

Nicht alle Metzger wollen den Freihandel



Der Fleischfachverband will ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU. Die Nummer Drei unter den Metzgern stellt sich jedoch quer zum Verband. 3

wy

ZAHLEN | KURVEN

Fleischexport hat sich stabilisiert 4

GEZEICHNET | GELACHT

Moritz macht Kuhnst 8

NEWS | MAILS

Nachrichten-Überblick vom 7. bis 13. November 2008 8

DATEN | TERMINE

vom 19. November bis 17. Januar 2008 10

HIER | JETZT

5

Ökobauern:

Ein Rumpeln an der Basis

Die beiden Bauernverbände Bio Suisse und IP-Suisse sind gegenüber dem Agrarfreihandel etwas offener als etwa der Bauernverband oder die Gemüseproduzenten. Doch die Linie der Verbandsspitzen passt nicht der ganzen Basis.

FAKTEN | DEBATTEN

6

Mehr Freihandel – weniger Sortenvielfalt?

Bei der Zulassung von Gemüsearten hat die Schweiz liberalere Gesetze als die EU; auch beim Schutz genetischer Ressourcen ist die Schweiz der EU voraus. Der Abbau nicht-tarifärer Handelshemmnisse könnte deshalb für die Schweiz ein Rückschritt sein.

KAUFEN | GENIESSEN

9

Der Sellerie: Gesunde Knolle für den Winter

Nicht alle Metzger wollen den Freihandel

Der Fleischfachverband will ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU. Die Nummer Drei unter den Metzgern stellt sich jedoch quer.

Von Helene Soltermann

In der Fleischbranche ist man sich einig: Die Preisdifferenz von Rohfleisch zwischen der Schweiz und dem Ausland ist massiv. Grund dafür ist das höhere Schweizer Preisniveau, insbesondere die höheren Futtermittelkosten. Deshalb sieht der Schweizer Fleischfachverband ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU als Befreiungsschlag. Insbesondere im Export von verarbeiteten Fleischwaren wie Würste, Cervelats oder Trockenfleisch steckt laut Fleischfachverband Potenzial. Denn die Preisdifferenz zum europäischen Fleischprodukt verringert sich mit der Zunahme des Verarbeitungsgrades – und damit vergrössert sich die Konkurrenzfähigkeit von Schweizer Fleisch im Ausland.

Bonus dank Herkunft Schweiz?

Trotz Grenzschutz werden bereits heute verarbeitete Fleischwaren exportiert. Die Nummer Eins unter den Fleischexporteuren ist laut eigenen Angaben der Fleischverarbeiter Del Maître in Genf. Die Firma hat in Frankreich Fuss gefasst, obschon ihre Fleischwaren rund ein Viertel teurer sind als vergleichbare französische Produkte. „Die Franzosen kaufen unsere Bratwürste und Cervelats, weil wir uns einen Namen als regionaler Lieferant gemacht haben“, sagt Del Maître-Geschäftsführer Joseph Aeby.

Bei offenen Grenzen könnten die Schweizer Bauern billiger produzieren und die Metzger könnten folglich das Schlachtvieh auch billi-



Der Fleischverarbeiter Reber AG in Langnau BE produziert Cervelats und andere Fleischprodukte. Der Agrarfreihandel mit der EU ist nicht erwünscht. (hs)

ger kaufen. Frischfleisch wäre aber im Ausland preislich nicht konkurrenzfähig, glaubt Aeby. „Auch die Marke Schweiz wäre kein Verkaufsargument“, sagt er. Argentinien sei viel zu gross und zu bekannt für sein Fleisch, die kleine Schweiz könnte dem Land den Spitzenplatz nicht streitig machen.

Paul Lüthi junior, Geschäftsführer der Berner Fleischverarbeiter Meinen AG und Lüthi & Portmann, begrüsst ein Agrarfreihandelsabkommen. Doch ist für ihn der Export von Schweizer Frischfleisch kein Thema, solange die Preisdifferenz so gross ist. Wie Aeby setzt auch Lüthi im Exportgeschäft auf verarbeitete Produkte wie Schinken, Original Berner Würstli und Charcuterie-Spezialitäten. „Solche Qualitätsprodukte kommen bei den Europäern an“, sagt er.

Einer, der ans Potenzial von Frischfleisch im Ausland glaubt, ist Hermann Bader, Geschäftsführer der Traitafina AG in Lenzburg AG. Zwar ist auch er der Meinung, dass ein gewöhnliches Schweizer Schweinskotelett im Ausland nicht verkauft werden kann. „Das Fleisch muss einen sichtbaren Mehrwert bieten“, sagt Bader.

Und diesen Mehrwert hat er seinen Produkten bereits verpasst. Beispielsweise produziert die Traitafina AG Schweinefleisch mit Omega-3-Fettsäuren, welche sie unter der Marke „SwissPrimGourmet“ verkauft. Auch kann der Konsument die Herkunft des Fleisches dank der Etikette im Internet zurück bis zum Bauernhof verfolgen. „Wir müssen kreativ sein und uns von der ausländischen Konkurrenz differenzieren“, erklärt Bader.

Ein Würstchen im Ausland

Nichts wissen von einem Agrarfreihandelsabkommen will Kurt Baumann, Geschäftsführer der Reber AG in Langnau BE. Mit einem Umsatz von 160 Millionen Franken pro Jahr ist die Reber AG einer der grösseren Fleischverarbeiter in der Schweiz. „Mit ausländischen Betrieben verglichen sind wir ein Würstchen“, sagte Baumann kürzlich vor Journalisten, die auf Einladung des Fleischfachverbandes durch seinen Betrieb geführt wurden. „Der Export läuft primär auf Schweizer Spezialitäten heraus. Da können wir mit Frischfleisch nicht mithalten“, so Baumann.

Nummer Drei ist dagegen

Die Reber AG ist ein Produktionsbetrieb der Firma Ernst Sutter AG, die wiederum der Fenaco gehört. Neben der Reber AG sind der Ernst Sutter AG fünf weitere Fleischverarbeitungsbetriebe angeschlossen, nach dem Coop-Schlachtbetrieb Bell AG und der Migros-Tochter Micarna ist die Ernst Sutter AG die Nummer Drei unter den Schweizer Fleischverarbeitern. Die Fenaco ist ein klarer Gegner des Agrarfreihandelsabkommens, wie Fenaco-Chef Willy Gehriger immer wieder betont. Ein Schweizer Fleischverarbeiter zahle im Oktober 5.14 Franken für Schweinefleisch pro Kilogramm Schlachtgewicht, während ein europäischer Fleischverarbeiter umgerechnet etwa 2.60 Franken zahlen müsste, rechnet Gehriger vor. „Wenn die Grenzen offen und das Futter billiger wäre, könnten die Schweizer Schweinemäster nur gerade 50 Rappen pro Kilogramm billiger produzieren.“ Dies würde aber die Preisdifferenz zum europäischen Schweinefleisch kaum verringern. „Mit Schweizer Frischfleisch sind die

Schweizer Fleischverarbeiter nie und nimmer konkurrenzfähig“, folgert Gehriger.

Kleine nehmen es gelassener

Während sich die mittelgrossen Fleischverarbeiter betreffend offenen Grenzen nicht einig sind, ist die Meinung bei den ganz Grossen bereits gemacht. Die Bell AG und die Micarna sind als Tochterbetriebe von Coop und Migros klar für ein Agrarfreihandelsabkommen. Die kleinen Fleischverarbeiter indes mischen sich nicht heftig in die Diskussion ein. Urs Angst, Geschäftsführer der gleichnamigen Metzgerei Angst AG in Zürich, will die Zukunft nehmen, wie sie auch immer kommt. Er sei zu klein, um eine eigene Meinung zum Abkommen zu haben. Vielleicht hätte ein gutes Filetstück von gesunden Schweizer Tieren im Ausland theoretisch Chancen, sinniert Angst. „Doch der Export von solcher Ware ist eine absolute Illusion, weil es in der Schweiz bereits viel zu wenig Edelstücke auf dem Markt gibt.“ Martin Schwander, Geschäftsführer der Dorfmetzgerei Schwander im bernischen

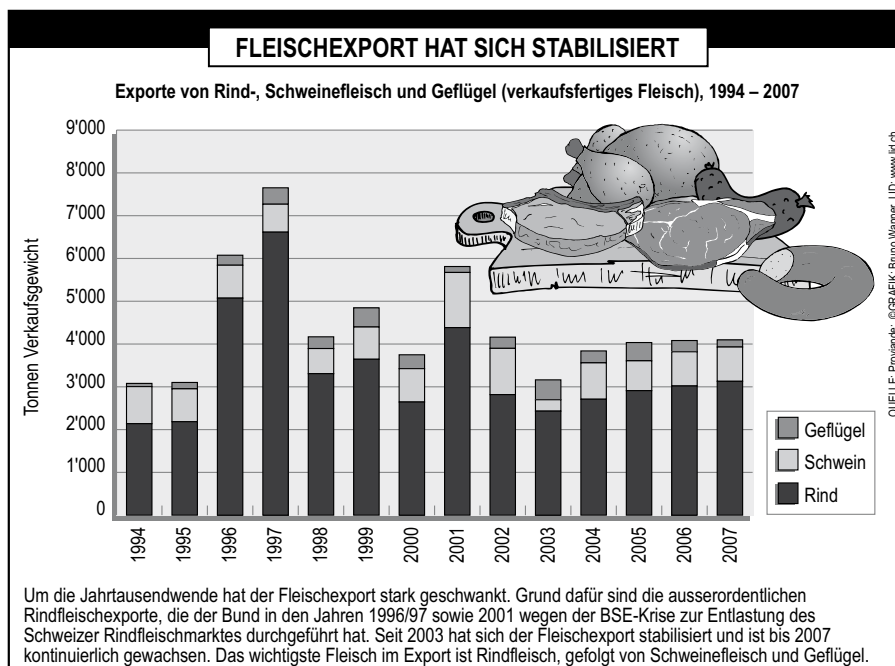
Riggisberg, sieht sich nicht gross von einem Freihandelsabkommen tangiert. „Das Abkommen bietet vor allem für grössere industrielle Fleischverarbeiter eine Chance“, sagt Schwander. „Wir als Kleinbetrieb vertrauen darauf, dass die Leute aus der Region bei offenen Grenzen weiterhin bei uns einkaufen“.

Keine Frischfleischlawine

Schweizer Frischfleisch wird wohl bei offenen Grenzen im Export keine grosse Chance haben. Werden die Schweizer Metzger jedoch im Gegenzug von einer Frischfleischlawine aus der EU mit Billigware überschwemmt? „Nein“, sagt Rolf Büttiker, Präsident des Fleischfachverbandes. „Beim Frischfleisch spielt die Regionalität und der Ursprung für die Konsumenten eine wichtige Rolle. Die Kunden stehen zu Schweizer Fleisch.“

Siehe auch: „**Schweizer Guggeli drehen am Spiess in Vorarlberg**“ im LID-Mediendienst Nr. 2845 vom 16. November 2007 und „**Schweizer Würste erhalten Freipass**“ im LID-Mediendienst Nr. 2840 vom 12. Oktober 2007.

ZAHLEN | KURVEN



Ökobauern: Ein Rumpeln an der Basis

Die beiden Bauernverbände Bio Suisse und IP-Suisse sind gegenüber dem Agrarfreihandel etwas offener als etwa der Bauernverband oder die Gemüseproduzenten. Doch die Linie der Verbandsspitzen passt nicht der ganzen Basis.

Helene Soltermann, Roland Wyss-Aerni

Schon in ihrem Eröffnungsreferat ging Bio Suisse-Präsidentin Regina Fuhrer auf das heikle Thema ein. „Bio Suisse steht den Verhandlungen um ein Agrarfreihandelsabkommen offen gegenüber, aber nicht unbedingt einem Abkommen“, sagte sie am Mittwoch, 12. November an der Delegiertenversammlung in Olten. Man wolle mitreden können, denn an der Errungenschaften der Landwirtschaft bei Tierschutz und Ökologie dürfe nicht gerüttelt werden.

Ängste der Gemüsebauern

Doch diese Meinung teilen längst nicht alle Biobauern. Das machte eine Protestnote klar, die Hans-Ulrich Müller von der Bio-Gemüse AV-AG im Namen der Fachkommissionen der Gemüse-, Obst-, Acker- und Geflügelbauern verlas. „Wir sind enttäuscht über die Aufnahme der Verhandlungen und distanzieren uns davon“, sagte er. „Wir sind erstaunt, wie Bio Suisse gegen aussen kommuniziert. Es ist eine Illusion zu glauben, wir könnten einfach unsere Hochpreisprodukte exportieren.“ Eine HSG-Studie habe gezeigt, dass die Hälfte der Betriebe in den Spezialkulturen verschwinden würde.

Fuhrer verdeutlichte, mit einer solchen Entwicklung sei die Bio Suisse-Spitze auch nicht einverstanden. Aber man sei überzeugt, dass mit Mitreden und Mitwirken den



Hat nicht die ganze Basis hinter sich: Die Bio Suisse-Spitze um Präsidentin Regina Fuhrer und Markus Arbenz. (wy)

Bauern der bessere Dienst getan sei als mit „Augen schliessen vor Veränderungen, die kommen werden.“ Herbert Karch, Geschäftsführer der Kleinbauern-Vereinigung, doppelt nach: Man wolle nicht die Kreise vor den Kopf stossen, die den Biobauern sonst wohlgesinnt seien. Und: „Wenn es nicht kommt, wie wir wollen, haben wir die besten Argumente, um Nein zu sagen.“

Die Vertreter der Fachkommission stellten den Antrag, dass Bio Suisse die Protestnote an Bundesrätin Doris Leuthard schicke. Bio Suisse-Präsidentin Fuhrer erklärte aber, eine Abstimmung sei nicht möglich, weil der Antrag zu spät eingereicht worden sei. Gegenüber dem LID erklärte Fuhrer, man habe da offenbar ein Kommunikationsproblem, wenn der Weg über die Delegiertenversammlung gesucht werde. Von Seiten der Fachkommission hiess es, man sei in den Gremien einfach überhört worden.

Diskussion abgewürgt

Eine ähnliche Debatte über das Agrarfreihandelsabkommen hätte es tags darauf an der Generalversammlung der IP Suisse-Bau-

ern in Olten geben können. IP Suisse ist, wie Bio Suisse auch, Mitglied der Interessensgemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS), die ansonsten vor allem Agrarfreihandelsbefürworter an Bord hat. Doch über den Antrag, dass an der Generalversammlung die Delegierten eine Parole zum Agrarfreihandelsabkommen bestimmten, wurde gar nicht erst abgestimmt. Der Grund ist ein rechtlicher, wie IP Suisse-Geschäftsführer Fritz Rothen erklärte. „Dieser Antrag fällt nicht in die Zuständigkeit der Generalversammlung.“ Der Vorstand sei mit seinen 25 Mitgliedern legitimiert, den Verein gegen aussen zu vertreten – folglich könne er auch die Position zum Agrarfreihandelsabkommen fassen.

Dennoch verteidigte Rothen die positive Haltung des Vorstands zum Abkommen, und die tönte ähnlich wie bei Bio Suisse. „Wir äussern uns noch nicht definitiv zu den Verhandlungen, sondern arbeiten nur aktiv in der Begleitgruppe mit.“ Der Vorstand wolle nicht über die Köpfe der 20'000 IP Suisse-Bauern hinweg bestimmen. „Aber der Markt ist schnellebig, und wir wollen von Anfang an mitreden.“

Mehr Freihandel – weniger Sortenvielfalt?

Bei der Zulassung von Gemüsearten hat die Schweiz liberalere Gesetze als die EU; auch beim Schutz genetischer Ressourcen ist die Schweiz der EU voraus. Der Abbau nicht-tarifärer Handelshemmnisse könnte deshalb für die Schweiz ein Rückschritt sein.

Von Eveline Dudda

„Bei den Richtlinien zur Erhaltung alter Landsorten ist die Schweiz der EU um zehn Jahre voraus“, gab Uta Schnock vom deutschen Bundessortenamt Hannover unumwunden zu. Während in der Schweiz ein entsprechender Artikel im Landwirtschaftsgesetz verankert ist, hat es die EU, nach jahrelangen Diskussionen, erst vor kurzem geschafft eine Richtlinie auf EU-Verordnungsstufe zu verabschieden. Von der Umsetzung in den Mitgliedsländern ist man noch meilenweit entfernt. Schnock: „Man weiss noch nicht einmal, welche Behörde



In der Schweiz werden 48 verschiedene Lauchsorten-Herkünfte angebaut, doch nur die Hälfte davon steht in einem Sortenkatalog in der EU. Bei einem Agrarfreihandel mit der EU sind diese Sorten gefährdet. (zvg)

bestimmen soll, was eine Erhaltungsorte ist und wo deren Ursprungsregion liegt.“ Wer in der EU alte Landsorten vermehrt, bewegt sich also weiterhin nicht nur im rechtsfreien, sondern häufig sogar im illegalen Bereich.

Einschränkungen aus der EU

Auch in der Schweiz könnte es so weit kommen. Wenn wegen dem Abbau nicht-tarifärer Handelshemmnisse die Schweizer Gesetzgebung an die EU-Richtlinien angepasst wird, betrifft das auch hiesige Saatgutproduzenten und Erhaltungsorganisationen. Deshalb organisierte die Schweizerische Kommission zur Erhaltung von Kulturpflanzen, SKEK, am 11. November eine Tagung über die „Regeln zur Erhaltung der Sortenvielfalt in der Schweiz und in Europa“. Der Teilnehmeraufmarsch von rund 100 Personen zeigte, dass das Thema von grossem Interesse ist. Tatsächlich könnte

die EU-Verordnung über die Zulassung von Landsorten die Produktion von verschiedenen Spezialitäten in der Schweiz sogar verbieten. Die Richtlinie sieht nämlich vor, dass das Saatgut der speziell definierten Erhaltungssorten nur noch in der Ursprungsregion erzeugt werden darf. Konkret könnte das bedeuten, dass zum Beispiel das Saatgut der rot-weiss-gestreiften Gioggia-Randen nur noch in Venetien produziert werden dürfte. Obwohl diese Sorte seit vielen Jahren in der Schweiz vermehrt wird.

Bis dieser Fall eintritt, dürfte es zwar noch eine Weile dauern. Doch beim Bundesamt für Landwirtschaft arbeitet man bereits an der Anpassung der Schweizer Gesetzgebung an die EU. Hier wie dort werden Höchstmengen für das Saatgut alter Landsorten definiert. Doch während der EU-Entwurf vorsieht, diese Höchstmengen so hoch anzusetzen, dass sie de facto nie

Landsorten sind vielfältig

ed. Landsorten sind Sorten, die von den Bauern selbst erhalten und vermehrt wurden. Sie sind ganz besonders gut an ihre Umgebung, an die jeweiligen Standortbedingungen, angepasst. Landsorten sind selten einheitlich, oft bestehen sie sogar aus einem Sortengemisch. Das war früher durchaus erwünscht, weil es die Ertragssicherheit erhöhte: Je nach Witterungsverlauf gedieh mal die eine, mal die andere Sorte besser. Weil Landsorten nicht homogen sind, entsprechen sie nicht den Anforderungen an die Sortenzulassung.

erreicht werden, werden die Höchstmengen in der Schweiz teilweise deutlich überschritten.

Zum Beispiel beim Rheintaler Ribelmals: Diese alte Landsorte hat den Durchbruch geschafft und ist heute wieder salonfähig geworden. Die Nachfrage ist gut, Ribelmals wird heute wieder auf 30 bis 40 Hektar Fläche angebaut. Offiziell dürften aber nur 500 Kilo Saatgut pro Jahr in Verkehr gebracht werden – das würde nur für einen Bruchteil dieser Fläche reichen. Diese Situation kennt man auch von den Kartoffeln: Bei alten Sorten, die sich am Markt etablieren, reicht die erlaubte Pflanzgut von zehn Kilo pro Jahr nicht aus, um den Bedarf zu decken. An der Tagung wurde deshalb der Wunsch geäussert, diese Menge nicht zu regeln, sondern dem Markt zu überlassen. Schliesslich, so die Begründung, stellen die alten Sorten keine Gefahr für die modernen Zuchtsorten dar: Ertragsmässig können sie nicht mithalten, sie eignen sich höchstens für eine Nischenproduktion.

Sortenvielfalt wird bestraft

In Wahrheit ging es bei den ganzen Diskussionen nicht darum, ob ein paar Kilogramm mehr oder weniger sinnvoll wären; sondern es ging um die Förderung der genetischen Vielfalt überhaupt. Weit einschränkender als die Erhaltungsrichtlinie 2008/62/EG ist nämlich die EU-Regel, das Verbreiten von pflanzlichem Vermehrungsmaterial nur zu erlauben, wenn die Sorte in einem amtlichen Sortenkatalog aufgeführt ist. Wer Saatgut verschenkt, tauscht, verkauft oder einführt, welches nicht im Sortenkatalog aufgeführt ist, verstösst gegen das Gesetz.

Frankreich hat diesbezüglich bereits ein Exempel statuiert: Dort wurde der Verein Kokopelli, der mit alten Saatgutvarietäten

handelt, von der halbstaatlichen Organisation GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants) und der Berufsvertretung der Saatguterzeuger FN-PSP (Fédération Nationale des Professionnels des Semences Potagères et Florales) angeklagt. In zweiter Instanz wurde Kokopelli am 22. Dezember 2006 zu einer Geldstrafe von 20'000 Euro verurteilt – wegen Vertrieb von nicht eingetragenen Saatgut.

Hierzulande gibt es zwar auch Sortenkataloge. Doch gelten diese nur für Getreide, Kartoffeln, Mais und Futterpflanzen. Beim Gemüse, Obst und Zierpflanzen ist die helvetische Praxis liberaler: Da genügt es, gewisse Mindestanforderungen einzuhalten. Alles andere regelt der Markt.

Die Hälfte der Lauchsorten ist gefährdet

Biosaatgutproduzent Robert Zollinger warf in Bern einen Blick zurück in die Geschichte: „Die Einführung eines Sortenkataloges im Jahr 1934 hat in Deutschland 72 Prozent der damals erhältlichen Sorten zum Verschwinden gebracht.“ Er glaubt, dass das in der Schweiz ähnlich wäre. So sind zum Beispiel von 48 für die Schweiz relevanten Lauchsorten-Herkünften nur 24 im gemeinsamen Sortenkatalog der EU aufgeführt. Zollinger: „Das bedeutet, dass die restlichen 24 vermutlich verschwinden würden.“ Bei anderen Gemüsearten wäre das nicht anders. Denn der Aufwand für die Aufnahme in einen Sortenkatalog ist gross, die Anforderungen an Homogenität, Beständigkeit und Unterscheidbarkeit werden nicht von allen alten Sorten erfüllt.

Während der intensive Erwerbsgemüsebau davon nicht betroffen wäre – hier werden ohnehin nur ertragsstarke Hybridzüchtungen verwendet, meistens Züchtungen aus der EU –, könnte die Einschrän-

kung der Sortenvielfalt für Marktfahrer, Direktvermarkter oder Hobbygärtner einschneidende Folgen haben. Denn diese Anbauer suchen Sorten mit speziellen Eigenschaften wie einem ausgeprägten Geschmack, langer Lagerfähigkeit, hoher Kälteresistenz oder speziellem Aussehen. Für viele Produzenten sind diese Nischen überlebensnotwendig.

Vielfalt sichert das Überleben der Menschheit

Dass die Erhaltung der genetischen Vielfalt nicht einfach Liebhaberei ist, betonte François Pythoud vom BLW: „Es geht nicht darum, etwas um des Bewahrens willen zu bewahren. Sondern es geht um die Ernährungssicherheit der Zukunft!“

Um die Auswirkungen des Klimawandels abzufedern wird es neue Züchtungen brauchen; Sorten, die auch dann noch Erträge bringen, wenn die Sommerniederschläge zu- und die winterliche Kälte abnimmt. Die Welt braucht Sorten die gegen Feuerbrand resistent sind, die dem Pilzbefall trotzen oder denen Trockenheit nichts ausmacht. Für diese Züchtungen sind die Züchter auf einen grossen Genpool angewiesen und zwar nicht nur tiefgekühlt in Genbanken. Damit sich die Gene an veränderte Umweltbedingungen anpassen können müssen sie auch „in-situ“ erhalten, also angebaut und genutzt, werden. Und zwar in ihrer ganzen Vielfalt.

Weiterführende Links: www.cpc-skek.ch/
Siehe auch LID-Mediendienst Nr. 2891 vom 17. Oktober 2008: „Die Hüter der seltenen Samen“;
LID-Mediendienst Nr. 2794 vom 10. November 2006: „Alte Sorten – neue Marktchancen?“

Folgende AGRO-NEWS hat der LID in der letzten Woche auf lid.ch veröffentlicht:

Freitag, 7. November

Coop und Migros senken die Milchpreise
„Verein Schweizer Milch“ startet mit Emmi
Weizenernte 2008: grosse Menge,
gute Qualität
Bald keine tierärztlichen
Kontrollen mehr an der Grenze
Turbulenzen auf dem
deutschen Schweinemarkt
Deutscher Länderkammer stimmt
für Quotenerhöhung bei Milch

Montag, 10. November

Umweltziele für die Landwirtschaft
formuliert
Umweltziele noch zu wenig konkret
Fast keine Bio-Äpfel und
Bio-Birnen an Lager
FAO warnt vor Exportsubventionen
für Milch
Syngenta kauft
Saatgutunternehmen in Argentinien
Weltweit mehr Milch
produziert und verbraucht
EU-Eierproduktion dürfte teurer werden

Dienstag, 11. November

Milchproduzentenverband schiesst zurück
Schaffhausen unterstützt
Bilanzreserve für Agrarfreihandel
Getreidebauern wollen stabilere Preise
In den St.Galler Wäldern
wurde mehr Holz geschlagen
BDM: Staatliches Rettungspaket
für die Milchproduzenten
Finanzkrise sorgt für
Fleischberge in US-Lagern
Heftige Kritik an
Milchpreissenkungen in Österreich

Mittwoch, 12. November

Bauernverband ruft die
Milchbauern zur Solidarität auf
Noch keine Ernteverluste
durch Bienensterben
Bundesrat erhöht Importkontingent für Eier
Konsumentenschützer wollen
Verarbeitungseier deklarieren
EU: Milchmengensteuerung
für Berggebiete beibehalten
EU-Haushaltskommissarin
ortet Reformbedarf bei der Agrarpolitik

Donnerstag, 13. November

Neues Leitbild für die Biobauern
Mehr als eine Million
Milchproduzenten in der EU
BayWa erwartet bestes
Geschäftsjahr aller Zeiten
Deutscher Milchstreik
versties gegen Boykottverbot
EU-Kommission unterstützt Butterlagerung
Frankreich beschliesst
Konjunkturpaket für Landwirte
Gentech-Versuch in Pully VD kann starten
Neue Wirkstoffe gegen
Feuerbrand werden getestet
Schwand hat definitiv
einen Pächter gefunden
Gute Weinernte im Kanton Bern

Die Agro-News finden Sie tagesaktuell unter
lid.ch oder unter www.landwirtschaft.ch.
Dort können Sie auch den Agro-Newsletter
abonnieren, mit dem wir Sie an jedem
Arbeitstag kostenlos bedienen.

GEZEICHNET | GELACHT



Der Sellerie: Gesunde Knolle für den Winter



VSGP

wy. Der Knollensellerie lässt sich über den Winter gut aufbewahren und sorgt für feine Würze und Vitamine.

Der Knollensellerie offenbart seine Qualitäten nicht auf den ersten Blick. Die mässig ästhetische weisse Knolle, die grosszügig gerüstet werden muss, lässt einen nicht gleich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Doch einmal gewürfelt, geraffelt oder fein geschnitten – je feiner, je besser –, ver-

strömt der Sellerie seinen charakteristischen, süsslichen Duft. Am gängigsten ist Sellerie als Salat oder im Pot-au-feu, er kann aber auch gedämpft, gebacken, frittiert oder auch einfach gedippt werden.

Den typischen Geschmack verdankt der Sellerie den ätherischen Ölen, diese regen auch den Stoffwechsel an und stärken Herz und Kreislauf. Neben Ballaststoffen bietet der Sellerie ferner die Vitamine C, B1, B2 und E sowie das Vitamin K, wichtig für die Blutgerinnung und den Knochenaufbau.

Sieg und Tod

In früheren Zeiten wurde dem Sellerie noch viel mehr zugetraut: Für die alten Griechen war er ein Symbol für Sieg und Glück. Die Römer hingegen betrachteten ihn als Gemüse des Unglücks und des Todes, sie legten ihn den Toten als Proviant für den

Tipp der Woche

Knollensellerie kann im Gemüsefach des Kühlschranks ungefähr zwei Wochen aufbewahrt werden. Am besten zuvor in feuchtes Papier oder ein Küchentuch einschlagen.

Weg ins Jenseits in die Gräber. Der Sellerie hat seit der „Odyssee“ von Homer auch den Ruf, lustfördernd zu sein. Eine aphrodisierende Wirkung konnte aber bisher nicht nachgewiesen werden.

Verschiedene Grössen

Der Knollensellerie ist in der Schweiz eines der wichtigen Freilandgemüse – 4'763 Tonnen wurden im letzten Jahr produziert – und ist das ganze Jahr hindurch aus dem Inland erhältlich. Neben den faustgrossen Knollensellerie gibt es den Suppensellerie, für den rasch wachsende Sorten im Gewächshaus eng gepflanzt und als nussgrosse Knöllchen geerntet werden. Der erste neuerntige Sellerie im Sommer ist manchmal auch mit Laub erhältlich, er ist etwas kleiner als der Knollensellerie, der ab Spätsommer ohne Laub verkauft wird. Schnittsellerie schliesslich wird wie Petersilie als Kräutervariante angebaut, von ihm wird nur das Laub verwendet.

Sellerie-Saftplätzchen

Für 4 Personen



8 Rindsplätzchen, ca. 500 g, z. B. Stotzen
2-3 TL Senf; Salz; Pfeffer aus der Mühle;
2 Sellerie, ca. 800 g, geschält, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten; 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten; 1 dl Weisswein oder Selloriesaft aus der Flasche; ca. 1 dl Fleischbouillon; glatte Petersilie oder Selleriekraut zum Garnieren

Das Fleisch mit Senf bestreichen, würzen. Lagenweise mit Sellerie und Zwiebeln in einen kleinen Bratopf schichten. Verschiessen, erhitzen bis es zischt. Mit der Flüssigkeit ablöschen, aufkochen. Zugedeckt auf kleiner Stufe 1 1/2 Stunden schmoren. Evtl. wenig Flüssigkeit nachgiessen. Garnieren.

Dazu passen Kartoffelstock, Nudeln oder Reis.

Nach Belieben zusätzlich Rüebli, Petersilienwurzel, Pastinaken etc. mitschmoren.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte

Bilder zur Marktrundschau können bei der Redaktion bestellt werden. redaktion@lid.ch

November 2008

Mi 19.11.	9.45	Kursaal, Bern	Delegiertenversammlung Schweizer Milchproduzenten SMP	www.swissmilk.ch
Mi 19.11.	10.15	Kongreshaus Zürich	Delegiertenversammlung Schweizer Braunviehzuchtverband	www.braunvieh.ch
Fr 21.11.	13.00	Hotel Kreuz, Bern	Windenergie: 20 Rappen sind knapp! Tagung von Suisse Eole	www.wind-energie.ch
Di 25.11. - Mi 26.11.		Grieskirchen (A)	14. Österreichischer Biomassetag	www.biomasseverband.at
Do 20.11.	10.00	Kursaal, Bern	Delegiertenversammlung Schweizerischer Bauernverband	www.sbv-usp.ch
Do 27.11 - Mo 1.12		BEA expo, Bern	Agrama, Schweizer Fachmesse für Landtechnik	www.agrama.ch
Do 27.11.	13.30	Hotel Olten, Olten	„Ist der Agrarfreihandel eine Notwendigkeit?“, SVIL-Tagung	www.svil.ch

Dezember 2008

Sa 6.12.	14.00	Rathaus, Zofingen	Tierwelt-Preisverleihung.ch	geschaefsstelle@kleintiere-schweiz.ch
Sa 6.12.		Schaukäserei Affoltern i.E.	Eröffnungs-Event Käsefachgeschäft	www.showdairy.ch
Fr 19.12. - 21.12.		MUBA-Hallen	Schweizerische Geflügelausstellung	www.kleintiere-schweiz.ch
Sa/So 20./21.12.		Münchwilen	Schweizerische Taubenausstellung	www.kleintiere-schweiz.ch
Do 11.12.		FiBL, Frick	Bioschweinekurs	nina.basler@fibl.org

Januar 2009

Sa 10.1.	10.00	SHL Zollikofen BE	Informationstag Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft SHL	www.shl.bfh.ch
Mi 14.1.	9.00	ZHAW Wädenswil	7. Schweizerische Obstkulturtag Wädenswil	www.obstkulturtag.ch
Do 15.1.	20.00	Rest. Thurgauerhof, Weinfeld	Winterveranstaltung Thurgauer Bauernverband TBV	www.tgbv.ch
Sa, 17.1 - Di 20.1.		Beaulieu, Lausanne	13ème Swiss Expo, Landwirtschaftsausstellung und internationaler Rinderwettbewerb	www.salonagriculture.ch
Sa 17.1.		Giubiasco TI	Schweizerische Jungtaubenausstellung	www.kleintiere-schweiz.ch