

Preis geht nach Innerrhoden

APPENZEL ■ Die Appenzeller Streusiedlungslandschaft ist von der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL) zur Landschaft des Jahres 2015 ernannt worden. Die Streusiedlungslandschaft sei eine der ausgeprägtesten schweizerischen Vorzeigelandschaften, die wie kaum eine andere den Traditionsbezug, die regionale Baukultur und das Ländlich-Bäuerliche der Schweiz repräsentiere, teilte die SL mit.

Gehrt wird der Kanton Appenzell Innerrhoden für sein Engagement zur sorgfältigen Bewahrung und Gestaltung der traditionellen Streusiedlungslandschaft. Impulse gebe das modellhafte neue Baugesetz. Die Preisübergabe findet am 23. Mai, an einem öffentlichen Festakt in Appenzell statt. Die Preissumme beträgt 10 000 Franken.

Seit 2011 wählt die Stiftung jährlich eine Landschaft des Jahres. Ziel ist es, die Werte der Landschaften zu kommunizieren, über deren Gefährdungen zu informieren und das Engagement für die Landschaftspflege zu honorieren. *sda*

Zürich an der Weltausstellung

ZÜRICH ■ Zürich will den Besucherinnen und Besuchern laut der Nachrichtenagentur SDA an der Weltausstellung in Mailand zeigen, welche Auswirkungen sauberes Wasser auf die Innovationskraft und Lebensqualität einer Region hat. Nach dem Motto «Un Sorso di Zurigo - Energia per la Vita» stünden die Kompetenzen in den Ernährungswissenschaften sowie der nachhaltige Umgang mit der Ressource Wasser im Zentrum, wie es in der Mitteilung heisst. Höhepunkt bildeten die Ausstellungseröffnung am 17. Juni sowie die Zürich-Woche vom 30. Juni bis zum 4. Juli. *BauZ*



Stellvertretend für alle Mitorganisatoren bedankte sich Bernhard Müller (rechts aussen) bei den Referenten Ruedi Zweifel, Rolf Inauen und Christoph Widmer (v. l. n. r.).

(Bild 15)

Alles übers (Freiland-)Ei

Strohballenarena / Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft lud auf den Betrieb Mühli-Ei in Homburg TG ein.

HOMBURG ■ Rund 100 Teilnehmer folgten Mitte April der Einladung zur dritten Strohballenarena, um sich ein Bild zu machen über die Legehennenhaltung und Eierproduktion. Urs und Regula Fäh waren die Gastgeber der dritten Strohballenarena. Sie ermöglichten den Besuchern Einblicke in ihre Freilandhaltung. Das Ehepaar führt einen Betrieb mit 6000 Legehennen, die rund 1,6 Mio Eier pro Jahr legen.

Kontaktpflege zu den Abnehmern ist wichtig

Fäh setzen seit 1997 auf die Produktion von Freilandeiern und beliefern in erster Linie den Grosshandel. Darüber hinaus vermarkten sie rund ein Drittel

über regionale Kanäle. Auf dem Betrieb wird Futtergetreide für die Legehennen angebaut. «Unser Ziel ist», so erklärten sie den Besuchern, «auf absolute Qualität mit erkennbarem Mehrwert für die Konsumenten zu setzen.» Bei ihrer «Eier-Tour», auf die sie zweimal pro Woche gehen, schätzen es Urs und Regula Fäh, den persönlichen Kontakt zu Abnehmern aus Gastronomie, Bäckereien und Detailhandel in der Region des Seerückens zu pflegen.

Der Betrieb Mühli-Ei führt zwei Herden, um saisonale Schwankungen der Legeleistung auszugleichen und konstante Lieferbereitschaft zu gewährleisten. Die Ausstellung der jeweili-

gen Herde erfolgt nach 15 Monaten.

Schweizer Konsumenten wollen Schweizer Eier

Im Anschluss an die Betriebsbesichtigung hielten Christoph Widmer, Produktionsleiter Beratung/Verkauf bei Burgmer Geflügelzucht AG, Eierproduzent Rolf Inauen und Ruedi Zweifel vom Aviforum in Zollikofen Referate zur modernen Legehennenhaltung. Für die Geflügelforschung ist u.a. die Minimierung von Brustbeinbrüchen der Legehennen eines der wichtigen Themen.

Drei von vier verkauften Schäleneiern stammen aus der Schweiz. Die Konsumenten bevorzugen beim Einkauf das

Schweizer Ei. Thematisiert wurden auch die veränderten Konsumgewohnheiten. So ist zum Beispiel der Absatz für gefärbte Eier, bereits kombiniert mit Streugewürz, stark steigend. Ebenso stellen Bioeier nach wie vor einen Wachstumsmarkt dar.

Nachahmereffekt im grenznahen Ausland

Aus den Reihen des Publikums wurde die Frage laut, weshalb die Schweizer Eierproduktion, für die eine ausgewiesene hohe Nachfrage besteht, nicht ausgedehnt werde. Als die limitierenden Faktoren für die Ausdehnung der Legehennenhaltung nannten die Referenten die zunehmende Siedlungsdich-

te sowie raumplanerische Auflagen. Sie zogen das Fazit, dass die Schweizer Freilandhaltung im übrigen Europa grosse Beachtung und Nachahmung finde, wie das Beispiel von «Bodensee Ei» sehr gut aufzeige.

Im Verlaufe der Diskussion wurde die Anregung geäußert, wonach die Branche ihre Eierwerbung möglichst realitätsgetreu halten sollte. Die Organisatoren des Anlasses bedankten sich bei den Gastgebern für ihre Bereitschaft, Besuchern ihre Stalltüren zu öffnen im Sinne einer transparenten Produktion. Künftige Strohballenarena-Anlässe mit authentischen Bezügen zur Urproduktion sind vorgesehen. *Isabelle Schwander*

Blicke über den Tellerrand hinaus

Naturmuseum Thurgau / Unter dem Titel «Wir essen die Welt» widmet sich eine Ausstellung den Themen Genuss, Geschäft und Globalisierung.



Hannes Geisser, Direktor des Naturmuseums Thurgau, und Beatrice Burgherr von Helvetas sind überzeugt, dass die Ausstellung mit ihren interaktiven Elementen für verschiedene Zielgruppen attraktiv ist. *(Bild 15)*

FRAUENFELD ■ Die Ausstellung beginnt mit einem Blick in eine normale Schweizer Küche. Der Rundgang in vertrauter Umgebung ist eine Einladung zum Blick über den eigenen Tellerrand hinaus und eine Einstimmung auf eine kulinarische Weltreise durch acht Länder. «Wir möchten nicht nur für die Problematik der Welternährung sensibilisieren. Wir zeigen auf, wie unsere Kaufentscheide unter anderem unmittelbare Auswirkungen auf die Umwelt und das Leben anderer Menschen, hier in der Schweiz und anderswo auf der Welt, haben», erklärt Projektleiterin Beatrice Burgherr von Helvetas. Deshalb der Titel «Wir essen die Welt».

Auf in ferne Länder und Produktionsmethoden

«Wir nehmen die Ausstellungsbesucher mit auf eine Reise in Länder, die etwas gemeinsam haben: Sie produzieren Nahrungsmittel, die auch bei uns auf den Tisch kommen», führt Beatrice Burgherr aus. Der Ausstellungsbesuch soll dazu anregen, die eigenen Konsumgewohnheiten zu hinterfragen. «Es war uns ein Anliegen, die Ausstellung interaktiv zu gestalten.»

Deshalb erhält jeder Besucher den Pass für eine Weltreise von einer Person, die in Äthiopien, Bangladesch, Brasilien, Burkina Faso, Honduras, Indien, Peru oder in den USA lebt. Damit begeben sich die Besucher auf Entdeckungsreise und finden heraus, welche Lebensmittel aus den jeweiligen Ländern kommen. Sie hören den Menschen vor Ort zu – mittels audiovisueller Hintergrundinformationen –, wie sie aus dem Leben erzählen.

Eine Ausstellung, die ins Naturmuseum passt

Hannes Geisser, Direktor des Naturmuseums, findet, dass die

Ausstellung mit ihren unmittelbaren Bezügen zu Natur und Umwelt sehr gut ins Naturmuseum passt. Er ist überzeugt, dass sie für verschiedene Zielgruppen interessant ist.

Die Thurgauer Kantonshauptstadt ist die fünfte Station der Wanderausstellung «Wir essen die Welt» der Entwicklungsorganisation Helvetas. Unterstützt wird das Projekt von der Stiftung Mercator Schweiz, dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), der katholischen Landeskirche Thurgau, der evangelischen Landeskirche Kanton Thurgau und weiteren Partnern.

Isabelle Schwander

Podium über Welternährung

Die Ausstellung ist bis am 23. August in Frauenfeld zu Gast. Sie wird begleitet von einem vielfältigen Rahmenprogramm mit Führungen durch die Ausstellung, Familienworkshops und einem Filmmatinée im Cinema Luna in Frauenfeld. Die erste Spezialveranstaltung findet am 5. Mai um 19.30 Uhr im Saal der Kantonsbibliothek Frauenfeld statt.

Unter dem Titel «Wer ernährt die Welt?» wird ein moderiertes Tischgespräch über lokale Märkte und globalen Handel geführt, mit Urs Schneider, stv. Direktor SBV, Conradin Bolliger, Leiter Nachhaltigkeitseigenmarken Coop, Regine Ammann, Leiterin Public Policy bei Syngenta, und Peter Schmidt, Agronom und Abteilungsleiter bei Helvetas. Der Eintritt ist frei. *is*