Natürliche Technologie

Lebensmittel von morgen / Was essen wir in 20 Jahren? Am Bürgerforum des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft geht es genau um diese Frage.

TÄGERWILEN ■ Lebensmittelhersteller und -produzenten sind gefordert. Das Essen heute muss schnell zubereitet sein, schmackhaft, also bspw. mit wenigen Bitterstoffen, und trotzdem gesund und so natürlich wie möglich. Wie sind all diese Wünsche in einem Produkt umsetzbar? Und wie können frische Produkte vom Hof dieser Zielgruppe vermittelt werden?

Diese Diskussion nimmt das Forum «Lebensmittel von morgen», das am 2. Juli in Kreuzlingen stattfinden wird, auf. Dabei geht es um nachhaltig produzierte Lebensmittel modern präsentiert. Die Initianten schwören auf Biotechnologie.

Wie Pflanzenstoffe vor Krankheiten schützen

Volkskrankheiten wie Diabetes, Weizen- oder Milchunverträglichkeiten, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und viele mehr lassen die Konsumenten aufhorchen und sich weg von Fast Food hin zu frischen und gesunden Lebensmitteln bewegen. Doch was ist denn überhaupt gesund?

Das Netzwerk für Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel (Netzwerk BPL) in Stuttgart arbeitet zurzeit mit dem Begriff «Functional Food». Gewissen Lebensmitbestimmte, werden gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben und diese so auch vermarktet.

Beispielsweise sind alte Getreidesorten zurzeit gross im Kommen, gerade betreffend Weizen- oder Glutenallergien. Unter «darmfreundlichen Backwaren» werden vom Netzwerk BPL Cracker entwickelt, die zu 80 bis 100 Prozent aus Amarant bestehen. Denn Amarant ist glutenfrei. Das Stuttgarter Netzwerk erforscht einerseits, wie Amarant bearbeitet oder in welcher Zusammensetzung es aufgenommen werden muss, um die wertvollen Inhaltsstoffe, wie die Mineralstoffe, Vitamine und Ballaststoffe für den Körper mög-



Die Beteiligten am Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» auf dem Salatfeld von Marc Böhler in Tägerwilen TG: U.a. Eva Arrigone im roten Shirt und Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (4.v.l.). (Bild nb)

lichst komplett verfügbar zu ma-

Schlussendlich interessiert sich das Netzwerk BPL auch für den Anbau von Amarant oder Quinoa in unserer Region. Dabei kommen die Landwirte ins Spiel.

Altes Wissen neu entdeckt per wissenschaftlicher Forschung

Landwirtschaftliche Produkte werden auch im Agroscope, Institut für Lebensmittelwissenschaften, in Wädenswil auf ihre Zusammensetzung untersucht, unter anderem von Eva Arrigoni. Konkret geht es um Salat und dessen Inhaltsstoff Lutein. Lutein ist ein Carotinoid, ebenso wie Beta-Carotin, dessen positive Eigenschaften für unser menschliches Auge bereits bekannt ist. Lutein kommt, gemäss der Forschung von Eva Arrigoni, vor allem in grünblättrigem Gemüse wie Spinat und Salat vor. Dabei zeigen die Ergebnisse der Agroscope, dass die höchste Konzentration in den dunklgrünen Pflanzenbestandteilen, also in den äusseren Blättern besteht. Salat ist gesund und besonders die äusseren Blätter. Wissen, das wir eigentlich bereits haben, das aber «vermehrt verloren gegangen ist», wie Eva Arrigoni erklärt.

Pflanzliche Nahrungsergänzungsmittel

Da nun aber der Konsument sich die Zeit nicht immer nimmt, frische Lebensmittel selber zuzubereiten, setzt Otto Knes von der Swiss Analysis AG auf Nahrungsergänzungsmittel. Er geht davon aus, dass der Konsument der Zukunft auch gerne Pillen und Pülverchen aufnimmt, die aber zur Hauptsache aus getrockneten und bearbeiteten Naturprodukten entstehen.

«Der Ratschlag, fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag zu sich zu nehmen, ist altbewährt, doch wird er erschreckend wenig umgesetzt», stellt Otto Knes in den Raum. Deshalb könnten Ergänzungsmittel den Konsumenten mit den für ihn wichtigen Stoffen versorgen.

Ein offenes Forum für alle

Am 2. Juli ab 17.30 Uhr bietet das Forum «Lebensmittel für alle» Vorträge und eine Diskussionsplattform sowie eine kleine Ausstellung zum Thema. Das Forum ist für interessierte Bürger offen, könnte aber auch für Landwirte bezüglich der Vermarktung ihrer natürlichen Lebensmittel wertvolle Inputs bieten. Organisiert wird es vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, das vom Bund und dem Kanton Thurgau finanziert wird und dem deutschen Bio Lago e.V. Moderieren wird Simone May von der Agro-Marketing Thurgau AG.

Nadine Baumgartner

[www] www.ernaehrungswirtschaft.ch.

Bündner Präsenz am Bio Marché

Vermarktung / Alpinavera und Partner warten am Bio Marché Zofingen mit Spezialitäten auf.

CHUR ■ Von heute Freitag bis zum Sonntag findet in Zofingen AG der Bio Marché statt. Seit der ersten Austragung im Jahr 2000 hat sich der Markt für Bioprodukte sehr gut etabliert und hat sich mittlerweile weit über die Region hinaus einen Namen gemacht.

40 000 Besucherinnen und Besucher werden erwartet

Der Bio Marché ist für viele Besucher ein fester Bestandteil in ihrem Kalender, werden doch auch in diesem Jahr wieder über 40000 Personen erwartet.

Gegen 190 Aussteller prägen während dreier Tage das Altstadtbild in Zofingen und bieten ihre Bioprodukte an. Alpinavera ist mit sechs Partnern aus dem Kanton Graubünden am Markt in Zofingen vertreten. Die Sennerei Sufers, die Bäckerei Meierbeck aus Sta. Maria, Der Biowein- und Biofleischproduzent Clavadetscher Malans und die Käsereigenossenschaft Caseificio Valposchiavo sind schon viele Jahre dabei.

Bioauswahl aus dem Alpinavera-Shop

Dieses Jahr zum ersten Mal steht eine Bioauswahl aus dem Alpinavera-Shop im Angebot des Zofinger Bio Marché. Ebenfalls vor Ort ist Steiger Pur aus Sedrun mit seinen Ziegenprodukten. Und das sind die Öffnungszeiten des Zofinger Bio Marché: 20. Juni von 14 bis 21 Uhr; 21. Juni 2014 von 10 bis 21 Uhr; 22. Juni von 10 bis 18 Uhr.

Schafuuser Puuremärkt bietet einen Hauslieferdienst an

SCHAFFHAUSEN ■ Ab sofort liefert das Team vom Schafuuser Puuremärkt den Kundinnen und Kunden Spezialitäten und Hausgemachtes vom Puuremärkt direkt nach Hause.

Im Angebot sind drei verschiedene Puure-Täschä, die in zwei Grössen für 48 Franken oder 28 Franken abonniert werden können. Als Überraschung und zum Kennenlernen der Puuremärkt-Produkte enthält jede Abo-Tasche einen Wochenhit. Die gewählte Einkaufstasche und die eventuell zusätzlich bestellten Produkte werden den Kunden jeden Freitagmittag nach Hause gebracht. Die Einkaufstasche wechseln, das Abo kündigen oder stornieren während der Ferien ist kein Problem und jederzeit möglich. Interessiert? Dann überzeugen Sie sich selbst unter www.puuremaerkt. ch/www.puuremärkt.ch unter Tel. 079 700 57 04.

Das Schafuuser Puuremärkt-Team freut sich auf zahlreiche Bestellungen.

Laufend lieferbar gesunde, kräftige

Junghennen

braun, schwarz, weiss; div. Eierverpackungsmaterial.



Soller AG Geflügelfarm

Riedernstrasse 8 9315 Neukirch-Egnach Tel. 071 477 13 23

SCHLACHTVIEHMARKT WATTWIL

17. Juni, Wattwil					
Kategorie	Klassierung	g Zertifikat	Schatzung	Ø-Erlös	Ø-Erlös
				Fr./kg LG	umgerechnet auf Fr./kg SG
<u>Rinder</u>	H3	QM	4.78	5.06	9.54
Rinder	T4	QM	4.03	4.46	8.75
<u>Kühe</u>	H4	QM	3.80	4.17	8.50
<u>Kühe</u>	T4+	QM	2.75	3.23	7.19
<u>Kühe</u>	T3	QM	3.54	3.79	8.05
<u>Kühe</u>	T3-	QM	3.30	3.68	8.01
<u>Kühe</u>	A1	QM	2.73	3.18	7.06
<u>Kühe</u>	1X1	QM	2.40	3.11	7.08
<u>Kühe</u>	3X1	QM	1.90	2.42	5.75

MARKTPREISE AUF DEM ÖFFENTLICHEN MARKT IN GRAUBÜNDEN

Preise für Kühe	Woche 24 und 25
Anzahl Kühe	47
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 3.41
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 3.15
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.26
Ø Mehrerlös pro Kuh	CHF 159.50
Gesamt	2014
Anzahl Kühe	458
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 3.41
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 3.17
D OITIAN ITOIS / Kg	UIII 3.17
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.24

Preise für Rinder	Woche 24 und 25
Anzahl Rinder	10
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 4.39
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 4.32
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.07
Ø Mehrerlös pro Kuh	CHF 32.50
Gesamt	2014
Anzahl Rinder	187
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 4.08
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 3.99
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.09
Ø Mehrerlös pro Kuh	CHF 47.00

Preise für Jungvieh	Woche 24 und 25
Anzahl Tiere	97
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 5.50
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 5.50
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.00
Ø Mehrerlös pro Kuh	CHF 0.00
Gesamt	2014
Anzahl Tiere	339
Ø Marktpreis / kg LG	CHF 5.42
Ø CHTAX Preis / kg	CHF 5.41
Ø Mehrerlös pro kg	CHF 0.01
Ø Mehrerlös pro Kuh	CHF 2.00

VIEHMÄRKTE

	Markttag Datum		Ort	Anmeldeschluss		
	Nutz- und Schlachtviehgenossens		ssenschaft Gossa	u (NSG):		
Dienstag 24. Juni Sargans			Sargans			
	Montag	30. Juni	Herisau	23. Juni		
	Dienstag	1. Juli	Wattwil	23. Juni		
	Dienstag	8. Juli	Sargans	30. Juni		
	Montag	14. Juli	Herisau	7. Juli		
	, i					
	Viehmärkte, organisiert durch die Bündner Viehvermittlungs-A					
	Montag	23. Juni	llanz			
	Montag	7. Juli	Cazis	30. Juni		
	Montag	28. Juli	Cazis	21. Juli		
	Montag	18. August	Cazis	11. August		
	Viehmärkte (Viehmärkte der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG:				
	Dienstag	1. Juli	Weinfelden	23. Juni		
	Viehmärkte (der Glarner Geno	ssenschaft für Vi	ehabsatz:		
	Dienstag	8. Juli	Glarus	30. Juni		

BETRIEBSHELFERDIENSTE

Kanton Appenzell Ausserrhoden	
St. Galler Bauernverband, Magdenauerstrasse 20, 9230 Flawil	071 394 60 10
Kanton Glarus Jolanda Menz, Ygrubenstrasse 9, 8750 Glarus	055 640 98 20
Kanton Graubünden Maschinenring Graubünden, 7408 Cazis www.maschinenring-gr.ch	081 925 38 38
Kanton Schaffhausen MBR Schaffhausen, Fritz Ritzmann, Tödistrasse 20, 8200 Schaffhausen	052 624 52 44
Kanton St. Gallen St. Galler Bauernverband, Magdenauerstrasse 20, 9230 Flawil	071 394 60 10
Kanton Thurgau MBR Thurgau G, Wilerstrasse 3, 9545 Wängi Maschinenring Bodenseerücken, Urs Schwizer, Ermatingen	052 369 50 30 071 664 36 80
Kanton Zürich Maschinenring Zürich, Neuwiesenstrasse 5, 8630 Rüti	055 251 41 41

IMPRESSUM

BAUERNZEITUNG

Auflage: 32 926 Expl., verbreitete Auflage, beglaubigt WEMF 2013, Grossauflage 9-mal jährlich 45 272 Expl., 159 000 Lese Allings, 32 30 - April, vehiclete Adhlag, begadnig vehiclet Sand- und rinnen, MACH 2014/1, 103. Jahrgang des «Zentralblatts Land- und Milchwirtschaft», 39. Jahrgang der «Brugg-Informationen», ISSN 1420–1410

Erscheinungsweise: wöchentlich am Freitag

Herausgeberin: Schweizer Agrarmedien GmbH, Dammweg 3, 3000 Bern 25 Chefredaktor: Ruedi Hagmann (hag) Stv. Chefredaktorin: Jeanne Woodtli (jw) Redaktoren: Anton Haas (hs), Peter Fankhauser (pf), Hans Rüssli (rü),

Esther Zimmermann (zi), Julia Schwery (jsc).

Redaktionsadresse: Dammweg 3, 3000 Bern 25, Tel. 031 958 33 22, Fax 031 958 33 23, E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Internet: www.bauernzeitung.ch

Verlagsleitung: Eduard Häusler
Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

Druck: N22 Print, Zurcherstrasse 39, 8992 Schlieren
Anzeigenmarketing: Schweizer Agrarmedien GmbH, Dammweg 3, Postfach 737, 3000 Bern 25,
Tel. 031 958 33 33, Fax 031 958 33 34, E-Mail: verlag@bauernzeitung.ch
Publicitas Publimag AG, Seilerstrasse 8, 3001 Bern, Tel. 031 387 22 11, Fax 031 387 21 00, E-Mail: service.be@publimag.ch
Inserateschluss: Montag, 12,00 Uhr
Anzeigenpreise: Normalauflage (30034 Expl.): Tel. 031 801 Millimeterzeite: Anzeigen Fr. 1.65, Beklame: Fr. 4.50+8% MWSt.

Grossauflage (45191 Expl.): 1-spaltige Millimeterzeile: Anzeigen: Fr. 1.85, Reklame: Fr. 5.10+8% MWSt. Adresserverwaltung: BauernZeitung, Dammweg 3, 3000 Bern 25, Tel. 031 958 33 37, Fax 031 958 33 34 Abonnementspreis: Fr. 102.— inkl. MWSt.; Postkonto 60-4242-2

BauernZeitung Ostschweiz, Zürich

Auflage: Normalauflage 8133 Exemplare, Grossauflage 12884 Exemplare Redaktionsadresse:

Anzeigenpreise Regionalbund: Auskunft unter Tel. 031 958 33 37

Redaktion: Christian Weber (chw), Leitung; Nadine Baumgartner (nb), Stefanie Giger (sgi).

F-Mail: redaktion. ct@bauernzeitung.ch, Redaktionsschluss: Dienstag, 8 Uhr