubensorte stammt.

Was ist anders geworden in den letzten Jahrzehnten?

Die Gaumenansprüche und die Mündigkeit der Kundinnen und Kunden sind gestiegen. Sie würden einen Wein nicht mehr schätzen, wie er zu früheren Zeiten getrunken wurde. Heute trinkt man lieber einen Schluck weniger, dafür aber guten Wein. Viele der Konsumentinnen und Konsumenten kennen sich gut aus. Sie wissen, was ihnen gefällt und was nicht. Auf der Herstellerseite ist der Wein durch die Mengenbegrenzung besser geworden und das Know-how ist gestiegen. Das musste auch so sein. Denn in den 1990er-Jahren wurden Importzölle auf Wein abgeschafft. Seither sind unsere Weine jedem ausländischen Wein, der noch billiger und vermeintlich besser ist, gegenübergestellt. Das war und ist eine Herausforderung. Doch für die

Qualität hat dieser Druck riesige Verbesserungen gebracht.

Kann man denn jetzt überhaupt noch Substanzielles verbessern?

Die Winzer und Weinmacher, die nach uns kommen, werden wohl auch sagen, dass man nicht verkaufen könne, was wir produzieren. Aber ich glaube, die grossen Schritte zur qualitativen Verbesserung hat man mit der Mengenbegrenzung und der intensiven Stockpflege schon gemacht – damit, dass man nach wie vor so viel Handarbeit in die Reben und die Pflege des Weins investiert. Im Ausland gibt es andere Entwicklungen: Wenn der Wein zu Billigpreisen verkauft werden soll, kann man dafür nicht manchen Finger bewegen.

Zurzeit rückt ins Zentrum, wie wir in einem möglichst hochstehenden ökologischen Kontext qualitativ hochstehend produzieren können. Dabei muss man sich manchmal auch von einer gewissen Prägung aus der Tradition lösen. «Immer so gemacht» heisst nicht, dass es richtig ist. Ich finde es eine spannende Entwicklung, wenn man selber wieder besser weiss, wie die Rebe funktioniert, was sie braucht, was ihr gut tut und was nicht.

Das Klima ändert sich. Ist das ebenfalls eine Herausforderung?

Wir merken, dass sich etwas verändert – wir haben plötzlich Frühjahrsfröste und häufiger Extremwetterfronten. Regen, der sich sonst über einen Monat verteilt, fällt heute innert wenigen Stunden. Durch die Begrünung können wir Erosion jedoch recht gut verhindern. Zudem ist es sicher nicht kälter geworden. Dass wir jedoch aus einer für den Wein günstigen Klimazone herausrutschen, das werden wir hier wohl nicht erleben. In südlicheren Ländern ist dies jedoch anders.

Planen Sie entsprechend für die Zukunft?

Ja, es gibt Fragen, die man sich stellen muss, wenn man für die nächsten rund vierzig Jahre eine Anlage plant. Macht das zum Beispiel ohne Hagelschutznetze überhaupt noch Sinn? Muss bewässert werden können? Bis jetzt sind wir es ja höchstens bei Jungpflanzen gewohnt, dass man sie mal wässern muss. Doch ich bin zuversichtlich.

Aber die Herausforderung wächst...

Die letzten Jahre haben in dieser Hinsicht vermehrt herausgefordert, mit kleinen Ernten infolge Frühjahrsfrösten, dann aber grossen, schönen Ernten. Auch wirtschaftlich ist Druck da. Der Weinmarkt ist angespannt. Das hat die Corona-Pandemie infolge der Einschränkungen der Gastronomie noch verstärkt. Wir sind sehr dankbar, dass viele Leute jedoch in ihrem privaten Umfeld Wein geniessen. Unsere treue Kundschaft ist unser Rückgrat. Schade ist es, dass all die Anlässe, an denen man Lebensfreude zelebriert und die unsere Weine begleiten dürfen, so nicht stattfinden können.

Das sind viele Spannungsfelder, in denen sich die Weinbranche aktuell bewegt...

Mit solchen Spannungsfeldern muss man in der ganzen Landwirtschaft umgehen können. Unser Arbeitsumfeld ist nicht gänzlich planbar. Die Corona-Pandemie hat dies auch in anderen Branchen bewusst gemacht. Eine «Ernte», ob in der Landwirtschaft oder sonst, ist keine Selbstverständlichkeit, und wir dürfen auch wieder lernen, Danke zu sagen.

LANDFRAUEN INTERNATIONAL

In kontaktarmen Zeiten Dialog fördern

Das digitale 4-Länder-Treffen der deutschsprachigen Bäuerinnen- und Landfrauenverbände stand im Zeichen der Aufrechterhaltung des Dialogs trotz Covid-19-Pandemie.

In herausfordernden Zeiten wie der aktuellen Corona-Pandemie ist es für die Bäuerinnen- und Landfrauenorganisationen aus Österreich, Deutschland, Südtirol und der Schweiz wichtig, Schwerpunkte, die sie in ihrer Arbeit verfolgen, nicht aus den Augen zu verlieren. Wie das digitale Treffen der Vorsitzenden und Geschäftsführerinnen in der zweiten Oktoberhälfte zeigte, haben die Absagen der zahlreichen geplanten Veranstaltungen die Verbände schmerzhaft getroffen.

Zwar habe die erste Infektionswelle im Frühjahr die Einstellung der Gesellschaft für die regional und nachhaltig produzierende Landwirtschaft zum Positiven verändert, nun gelte es aber, dieses Bewusstsein weiter zu erhalten, so die einhellige Meinung der vier beteiligten Verbände.

Die faktenbasierte Kommunikation mit den Konsumentinnen und Konsumenten, mit Lehrkräften und Bildungsträgern sowie den Medien über den Mehrwert der Landwirtschaft war daher auch zentraler Schwerpunkt dieser zweitägigen Veranstaltung. Dabei standen nicht nur der Austausch von Ideen und Leuchtturmprojekten auf dem Programm, sondern ebenso Massnahmen und Bildungsangebote, welche die Bäuerinnen und Landfrauen für den Dialog mit der Gesellschaft einbringen.

Massnahmen müssen auch einfließen

«Die Digitalisierung zeigt uns viele neue Möglichkeiten auf, mit den Menschen in Kontakt zu bleiben und unsere Anliegen in der Bevölkerung kundzutun. Wichtig ist nun, dass wir trotz aller Herausforderungen weiterhin motiviert bleiben», betonte Andrea Schwarzmann, Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen, unter deren Vorsitz das 4-Länder-Treffen 2020 stattfand.

«Wir können den Dialog aber nur führen, wenn wir die notwendige Unterstützung erhalten und unsere Vorhaben als Bildungs- und Beratungsmassnahmen in der Agrarpolitik Eingang finden.»

Auch auf neue Blickwinkel achten

Petra Bentkämper, Präsidentin des Deutschen Landfrauenverbandes

macht sich dafür stark, «neben dem notwendigen faktenorientierten Dialog die Sachverhalte aber immer wieder aus anderen Blickwinkeln zu betrachten und zu hinterfragen, um so die Möglichkeit zum Positionswechsel zu erhalten».

Durch die eingeschränkten Möglichkeiten des persönlichen Zusammentreffens mit Konsumentinnen und Konsumenten in den vergangenen Monaten haben die Bäuerinnen- und Landfrauenverbände die Nutzung der sozialen Medien forciert.

Digitale Chancen sozial genutzt

«In einem so klein strukturierten Land wie Südtirol lebt der Dialog Landwirtschaft und Gesellschaft vor allem durch den persönlichen Austausch und das Erleben vor Ort, Hofbesuche, Bauernmärkte, verschiedene Veranstaltungen der einzelnen Bäuerinnen-Ortsgruppen, das Leben und Erleben von Bräuchen und Traditionen», konstatiert Antonia Egger, Landesbäuerin der Südtiroler Bäuerinnenorganisation.

«Es ist wichtig, auch in Zeiten wie diesen auf diesen Beziehungen aufzubauen und die neuen digitalen Chancen zu nutzen. Unsere Arbeit ist in den letzten Monaten durch gute Öffentlichkeitsarbeit über die verschiedenen Kanäle, besonders über die sozialen Netzwerke, medial aufgeblüht», so die Südtiroler Landesbäuerin.

Dialog Stadt-Land entscheidend

Der Dialog mit der Bevölkerung ist für den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV gerade auch in politischer Hinsicht zentral.

«Unter der Vision «Wir, die Frauen vom Land – gemeinsam – kompetent – engagiert» nehmen die Mitglieder des Verbands und die Vereine in allen Landesteilen der Schweiz eine zentrale Rolle als Brücken-Bäuerinnen zwischen Produzent/innen und Konsument/innen ein», betonte Anne Challandes, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands.

«Dieser Dialog und Kontakt ist in den aktuellen landwirtschaftlichen Diskussionen über Wertschöpfungsstrategien und zu den bevorstehenden Abstimmungen über den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln von entscheidender Bedeutung.»

mtg./sbw



BILD ZVG

Gruppenbild zu Corona-Zeiten des 4-Länder-Treffens: Die Teilnehmerinnen, 2. R. v. o. r. Anne Challandes, Präsidentin SBLV, 2. R. v. u., 2. v. l. Kathrin Bieri, Geschäftsführerin SBLV).

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Info-Veranstaltung Lwa / SHBV** abgesagt. Die Infos der Referenten werden ab dem 26. November auf den Homepages des Lwa und SHBV aufgeschaltet. Weitere Infos folgen im «Schaffhauser Bauer».

■ **Berufsinformation Landwirtschaft BBZ Arenenberg** Datum verschoben auf: 21. Nov., 9–11 Uhr, Turnhalle BBZ Arenenberg, Salenstein. Aktuelle Covid-19-Schutzmassnahmen beachten.

■ **Beziehungen bewusst gestalten** Fr., 8. Jan. 2021, 9 – 13 Uhr, Rest. Schützenhaus, SH. Sagen, was bewegt, wie man sich fühlt und welche Erwartungen wir haben. Wie kommuniziere ich, wie gehe ich mit Wünschen und Erwartungen um? Referat, Workshop Nicole Amrein, Cornel Rimle. **Anm. bis 17. Nov.** an Rahel Brüttsch, Lwa SH, rahel.bruetsch@ktsh.ch. Programm s. www.schaffhauserbauer.ch > Termine.

VEREINIGTE MILCHBAUERN MITTE-OST

Künftig wieder alles in Butter?

Unter coronabedingt erschwerten Voraussetzungen führte der Verband Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO) eines der traditionellen diesjährigen Mitgliedertreffen am 4. November in Winterthur durch.

Im ersten Teil des Anlasses standen Informationen des nationalen Dachverbands der Schweizer Milchproduzenten (SMP) im Fokus. Verbandspräsident Hanspeter Kern informierte über die Butterimporte, welche landesweit vor allem auch unter den Milchproduzenten hohe Wogen geworfen haben. Diese wurden aufgrund der aktuellen Marktlage mit einer etwas tieferen Produktion und höheren Absätzen nötig und gar unerlässlich.

Konkret sind seit Anfang Jahr 1300 t Butter weniger produziert worden. Gleichzeitig konnten die Exporte gegenüber 2019 um 40,9% (+241 t) gesteigert werden. Um den gesamten Inlandbedarf von 45 000 t pro Jahr zu decken, sind deshalb inklusive Zollkontingente bis anhin rund 3300 t importiert worden. Diese Situation ist für Kern aufgrund der inländischen Milchverarbeitung aber keine Überraschung. «Butter ist im Prinzip ein Abfallprodukt», so Kern. Erfreut zeigte er sich, dass ein Teilziel des SMP erreicht wurde: Die Butterpreise wurden an der Ladenfront Mitte Jahr angehoben und führten auch zu einem Mehrwert in der Produktion. Zugleich sorgte aber die Kennzeichnung und Werbung für heftige Diskussionen, was ebenfalls Interventionen nötig machte. Kern machte deutlich, dass mit der Importbutter keine Verwässerung der inländischen Koch- und Tafelbutter erfolge.

Zugleich zeigte Kern auf, was die Branchenorganisation unternimmt, um mehr Fett im Inland zu behalten. Dies soll mit einem Umbau des Fonds für die Rohstoffverbilligung erfolgen. Zu internen Diskussionen führten auch die Beanstandungen rund um den Gefrierpunkt, welcher zur Bekämpfung der Milchpanscherei ein zentrales Instrument ist, aber an Bedeutung verloren hat. «Milchwässerungen waren vor 50 oder 100 Jahren ein grosses Problem», sagte Kern. Deshalb werden nun neu dynamische Beanstandungsgrenzen basierend auf dem Mittelwert aller je Monat erhoben. Beanstandungen soll es nur noch dann geben, wenn es sich um statistisch erwiesene Ausreisser handelt.

Marketing verstärkt in sozialen Medien

Corona hat auch das Milchmarketing völlig auf den Kopf gestellt, was sich in einem drastisch veränderten Medienkonsum und den damit verbundenen Aktivitäten zeigte. Entsprechend haben die infolge des Lockdowns stillgelegten SMP-Marketing-



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

(Die) Butter gab am Mitgliedertreffen des VMMO in Winterthur viel zu reden.

mitarbeiter sich mit den neuen Medien befasst. Mit grossem Erfolg wurde mehr in die sozialen Medien investiert. Swissmilk habe davon sehr stark profitiert, die sofortige Reaktion auf die neue Ausgangslage hätte sich ausgezahlt.

Mit der Kampagne «Küche statt Sofa» sind als Aktivierung während des Lockdowns wertvolle und zahlenmässig sehr hohe Kontakte entstanden. Entsprechend sprach Kern von positiven Effekten in allen strategischen Bereichen. «Unser Zielpublikum sind dafür nicht die «Bergemer», sondern die Bewohner in den urbanen Städten wie Zürich, Bern, Basel oder Genf», so Kerns Antwort auf die teilweise an der Kampagne geäußerte bäuerliche Kritik.

Mehr Milchprodukte-Importe

Geschäftsführer Markus Berner verwies mit Blick auf die tiefen und immer noch sinkenden Butterlager darauf, dass aktuell 392 t Butter an Lager liegen und wöchentlich 450 t produziert werden. Die Milchproduktion im konventionellen Kanal liegt etwa auf dem Vorjahresniveau, während die Biomilchproduktion ein Wachstum zeigt und aktuell mit einem Plus von 6221 t rund 3,5% über dem Vorjahreswert liegt.

Gemäss Berner entwickelt sich auch die Käseproduktion sehr erfreulich. Im laufenden Jahr stieg die Käseproduktion insgesamt in den ersten acht Monaten um 1%. Doch im internationalen Markt zeichnen sich neue Tendenzen ab. Wohl wurden 2,9% mehr Sortenkäse exportiert. Im Plus liegt dabei der Greyerzer AOP mit 325 t (+4,3%) während der Emmentaler 2,9% (-208 t) verlor. Doch gesamthaft sind seit Anfang Jahr 48 608 t Käse importiert worden, was einem Plus von 13,1% entspricht. Zugleich stieg die Einfuhr bei Frischkäse sowie Quark um 12%. Dies begründet Berner damit, dass Schweizer Detaillisten im Einkaufstourismus

beliebte Käsearten bewusst während des Lockdown mit geschlossenen Grenzen in den eigenen Regalen anboten. «Der Einkaufstourismus machte viel mehr aus, als man früher angenommen hatte», so Berners Fazit. Abschliessend verwies er auf die europäischen Produktionszahlen. Italien, Irland und Polen weisen sehr starke Produktionssteigerungen auf (EU insgesamt +1,8 Mio. t). Einzig die Briten nahmen die Produktion um 71 000 t zurück.

Starke Interessenvertretung

«Wir werden auch weiterhin die Interessen für die Milch unserer Mitglieder konsequent vertreten», versicherte VMMO-Präsident Hanspeter Egli. Dazu gehören die Pflege von intensiven Kontakten und die sehr wichtige Medienarbeit. Was sich zugleich mit Blick auf die Politik bei den letzten Wahlen abzeichnete, ist mit einer grüneren und ökologischeren Parlamentspolitik eingetreten. Entsprechend werden gemäss Egli alte Seilschaften schwieriger, und die Interessenvertretung wird anspruchsvoller, auch mit Blick auf die anstehende, aber vorerst verschobene AP22+.

Zugleich gilt es mit Blick auf die anstehenden Abstimmungen rund um den Pflanzenschutz die Lehren aus dem Abstimmungskampf zum Jagdgesetz zu ziehen und vor allem in den urbanen Gebieten Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit zu leisten. «Betroffen sind von diesen Initiativen alle die Bauern, welche in den besten Futterbaugebieten Milchproduzenten sind», so Eglis mahnende Worte.

Auf Kurs ist hingegen der Bau des Gewerbe- und Wohnhauses «Zigersstock» in Elgg. Egli verwies zudem darauf, dass der VMMO auch bezüglich Betriebs- und Familienhelferdienst finanzielle Unterstützung gewährt. Bereits sind im laufenden Jahr für 116 Einsätze 67 950 Franken gesprochen worden. Roland Müller

SO ISCH ES!

Entschleunigung versüsst das Leben

Dieser Tage sind Traktoren mit Anhängern unterwegs, die das Leben vor allem auf den Strassen gen Frauenfeld entschleunigen. Doch diese punktuelle Verlangsamung hat einen süßen – und nachhaltigen – Hintergrund. Per Trekker oder je nach Distanz per Bahn und Lastwagen werden aktuell wieder Zuckerrüben in das Verarbeitungswerk Frauenfeld geliefert. Der dort produzierte Zucker ist übrigens rund 30% nachhaltiger als EU-Zucker. Das hat eine Fachstudie von EPB Schweiz* vor drei Jahren gezeigt, die man sich gut in Erinnerung rufen kann, wenn man gerade mal einen «Rüebe»-Transport nicht überholen kann. Darin wurde der konventionell produzierte Schweizer Rübenzucker ökologisch mit dem europäischen verglichen. Fazit: Der Unterschied des Fussabdrucks zwi-

schen den beiden Zuckern liegt sowohl im Anbau als auch in der Verarbeitung der Rüben und fällt in beiden Bereichen zugunsten der Schweizer Produktion aus. Die beiden inländischen Zuckerfabriken in Frauenfeld und Aarberg verzeichnen eine höhere Zuckerausbeute als durchschnittlich jene in der EU. Die Reste der Rüben werden zudem in der Schweiz vollständig weiterverwertet: zu Viehfutter, Biogas und natürlichem Düngemittel. Sogar die Erde, die an den knorrigen Knollen hängt, wird gesammelt und zu gehaltvoller Pflanzenerde.

Die Schweizer Werke punkten im Weiteren mit höherer Energieeffizienz und dem Einsatz von umweltverträglicheren Energieträgern. Aktuell entsteht auf dem Fabrikgelände in Aarberg sogar ein neuartiges Holzwerkwerk, das bald aus Altholz

Ökostrom und Ökowärme erzeugen wird.

Wenig relevant für den ökologischen Fussabdruck gemäss Studie: Die Transporte für die Rübenanlieferung vom Hof zur Fabrik und für die Verteilung des Zuckers von der Fabrik zum Kunden.

Ausserdem: Für die Landwirtschaft sind «Ruebe» eine wertvolle Kultur in der Fruchtfolge. Und der Schweizer Zucker ist unerlässlich, damit Schweizer Produkte mit Zuckergehalt sich ihre Swissness erhalten und diese ausloben können. Nicht zuletzt ist die Produktion inländischen Zuckers eine Frage der Selbstversorgung. Lebenswichtig ist er nicht. Aber wer möchte die Leckereien missen, mit denen er den Alltag versüsst? sbw

* Vollständige Fachstudie EBP Schweiz AG auf www.zucker.ch.