

LESERBRIEF

SVP-Bauern versenken im Zürcher Kantonsrat ein GVO-Verbot

An der Sitzung vom 29. Februar wurde eine Motion, welche ein Verbot des Anbaus von GVO in der Zürcher Landwirtschaft verlangte, mit 79 Ja zu 85 Nein und 6 Enthaltungen nur ganz knapp abgelehnt. Die 6 Enthaltungen stammten ausschliesslich von zaghaften SVP-Bauern. Hätten auch alle weiteren SVP-Bauernvertreter Ja gestimmt, hätte es ein klares Ja ergeben. Die Argumentation des Sprechers der SVP entsprach exakt derjenigen von Agroscope und der ETH.

Er sprach von Innovation, Forschungsplatz, Chancen und Risiken und von den 30 Forschungsprojekten des nationalen Forschungsprogrammes NFP59, so wie es ihm aufgetragen wurde.

Dass diese Forschungsprojekte allesamt von einer international zusammengesetzten Jury von Pro-Gentechexperten ausgearbeitet worden waren, konnte er nicht wissen. Ich weiss von Forschungsanträgen, welche zu klaren Ergebnissen geführt hätten, welche abgelehnt wurden. Er berichtete von den alten Märchen, so wie ETH und Syngenta es tun, von reduziertem Einsatz von Pestiziden von realitätsbezogener Forschung. Diese Forschung für das «World Food System» dient allein den Agrarkonzernen aber nie den Interessen von uns Schweizer Bauern.

Von den katastrophalen Zuständen in der nord- und süd-amerikanischen Landwirtschaft, wo die Landwirte unter dem Diktat von Agrokonzernen patentierte Cash Crops produzieren und immer abhängiger werden, hat er nichts gesagt. Heute hat die USA als Eldorado der Chemie-Multis unter allen industrialisierten Ländern die schlechteste gesundheitliche Situation, mit

einer rapide sinkenden Lebenserwartung. Eine dramatische Zunahme von Krebs, Parkinson, Alzheimer, Autismus bei Kindern, Allergien usw. führte zu einer Welle des Widerstands in der Bevölkerung und zu politischen Initiativen in verschiedenen Bundesstaaten für das Recht darauf, zu wissen, was in den Lebensmitteln steckt. Diese Initiativen wurden bisher von Monsanto, Syngenta und anderen skrupellos agierenden Konzernen mit milliarden schweren Fernsehkampagnen gebodigt.

Wollen die SVP-Bauern im Zürcher Kantonsrat solche Zustände? Die FDP mit ihrer Nähe zur Agro- und Pharmalobby, sprach von weltweiter Ernährungssicherheit, aber nicht von den Patenten auf Leben. Die CVP sprach von Vertrauen in die Wissenschaft, aber nicht davon, von wem diese heute finanziert wird.

Ich hatte die Motion eingereicht als Zeichen an den Bund, um unsere Zürcher und Schweizer Landwirtschaft zu stärken und die GVO-Freiheit als Marktchance nutzen zu können. Vorbild waren Kantone wie Freiburg und das Tessin mit einem GVO-Verbot in der Verfassung zum Schutze der einheimischen Produktion. Das Agroscope wollte ich von der Erpressung durch ETH und ihre Financiers aus dem Agrobusiness befreien, damit es wieder, wie früher sehr erfolgreich, nachhaltige Saatgutproduktion und das Tessin mit einem GVO-Verbot in der Verfassung zum Schutze der einheimischen Produktion. Das Agroscope wollte ich von der Erpressung durch ETH und ihre Financiers aus dem Agrobusiness befreien, damit es wieder, wie früher sehr erfolgreich, nachhaltige Saatgutproduktion und das Tessin mit einem GVO-Verbot in der Verfassung zum Schutze der einheimischen Produktion.

Was nützt es, wenn der ZBV neuerdings mit heimisch wirbt, die heimische Saatgutproduktion aber den Multis ausliefert?

Urs Hans, Grüne-alt-Kantonsrat

Öl im Rhein – Stadtrat greift durch

Gewässerverschmutzung / Diessenhofen ist unzufrieden mit dem Vorgehen des Kantons.

DIESSENHOFEN ■ Nach der Ölverschmutzung im Rhein fordert der Stadtrat von Diessenhofen einen definitiven Stopp der Zuleitung von belastetem Wasser aus der Tiefenbohrung eines Gemüsebauern in den Rhein (die Bauernzeitung berichtete). In einem Schreiben an die Thurgauer Regierungsrätin Carmen Haag wird auch das Bewilligungsverfahren kritisiert.

Ursache noch nicht klar ermittelt

Im Rahmen von Pumpversuchen in der Geothermieanlage in Schlattigen bei Diessenhofen ist aus noch unbekanntem Grund über eine Leitung, die abgekühltes Tiefenwasser aus der Bohrung in den Rhein ableiten soll, Öl ins Wasser gelangt. Als Sofortmassnahme wurden Leitungsschächte mit Schiebern erstellt. Die massive Gewässerverschmutzung zeige, dass weitere fahrlässig, vorsätzlich oder durch Drittverschulden verursachte Umweltschäden niemals ausgeschlossen werden können, hält der Stadtrat von Diessenhofen in seinem Schreiben fest.

Gesundheit der Bevölkerung gefährdet

Die Gesundheit der Bevölkerung sei gefährdet. So befänden sich im Tiefenbohrungs-

Schmutzwasser immer Schwefel und möglicherweise andere, die Gesundheit beeinträchtigende Stoffe. Nur einige hundert Meter unterhalb der beiden Einleiterschächte im Rhein werde aus dem Grundwassersee das Trinkwasser für Diessenhofen gepumpt.

Unzufrieden ist der Stadtrat mit dem Ablauf des Bewilligungsverfahrens durch die kantonalen Instanzen. Die Stadtbehörde kritisiert am bisherigen Verfahren insbesondere, dass das Landratsamt Konstanz beziehungsweise das Regierungspräsidium in Freiburg über die Einleitung von betrieblich genutztem Wasser nicht angehört wurden.

Mangelnde Information der Öffentlichkeit

Ferner fordert der Stadtrat eine Kopie des schriftlichen Bewilligungsentscheids des Chefs des Amtes für Umwelt (AFU) für den Versuchsbetrieb vom 19. Februar 2016.

Das ursprüngliche Projekt habe ein geschlossenes Kreislaufsystem des genutzten Tiefenbohrungswassers vorgesehen. Nun liege ein ganz anderes Projekt unter Nutzung eines öffentlichen Gewässers vor, bislang ohne jede gültige Bewilligung. sda

Muskeln kneten und Würste formen

Der Wurstmacher / Der junge Schaffhauser Markus Bühler setzt in Zeiten von Veganismus und Vegetarismus einen Gegentrend. Seine Wurstspezialitäten erfreuen sich grosser Beliebtheit.

SCHAFFHAUSEN ■ «Mein Bestreben ist es, das Fleisch für meine Würste aus der Region zu beziehen», konstatiert Markus Bühler. In der Jagdsaison sei das auch sehr gut möglich. Allerdings gebe es in Schaffhausen keine Schlachthöfe mehr, und da er oft nur geringe Mengen abnehme, musste er weit suchen und wurde erst in Büren a. d. Aare fündig.

Angedacht ist eine baldige Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region, die Mischpakete verkaufen. «Wenn ich einen Deal machen könnte, dass ich vorwiegend das Schulterstück und keine Edelstücke abnehme, wäre das optimal», so Markus Bühler.

Umweg über die Physiotherapie

Der junge Mann aus Schaffhausen ist geborener Lebensmittelproduzent. Er erzählt von Mutters Küche, in der er schon experimentiert habe. Nach der Chemielaborantenlehre zog es ihn so auch ins Lebensmitteltechnologie-studium. Dafür fehlte es ihm aber dann doch an der Lust auf Mathematik. So brach er nach vier Semestern ab.

Er wechselte ins Studium der Physiotherapie. «Damit landete ich bereits beim Fleisch», fügt er an, wohlgerichtet mit einem Schmunzeln. In der Tat habe er viel über den Muskelaufbau lernen können, das ihm auch in der Würsterei nütze.

Am Anfang waren die Würste noch viel zu weich

Mit einem kleinen Küchenfleischwolf startete Markus Bühler schon während des Studiums erste Versuche des Würstens. Nach dem Studium begann er als Physiotherapeut zu arbeiten, was er auch heute noch zu 60



Der Physiotherapeut Markus Bühler hat das Würsten durch Bücher, Learning-by-Doing und dank dem Metzgerzünftler Werner Pfister aus Hallau gelernt. (Bild zVg)

Prozent tut. Je länger je mehr nimmt aber die Würstproduktion und -vermarktung Überhand, denn die Würste kommen hervorragend an. Das war jedoch nicht immer so.

Seine ersten Würste schmeckten zwar gut, wiesen aber Probleme bei der Bissfestigkeit auf. Die Konsistenz war nicht nach seinen Wünschen. So suchte er Rat bei Metzgerzunft und bei der Metzgerzunft. Antwort erhielt er genau eine: Von Werner Pfister aus Hallau. Er ist Vorstandsmitglied der Schaffhauser Metzgerzunft und lud den jungen, interessierten Markus Bühler in seine Metzgerei in Hallau ein. Dort verkostete er des Neulings Würste und half bei der Rezeptur. Er überliess Bühler auch seine Infrastruktur

in der Metzgerei zur Herstellung seiner Würste. Noch heute mietet sich Bühler zur Produktion zweimal im Monat in Pfisters Metzgerei ein.

Die Wurst als Delikatesse und ökologisch wertvolles Produkt

Von der Spargelwurst über Wildschwein-Pflaume-, Heidelbeer- bis zur Blauburgunderwurst findet man allerlei Spezialitäten in seinem Sortiment. Als «Der Wurstmacher» hat er sich einen Namen gemacht und beliefert mittlerweile fünf Restaurants und einen Delikatessenladen regelmässig sowie je nach Nachfrage Privatkunden.

In einer Zeit, wo junge, urbane Menschen, so wie er einer ist, vorwiegend auf Fleisch verzich-

ten, setzt er einen Gegentrend. «Mir liegt das Tierwohl ebenfalls am Herzen. Die Wurstproduktion trägt dazu bei, dass Teile des Tiers verwendet werden, die sonst nicht verkauft werden könnten», meint er dazu. Er spricht dabei vom Nose-to-Tail-Prinzip.

Ausserdem geniesst er grosses Vertrauen bei seinen Kunden. «Ich bin eine One-man-band», sagt er über sich. Denn er macht von der Akquise bis zur Auslieferung alles selber. Ein erster Kurs, in dem er sein Wurstmacherverwissen weitergab, sei erfolgreich verlaufen. Darin möchte er sich weiterhin versuchen. Und an das Herstellen von Rohwürsten möchte er sich bald heranwagen.

Nadine Baumgartner

Keine Angst vor Sandwich-Position

Peter Lenggenhager / Der 34-Jährige wird ab August Abteilungsleiter Direktzahlungen und Tierzucht im Landwirtschaftsamt Appenzell Ausserrhoden.

BAUERNZEITUNG: Sie sind auf einem Bauernhof aufgewachsen, welche Beziehung haben Sie heute noch zum Hof?

PETER LENGGENHAGER: Ich wohne nur 50 Meter vom elterlichen Milchwirtschaftsbetrieb in Flawil SG, den inzwischen mein Bruder bewirtschaftet. Ich bin gut involviert und helfe auch gerne aus, beim Holzen oder Heuen.

Wenn ich Ihnen heute einen Betrieb schenken würde, der sehr vielseitig aufgestellt wäre, welchen landwirtschaftlichen Betriebszweig würden Sie aufbauen, rein nach persönlichen Interessen?

LENGGENHAGER: Durch den familiären Hintergrund würde ich wohl in die Rindviehhaltung einsteigen. Das könnte aber auch Mast sein.

Und unter Einbezug der agrarpolitischen Entwicklungen?

LENGGENHAGER: Dann würde ich wohl im Feldbau in Spezialkulturen investieren. Um eine möglichst hohe Wertschöpfung auf einer beschränkten Fläche zu

generieren, sähe ich den Beerenanbau. Neben dem Anbau ist jedoch auch da der Absatz eine grosse Herausforderung.

Zurzeit betreuen Sie bei der Bischofszell Nahrungsmittel AG die Beschaffung und den Vertragsanbau von Gemüse und Kartoffeln. Was wird der grösste Unterschied sein?

LENGGENHAGER: Zurzeit bin ich durch die Rohstoffbeschaffung mit Landwirten in direktem Kontakt bezüglich ihrer Produkte. Ab August dreht sich meine Arbeit dann um Begleitmassnahmen für die Landwirtschaft (Direktzahlungen, das Bodenpachtrecht usw.) Ich werde in meiner neuen Position wieder mehr Erlerntes aus meinem Studium der Agrarwirtschaft einsetzen können.

Was wird die grösste Herausforderung im neuen Amt?

LENGGENHAGER: Erstmals sich in alle Verordnungen einzuarbeiten (schmunzelt). Aber auch wenn die Einarbeitung abgeschlossen ist, wird herausfor-



Peter Lenggenhager freut sich auf den Wechsel im August. (Bild zVg)

dernd sein, die laufenden politischen Anpassungen in die landwirtschaftliche Produktion zu implementieren.

Sie werden dabei auch immer im Sandwich sein, zwischen den Landwirten und dem BLW...

LENGGENHAGER: Ich glaube nicht, dass mir das grosse

Schwierigkeiten bereitet. Auch in meiner jetzigen Tätigkeit strebe ich Einigung zwischen Verarbeitungsbetrieb und Produzenten an. Und durch meine kommunikative Art, so hoffe ich, wird eine gute Verständigung mit den Landwirten erleichtert.

Interview Nadine Baumgartner