

Kein Lebendtiertransport – Stress für die Tiere verhindern

## Hof- und Weidetötung

**Früher war das Betäuben, Entbluten und Schlachten auf dem Bauernbetrieb eine ganz normale Sache.**

Die Selbstversorgung mit Fleisch gehörte zum Kreislauf der Tiere auf dem Betrieb. Dabei war es selbstverständlich, dass die Nutztiere zuerst Milch und Eier produzierten oder im Falle der Schweine Abfälle verwerteten. Die weiblichen und vor allem die männlichen Tiere, die nicht für die Nachzucht verwendet wurden, konnten und mussten geschlachtet werden. Dabei war es für alle Mitglieder der Bauernfamilien klar, dass alle Teile der Tiere verwertet wurden. Nose to tail war normal, es gab kein Kückentöten oder Entsorgen der männlichen Kälber. Alte Legehennen wurden als Suppenhühner verwertet. Geschlachtet wurde auf dem Hof für die Familie oder im Dorf im Schlachthaus für die übrige Bevölkerung. Das Schlachten war sozusagen öffentlich.

Meiner Meinung gehört zu einer schonenden Schlachtung ohne Tiertransport auch die vorgängige nachhaltige Tierhaltung. Die Nutztiere sollten ohne Ackerland gefüttert werden. Im Vordergrund würden deshalb Wiederkäuer stehen, die nur mit Gras oder Graskonserven gefüttert werden. Die Haltung der Nichtwiederkäuer und der Kraftfüttereinsatz bei Wiederkäuern müsste massiv sinken. Das gäbe ein massives Umkrempeln der Nutztierhaltung in den westlichen Landwirtschaften.



Hoftötung bei Markus Endingen AG.  
Bild: Eric Meili

Heute braucht es 1/3 des weltweiten Ackerlandes für die intensive Nutztierhaltung. Und wir sprechen vom Welt hunger. Das billige Massenfleisch geht auf Kosten der Nutztiere und Menschen in der industrialisierten Wertschöpfungskette. So kann und darf es nicht weitergehen. Die Konsumenten hätten es in der Hand. Die Firmen der industriellen Mast und Verarbeitung werden nicht handeln, ohne den Druck der Konsumenten.

Die Schweiz ist das erste Land in Europa, dass die Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung für alle Nutztiere gesetzlich offiziell geregelt hat. Die

EU hat im Sept. 2021 mit einer Verordnung nachgezogen. Jeder Betrieb in der Schweiz kann nun ein Gesuch einreichen. Wenn er die Bedingungen erfüllt, kann er das Fleisch verkaufen. Das FiBL hat ein Merkblatt verfasst, das die Grundlagen der Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung aufarbeitet. Eine Stiftung unterstützt das FiBL mit der Interessengemeinschaft für die Hof- und Weidetötung bei der kostenlosen Beratung für die Umsetzung auf den Betrieben. Alle Unterlagen können auf bioaktuell – Tierhaltung – Schlachtung eingesehen werden.

Einen Aspekt möchte ich noch anmerken. Die EU hat in ihrer Verordnung 120 Min. für den Transport des ungekühlten Schlachtkörpers im Fell, vom Entbluten bis zum nächsten Schlachthaus, wo die Eingeweide entnommen werden, festgelegt. Die IG Hof- und Weidetötung setzt sich für eine entsprechende Anpassung der CH-Verordnung ein. Das würde den Radius der Betriebe deutlich erweitern, die die Hof- und Weidetötung durchführen könnten.

Wichtig scheint mir, dass jeder Betrieb sich das Ganze sehr gut überlegt und mit grosser Überzeugung, Sorgfalt und Verantwortung gegenüber dem Tier und sich selber den Tötungsakt vollzieht. Alles muss mit höchster Genauigkeit, Konzentration und Respekt erfolgen. Es dürfen keine Fehler begangen werden, sonst leiden Tier und Mensch.

So können wir die Verantwortung und die ganzheitliche Tierhaltung wieder bis zum Schluss auf unseren Betrieben behalten und die Verarbeitung in die Region zurückholen, weg von der Fließband-Produktion, -Tötung und -Verarbeitung.

■ Eric Meili, IG Hof- und Weidetötung

Sortenreines Brot – ein wachsender Markt?

## Von der Getreidesorte zum Sortenbrot

**Auch heuer wurden am Stiegenhof wieder Wintergetreidesortenversuche ausgesät. Obwohl diese üblicherweise nach der Ernte zusammengeleert und abgeliefert werden, besteht zunehmend wachsendes Interesse nach sortenreinen Getreiden und Mehlen. Thomas Wiesmann von der Backstube Sundaram aus Uster und Jakob Limacher, Brotexperimentator aus Meilen, beschreiten bei der Brotherstellung diesen Weg.**

Mitte Oktober haben wir am Stiegenhof einen Teil unserer Getreidesortenversuche gesät. Konkret wurden acht Winterweizen-, sieben Dinkel- und fünf Flockenhafersorten in 6 m breiten Sortenstreifen gesät. Die Getreide werden nun betriebsspezifisch geführt und nächsten Sommer geerntet, wobei die Ertrags- und Qualitätsparameter der

einzelnen Sorten erhoben werden. Üblicherweise wäre die Ernte das Versuchsende für die einzelnen Sorten. Diese werden üblicherweise nach der Ernte zusammengemischt und in unserer Annahmehühle der Brunner AG in Oberembrach abgegeben.

Dieses Jahr könnte jedoch ein Teil der Sorten in weiteren Brotbackversuchen zum Einsatz kommen. Thomas Wiesmann von der Backstube Sundaram aus Uster und Jakob Limacher aus Meilen versuchen einen neuen Weg in der Brotherstellung zu beschreiten, indem sie gezielt auf sortenreine Getreidemehle setzen. Thomas, der seit 1989 eine eigene Biobäckerei in Uster betreibt, ist motiviert von der Idee, herauszufinden, für welche Produkte die einzelnen Getreidesorten perfekt eingesetzt werden könnten. Er konnte bereits Erfahrung sammeln mit sortenreinem Dinkel der Sorte Copper. «Copper ist für mich ein wunderbar artypischer Dinkel. Mit dem kann ich Dir einen unglaublich fluffig-voluminösen Vollkornbuttergipfel herstellen, der einfach perfekt ist.» Thomas Spezialitäten sind die Vollkornbrote. Hier erhofft er sich mit dem Einsatz von sortenreinem Getreide, dass er bei einer auf die Sorte angepassten Vermahlung, 100 Prozent vom Korn für die Brotherstellung nutzen kann und Brote mit den Backeigenschaften eines hellen Brotes erhält.

Was für Thomas das Vollkornbrot ist, ist für Jakob Limacher das Sauer-teigbrot. «Wenn ich die Vielfalt an Aromen erlebe, die sich mir durch die entsprechende Getreidesorte eröffnet, dann



Aufgelaufen, vom Schnee gepudert und im 3-Blattstadium eingewintert. Die Getreide-Sortenversuche (hier der Dinkel) am Stiegenhof sind auf Kurs. Bild: Viktor Dubsky

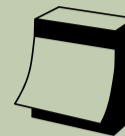
finde ich es schade, dass man die unterschiedlichen Sorten bei der Abgabe miteinander vermischt.» Auf längere Sicht möchte Jakob die bereits vorhandene und stark wachsende Nachfrage nach lokal produzierten und verarbeiteten Lebensmitteln auch zum Endprodukt Brot bringen. «Meine Vision ist die Schaffung von umfassenden Lieferketten für sortenreine, arttypische handwerkliche Brote.» Mit einem Lachen ergänzt er: «Im Idealfall beisse ich in mein Brot und schmecke zugleich, dass es ein Dinkel Copper, Jahrgang 2022, vom Stiegenhof ist.»

■ Viktor Dubsky, Strickhof

### Info

Die einzelnen Getreidesorten können am jährlich stattfindenden Stiegenhofer Flurgang, der Ende Juni stattfindet, besichtigt werden. ■

## Bioagenda



**Covid-19:** Aufgrund der besonderen Lage können Veranstaltungen nur bedingt durchgeführt werden. Bitte informieren Sie sich kurz vor dem Veranstaltungstermin direkt bei den Organisatoren über die Durchführung und die Rahmenbedingungen der einzelnen Anlässe.

### 1 Foto-Kurs «Fotografieren für meinen Betrieb»

Unsere Höfe sind unsere besten Aushängeschilder. Ob für die neue Plattform Biomondo, für Social Media oder den eigenen Newsletter – Landwirtschaftsbetriebe präsentieren sich idealerweise mit guten Bildern. Bio Suisse unterstützt dies mit einem neuen Angebot.

**Wann und Wo:** Online-Kurs, Montag, 13., und Donnerstag, 16. Dezember, jeweils von 9.00 bis 10.30 Uhr.

**Wer:** Mitarbeiter von Bio-Höfen und Lizenznehmern (Bsp. Käsereien, Metzgereien), die Freude am Fotografieren in ihrem Alltag entwickeln möchten und Fotos vom eigenen Betrieb benötigen. Voraussetzung für den Kurs ist lediglich ein Smartphone.

**Was:** Was ist eine Foto-Handschrift und warum ist es so wichtig, diese zu kennen? Wie gehen wir mit Farben, Formaten, Schärfe, Perspektive und Komposition um? Welche drei Hauptelemente müssen Bilder haben, damit sie klar zu uns passen? Wie fotografiere ich Produkte, Häuser/Landschaften, Menschen, Tiere? Was lasse ich bewusst weg, was muss unbedingt drauf? Was macht ein gutes Bild aus?

**Lernziel:** Die Teilnehmer fühlen sich sicher, Bilder für ihren Betrieb zu machen und diese auf Plattformen zu teilen. Es besteht die Möglichkeit, ein Coaching nach dem Workshop via Zoom oder Skype machen.

**Kursleitung:** Bio Suisse in Zusammenarbeit mit Anja Fonseka ([www.anjafonseka.ch/www.edible.ch](http://www.anjafonseka.ch/www.edible.ch))

**Kosten:** Reduzierte Teilnahmegebühr: 2 Workshops à 90 Minuten: 60 CHF pro Person

**Anmeldung:** Die Anmeldung gilt für 2 Workshops und ist nach der Bestätigung verbindlich. oder <https://forms.office.com/r/DFPjruGBz>



**Auskunft:** Michèle Hüner, Bio Suisse (061 204 66 43, [michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch))

### 2 ProBio Online: Wie wird mein Crowdfunding erfolgreich?

Ein Crowdfunding kann ein interessanter Weg sein, ein neues Direktvermarktungsprojekt anzugehen.

Mia Odermatt von Crowdify erklärt am Online-Anlass, worauf man achten muss, wenn man ein Crowdfunding starten möchte. Was muss bei der Planung beachtet werden? Wie kann man sein Projekt bekannt machen? Welche Projekte sind erfolgversprechend? Es gibt zudem einen Einblick in erfolgreich durchgeführte Projekte. Zum Abschluss bleibt Zeit für eine Diskussionsrunde, in der man die eigene Idee mit anderen Teilnehmern spiegeln kann.

**Wann:** Mittwoch, 12. Januar 2022, 10.00–11.30 Uhr

**Wo:** Online, via Crowdify Zoom

**Thema:** ProBio Online: Wie wird mein Crowdfunding erfolgreich? Nach der Registrierung erhalten Sie eine Bestätigungs-E-Mail mit Informationen über die Teilnahme am Webinar.

**Veranstalter:** Bio Suisse

**Auskunft:** Eine Anmeldung ist obligatorisch, vorzugsweise bis 5.1.2022 unter dem oben erwähnten Link. Michèle Hüner, Bio Suisse, [michele.huerner@bio-suisse.ch](mailto:michele.huerner@bio-suisse.ch), Tel. 061 204 66 43



**Registrierung:**

### 3 Pflanzenstärkung dank Mikroorganismen und Komposttee

Im Boden ist richtig viel Leben verborgen. Und genau dieses wollen wir dir in unserem Workshop näherbringen.

Die Bodenmikrobiologie ist der Schlüssel für ein ganzheitlich gesundes und kräftiges Pflanzenwachstum. Dieses Bodenleben ist nicht nur spannend, es kann auch aktiv gefördert werden – nämlich mit Komposttee!

**Wann:** Donnerstag, 13. Januar 2022, 09.00–16.00 Uhr.

**Wo:** INFORAMA Bio-Schule, Schwand 2, 3110 Münsingen.

**Veranstalter:** INFORAMA. **Kosten:** 100.– ohne Verpflegung.

**Anmeldung:** <https://www.inforama.ch/kurse/#/weiterbildung>



**Programm:** siehe QR-Code

### 4 «Ready to eat» in der Direktvermarktung

Wie mache ich Produkte für den Direktkonsum haltbar? Welche Verpackungen eignen sich?

Am Beispiel Suppe prüfen wir die produktionstechnischen Voraussetzungen für ein sicheres und wohlschmeckendes Produkt in einer geeigneten Verpackung. Zudem vermittelt der Kurs die gesetzlichen Biogrundlagen.

**Wann:** Freitag, 04. Februar 2022

**Wo:** Ort noch offen

**Auskunft, Kursleitung:** Sigrid Alexander, Beratung Nachhaltige Lebensmittel

**Anmeldung:** FiBL Kurssekretariat, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), Tel. 062 865 72 74



Sortenreines Getreide zu sortenreinem Mehl zu sortenreinen Broten. Thomas Wiesmann beim Befüllen seiner Zentrafanmühle (links). Mit dem äusserst feinen Mehl lassen sich besonders fluffige Vollkornbrote herstellen (rechts). Bilder: Viktor Dubsky, Strickhof