

Auf der Suche nach dem Superbaum



mf

Äpfel und Birnen von Hochstamm-Obstbäumen werden zu Most verarbeitet. Doch die Baumbestände gehen zurück. Die Mostereien animieren zu neuen Kulturtechniken. Säulenbäume, die hohen Ertrag versprechen, gibt es bereits im Kanton Luzern. 3

FAKTEN | DEBATTEN **5**

Sonderzug für den „traditionellen“ Emmentaler

Der Emmentalereport harzt. Die Käserieseien dürfen darum nicht voll produzieren – auch Käserweltmeister Christian Wüthrich nicht. Dies will sein Händler Walo von Mühlönen jetzt ändern, und zwar mit einer neuen Bezeichnung.

DIES | DAS **7**

Vom Korn zur Pizza statt Kommaregeln

Im Stroh übernachten, selbst gemachte Butter kosten, Korn mahlen und daraus Pizzateig kneten – so macht Schule richtig Spass. Für eine Woche konnten Fünftklässler das Bauernleben auf dem Hof von Ursula Siegrist kennen lernen.

KAUFEN | GENIESSEN **10**

Der Pilz: aromatisch und delikats

ZAHLEN | KURVEN

Emmentaler und Gruyère sind die Spitzenreiter 6

GEZEICHNET | GELACHT

Von dorisch bis korinthisch 4

NEWS | MAILS

Nachrichten-Überblick vom 19. bis 25. September 2008 9

DATEN | TERMINE

vom 3. bis 31. Oktober 2008 11

Deutschland sucht den Superbaum – die Schweiz macht mit

Äpfel und Birnen von Hochstamm-Obstbäumen werden zu Most verarbeitet. Doch die Baumbestände gehen zurück. Die Mostereien animieren zu neuen Kulturtechniken. Säulenbäume, die hohen Ertrag versprechen, gibt es bereits im Kanton Luzern. Mit Züchtungen aus einer deutschen Forschungsanstalt.

Von Manuel Fischer

Im schweizerischen Obstbau gilt eine faktische Zweiteilung: Die Niederstamm-Obstkulturen beliefern den Tafelobstmarkt, während die Ernte von Hochstammbäumen hauptsächlich zu Most verarbeitet wird. Doch gerade die klassischen Obstbäume sind für viele Landwirte Problembäume. Sie verursachen trotz reichlichen Direktzahlungen für die Pflege viel Arbeit und waren letztes Jahr häufig von Feuerbrand befallen. Zudem steht das agrarpolitische Barometer wieder verstärkt auf Wettbewerbsfähigkeit, was auch der Obstbau zu spüren bekommt. „Die Agrarpolitik 2011 und der diskutierte Agrarfreihandel verlangen nach einer konsequenten Ausrichtung hin zu qualitativ sehr gutem Rohstoff“, sagt der Mosterei-Inhaber Robert Brunner, der für die Grünen im Zürcher Kantonsrat politisiert. Ab Ernte 2010 können die Mostereien nur noch diejenige Quantität Äpfel und Birnen einkaufen, wofür ein Absatzmarkt bestehe. Dann entfallen die Exportbeihilfen in der Höhe bis zu 13 Millionen Franken pro Jahr, die der Bund in einen Branchenfonds einzahlte und den Mostereien erlaubte, auch in Über-



Agraringenieur Beat Felder sieht den Mostobstanbau in der Zentralschweiz gefährdet. Die Zukunft liegt für ihn in den so genannten Säulenbäumen. (mf)

schussjahren Ernten über dem Marktpreis zu kaufen.

Wurden anfangs Achtzigerjahre noch 135'000 Tonnen Schweizer Mostäpfel gewerblich weiterverarbeitet, waren es im Schnitt der letzten drei Jahre rund ein Viertel weniger. Bei Mostbirnen hat sich die Ernte gar um den Faktor Fünf verkleinert. Dabei ist die so genannte Alternanz, die Ernteschwankungen im Obstbau, schon berücksichtigt. „Die Strukturen stimmen nicht mehr. Die Hochstammkulturen sind überaltert und die Pflege mangelhaft“, erklärt Beat Felder, Agraringenieur für Hortikultur bei der Dienststelle Landwirtschaft und Wald (Lawa) des Kantons Luzern. Felder sieht die Tradition des Mostobstanbaus in der Zentralschweiz gefährdet. Für eine Kehrtwende zum Besseren könne man zwar die Hochstammkulturen intensivieren. Doch bis Neupflanzungen den Vollertrag erreichen, dauert das ein ganzes Jahrzehnt. Zu lange, um

das Angebot an qualitativ guten Obstsorten zu stabilisieren. „Es braucht eine Professionalisierung im Mostobstanbau“, pflichtet Mosterei-Inhaber Brunner bei.

Sagenhafte Erträge beim Säulenbaum erwartet

Felder suchte deshalb schon vor Jahren nach einer Alternative und ist bei der deutschen Forschungsanstalt im hessischen Geisenheim fündig geworden. Die Abteilung Obstbau züchtet aus einer 1960 in Kanada entdeckten Zufallsmutation kolumnare Baumformen (Cats). Die drei Meter hohe Pflanze trägt seine Blütenstände und Früchte unmittelbar am Haupttrieb. Dank dem säulenartigen Bewuchs ist eine dichte Bepflanzung von bis zu 5'000 Bäumen pro Hektare möglich, die Bäume versprechen zudem ein hohes Ertragspotenzial von bis zu 90 Tonnen pro Hektare. „Mit der Wuchsform ist auch eine Extensivierung des Ar-

beitsaufwandes in Sicht. Es braucht kein Hagelnetz, die Pflanzenschutzmassnahmen sind beschränkt, es gibt wenig zu schneiden und eine vollmechanische Ernte ist möglich“, zählt Felder die Vorteile auf. Unterstützt wird Agrarfachmann Felder von Andreas Forrer, der beim Getränkeabfüller Ramseier in Sursee für den Obsteinkauf zuständig ist: „Der Anteil säurericher Äpfel hat massiv abgenommen. Wir müssen uns einen geeigneten Sortenmix sichern.“ Ramseier offeriert den Bauern Abnahmeverträge für Obst von Säulenbäumen. Die Neuanlagen erfordern allerdings Investitionen von 35'000 Franken pro Hektare, schätzt Felder.

Doch wo etwas neu ist, haben die Pessimisten auch etwas zu sagen. Die Vizedirektorin des schweizerischen Obstverbandes, Josiane Enggasser, hält zu den Säulenbaum-Anlagen Distanz: „Nur konstant gute Erträge schon in den ersten Jahren ohne Alternanz rechtfertigen die beträchtlichen Investitionen in komplett neuartige Obstanlagen“. Auch Robert Brunner ist skeptisch: „Nur die mechanisierte Hochstammobsternte ist von den Kosten her vertretbar.“

Einen anderen Weg wählt die in Arbon ansässige Mosterei Möhl. Der Verarbeiter hat in Niederstammkulturen so genannte Re-Sorten wie Rewena anpflanzen lassen.

Geschäftsführer und Mitinhaber Ernst Möhl verspricht sich von den neuen Pflanzungen, die er mitfinanziert, sehr gute Mostsaftqualitäten und gute Erträge. Dagegen sei über die Saftqualität der Neukreuzungen aus Säulenbäumen noch wenig bekannt.

Der grösste Mostverarbeiter in der Schweiz, Thurella, hält sich aus dem „Streit der Kulturen“ heraus. „Den industriellen Verarbeiter interessiert ein möglichst breiter Mix alt bewährter und neuer Schweizer Obstsorten“, erklärt Thurella-CEO Paul Kundert. Durch den lebhaften Konkurrenzkampf zwischen den Abnehmern hätten die Ostschweizer Mostobstproduzenten eher ein langfristiges Interesse gehabt, ihre Hochstammobstbäume zu pflegen, während die Zentralschweiz nun nach revolutionär Neuen suche.

Kein grundsätzlicher Widerstand

Bei aller Skepsis gegenüber Säulenbäumen formiert sich gegen die Einführung neuer Anbautechniken keine Totalopposition. Auch bei den Hütern der klassischen Obstbautradition nicht. „Wir stemmen uns nicht gegen neue Anbauformen, die den Mostobstanbau attraktiv machen“, sagt Pascal Benninger, Co-Präsident der Vereinigung Hochstamm-Suisse. Der ökologisch wert-

volle Hochstammbaum habe es so oder so nicht leicht, sich zu behaupten. Der Bund bezahlt bei Feuerbrandbefall Entschädigungen. „Damit wurde bei manchen Landwirten ein Anreiz geschaffen, etwas mehr als die wirklich befallenen Stämme zu roden, um die ungeliebten Bäume loszuwerden“, vermutet Benninger.

Der Tatbeweis, dass die Säulenbäume die hohen Erwartungen erfüllen, steht noch aus. Die deutsche Forschungsanstalt Geisenheim ist interessiert, dass die Cats-Pflanzungen an verschiedenen Standorten in Europa getestet werden. Ähnliche Anlagen wie im luzernischen Hohenrain stehen im ostdeutschen Mecklenburg-Vorpommern und in Ungarn. Die Versuchsanlagen liefern Erkenntnisse, inwiefern die Kulturtechnik effizient ist und wie sich der Befall von Schädlingen und Infektionskrankheiten auf die Pflanzungen auswirken. Auf der Versuchsplantage in Mecklenburg waren die Pflanzungen hochgradig mit Schorf infiziert. Erika Krüger, wissenschaftliche Mitarbeiterin des Fachgebiets Obstbau in Geisenheim, bittet um Geduld: „Wir müssen den Pilotanlagen mindestens fünf Jahre Zeit geben.“ An den Forschungsergebnissen ist auch die deutsche Mostindustrie interessiert – die zunehmend chinesisches Mostkonzentrat einsetzt.

GEZEICHNET | GELACHT



Sonderzug für den „traditionellen“ Emmentaler

Der Emmentalerexport harzt. Die Käseereien dürfen darum nicht voll produzieren – auch Käserweltmeister Christian Wüthrich nicht. Dies will sein Händler Walo von Mühlenen jetzt ändern, und zwar mit einer neuen Bezeichnung.

Von Helene Soltermann

Im März 2006 wurde sein Emmentaler zum besten Käse der ganzen Welt gekürt. Vor gut zwei Wochen hat Käser Christian Wüthrich aus dem bernischen Rüderswil die Produktion seines Weltmeisterkäses aber eingestellt, gekäst wird erst wieder ab dem 15. Oktober. „Bereits seit Mai haben wir auf Sparflamme produziert, wir konnten nur 80 Prozent der Produktionskapazität auslasten“, sagt er. Auch bei seinem Berufskollegen Anton Wyss aus Mutten bei Signau ist derzeit keine Milch im Käsekessi – ganze 16 Tage wird in seiner Käseerei kein Emmentaler AOC hergestellt. Obschon: die Nachfrage wäre da, wie der Händler der beiden Käser, Walo von Mühlenen, sagt. „Wir könnten mehr Käse verkaufen. Insbesondere in Deutschland läuft der Absatz gut.“

Für alle gilt das Gleiche

Ihr Emmentaler ist gesucht, die beiden Käser möchten folglich auch voll produzieren. Verhindert wird dies durch Vorgaben der Sortenorganisation „Emmentaler Switzerland“ (ES), bei der die beiden Käser und auch der Händler von Mühlenen Mitglied sind (siehe Kasten). Emmentaler ist zwar die Nummer Eins auf der Käseexport-Rangliste. Der Verkauf im Ausland harzt jedoch, folglich sind die Käselager in der Schweiz voll. ES will deshalb die Käseproduktion



Wollen vollgas Emmentaler produzieren: Käser Anton Wyss aus Mutten (links) und Christian Wüthrich (rechts) mit Händler Walo von Mühlenen (Mitte). (photopress)

bremsen; derzeit werden die Käser, die Emmentaler AOC herstellen und bei der Sortenorganisation Mitglied sind, in ihrer Produktion eingeschränkt – und zwar alle.

Für Käsehändler von Mühlenen ist diese Situation untragbar. „Es ist nicht nachvollziehbar, dass Käser, die qualitativ so guten Emmentaler herstellen, nicht voll produzieren dürfen“, sagt er. Mit Wüthrich, Wyss und fünf weiteren kleinen Käseereien will von Mühlenen deshalb die neue Orga-

Menge wird gesteuert

hs. Die Sortenorganisation „Emmentaler Switzerland“ (ES) legt vierteljährlich fest, wie viel Emmentaler AOC ihre Mitglieder produzieren dürfen. Bereits seit Anfang Mai dürfen die Käser lediglich 80 bis 85 Prozent ihrer von der ES zugeteilten Menge produzieren. Dies führt dazu, dass die Käser die Produktion für einige Tage oder sogar Wochen aussetzen müssen, wie dies derzeit bei den beiden Käsern Wüthrich und Wyss der Fall ist.

nisation „Emmentaler Switzerland Tradition“ gründen. Unter dieser Bezeichnung soll der traditionell hergestellte Emmentaler AOC verkauft werden, der qualitativ besser ist als Emmentaler AOC. Qualitativ ungenügende Käse sollen konsequent deklassiert werden.

Aufbau braucht Geld

Das nötige Geld für den Aufbau von „Emmentaler Switzerland Tradition“ will sich von Mühlenen beschaffen, indem er sich von den finanziellen Abgaben an die Sortenorganisation ES befreit. Pro Kilogramm Emmentaler AOC muss der Händler derzeit 20 Rappen der ES abliefern. Mit seinem Anliegen kommt er jedoch nicht durch, wie ES-Präsident Jürg Simon klar macht. „Von Mühlenen ist bei uns Mitglied, und jedes Mitglied muss die gleich hohen Abgaben bezahlen.“ Man könne nicht gleichzeitig bei der Sortenorganisation dabei sein und zudem verlangen, die Selbsthilfemassnahmenbeiträge nicht bezahlen zu müssen. Zudem sei diese Abgabe vom Bundesrat festgelegt worden und gelte bis 2011.

Trotzdem: Wenn die Sortenorganisation in Zukunft bei Produktionseinschränkungen die Qualitätsunterschiede bei den Käseereien nicht berücksichtigt und somit Käser wie Wüthrich und Wyss nicht mehr voll produzieren können, will von Mühlenen bei ES aussteigen. Aber auch als Nicht-Mitglied müsste er pro Kilogramm verkauftem Emmentaler AOC 17 Rappen an die ES zahlen.

Schlägt schlechte Qualität auf den Export?

Abgaben hin oder her – ist der Aufbau einer neuen Bezeichnung nicht ein Schuss in den Rücken der Sortenorganisation? Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOC wird bereits die Qualität und die traditionelle Herstellung von Emmentalerkäse ausgezeichnet. „Das AOC-Pflichtenheft für die Emmentalerproduktion ist viel zu weit gefasst“, kritisiert von Mühlenen. Die Emmentaler der

Sortenorganisation stammten grösstenteils aus grossen Käseereien mit Chargenbetrieb und mit Milch, die von verschiedenen Höfen von bis zu 30 Kilometern her zusammengeführt werde. „Dieser Käse ist qualitativ nicht gut“, so von Mühlenen, „und darum geht es auch mit dem Export von Emmentaler AOC immer weiter bergab“.

Verständnis bei den Kollegen

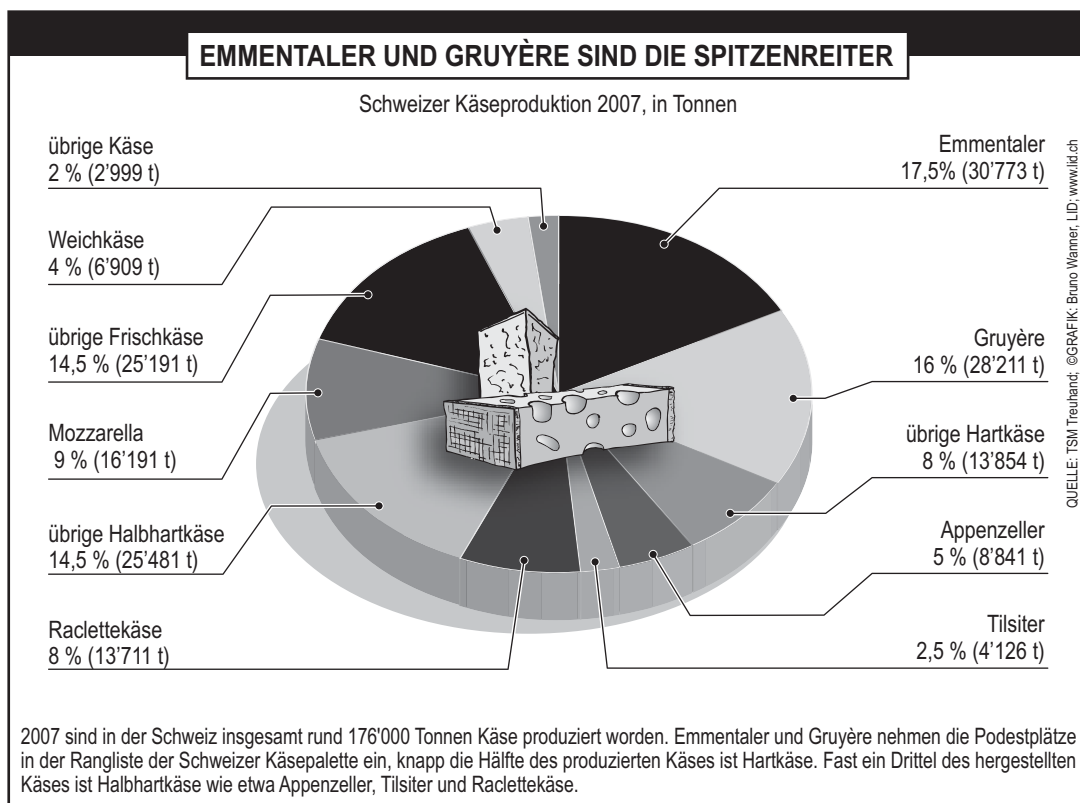
In der Branche hat man gewisses Verständnis für von Mühlenens Ansinnen. „Doch dass innerhalb der traditionellen AOC-Käseereien die Grösse automatisch mit Qualität in Verbindung gesetzt wird, ist eine gewagte Aussage“, sagt Richard Gander, Geschäftsführer der Zuger Käsehandelsfirma Lustenberger & Dürst. Gander ist einer der grössten Emmentalerhändler. Von Mühlenens Schritt zeige jedoch die Unzufriedenheit über die heutige Situation auf dem Emmentalermarkt.

ES-Präsident Jürg Simon hält die Diskussion um die Qualität für überflüssig. „Keine unserer Käseereien produziert qualitativ schlechteren Emmentaler“, sagt er. Kontrollen hätten ergeben, dass über 95 Prozent des Käses qualitativ sehr gut seien. Überdies könnten die Händler die Qualität selbst steuern, indem sie von schlechten Käseereien schlicht und einfach keine Ware kaufen würden.

Ob sich von Mühlenen und seine verbündeten Käser für oder gegen die Sortenorganisation ES stellen, entscheidet sich voraussichtlich am 29. Oktober. Dann nämlich wollen sich die beiden Parteien zu Gesprächen treffen.

Siehe auch: „Die Käseereien in den Emmentaler Hügeln sind noch nicht über den Berg“ im LID-Mediendienst Nr. 2875 vom 27. Juli 2008 und „Grosslockkäser ecken bei den Runden an“ im LID-Mediendienst Nr. 2831 vom 10. August 2007.

ZAHLEN | KURVEN



Vom Korn zur Pizza statt Kommaregeln und Franzwörtli

Im Stroh übernachten, selbst gemachte Butter kosten, Korn mahlen und daraus Pizzateig kneten – so macht Schule richtig Spass. Für eine Woche konnten Fünftklässler das Bauernleben auf dem Hof von Ursula Siegrist kennen lernen.

Von Olivia Notz

Blau, rot, grün und in vielen anderen Farben leuchten die kleinen Gummistiefel auf der Treppe vor dem Eingang zum Bauernhaus. Die Fünftklässler aus dem Aargauischen Bad Zurzach sind drinnen beim gemeinsamen Frühstück. Dieses haben sie sich auch verdient, sind sie doch bereits um sechs Uhr im Stall gestanden und halfen Ursula Siegrist beim Hühner füttern und Kühe melken. Die gewonnene Milch verarbeiteten die Kinder selber zu Butter. Diese streichen sie jetzt genüsslich auf ihre Brote und im lauten Stimmengewirr muss Bäuerin Ursula Siegrist ihre Frage wiederholen, damit alle Kinder sie hören. „Welche Butter schmeckt nun besser, die selbst gemachte oder die gekaufte?“ „Die selbst gemachte“, tönt es wie aus einem Mund. Die Kinder sind sichtlich stolz auf ihre Leistung. Im Rahmen des Projekts „Schule auf dem Bauernhof“ (SchuB) verbringt die Klasse fünf Tage auf dem Bauernhof von Ursula Siegrist in Seengen AG. Übernachten können sie mit Schlafsäcken im Stroh.

Nach dem Frühstück machen die Kinder im Schlafsaal Pause. Da herrscht gerade ein richtiges Tohuwabohu. Es wird „Fangis“ gespielt und so mancher rutscht im Stroh aus und steht lachend wieder auf. „Ja, ja“,



Bäuerin Ursula Siegrist erklärt den Kindern, wie aus dem Mehl Teig gemacht wird. (lid)

sagt Lehrer Daniel Berz lächelnd, „heute Abend werden auch die müde sein“. Nebst den Arbeiten auf dem Bauernhof sind für die Woche nämlich noch verschiedene Ausflüge geplant. Bis jetzt wirken die Kinder jedoch noch alles andere als erschöpft. Auf die Frage, wie denn das so sei im Stroh zu schlafen, finden sich durchgehend positive Antworten. Es sei schon anders, aber man würde gut schlafen, meint ein Mädchen, das sofort wieder davon eilt, um weiterzuspielen.

Korn mahlen ist anstrengend

Auf einmal zieht es die Kinder auf den Vorplatz des Hofes. Dort hat Siegrist unterdessen Tische aufgestellt, auf denen Handgetreidemöhlen stehen. Unter dem Motto „Vom Korn zum Brot“ lernen die Schüler, wie man Mehl gewinnt. Gespannt hören sie Ursula Siegrist zu. Sie erklärt wie man Getreide mahlt. Die Kinder werden in zwei Gruppen aufgeteilt. Die eine Gruppe beginnt mit dem Mahlen des Korns, während die andere Aufgaben zu Getreidesor-

ten löst und zeichnet. Nach einer Stunde wird getauscht. Das gemahlene Korn soll später zu einem Pizzateig verarbeitet werden. Aus einer Mühle kommt kein Mehl heraus, sondern Flocken. „Für das Birchermüesli heute Abend“, sagt Siegrist und ergänzt: „Die Kinder mahlen Dinkel. Dieses Getreide wird in unseren beiden Tälern schon seit langer Zeit angebaut.“ Langsam werden die Gesichter rot vor Anstrengung und die ersten Pullis ausgezogen. „Puh“, hört man von Alessandro, „das braucht viel Kraft“. Ganz einfach geht das „Müllern“ also nicht. Wenn es einem der Kinder nicht schnell genug gehen kann, ruft Frau Siegrist sofort: „Nicht Turbomüllern!“ Sie erklärt den Schülern, dass Getreide auch ein wenig Fett enthält. Wenn man die Mühlensteine zu schnell drehe, werden sie heiss. Dadurch verklebt sich Mehl und Fett und kann die Mühle verstopfen. Die Kinder hören ihr interessiert zu.

Auf anderen Tischen liegen Pflanzen von verschiedenen Getreidesorten und mit Korn gefüllte Päckchen. Die Kinder der



Shirley mahlt Korn für den Teig... (lid)



...und fertig ist das Werk! Alessandro mit seiner Pizza. (lid)

zweiten Gruppe müssen die Körner den Pflanzen zuordnen. Dies will nicht auf Anhieb klappen. Sind sich die Schüler beim Mais doch ziemlich einig, scheiden sich beim Hafer, der Gerste und dem Roggen die Geister. Die uralte Getreidesorte „Emmer Einkorn“ ist sogar gänzlich unbekannt. Lehrer Berz geht von Schüler zu Schüler, beantwortet Fragen und erklärt die Unterschiede zwischen den Pflanzen. Danach meint Patrick stolz: „Vorher kannte ich nur Hafer, jetzt weiss ich auch, wie Dinkel und Roggen aussieht.“ Bald kommen die Schüler zur letzten Aufgabe: Eine Getreidepflanze soll abgezeichnet werden. Mit Blei- und Buntstift entstehen bald kleine Kunstwerke.

Klassenklima fördern

Lehrer Berz ist sichtlich begeistert davon, wie interessiert seine Schüler an die verschiedenen Aufgaben herangehen. Es ist seine erste Projektwoche auf einem Bauernhof. Er wollte vor allem eine Projektwoche machen, die die Kameradschaft der Kinder fördert. In der fünften Klasse stehen die Übertrittsentscheide zur Oberstufe bevor und manche Kinder werden im nächsten Schuljahr nicht in dieselbe Klasse kommen. „Es war mir wichtig, dieses Lager zu Beginn des Schuljahres zu machen, weil

sich ein gutes Klassenklima positiv auf die weitere Bildung der einzelnen Kinder auswirkt“, sagt Berz. Zwei Kinder aus der Klasse kämen bereits von einem Bauernhof, und so war es für Berz nur noch ein kleiner Schritt, sich für ein SchuB-Projekt zu entscheiden.

Projektwochen auf dem Bauernhof

lid. Nicht nur Ursula Siegrist führt auf ihrem Bauernhof Projektwochen für Schüler durch. Neuerdings werden solche Klassenlager vom Verein „Schule auf dem Bauernhof“ (SchuB) unterstützt. Bei SchuB erhalten Lehrkräfte Informationen für die Durchführung einer erfolgreichen Projektwoche. In den vergangenen Jahren haben jeweils rund 22'000 Schüler mit dem SchuB-Unterrichtsprogramm die Schweizer Landwirtschaft aktiv erlebt und so wertvolle Einblicke in die Nahrungsmittelproduktion gewonnen. Rund 400 aktive Bauernbetriebe in der ganzen Schweiz machen in dem von der Basis-kampagne „Gut gibt's die Schweizer Bauern“ unterstützten Projekt mit und öffnen ihren Hof für Klassen.

Weitere Informationen: www.schub.ch

Schmackhafte Resultate

Während Berz dies erzählt, mahlen die Kinder eifrig Mehl, bis sich im Backtrog genug angesammelt hat. Die Kinder werden von Siegrist erstmal gelobt. Sie seien richtig fleissig gewesen und hätten sogar so viel Mehl gemahlen, dass es noch für Brötchen am Abend reichen werde. Die Schüler stellen sich in Dreierkolonnen vor dem Backtrog auf. Ursula Siegrist erklärt, wie der Pizzateig gemacht wird. Zu Dritt mischen und kneten die Kinder Teig. Nach einer Weile kommt das nächste Grüppchen an die Reihe. So können sicher alle ihren Teil zum Gelingen des Pizzateigs beitragen.

Währenddessen sorgen andere Kinder dafür, dass das Feuer im Pizzaofen gut brennt. Später hat jedes Kind die Möglichkeit, seine Pizza auszuwallen und selbst zu belegen, wobei das Auswallen nicht nur den Kindern Mühe bereitet. Auch beim Belegen zeigen sich die Kinder von ihrer kreativen Seite. Die kleine Michelle packt doch gar eine Handvoll Salat auf ihre Pizza. Ursula Siegrist betätigt sich unterdessen als Pizzabäckerin. Bald sind die ersten Pizzen fertig und gespannt werden die Werke gekostet. „Mmh, ist das fein“, schwärmt Michelle. Auf dem Vorplatz wird es allmählich still, sichtlich zufrieden und stolz essen die Kinder ihre selbst gemachte Pizza.

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

Freitag, 19. September

Schweizer konsumieren mehr Gemüse
Nordostmilch distanziert sich vom Milchpool
Weniger Feuerbrand im Thurgau als 2007
Groupe Minoteries steigert Umsatz und Gewinn
Neue Emmentaler-Organisation setzt auf Tradition
Bergkäserei Marbach-Schangnau ist eröffnet worden
Schlechte Getreideernte für England
China weist Kritik an Agrarsubventionen zurück
Mehr illegale Pflanzenschutzmittel auf dem EU-Markt
Milchskandal in China auf Frischmilch ausgeweitet

Montag, 22. September

Guter Start für Backwarenkonzern Aryzta
Bundesrat will Deklarationspflicht für Kaninchen in Käfighaltung
Melaminspuren in Babymilch von Nestlé gefunden
Erste Bachelors in Land- und Forstwirtschaft
Thurgauer Tafeltrauben sind wieder auf dem Markt
European Milk Board will neue Agrarpolitik
Tschechien: Anbau von GV-Mais heuer deutlich ausgeweitet
EU exportierte mehr Vollmilchpulver

Dienstag, 23. September

SP will Standesinitiative zu erneuerbaren Energien
Neues Hilfsangebot für überlastete Bauern
Luzerner Standesinitiative gegen Schlachtiertransporte
Lange Übergangsphase beim Agrarfreihandel
15 Jungstiere über die grüne Grenze geschmuggelt
Gedämpfter Exportausblick für Australiens Rindfleisch
Russland will bis 2015 Geflügelfleisch-Exporteur werden
Verschärfte Kontrollen für Chinaimporte
Osteuropäische Landwirte wollen mehr Geld

Mittwoch, 24. September

Nidwalden kontrolliert Schweinehaltung
Erster Fall von Blauzungenkrankheit in Genf
Kompogas-Anlage für Wauwil
Korea will auf Bio setzen
Liechtenstein neu Mitglied der Landwirtschaftsdirektorenkonferenz
Russland: Wirtschaftliche Probleme erschweren Agrarentwicklung
WTO-Generaldirektor Lamy warnt vor Protektionismus
Deutsche kaufen weniger Milchprodukte

Donnerstag, 25. September

Der 26. September ist der Tag des Apfels
In der Schweiz wird mehr HOLL-Raps produziert
SBV-Direktor will Ernährungssouveränität sichern
Zellstofffabrik Borregaard in Schwierigkeiten
Zürcher „natürli“-Projekt ausgezeichnet
Zürcher Bauern erhalten mehr Öko-Beiträge
Olma präsentiert selbstbewusste Schweizer Landwirtschaft
Deutsche Landwirte setzen wieder mehr Mineraldünger ein
Erfolgreiche Aktion „Tag des offenen Hofes“ in Deutschland
USA vorbereitet auf Zulassung von GVO-Tieren
Milchpulverskandal: EU-Kommission will schärfere Kontrollen
Russland weiter auf Rindfleisch- und Käseimporte angewiesen

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.

Der Pilz: aromatisch und delikat



on. Mit dem Herbst kommen die Pilze, zumindest die im Wald. In der Schweiz werden Speisepilze das ganze Jahr produziert.

Für die ganzjährige Produktion eignen sich aber nur wenige Sorten, wie zum Beispiel Champignon de Paris, Austernpilz und Shiitake. Weltweit sind über 100'000 verschiedenen Pilzarten bekannt, wovon rund 200 Arten essbar sind. Verzehrt werden jedoch nur einige dutzend Arten. Der Pilz kann we-

der den Tieren noch den Pflanzen zugeordnet werden und bildet in der biologischen Klassifikation ein eigenständiges Reich, zudem sowohl die Backhefe als auch die Speisepilze gehören.

Nicht nur Speisepilze bereichern unsere Ernährung, denn sowohl bei der Wein- und Bierherstellung wie auch beim Reifeprozess von Milchprodukten spielen verschiedene Arten von Pilzen eine wichtige Rolle. Bestimmte Pilze sollen sogar heilend wirken.

Zwei Eisenbahnwagen

Täglich essen die Schweizerinnen und Schweizer rund zwei Eisenbahnwagen voll frischer Pilze. Spitzenreiter und beliebtester Pilz ist hierzulande der weisse Champignon, aber auch der braune wird gern gekauft. Heute produzieren in der Schweiz

Tipp der Woche

Um Champignons frisch zu halten, werden sie am besten in einer Kartonschachtel im Kühlschrank aufbewahrt. In Scheiben geschnitten, werden Champignons schnell braun und unansehnlich. Das kann vermieden werden, wenn man die Pilze gleich nach dem Schneiden mit Zitronensaft beträufelt.

um die 20 kleinere und grössere Betriebe frische Champignons.

Gebraten, gekocht, grilliert

Aus Schweizer Produktion stammen auch der Austernpilz, der chinesische Shiitake, der Kräuterseitling, der Grifola und der asiatische Shimeji. Das geschmackliche Spektrum reicht von würzig bis mild aromatisch. Sie alle können gebraten, gekocht oder grilliert werden. Der Champignon ist als einziger auch roh geniessbar und eignet sich gut für Salate. Die marktfrischen Pilze sollten nur mit einem Pilzputzpinsel abgebürstet und anschliessend mit einem Papiertuch abgerieben werden, weil sie sich beim Waschen mit Wasser voll saugen und so an Aroma verlieren.

Pilze enthalten Eiweiss, Kohlenhydrate, kaum Fett und wenig Kalorien. Sie haben einen hohen Gehalt an Vitamin D, Vitamin K, Niacin, Pantothenäure und Biotin sowie an Kalium, Eisen und Kupfer. Deshalb eignen sich Pilze auch ideal als schmackhafte Abwechslung bei Diäten.

Soupe aux champignons avec croûtes de Brie

Für 4 Personen, dazu braucht es 4 ofenfeste Suppentassen

2 Schalotten, fein gehackt; 150 g Kartoffeln, geschält, klein gewürfelt; 300 g Champignons, in Scheiben geschnitten; 20 g Butter; 1 dl Sherry; 6 dl Geflügel- oder Gemüsebouillon; 1 dl Vollrahm; wenig Zitronenschale, abgerieben; Salz, weisser Pfeffer; 1 EL Petersilie, fein gehackt; 8 Scheiben Baguette, hellbraun geröstet; 150 g Brie, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten; Petersilie, gehackt, und Pfeffer, grob gemahlen, zum Darüberstreuen

Für die Suppe Schalotten, Kartoffeln und Champignons in der Butter andünsten. Mit dem Sherry ablöschen, die Bouillon angiessen, zugedeckt 30 Minuten kochen. Die Suppe pürieren, Rahm und Zitronenschale begeben, abschmecken.



Die Suppe in den Suppentassen verteilen, mit Petersilie bestreuen.

Baguette- und Brie-Scheiben auf die Suppe geben. In der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten überbacken, Petersilie und Pfeffer darüberstreuen.

Die Suppentassen zum Servieren auf Teller stellen.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezpte

Bilder zur Marktrundschau können bei der Redaktion bestellt werden. redaktion@lid.ch
Viel Wissenswertes rund um das Thema Pilze finden Sie in der LID-Minibroschüre „Schweizer Pilze. Das ganze Jahr erntefrisch“. Die Broschüre kann gratis beim LID bestellt werden.

Oktober 2008

| | | | | |
|--------------------------|-------|---|--|--|
| Fr 3.10. | 9.15 | Agroscope ALP, Posieux | ALP-Tagung 2008 | www.agridea.ch |
| Do 2.10. - Sa 4.10. | | Clermont-Ferrand (F) | Gipfeltreffen der Rinderzüchter | www.sommet-elevage.fr |
| Sa 4.10. - So 5.10. | | Seewis GR | Prättigauer Alp Spektakel | www.alpspektakel.ch |
| So 5.10. | | Ballenberg BE | Tessinerfest „Viva il Ticino!“ auf dem Ballenberg | www.ballenberg.ch |
| Di 7.10. | 16.00 | Bern | Generalversammlung Swiss Wine Promotion | www.swisswine.ch |
| Mi 8.10. - Fr 10.10. | | Brig (VS), Simplonhalle | VI. europäische Berggebietstagung | www.sab.ch |
| Do 9.10. - So 19.10. | | OLMA-Gelände, St. Gallen | OLMA | www.olma.ch |
| Fr 10.10. | | OLMA-Gelände, St. Gallen | 8. OLMA Alpkäse-Prämierung | www.olma.ch |
| Fr 10.10. | 10.00 | Brig | Delegiertenversammlung Alpgold (Genossenschaft der Walliser Käseproduzenten) | flv.ch@bluewin.ch |
| Fr 10.10. | 14.00 | Zollikofen BE | Delegiertenversammlung Agridea | www.agridea.ch |
| Sa 11.10. | 10.00 | Brienz BE | Brächete/ Schur- und Wolltage | www.ballenberg.ch |
| Sa 11.10. - So 12.10. | | Schaukäserei, Affoltern im Emmental BE | Öpfu-Märit | www.showdairy.ch |
| So 12.10. | | OLMA-Gelände, St. Gallen | 12. Tag der Landjugend zum Thema „Hanf ist nicht gleich Hanf“ | www.olma.ch |
| Di 14.10. | 8.00 | Ettenhausen TG | ART-Informationstagung Landtechnik | www.art.admin.ch |
| Di 14.10. | | OLMA, Halle 9.2, St.Gallen | „Die Landwirtschaft als Rückgrat des ländlichen Raumes“ OLMA-Forum | www.olma.ch |
| Mi 15.10. - Fr 17.10. | | Kongresszentrum, Köln | 9. Globalgap-Konferenz | www.summit2008.org |
| Do 16.10. | | Stockalperschloss, Brig VS | Delegiertenversammlung Dachverband Schweizer Müller DSM und Müllertag | www.dsm-fms.ch |
| Do 16.10. | 9.45 | OLMA Halle 9.2, St.Gallen | „Loslassen - aber wie?“ 16. Tag der Bäuerin | www.olma.ch |
| Mi 22.10 | | Bern, Wankdorf | 8. Symposium „Fleisch und Ernährung“ | www.schweizerfleisch.ch |
| Sa 25.10. | 10.00 | Huttwil BE | Käsemarkt Huttwil | www.regio-huttwil.ch |
| Mi 29.10. | | Espace Gruyère, Bulle | Salon Suisse des Goûts et Terroirs | martin@federation-patronale.ch |
| Mi 29.10 | | Oltén | SVIAL-Tagung: Land(wirt)schaft: Courant normal oder Paradigmenwechsel in der Raumplanung? | svial@svial.ch |
| Do 30.10. | | | DV Swiss Granum | www.swissgranum.ch |
| Fr 31.10. | 10.15 | Swissgenetics, Bütschwil SG | Delegiertenversammlung Swissgenetics | www.swissgenetics.ch |