

«MIINI MEINIG»

Knackig

VON VIRGINIA STOLL



Wenn ich so in meiner Altersklasse bei Weiblein und Männlein nachfrage, was man unter knackig versteht, könnten die Antworten unterschiedlicher nicht

sein. Ein Löhninger Rebbauer meinte kürzlich: «Lueg mich aa, vor dir stoht en knackige Maa, äs knackt mol do, äs knackt mol dött, äs knackt bald überall, aber defür hani no ä knackige Frau». Von seiner Frau dürfe er das ja noch sagen, aber auf keinen Fall von einer anderen.

Ja, da hat der Löhninger recht, so eine Aussage führt heute zu etwa dem gleichen Aufschrei, wie wenn die FDP von neuen Atomkraftwerken spricht. Ich persönlich habe mit den «knackigen» Frauen absolut keine Mühe und bei den AKWs erwünschte ich mir von allen etwas mehr Realitätsbewusstsein.

Der Benziner, der Bundesordner, das Muskelkraftvelo, das Festnetztelefon, die Schreibmaschine usw. haben ausgedient, es lebe die «Stromisierung» (Datencenter nicht vergessen) aus der Steckdose und woher auch immer, Putin, Macron usw., nur nicht von Windrädern. Knacks da in der Leitung, mehr sage ich nicht dazu.

Aber zurück, zur weiblichen Antwort in meiner Alterskategorie auf knackig. Äpfel, Birnen und Rüebl werden da als Erstes genannt und Letzteres liegt in feinen Scheiben geschnitten neben meiner Tastatur, ich könnte sie Tag und Nacht verschlingen. Die Rüebl sind übrigens des Schweizer Lieblingsgemüse. Pro Kopf essen wir 8,93 Kilo und diese stammen fast zu 100 Prozent aus der Schweiz, hurra.

Rüebl, das Wundergemüse schlechthin, kann vieles positiv beeinflussen, so z.B. werden der Zellstoffwechsel aktiviert, die Immunkräfte, der Kreislauf und die Sehkraft gestärkt, der Alterungsprozess (Faltenbildung) gedrosselt usw. und jetzt, oh Schreck, schreiben die Medien, dass die Schweizer Rüebl auf Grund des nass-kalten 2021 vermutlich Mitte April zur Neige gehen, was mir der Gmüesler Miro bestätigt hat.

Die freudige Nachricht ist aber, dass er die neuen Rüebl bereits gesät hat und wenn Petrus mitmacht, wir im Mai in die frischen und feinen Schweizer «Faltenstopper» beissen können. Freude herrscht.

Beim Verarbeiten wird alles genutzt

Die Zuckerrübenproduktion ist in den letzten Jahren in die Krise geraten. Gründe dafür gibt es, doch attraktiv ist die «Königin der Ackerkulturen» nach wie vor – und nachhaltig dazu.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Luzi Schneider, Zucker ist nicht wirklich gesund, dessen Produktion in der Schweiz bzw. dessen staatliche Unterstützung wird zum Teil kritisiert. Für Sie als Berater der Zuckerrübenproduzenten spricht trotzdem vieles für die «Ruebe» ...



Luzi Schneider, Schweiz, Fachstelle für Zuckerrübenbau, Lindau (ZH):

Die Schweiz produziert den nachhaltigsten Zucker in Europa, rund 30 Prozent nach-

haltiger als in der EU, hat eine Studie vor gut vier Jahren gezeigt. In der Schweiz wird eine sehr hohe Verarbeitungsquote erreicht. Der Zucker ist so hochwertig, dass man ihn direkt in der Lebensmittelproduktion einsetzen kann. Beim EU-Zucker ist das anders, er braucht teilweise eine Nachbehandlung. Zucker ist ein wichtiger Bestandteil in der Lebensmittelkonservierung. Und für typische Schweizer Produkte wie Guetzli und Schokolade, aber ebenso für viele Getränke ist er unentbehrlich. Diese werden auch exportiert, und damit ist Schweizer Zucker ein Markenzeichen. Denn das Schweizerkreuz auf den Produkten genießt im Ausland einen hohen Stellenwert.

So ganz ohne Zucker möchten zudem wohl die wenigsten Leute leben ...

Bei der Ernährung will kaum jemand darauf verzichten. Wenn wir in der Schweiz weniger Zuckerrüben anbauen und weniger Zucker produzieren, dann wird Zucker importiert. Und dieser ist eben deutlich weniger nachhaltig.

Alles, was bei der Rüben-Verarbeitung anfällt, wird genutzt. Nichts wird verschwendet. Die Zuckerrübe ist das einzige landwirtschaftliche Produkt, das keine Abfallprodukte produziert.

Kein Foodwaste bei der Zuckerproduktion – wie ist das möglich?

Die Zuckerrüben werden nach der Ablieferung in der Zuckerfabrik gewaschen, dann geschneuzelt und getrocknet – Rüben enthalten rund 75 Prozent Wasser. Das Waschwasser stammt aus dem Trocknungsprozess früher verarbeiteter Rübenschnitzel und wird in einer fabrikeygenen Kläranlage gereinigt. Der Zucker wird aus den getrockneten Schnitzeln gewonnen und diese ausgepressten Schnitzel werden als Tierfutter verkauft. Nichtzuckerstoffe, die man nicht verwerten kann, gehen als Melasse ebenfalls in die Tierfütterung.

Zur Produktion von Zucker wird Kalk eingesetzt – dieser dient später auf den Feldern als Dünger. Erde, die nach dem Waschen zurückbleibt, wird zu hochwertiger Garten- und Blumenerde.

Selbst die Steine, die beim Waschen anfallen, finden Verwendung: Sie werden zu Schotter zerkleinert und gehen zurück in die Verarbeitung. Es entsteht immer ein hochwertiges Produkt.



BILD STRICKHOF

Berater Luzi Schneider sieht immer noch viel Potenzial im Anbau von Zuckerrüben.

Die Zuckerrübe ist als Ackerbaukultur nicht mehr so beliebt wie früher. Warum?

Früher war die Zuckerrübe die unbestrittene Königin der Ackerkulturen. Die Schweizer Bauern waren ihr lange verbunden. In den letzten Jahren kamen jedoch die Transportlogistik und der Ablauf in der Zuckerrübenfabrik Frauenfeld in die Kritik. Zudem sank der Preis, neue Krankheiten traten auf.

Ein Dorn im Auge ist den Rübenproduzenten auch der Import deutscher Zuckerrüben zur Verarbeitung in Frauenfeld. Hätten wir genügend Flächen in der Schweiz, wären Importe nicht nötig. Das ist eine Frage der Auslastung, damit die Fabrik rentiert.

Ich denke, dass bei der aktuellen Rübenkrise auch die Emotionen mitspielen. Denn unter dem Strich ist der Anbau von Zuckerrüben immer noch sehr wirtschaftlich.

Wie wirtschaftlich?

Wenn man nüchtern rechnet, lässt sich mit einer Hektare Rüben immer noch deutlich mehr verdienen als etwa mit einer Hektare Weizen, etwa 2000 bis 2500 Franken.

Der Anbau wird ausserdem zurzeit stark gefördert, mit Einzelkulturbeiträgen sowie zusätzlichen Prämien beim IP-Suisse- und Bio-Anbau. National wie kantonale bestehen verschiedene spannende Anbauprogramme, bei deren Teilnahme sich der Anbau rechnet. Je nach Anbauprogramm lassen sich so Beiträge von über 300 Franken/Hektare generieren. Festgelegt ist im Weiteren bis 2026 ein Grenzschutz von 70 Franken/Tonne.

Rüben passen zudem gut in die Schaffhauser Fruchtfolge. Auch kön-

nen sie extensiv angebaut werden. Sie haben ein grosses Kompensationsvermögen bei Nässe und Trockenheit. Der Arbeitsaufwand hält sich in Grenzen und das Risiko ist überschaubar im Vergleich zu anderen Kulturen. Der generierte Nettoverdienst ist hingegen deutlich höher.

Aber eine ganz so einfache Kultur ist die Zuckerrübe im Anbau doch nicht – das Saatgut darf seit drei Jahren nicht mehr gebeizt ausgebracht werden. Die Beize wirkte systemisch und schützte die ganze Pflanze während den ersten zehn Wochen vor Schädlingen. Erdflöhe und Blattläuse sind damit nun eine grosse Gefahr für die jungen Rübenpflanzen. Wegen der fehlenden Beizung müssen die Landwirte zwecks Pflanzenschutz den Acker öfter befahren. Erwähnt haben Sie auch neue Krankheiten. Das stellt die Landwirte und Landwirtinnen doch vor grössere Schwierigkeiten als früher. Wie können sie diesen begegnen?

Der Erfolg fängt mit dem richtigen Saatbeet an, das ist ganz zentral: mit einer guten Grundbodenbearbeitung, einem

schönen, sauberen Saatbeet, das unter guten Witterungsbedingungen angelegt wird, nicht bei Nässe und nicht zu grobschollig. Denn unter grossen Erdklumpen können sich zum Beispiel Erdflöhe besser verstecken.

Das Saatbeet muss stimmen, damit die Pflanzen von Beginn weg zügig wachsen können und nicht zu lange im Zweiblatt-Stadium verharren. Für Letzteres ist auch entscheidend, dass man die Rüben eher später als früher ausst, also Ende März, Anfang April, damit die Keimlinge beim Auflaufen wärmere Temperaturen haben. Auch ein gut abgetrockneter Boden ist dabei wichtig.

Wachsen die Pflanzen schnell über das Stadium der Jugendentwicklung

hinaus, sind Erdflöhe ein untergeordnetes Problem. Wenn sie trotzdem die vorgegebene Schadschwelle übersteigen, besteht die Möglichkeit, eine Sonderbewilligung zur Bekämpfung einzuholen.

Doch dabei ist Zurückhaltung angesagt: Grundsätzlich sind die Wirkstoffe gegen Erdflöhe zwar teilweise nützlingsschonend. Doch wo mehr gegen diese Schädlinge vorgegangen wird, können trotzdem weniger Nützlinge wie zum Beispiel der Marienkäfer auftreten. Und diese wiederum sind wichtig, wenn später die Blattläuse die Rübenpflanzen befallen.

Aber es ist richtig: Aufgrund der fehlenden Beize muss der Acker zum Pflanzenschutz mehr befahren werden, in der Ostschweiz ein- bis zweimal, in der Westschweiz bis zu viermal.

Und doch: Wer mit einer umsichtigen Bearbeitung des Saatbeets startet, legt damit die Grundlage für den späteren nachhaltigen Erfolg?

Genau. Wobei aber auch immer die Witterung ihren Einfluss hat. Kalte Winter dezimieren tendenziell die Schädlinge, milde weniger. Regnet es im Frühling viel, verkriechen sich die Erdflöhe, und die Rüben haben solange Ruhe. Bei anhaltender Trockenheit spielt dieser natürliche Schutz nicht.

Wie sieht das mit dem Unkraut aus?

Bei den Zuckerrüben haben wir dieses Problem gut im Griff. Wenn jemand neu in die Produktion einsteigen will, empfiehlt sich das Conviso-Smart-System. Conviso-Rüben sind gegen ein Herbizid aus dem Maisanbau resistent. Der Vorteil: Man muss den Acker zur Unkrautbekämpfung mit diesem Pflanzenschutzmittel weniger oft befahren. Aber man muss auch sauber arbeiten, damit in späteren Kulturen keine wildwachsende Rüben Probleme machen. Doch das haben die Landwirte nach meiner Erfahrung gut im Griff.

Aus dem Westen nähert sich das «SBR», das Syndrome Basses Richesses, das von einer Zikade übertragen wird. Wie weit ist die Verbreitung fortgeschritten?

Was kann man dagegen tun? Das Problem des SBR können wir pflanzenschutztechnisch nicht lösen. Die Fachstelle und die Forschung arbeitet zurzeit intensiv daran, mittels Sortenlösung und anbaumethodisch zu erreichen, dass die Zikaden kein Problem mehr darstellen. In der Ostschweiz tritt die Zikade zurzeit – noch – nicht auf.

Ihr Plädoyer für die Zuckerrübe bringt gute Gründe vor, die Königin wieder auf den Thron zu heben.

Können sich Landwirte und Landwirtinnen für 2022 noch für den Anbau anmelden?

Auf jeden Fall, dies direkt bei der Zuckerfabrik Frauenfeld übers Telefon 032 391 62 00.

INFO

Aktuelles dazu im Newsletter

Mehr zum Zuckerrübenanbau für Produzenten teilt Luzi Schneider im heutigen Newsletter des Schaffhauser Bauernverbandes in der Mitteilung für die Rübenpflanzler mit.

Der Artikel ist ebenfalls aufgeschaltet auf www.schaffhauserbauer.ch Newsletter.

Impressum «Schaffhauser Bauer»

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

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)

«Schaffhauser Bauer»
Buchenstrasse 43,
8212 Neuhausen
Tel.: 052 670 09 31
Mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
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

LANDFRAUEN UMWELTSCHUTZ

Weniger Müll in den Abfallsack

Ich ärgere mich wirklich, wenn die Schulkinder auf dem Heimweg ihre Chipstüten und Aludosen einfach in meinem Garten entsorgen. Das ist sicher nicht damit gemeint, dass man daheim weniger Müll produzieren soll.



Trotzdem werden viele Menschen immer umweltbewusster. Es ist selbstverständlich, dass man Flaschen getrennt nach Farben entsorgt und Kartons und Aluminium in den dafür von den Gemeinden GRATIS hingestellten Containern fortbringt.

Jeder grössere Supermarkt verfügt über die Möglichkeit, PET-, Plastik- und Milchflaschen oder Verpackungen von Wasch- und Reinigungsmitteln zu entsorgen.

Schönheit ohne Verpackung

Aber man kann noch viel mehr tun, um den Müllsack klein zu halten und die Umwelt mit unnötigen Verpackungen – die man vor allem auch in der Kosmetikindustrie beobachten kann – zu schonen.

LUSH ist ein gutes Beispiel dafür. Diese Firma produziert ohne Tierversuche und braucht keine Verpackung. Deshalb sind die meisten Produkte wie Duschgels, Shampoo, Deos oder Haarcremes auch nur in fester Form zu erhalten.

Man braucht keine Zahnpasta in Verbundplastik, man kann auch Zahnpfutztabletten verwenden, sie haben fast denselben Effekt. Zahnseide gibt es auch in Gläsern.

Wahrscheinlich dauert es eine Weile, bis man herausgefunden hat, welche dieser Produkte denselben Effekt haben wie zuvor die konventionellen Hygieneprodukte aus der Plastikflasche oder Aludose.

Und wahrscheinlich sind auch nicht alle alltagstauglich, aber hier gilt die Regel: «Probieren geht über Studieren.»

Duschen, Waschen, Putzen

Haushaltsreiniger gibt es in allen Variationen in Plastikflaschen. Wenn schon Plastikflaschen, dann sollte man darauf achten, dass sie aus 100 Prozent recyceltem Plastik bestehen.

Oder bei Shampoos und Duschgels die Ein-Liter-Behälter nehmen und selber umfüllen, das spart schon wieder vier Flaschen.

Anstelle von Wattebäuschen und flüssigem Make-up-Entferner gibt es Abschminkpads aus 100 Prozent Bio-Baumwolle, die sich sogar in der Waschmaschine waschen lassen und so im-

mer wieder verwendet werden können. Ich schwöre darauf.

Es gibt auch Ohrenstäbchen aus Bambus. (Die man grundsätzlich aber ohnehin nicht verwenden sollte, sondern lieber einmal pro Woche unter der Dusche die Ohren mit der Brause gründlich ausspülen, sagt mein Ohrenarzt.)

Besser Glas als Plastik

Grundsätzlich sollte man langsam, aber sicher von den Tupperware-Dosen wegkommen. Gerade die Billigvarianten sind schnell kaputt, der Deckel lässt sich nicht mehr richtig schliessen – ab in den Müll. Das kostet unheimliche Ressourcen. Sehr gut eignen sich Glasbehälter mit Holzdeckel (z. B. von Ikea). Selber seit längerem am Umstellen, habe ich festgestellt, dass Waren hier viel länger frisch bleiben, besonders auch Gemüse, gewaschener Salat oder Wurst.

Als Alternative zur Frischhaltefolie gibt es die Bienenwachstücher in verschiedenen Grössen zu kaufen. Sie halten die Produkte lange frisch, sind abwaschbar und immer wieder verwendbar.

Käse und Wurst

In Coronazeiten ist es nicht mehr in allen kleineren Läden möglich, seine Ware wie Wurst oder Käse sowie Antipasti, Dips etc. in die selber mitgebrachten Behälter abfüllen zu lassen. Das ist natürlich sehr schade. Aber grundsätzlich – und wir hoffen ja auf bessere Zeiten – sollte man sich seine frische Ware in die eigene Dose abfüllen lassen.

PeperOhni in Schaffhausen

Sehr zu empfehlen ist in diesem Zusammenhang der Laden in der Webergasse, PeperOhni. Hier findet man sehr viele Produkte des täglichen Lebens und das ganz ohne Verpackung.

Man nimmt seine eigenen Abfüllbehälter mit und füllt nach Herzenslust ab. Es sind aber auch Gläser gratis vorhanden, von Kunden für Kunden. Bei PeperOhni findet man Bio-Gemüse und Früchte, allerlei Müeslisorten, Getreide, Pflegeprodukte, Joghurt im Glas und viele Dinge des täglichen Gebrauchs.

Für unsere Kinder und Enkelkinder

Sicher ist es nicht ganz so billig wie Lidl, Migros oder Aldi, aber das gute Gefühl, unsere Umwelt zu entlasten, sollte es uns das wert sein.

Und verzichtet man dann auf die unnötige Kreuzfahrt, hat man gleich doppelt etwas getan. Für unseren Planeten, unsere Kinder und unsere Enkelkinder. *Claudia Gysel*

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

«Die Leute wollen die Realität sehen»

Fleisch wird in den Medien kritisch angegangen. Doch das ist eine Chance, findet Gioia Porlezza, PR-Verantwortliche der Branchenorganisation Proviande. Warum, erklärt sie im Interview.

Schaffhauser Bauer: Gioia Porlezza, Sie haben sich am Strickhof Schweine-Tag am 14. Januar bezüglich Ihrer Herkunft als Urbane positioniert – eine Chance für die Bauern und Bäuerinnen, aus dieser Perspektive etwas dazu zu erfahren: Was wissen die Leute in der Stadt über Fleisch, was nicht, und welche Folgen kann das haben?

Gioia Porlezza, PR-Verantwortliche Proviande, Bern: Den Menschen in der Stadt fehlt meist der Bezug zur Landwirtschaft, und sie kennen niemanden, den sie fragen können, wie es um die Nutztierhaltung in der Schweiz bestellt ist. Sie gehen darum lieber auf Nummer sicher und wählen ein Produkt, das nicht tierischer Herkunft ist.

Auf dem Land haben die Leute eher das Gefühl, sie könnten bei jemandem dazu Auskunft bekommen.



BILD STRICKHOF

PR-Fachfrau Gioia Porlezza motiviert die Bauern, die Konsumenten direkt über ihre Arbeit zu informieren.

Ich selbst bin in einem 50-Seelen-300-Kühe-Dorf im Tösstal aufgewachsen.

Die Menschen brauchen Kontakte und Vertrauen. Es geht nicht einmal unbedingt darum, jemanden wirklich zu fragen. Oft schafft schon die Möglichkeit, dass man könnte, Vertrauen.

Die Bauernfamilien sind auf dem Land, die Städter in der Stadt. Wie können die Landwirte und Landwirtinnen trotz Distanz aus Ihrer Sicht am erfolgreichsten eine Basis für Vertrauen schaffen?

Es wirkt glaubwürdig, wenn die Bauern und Bäuerinnen selber erklären, wie ihr Alltag aussieht. Ein neuerer Ansatz sind die sozialen Medien, in denen sie

«Die Menschen brauchen Kontakte und Vertrauen.»

zeigen können, wie sie wirklich arbeiten. Die Leute wollen die Realität sehen, keine schönen Bilder. Etwas verlorengegangen ist es, sich in Leserbriefen zu äussern. Aber sie werden gelesen. Es lohnt sich, den Mut aufzubringen, bei Themen, die Redaktionen aufnehmen, selber mitzureden. Wenn alle, denen etwas aufstösst, sich wehren, sind sie laut wie ein Chor. Wenn nur einer singt, klingt das schmal.

Fleisch wird medial und über die Lebensmittelwerbung manchmal fast als Auslaufprodukt dargestellt, der Veganuary ist grad in den Schlagzeilen. Aber die Zahlen des Fleischkonsums sprechen eine andere Sprache, an der Schweine-Tagung wurde festgehalten: 94 Prozent der Bevölkerung in der Schweiz konsumieren Fleisch ...

Die Medien sind Fleisch gegenüber sehr kritisch. Doch dadurch darf man sich nicht verrückt machen lassen. Im Grunde ist dies für die Fleischproduzenten positiv: Sie verkaufen ein Produkt, das die Leute interessiert.

Es wird zwar kritisch darüber geschrieben, aber die Zahlen geben den Nutztierhaltern Recht. Auch sie können sich dazu äussern, eben, wie sie ihr Fleisch produzieren. Und sie können davon ausgehen, dass diese Botschaft

die allermeisten Leserinnen und Leser betrifft.

Was fehlt Ihnen im aktuellen, doch recht harten Diskurs rund um Nutztierhaltung?

Es ist auf beiden Seiten abhandeln gekommen, das Positive zu sehen. Es ist schön in der Schweiz, dass urbane Gebiete und die Landwirtschaft so nahe beieinander liegen.

Zürich zum Beispiel ist eine grosse Wirtschaftsmetropole, doch die Leute aus der Stadt sind in einer Viertelstunde auf dem Land und können Bauernhöfe, Kühe sehen. Das ist eine Chance.

Also braucht es aus Ihrer Sicht diesen harten Diskurs gar nicht?

Man kann in der Schweiz mit unserem Wohlstand problemlos ohne tierische Produkte leben, man kann alles supplementieren. Genau hier müssen wir zeigen: Schweizer Fleisch ist ein Qualitätsprodukt, das aber eben seinen Preis hat. Jeder soll essen, was er möchte, solange er sich bewusst ist, was dahintersteckt. *Interview: sbw*



BILD SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Stadt und Land liegen in der Schweiz eng beieinander, eine Chance für den Diskurs miteinander.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **NEU PORTAL-ÖFFNUNG / Betriebsstrukturdaten-Erhebung vom 21. Februar bis 25. März 22.** Aufgrund von Verzögerungen beim Bewilligungsprozess des Landschaftsqualitäts-Projekts und bei der Vernetzung muss die Portalöffnung später stattfinden.

■ **Hochstamm-Baumschnittkurs** Org.: VLT-SH in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt SH, am 17. und 18. Februar jeweils von 8.30–16 Uhr, in Ramsen. Kosten: Fr. 150.– inkl. Verpflegung Mitbringen: Astsäge, Baumschere. Infos, **Anmeldung bis 21. Jan.:**

VLT-SH, Adrian Hug: sektion@vlt-sh.ch, 079 395 41 17.

■ **Weiterbildungsmorgen des Branchenverbands Schaffhauser Wein** Neu: Durchführung am Sa., 26. März, morgens.

GEFLÜGELSEUCHE

Newcastle-Krankheit ist hochansteckend, tödlich und meldepflichtig

Am 21. Januar 2022 wurde im Zürcher Unterland auf einem Geflügelbetrieb die Newcastle-Krankheit festgestellt, eine hochansteckende und meldepflichtige Geflügelseuche.

Die Hühner des Betriebs wurden getötet. Zudem wurden eine Schutzzone und eine Überwachungszone von drei respektive zehn Kilometern um den Betrieb ertlassen.

Die Überwachungszone reicht bis zum Rhein bei Rüdlingen Buchberg und betrifft den Kanton Schaffhausen somit knapp nicht.

Die Newcastle-Krankheit ist eine hochansteckende Seuche und meldepflichtig.

Verbreitung über Luft, Material etc.

«Das Virus der Newcastle-Krankheit (engl. Newcastle-Disease) ist sehr ansteckend, auch über die Luft sowie über Geräte und Material. Eierkartons können die Seuche also ebenfalls ver-

breiten, weshalb diese nachverfolgt und zurückgerufen werden müssen», informiert der Schaffhauser Kantontierarzt Peter Uehlinger.

Über Wildvögel übertragbar

«Normalerweise wird die Seuche über Geflügel oder Material in einen Bestand eingeschleppt. Ansteckungen durch Wildvögel sind möglich, aber zum Glück wenig wahrscheinlich. Die Taubenpest, welche im Herbst auch unter den Schaffhauser Stadtauben festgestellt wurde, wird durch das gleiche Virus verursacht. Allerdings konnte ein Überspringen von Tauben auf Nutzgeflügel noch nie beobachtet werden.»

Hygiene und Biosicherheit zentral

Geflügelhalter müssen und können sich durch gute Hygiene und Biosicherheitsmassnahmen somit vor der Seuche schützen. «Der direkte Kontakt zwischen Hausgeflügel und Wildvögeln

sollte durch Netze oder Gitter unterbunden werden», erklärt der Kantontierarzt zur Biosicherheit und betont vor allem die Wichtigkeit der Hygiene: Der Stall soll nur mit separaten Stiefeln und Kleidern betreten werden. Das Einrichten einer Hygiene-Schleuse ist zu empfehlen.»

Zudem ist es unabdingbar, verendete Tiere und Schlachtabfälle achtsam zu entsorgen.

Sofort Bestandestierarzt informieren

Weiter betont Peter Uehlinger: «Ganz zentral ist, bei der Feststellung von Symptomen umgehend den Bestandestierarzt zu benachrichtigen, damit Abklärungen getroffen werden können!»

Ganz selten Mensch betroffen

Die Newcastle-Krankheit ist eine Zoonose, kann also auf Menschen übertragen werden. Wie gross ist das Risiko, wie schlimm der Verlauf? «Der Mensch erkrankt nur in sehr seltenen

Fällen und wenn, dann nur milde an einer Bindehautentzündung», gibt Peter Uehlinger Entwarnung. «Für eine Ansteckung braucht es einen intensiven Kontakt zu Geflügel oder Staub im Stall. Betroffen sind vor allem Geflügelhalter, Schlachthof-Mitarbeiter usw.

Dies sind die Symptome

Beim Auftreten der ND findet eine hohe Leistungseinbusse statt, Eier werden mit dünnen oder ohne Schale gelegt. Weitere Symptome sind: Schläfrigkeit, Durst, schnarchende Atmung, Niesen, Vorliebe für dunkle Bereiche. Nicht alle Tiere zeigen diese Symptome.

Die Sterberate kann 90 bis 100 Prozent betragen, wobei es auch zu Todesfällen ohne vorherige Symptome kommen kann.

Weitere Informationen

Auf der Website des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veteri-

ABKLÄRUNG

Bei Verdacht sofort handeln

Besteht Verdacht auf die Newcastle-Krankheit in Ihrem Bestand?

► **Ziehen Sie umgehend Ihren Bestandestierarzt zur Abklärung bei!**

pue/sbw

närwesen sind weitere Informationen und Merkblätter (Fachinformationen, Krankheitszeichen) abrufbar:

►► www.blv.admin.ch ► Tiere ► Übersicht Tierseuchen ► Geflügel ► Newcastle-Krankheit. *pue//sbw*