



# Fachteil heimisch Roadshow

Zürcher Bauernverband ■ Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf ■ 044 2177733 ■ www.zbv.ch

Aufklärende und interessante Gespräche

## Rückblick auf die «Heimisch»-Roadshow 2018



Die Heimisch-Roadshow begeisterte Gross und Klein. Bild: HRI

Am vergangenen Samstag wurde die «Heimisch»-Roadshow zum Thema Fleisch ein letztes Mal vor einer Migros präsentiert. Wir blicken auf spannende, zum Teil aber auch sehr ernüchternde Auftritte zurück.

Die diesjährige Roadshow konzentrierte sich fast ausschliesslich auf Standorte im Wirtschaftsgebiet der Migros Genossenschaft Zürich (GMZ).

Mit unserer Roadshow wollten wir Konsumenten aller Altersklassen ansprechen, mit ihnen diskutieren und aufzeigen, warum es eben Sinn macht, Schweizer Nahrungsmittel zu konsumieren. An den Standorten direkt vor oder in den Migrosfilialen ist es uns gelungen, ein solch breites Publikum anzusprechen.

### Fleisch = totes Tier

Das Ziel der Roadshow bestand nicht darin, eine «Heidi-Landwirtschaft» mit niedlichen Tieren zu präsentieren, nein, die Realität hinter der Fleischproduktion sollte aufgezeigt werden. Neben angeregten Diskussionen über Tierhaltung wurde im Film, welcher vom Zürcher Bauernverband selber gedreht wurde, der ganze Schlachtprozess aufgezeigt. Während der ganzen Roadshow bekamen wir keine einzige negative Rückmeldung auf diese realistischen Darstellungen der Fleischproduktion.

Während der geführten Gespräche stellte sich heraus, dass die Akzeptanz für die Landwirtschaft, wie auch für die Tierhaltung zur Fleischproduktion, sehr wohl vorhanden ist. Den Helfern wurde jedoch auch bewusst, dass Aktionen von extremen Organisationen, wie zum Beispiel dem Verein gegen Tierfabriken, sich im Gedächtnis von vielen

Konsumenten einbrennen. In der Woche, in welcher die «VgT-Nachrichten» in die Briefkästen der Konsumenten verteilt wurden, wurde man mit besonders vielen Vorwürfen konfrontiert. In solchen Situationen galt es, einen kühlen Kopf zu bewahren und dem Konsumenten fachlich aufzuzeigen, wie wir die Tiere in der Schweiz wirklich halten.

### Ernüchternder Wissensstand von Konsumenten

Natürlich wurde während der «Heimisch»-Auftritte nicht nur übers Fleisch diskutiert. Immer wieder wurden agrarpolitische Themen wie der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bzw. die Trinkwasserinitiative, horntragende Kühe oder die Direktzahlungen angesprochen. Leider musste auch immer wieder festgestellt werden, wie wenig Ahnung die breite Bevölkerung von der Produktion der alltäglich konsumierten Lebensmittel hat. Oder gar schlimmer: Wie wenig es gewisse Konsumenten interessiert, was sie jeden Tag essen. Diese Erfahrungen zeigen auf, dass auch in Zukunft die Kommunikation zum Konsumenten intensiviert werden muss. Nur wenn wir ihn über-

## Interview zum Fachteil

Ruedi Urech

Imker aus Uster



«Von einer guten Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Imker profitieren beide Seiten.»

Vor der Migros in Uster sind wir während des letzten Auftritts der Roadshow mit Ruedi Urech ins Gespräch gekommen.

Wir essen vor allem Kalbs- und Schweinefleisch. Wir kochen selten sehr komplizierte Gerichte.

### Was haben Sie für einen Bezug zur Landwirtschaft?

Als Imker bin ich stets mit der Natur, Umwelt und somit auch mit der Landwirtschaft in Kontakt. Es interessiert mich, was auf den Feldern rund um meine Bienenstöcke angebaut wird. Dieses Jahr zum Beispiel wurde im Flugradius meiner Bienen (ca. 1 km) kein Raps angebaut. In anderen Jahren war mein Bienenhaus von Raps umgeben und meine Bienen hatten das Schlaraffenland direkt vor der Haustür.

### Worauf achten Sie beim Fleischaufkauf?

Wann immer möglich kaufen wir einheimisches Fleisch. Natürlich kaufen wir nur das Fleisch, welches wir gerne haben. Zudem achten wir auch auf Aktionen.

### Welches Fleisch essen Sie am häufigsten?

### Wie stehen Sie der Schweizer Fleischproduktion gegenüber?

In Bezug auf die Tierhaltung und die damit verbundene Fleischproduktion haben wir keinerlei Bedenken oder Sorgen. Viel mehr beschäftigt mich diesen Sommer, dass gewisse Landwirte Kühe zum Schlachthof bringen mussten, weil sie aufgrund der Trockenheit kein Futter mehr hatten.

### Welche Wünsche oder Anliegen haben Sie an die Landwirtschaft?

Als Imker stehe ich natürlich auf der Seite der Landwirtschaft. Trotzdem wünsche ich mir manchmal etwas mehr Verständnis für die Imker. Dazu gehört zum Beispiel, dass das Spritzen während des Bienenflugs unterlassen wird. Auch der Einsatz von gewissen Beizmitteln sollte überdacht werden, diese können für Bienen existenzbedrohend sein. ■

### Grosses Dankeschön

Der Zürcher Bauernverband möchte sich bei allen Helfern ganz herzlich für ihren grossen Einsatz bedanken, die auf irgendeine Art und Weise zum Gelingen der diesjährigen «Heimisch»-Roadshow beigetragen haben. ■ HRI

Der ZBV verlängert die Wertschöpfungskette

## Der ZBV verpflegt die ZÜSPA Gäste mit drei Menüs

Auch dieses Jahr wird der ZBV mit seinen Partnern an der ZÜSPA ein Highlight für die Messebesucher sein. Als grosse Neuerung werden wir dieses Jahr die Besucher mit Gerichten aus Schweizer Fleisch verwöhnen.



Ferdi Hodel und Marco Calzimaglia bei der Degustation. Bild: Nicolas Bovet

Der ZBV wird anlässlich der diesjährigen Züspsa als Cateringbetreiber in Eigenregie einen Verpflegungsstand mit drei verschiedenen Fleischgerichten betreiben. Neben den interessanten Heimisch-Roadshow-Elementen können die Besucher somit live vor Ort Gerichte mit Fleisch von Schweizer Rindern geniessen.

### Zuverlässiger und kompetenter Partner

Da der ZBV nichts dem Zufall überlassen möchten, haben wir mit der Ziegler delikat essen AG einen fachkundigen und zuverlässigen Partner gefunden, welcher uns mit heimischem Fleisch aus dem Kanton Zürich beliefern wird. Seit 1899 stellt die Metzgerei Ziegler Fleischerzeugnisse von höchster Qualität nach traditionellen Hausrezepten her.

### Probieren geht über Studieren

Am Dienstag durften sich Ferdi Hodel und Marco Calzimaglia sogar ein Bild vor Ort machen und die 5 vorausge-

wählten Gerichte sogleich probiessen. Zur Verköstigung standen Siedfleisch mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln, Pulled Beef Burger (Rindshals) mit Coleslawsalat und Hot BBQ Sauce, Swiss-Chilli con Carne mit Trockenreis sowie Rinds-Gulaschsuppe und Schmorbraten mit Sauerkraut und Kartoffelstock auf dem Menüplan. Direkt am Tisch wurde beraten, welche Gerichte am besten bei den Besuchern ankommen würden und Schweizer Fleisch am besten repräsentieren. Schnell waren sich die beiden Testesser aber einig und entschieden sich für die Menüs, Siedfleisch, Pulled Beef Burger und Rinds-Gulaschsuppe.

Besuchen Sie uns an der Züspsa und testen Sie unsere Gerichte vor Ort. Wir würden uns über Ihr Feedback nach dem Essen sehr freuen.

■ Nicolas Bovet, Leiter Öffentlichkeitsarbeit

## Kommentar der Woche

Zürcher Bauernverband ■ Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf ■ www.zbv.ch

## Vo Puur zu Puur im Bezirk Horgen

«Man muss das Unmögliche versuchen, um das Mögliche zu erreichen!»

Vor anderthalb Jahren begann das Projekt «vo Puu zu Puur» in unserem relativ kleinen Bezirk Horgen. Als Bezirkspräsident wurde ich automatisch OK-Präsident von dieser Veranstaltung. Meine Bedenken, überhaupt motivierte Betriebsleiterfamilien zu finden, waren unbegründet. So darf ich mit Stolz sagen, dass wir zehn interessante Betriebe vorstellen dürfen, welche praktisch jeden Bereich unserer Landwirtschaft widerspiegeln.

Von Milchwirtschaft über Fleischproduktion, Biologisch bewirtschaftet, Pferdepenalbetriebe, Spezialholzei wie aber auch intensive Obstanlagen und Stromproduktion mit Biogas. Sowie von der Verarbeitung bis hin zur Vermarktung verschiedenster Produkte.

Anderthalb Jahre, einige Sitzungen und unzählige, Mails später, sind wir

parat für den Anlass. Was aber die Betriebe auf die Beine gestellt haben, übertrifft meine Erwartungen um ein Vielfaches. So werden verschiedene kulinarische Köstlichkeiten angeboten umrahmt mit musikalischen Formationen.

Den Besuchern wird es sicher nicht langweilig, mit verschiedenen Aktivitäten können sie sich selber einbringen. Für die Kinder stehen verschiedenste Spielplätze zur Verfügung. Das Thema Pflanzenschutz wollen wir nicht ausser Acht lassen, so hat Vinzenz Büttler

dieses Jahr extra zwei Niederstammreihen nicht behandelt, um den Unterschied aufzuzeigen, um zusammen mit der Fachstelle Obst und der Firma Syngenta, anschauliche Aufklärungsarbeit zu leisten.

Mit diesem direkten Kontakt zwischen Stadt und Land erhoffe ich, die momentan eher negative Stimmung gegen die Landwirtschaft zu verbessern. Ich freue mich auf den 16. September und viele interessierte Besucher. ■

Peter Bossert Wädenswil

