



Neben Vorträgen konnten die Teilnehmer des Bürger- und Expertenforums auch nachhaltig hergestellte Lebensmittel geniessen. (Bild chv)

## Saisonalität und Regionalität im Trend

**Ernährung / Die Trends sind vielseitig. Nachhaltigkeit und Ökologie bleiben wichtig.**

**KREUZLINGEN** ■ «Lebensmittel von morgen»: Unter diesem Titel haben das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, das Life-Science-Netzwerk Biologo, das Netzwerk Bioaktive pflanzliche Lebensmittel sowie das Konstanzer Amt für Schulen, Bildung und Wissenschaft zum 4. Bürger- und Expertenforum eingeladen. So breit das übergeordnete Thema «Lebensmittel von morgen» gefasst war, so breit war auch das Spektrum der Themen, die am 25. Juni in Kreuzlingen TG angeschnitten worden waren.

### Den aktuellen Stand der Forschung dargestellt

Eine Referentin befasste sich etwa mit der Gewinnung von gesundheitlichem Mehrwert in Nahrungsmitteln am Beispiel von Reis. Ein anderer Referent erläuterte etwa die Wirkungsweise von Präbiotika, die gesunde Mikroorganismen in der Darmflora fördern – und wie kompliziert der Nachweis ist, der die Wirkungsweise von Präbiotika belegen soll. Einen Kontrapunkt zu den diversen Kurzvorträgen, die den aktuellen Stand der Forschung darlegten, bildeten die Ausführungen von zwei «Praktikern»: Ruben Illi, Chefkoch des Ekkharthof, und Valentin del Rio, Leiter der Gastronomie beim Ekkharthof. Sie sprachen zum Thema «Regionalität, Individualität, Ressourcenschonung: Was wir von moderner Gastronomie lernen können.»

### Alle wollen von einem Lebensmittel etwas anderes

Wir hätten das Gefühl für das verloren, was uns gut tut, sagte etwa Valentin del Rio, der Gastronomieleiter der Thurgauer Behinderteneinrichtung, die der Anthroposophie verpflichtet ist. Dieses Gefühl gelte es zurückzugewinnen. Für del Rio stellt sich die Frage, wie sehr ein Koch die Verantwortung für die Gesundheit seiner Gäste übernehme. «Welchen Teil dieser Verantwort-

ung übernehmen wir und welchen überlassen wir der Industrie?», fragte er und stellte fest, jeder Gast wolle von einem Lebensmittel etwas anderes.

Ruben Illi ist sein 25 Jahre Koch. In diesem Vierteljahrhundert hat er schon manche Modewelle erlebt. Was man aber sicher sagen könne, sei, dass jetzt das Jahrhundert der Ökologie und Nachhaltigkeit angebrochen sei, stellte er fest. Illi warb dafür, das Angebot an regionalen und saisonalen Speisen zu prüfen und zu nutzen. Dabei gelte es, nicht jeden Tag Fleisch zu essen. Die Spanne von veganer über vegetarischer Ernährung bis hin zur Ernährung mit Fleisch zeige, wie individuell die Ansprüche seien, die an die Ernährung gestellt würden.

### Aufwendig verpackt ist nicht zwangswise ein Ärgernis

Einen überraschenden Aspekt brachte Peggy Schuhmann in ihrem Referat ein. Die Leiterin der Swiss Quality Testing Services sprach zum Thema Lebensmittelverpackungen und stellte fest, dass aufwendige Packungen nicht zwingend ein Ärgernis und eine Verschwendung an Material sind. Eine Verpackung erfülle auch den Zweck, ein Lebensmittel haltbar zu machen, stellte Schuhmann fest. Und wenn eine Verpackung dazu beitrage, dass ein Lebensmittel länger geniessbar sei, könne eine aufwendige Verpackung eine gute Ökobilanz aufweisen. Denn dann leiste sie einen Beitrag gegen den Food Waste. Das beste Mittel gegen Food Waste besteht aber darin, nur so viele Lebensmittel einzukaufen, wie man braucht und diese gut zu lagern. Auch das stellte Schuhmann fest. Sie wies auch auf die Gefahr hin, dass eine Verpackung ein Lebensmittel verunreinigen könne. Um dies zu verhindern, plädierte sie für einen kontinuierlichen Austausch zwischen Lebensmittel- und Verpackungsindustrie. *chw*

## Unterstützung für Naturzentren

**ZÜRICH** ■ Die vier von Non-Profit-Organisationen betriebenen Naturzentren im Kanton Zürich können künftig mit fixen Beiträgen aus dem Lotteriefonds rechnen. Der Kantonsrat hat dafür mit 109 zu 54 Stimmen einen jährlichen Betrag von 1,5 Millionen Franken bewilligt.

Bei den vier Einrichtungen handelt es sich um das Naturschutzzentrum Neeracherried, die Naturstation Silberwalde, das Naturzentrum Sihlwald und

das Naturzentrum Thurauen. Die Naturzentren vermitteln Kindern wie Erwachsenen Wissenswerte über die heimische Tier- und Pflanzenwelt.

Gemäss bisheriger Finanzierung mussten die Zentren einen Anteil von 40 Prozent an Eigenmitteln aufbringen, 60 Prozent wurden durch Beiträge aus dem Natur- und Heimatschutzfonds gedeckt. Die Eigenmittel sind laut Mitteilung für alle vier Zentren schwierig aufzubringen. *sda*

# Versuche interessieren

**Ackerbau / Auf den Versuchsfeldern in Humlikon ZH legen Fenaco und Strickhof die Schwerpunkte auf Weizensortenversuche und Ganzpflanzensilage.**

**HUMLIKON** ■ Die Fenaco und der Strickhof führen seit Jahren umfassende Pflanzenbauversuche in Humlikon ZH durch. Diese Versuche stiessen an den Besuchstagen mit umfassenden Führungen von Mitte Juni auf ein enorm grosses Interesse. Weit über 200 Bauern aus der ganzen Ostschweiz liessen sich durch die verschiedenen Versuchsanlagen führen.

### Vielseitige und winterharte Mischungen

Besonders fällt dieses Jahr der gross angelegte Versuchsanbau von Demopflanzenstreifen mit Ganzsilage-Pflanzenmischungen auf. «Wir wollen mit verschiedenen Mischungen aufzeigen, was diese Kultur als Futtermittelerfasserin bringen kann», erklärt der Saatgutspezialist Hanskaspar Kübler. Konkret sind diese Futtermischungen mit Erbsen, Ackerbohnen, Weizen, Hafer und auch Triticale sehr vielseitig und winterhart. Die Zusammensetzung weicht je nach Mischung ab. «Wir haben in der Mischung Silo Quattro beispielsweise 50 Prozent Winterweizen, 15 Prozent Hafer, 20 Prozent Winterackerbohnen und 15 Prozent Wintererbsen ausgesät», erklärt Kübler. Diese werden direkt für die Silage gehäckselt. Diese Mischungen bringen als silisierte Futterpflanzen eine Futterqualität mit denselben Energiewerten wie beispielsweise eine ideale Grassilage.

### Eine wertvolle Alternative zum Silomais

Diese spezielle Mischsaat wird vor allem im Zürcher Oberland oder den vegetativ eher späteren



Die sortenmässig vielseitig angelegte Ganzpflanzensilage ist für Hanskaspar Kübler eine Alternative zur Grassilage. (Bild Roland Müller)

Regionen angelegt. Gerade für Betriebe in diesen ackerbaulichen Randregionen, wo praktisch einzig Silomais als Ackerbaukultur angebaut wird, ist diese Mischsaat eine wertvolle Alternative. «Nach dem Silieren

des Maises ist es vielfach nicht mehr möglich, eine neue Wiese anzulegen. Deshalb ist es sinnvoll, diese winterfesten Getreidearten quasi als Zwischenkultur auszusäen. Diese können im Juni siliert werden, so dass dann ide-

ale Bedingungen für das Anlegen von neuen Futterwiesen vorhanden sind», führt Kübler aus.

### Eigenschaften von 18 Maissorten aufgezeigt

An der Präsentation und Besichtigung wurden weitere Versuche vorgestellt: «Wir haben hier einen grossflächigen Streifensaatversuch mit 18 verschiedenen Weizensorten angelegt. So können wir die verschiedenen Eigenschaften der unterschiedlichen Sorten aufzuzeigen», hält Kübler fest. Gerade der Vergleich von neuen mit mehrjährig bewährten Sorten macht diesen Versuch auch für den Brotgetreideproduzenten spannend. Zudem sind diese Versuche auch doppelt, nämlich im konventionellen und im Extensio-Anbau angelegt worden.

### Fungizidstrategien im Vergleich

In einem Schwerpunkt vergleichen die Versuche die verschiedenen Fungizidstrategien. «Wir erhoffen uns hier Aussagen darüber, wie sich solche Massnahmen auf Qualität und Ertragsauswirken», betonte Hansjörg Meier. Immer strengere Vorschriften und Auflagen rund um den Pflanzenschutz und der damit verbundenen Technik fordern die Bauern. «Wir müssen laufend an den neuen Abstandsauflagen orientieren und diese auch in der Spritztechnik korrekt umsetzen», betonte Stefan Berger vom Strickhof. Er präsentierte dabei die neue Drolep-Applikationstechnik, welche ihre Vorteile hat, aber auch neue Ansprüche an den Einsatz stellt. *Roland Müller*

## Profigruppe im Versuchsfeld

**Kartoffelbau / Der Strickhof führt auf dem Hof von Daniel Ganz in Humlikon ZH einen gross angelegten Anbauversuch mit Kartoffeln durch.**

**HUMLIKON** ■ In Humlikon ZH führt der Strickhof auf dem Hof von Daniel Ganz einen grossen Anbauversuch mit Kartoffeln durch. Anfang Juni besichtigte die Profigruppe Kartoffeln die Versuchsanlage. «Wir haben die Profigruppe Kartoffeln bereits 2003 als angedachter Arbeitskreis ins Leben gerufen. Heute hat sich diese zu einer Gruppe von Kartoffelprofis inklusive Handelsvertreter etabliert», erklärt Andreas Rüschi vom Strickhof. Heute gehören dem Arbeitskreis rund 100 Produzenten aus der ganzen Deutschschweiz an, wobei ein Grossteil aus dem Zürcher Weinland kommt.

### Das neueste Wissen unter Schweizer Bedingungen testen

Mit dem gross angelegten Versuch in Humlikon will man den Kartoffelproduzenten einen Mehrwert in produktionstechnischem Wissen bieten. Andreas Rüschi spricht von professionellen Kartoffelproduzenten, die aktuelle produktionstechnische Herausforderungen und Erkenntnisse im direkten Vergleich im Feld machen können. «Wir ersuchen die Teilnehmer, sich selber auch einzubringen, indem sie ihre praktischen Erfahrungen zu denselben Themen austauschen», so Rüschi weiter.

Der Versuch verfolgt aber auch das Ziel, das neueste Wissen



Blühende Kartoffeln der blütenreiche Sorte Verdi sind durchaus auch eine Augenweide. (Bild Roland Müller)

der Forschung und von ausländischen Züchtern, Experten und Forschungsinstituten unter Schweizer Bedingungen im Feld zu testen. «Im Gegensatz zur Ertragshebung, die Kalibrierung, der Backtest, Stärkegehalt und auch Lagermuster bezüglich des Keimverhaltens.

Die 2013 und 2014 angelegte Versuchsanlage in Humlikon hat bereits wertvolle Daten geliefert, die an einer Tagung im vergangenen November präsentiert worden sind. «Wir haben die Versuchsanlage flexibel angelegt, so

den des Versuchsstandorts bis hin zu Fotodokumentationen des Kulturverlaufs», führt Rüschi aus. Dazu kommen bei und nach der Ernte Besonderheiten bei der Ertragshebung, die Kalibrierung, der Backtest, Stärkegehalt und auch Lagermuster bezüglich des Keimverhaltens.

Die 2013 und 2014 angelegte Versuchsanlage in Humlikon hat bereits wertvolle Daten geliefert, die an einer Tagung im vergangenen November präsentiert worden sind. «Wir haben die Versuchsanlage flexibel angelegt, so

das Ideen aus der Profigruppe in weitere Versuchsvarianten fließen können und auch umgesetzt werden», sagt Rüschi. Der aktuelle grössere Feldversuch ist zudem mit einer Bewässerung ausgestattet worden. Damit soll verhindert werden, dass die umfangreichen Arbeiten infolge einer Trockenphase zunichte gemacht werden.

### Im Feld sind die Zusammenhänge greifbarer

Andreas Rüschi ist überzeugt, dass produktionstechnische Zusammenhänge und Vorgänge im Kartoffelbau als Ganzes von den praktizierenden Kartoffelproduzenten besser verstanden werden. «Im Feld sind solche Zusammenhänge greifbarer, als wenn man sie in wissenschaftlichen Berichten liest», ist Rüschi überzeugt.

Die Kartoffelproduzenten haben an den beiden Begehungen mit einem beachtlichen Aufmarsch ihr Interesse an den Versuchen bekundet. Innerhalb des Versuchs sind beispielsweise Düngungsvarianten in den Sorten Agria und Verdi zu sehen. Es sind aber auch Versuche mit unterschiedlich gelagertem und vorgekeimtem Saatgut angelegt worden, die vor allem im Bereich der Pflanzenphysiologie Erkenntnisse bringen sollen. *Roland Müller*