

NACHRICHTEN

Anzeige gegen Springreiter

**ST. GALLEN.** Am CSIO St. Gallen vor zwei Wochen war der Springreiter Martin Fuchs im Nationenpreis disqualifiziert worden, weil sein Wallach Clooney nach dem ersten Durchgang eine blutige Schramme an der Flanke aufgewiesen hatte, die von den Sporen des Reiters stammte. Aus diesem Grund habe der Tierarzt Reinhold Zepf im Namen des Thurgauischen Tierchutzverbandes Strafanzeige gegen den Springreiter eingereicht, schreibt die «Thurgauer Zeitung». Martin Fuchs habe erst vorgestern von der Anzeige erfahren und bestreite den Vorwurf der Tierquälerei. Clooney sei während des CSIO von Tierärzten kontrolliert und vom Weltverband bereits einen Tag nach der Disqualifikation wieder für einen Start freigegeben worden. Einen solchen Kratzer könne sich ein Pferd auch auf dem Weidegang holen. *jgr*

Unfall: Dieselöl ausgelaufen

**SCHLATT TG.** Ein 26-jähriger Chauffeur war am Mittwoch mit seinem Lastwagen von Schlatt in Richtung Basadingen unterwegs. Nach ersten Erkenntnissen der Kantonspolizei Thurgau, kam er in einer Linkskurve von der Strasse ab und kollidierte mit einem einbetonierten Randleitposten. Dabei wurde der Dieseltank des Lastwagens aufgerissen und eine unbekannte Menge Dieselöl gelangte ins Erdreich und auf die Strasse. Die Feuerwehr Diessenhofen rückte aus und sicherte die geringe Menge Treibstoff auf der Strasse. Im Auftrag und unter Beobachtung des Amtes für Umwelt wurde das verunreinigte Erdreich abgetragen. Für die Umwelt bestand keine Gefahr. Es entstand Sachschaden von etwa 2000 Franken. *jgr*

Kostenlose Alpinavera-App

**OSTSCHWEIZ.** Wer in den Kantonen Uri, Tessin, Glarus und Graubünden regionale Spezialitäten in seiner Nähe sucht, kann sich an der neuen Alpinavera-Einkaufs-App orientieren. Die Gratis-App im Alpinavera-Layout sei unter dem Stichwort «alpinavera» in allen App-Stores verfügbar und einfach zu bedienen, heisst es in einer Medienmitteilung. Nach dem Öffnen der App stünden verschiedene Produktgruppen zur Auswahl, unter denen die verschiedenen Produzenten mit ihrem Angebot und Kontaktadresse vorgestellt werden. Die Adressen sind mit Google Maps verknüpft. Die App wurde vom Deutschen Bundesverband der Regionalbewegung entwickelt und wird dort bereits seit zwei Jahren eingesetzt. *jgr*

Arbeiter stürzt von Scheunendach

**BUCH SH.** Ein 25-jähriger Arbeiter war auf dem Scheunendach eines Bauernhofes in Buch mit Reinigungsarbeiten an einer Solaranlage beschäftigt, dabei ist er 3,5 Meter in die Tiefe gestürzt. Er zog sich schwere Verletzungen zu und wurde mit dem Rettungshelikopter ins Spital geflogen, teilte die Kantonspolizei Schaffhausen mit. Der genaue Unfallhergang sei Gegenstand der laufenden Ermittlungen. *sda*

OSTSCHWEIZ.

FLAWIL SG: Culinarium-Clubtreffen

Erfolgreiche Projekte motivieren

Rund 70 Bauernfamilien produzieren für die St. Gallische Saat-zuchtgenossenschaft Rohware für kalt gepresste Öle.

ISABELLE SCHWANDER

Wenn Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saat-zuchtgenossenschaft, an Besucherführungen mit Degustationen die Vielfalt kalt gepresster einheimischer Öle aufzeigt, sind diese meist erstaunt darüber, welche kulinarischen Schätze «vor der Haustüre» wachsen. Am vergangenen Samstag besichtigten Clubmitglieder des Trägervereins Culinarium die Felder am Mattenhof und die Ölpresse. Seit elf Jahren lanciert die St. Gallische Saat-zuchtgenossenschaft jedes Jahr ein neues Öl und dazu passende Produktinnovationen, wie beispielsweise «Aceto San Gallico».

Arttypischer Geschmack

Insgesamt 70 Bauernfamilien im Kanton St. Gallen produzieren für die St. Gallische Saat-zuchtgenossenschaft hochwertigere Rohware für kalt gepresste Öle. Einer davon ist Werner Iten vom Pachtbetrieb am Mattenhof in Flawil. Sein 0,5-ha-Leindotter-Feld liefert Rohstoff für das neueste Öl. Dieses wird die Saat-zuchtgenossenschaft ab Weihnachten 2016 lancieren. Leindotter-Öl, das Omega-3-



Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saat-zuchtgenossenschaft, erläutert den Besucherinnen die Vorzüge von kalt gepressten Ölen. (Bild: Isabelle Schwander)

Fettsäuren enthält, werde sich über seine positiven ernährungsphysiologischen Eigenschaften und seinen arttypischen Geschmack für vermarkten lassen, ist Christoph Gämperli überzeugt. Auf dem Feld neben dem Leindotter ist das Leinenfeld ein besonderer Blickfang. Vom Geschmack ist das Leinöl gewöhnungsbedürftig, es ist jedoch eines der gestindesten Öle der Saat-zuchtgenossenschaft. Die Ernte von Lein benötigte mehrjährige Erfahrungen und ist sehr aufwendig, da alle Teile beim Mährescher, an den die Leinpflanzen anhängen könnten, vorher behandelt werden müssen.

Christoph Gämperli stellte das Projekt der Grassamenproduktion vor und sagte, dieses befinde sich auf gutem Kurs. Auf insgesamt 100 ha Anbaufläche werden im Kanton Grassamen produziert. Für die Ernte auf den Wiesen kommen drei Mährescher zum Einsatz, die von Mitgliedern der Saat-zuchtgenossenschaft entsprechend technisch aufgerüstet wurden. «Es ist bemerkenswert: Unter unseren Mitgliedern befinden sich Spezialisten, z. B. für Landtechnik, welche in der Lage sind, die Erntemaschinen auf die besonderen Anforderungen der alten Kulturpflanzen zu modifizieren.» Beim Grassamen-

Projekt sei es gelungen, zu Weltmarktpreisen zu produzieren. «Ein erfolgreiches Projekt ist beste Motivation für die Landwirte», sagte Gämperli.

Futter für Zuchtstiere

Das Stroh wird von den Betrieben selbst verwertet oder an Grossabnehmer wie Swissegnetics in Bütschwil geliefert. Dieses Futter mit tiefem Eiweissgehalt sei für die Zuchtstiere ideal, es verhindere die Verfettung. Grossen Stellenwert hat am Mattenhof das Kartoffel-Projekt: 20 Jahre Entwicklung und viele Erfahrungswerte seien nötig gewesen, um, in Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara die-

ses Projekt zu perfektionieren. Die Zubereitung alter Kartoffelsorten, wie beispielsweise Parli mit seiner Knollenform und seinen tiefen Augen, erfordere von der Küche Kenntnisse über die Zubereitung. Aber dieser Aufwand werde mit besonderen Geschmacks- und Genusslebnissen belohnt, ist Christoph Gämperli überzeugt.

Frei-Lein-Schwein

Im vergangenen Herbst startete die St. Gallische Saat-zuchtgenossenschaft ein Projekt für «Frei-Lein-Schwein». Einige Schweine, die zuvor als Rennschweine in der Olma-Arena eingesetzt waren, verbrachten im Herbst einige Wochen auf den abgeernteten Leinfeldern, um die Samen und Pflanzenreste, die nach der Samenernte übrig blieben, zu fressen. Deren Fleisch wurde im Winter und während Monaten in Graubünden nach traditioneller, handwerklicher Trocknungskunst veredelt. Aus dem «Frei-Lein-Schwein»-Projekt werden nun Rohspeck, Coppa und Rohschinken verkauft. *isa*

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper: [www.schweizerbauer.ch/epaper](http://www.schweizerbauer.ch/epaper)

STECKBORN TG: Referate auf hoher See

Fische interessieren die Bauern

Die 1. Internationale Strohballenarena ging mit Experten der Frage auf den Grund: Woher stammt unser Fisch?

TRUDI KRIEG

Es war eine Premiere: Das Kompetenzwerk Ernährungswirtschaft, das Bildungszentrum (BBZ) Arenenberg und das Landesratsamt Konstanz hatten zur 1. Internationalen Strohballenarena eingeladen. Während einer Schifffahrt auf dem Untersee auf dem MS Seestern wurden Zukunftsfragen zu Fischfang und -zucht diskutiert. Ohne Ausweis und Zollpapiere passierten die rund 90 Konsumenten, Gastwirte, Fischer und Politiker im Wellengang Grenzen.

Nicht ohne Zollpapiere könne er seinen Fang in Steckborn verkaufen, in Norwegen oder jedem andern EU-Land hingegen schon, erklärte Stefan Riebel von der Reichenauer Fischhandlung. Der gelernte Blumenzüchter und Gemüsebauer ist auch Fischer. Beides gehöre auf der Reichenau seit jeher dazu. Darum: «Stirbt der Gemüsebau auf der Insel Reichenau, stirbt auch die Fischerei, oder umgekehrt.» So weit will es niemand kommen lassen.

Ausscheidung der Fische

Paul Wreford von der Aquaponic Gardens GmbH erklärte das wassersparende Kreislaufsystem Aquaponik, bei dem Pflanzen und Fische sich ergänzen. Durch ein biologisches Filtersystem werden Ausscheidungen der Fische in Dünger für die



Bernhard Müller vom BBZ Arenenberg: «Die Fischzucht an Land interessiert auch die Landwirtschaft.» (Bild: Trudi Krieg)

Wasserpflanzen umgewandelt. In Balterswil funktioniert es mit Fernwärme aus einer nahen Sägerei. Gezüchtet werden Lachsforellen und Barramudis (Australische Riesensbarsche). So neu ist die Fischzucht an Land in der Bodenseeregion jedoch nicht. Die älteste wurde hundert Jahre alt. Martin Bernauer vom Quellpark Kundelfingerhof berichtete: «Mit dem Quellwasser, das 9 Grad warm aus dem Berg kommt, sind die Voraussetzungen ideal.» Gezüchtet werden verschiedene Forellenarten und Saiblinge.

Thema aufgreifen

In der Landwirtschaft, wo viele Ställe wegen Aufgabe der Milchwirtschaft leer stehen, stösst die Idee der Fischzucht auf grosses Interesse, wie Bernhard Müller, Leiter regionale Entwicklung, BBZ Arenenberg sagte. Man müsse das Thema Fischzucht am Arenenberg aufgreifen. Durch Fischbrutanstalten unter anderem auf der Insel Reichenau,

Ermatigen, Romanshorn und Rorschach wird dem Fischschwund etwas Gegensteuer gegeben. Unter dem Motto: Aus dem See, in den See werden vor allem Felchen, der «Brotfisch» der Fischer, aber auch Forellen, Saibling und Hecht dem See entnommen, die Eier abgestreift, ausgebrütet und die Jungfische im Bodensee ausgesetzt.

Der Bodensee ist gross

Auf der Fahrt war zu vernehmen, dass Fischbestand und Gesetze auf dem Oberrhein und dem Untersee recht unterschiedlich sind. So ist die Blauforelle fast nur auf dem Oberrhein heimisch. Auch Grösse und Gewicht variieren wegen dem unterschiedlichem natürlichen Futterangebot im See. Dementsprechend werden auch die Fischereigesetze anders gemacht. Während im Untersee die Maschenweite der Felchenetze noch 42 mm beträgt, fischen die Oberseefischer mit Maschenweiten von 38 mm.

LANDQUART GR: Dank an Züchter und Helfer

Der Erfolg von Mende klingt nach

Züchterfamilien, Helfer und Verbandsleute trafen sich am Dienstagabend am Plantahof zum gemütlichen Züchterfest.

ROBERT ALDER

Stimmig ruft der Männerchor Igis im Webersaal in Erinnerung: Burden down – die Alltagslasten ablegen und einen weiteren happy day feiern. Alltagsorgen wie das ersehnte Heuwetter oder die Hoffnung auf einen besseren Milchpreis, wie Braunvieh-Schweiz-Direktor Lucas Casanova betonte.

Ein paar gemütliche Stunden in Erinnerung an einen glücklichen Tag an der BraunviehEuropameisterschaft in Mende in Südrankreich waren angesagt. Ein paar Dutzend Züchter mit ihren Partnerinnen und eine Schar von Betreuern, Organisatoren und Helfern waren an den Plantahof gekommen. Nochmals erinnerte man sich an die grossartigen Erfolge der Schweizer Kühe. «Die 17 Betreuer gehörten zur Champions League. Ausländische Kollegen

waren nicht nur beeindruckt vor der Qualität der Schweizer Kühe – damit hatten sie gerechnet – sondern waren auch beeindruckt von der einzigartigen und professionellen Betreuung, die den Schweizer Tieren zuteil wurde. Dafür gebührt euch ein riesiger Dank», gab Casanova zu verstehen.

Für Niklaus Wallimann als Organisator war es die letzte Europaschau. Er geht im Herbst in Pension. Auch er gab eine Anekdote zum Besten: Ein ausländischer Kollege hätte geklagt, dass eines seiner Tiere nicht zugelassen wurde, weil eine Ohrmarke fehlte. Das hätte ihn sehr geärgert. Wallimann schmunzelt: «Ich hatte von jeder Kuh vorsorglich zwei Ersatzmarken dabei.»

Der Bündler alt Braunviehverbandspräsident Heinrich Meli als treibende Kraft der Aufzucht mit amerikanischer Braunviehgenetik bringt es auf den Punkt: «Der eingeschlagene Weg mit den Brown Swiss war richtig. Heute haben wir diese Kuh, von der wir vor über 40 Jahren geträumt haben.»



Die Aussteller der Schweizer Tiere in Mende konnten eine Erinnerungstafel in Empfang nehmen. (Bild: Robert Alder)