

KAG *Magazin*

für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

**Über das System
Nutztierhaltung**
Kommentar

Feuerwerksinitiative
Gefährlicher Restmüll
auf unseren Wiesen

Coq au Vin & Kalbs-Spareribs
Rezepte für alternative
Weihnachtsgerichte

WARUM BIO NICHT GLEICH BIO IST

Der Vergleich Schweiz – EU

4/21

Editorial 2
Vergleich 3
Warum Bio nicht gleich Bio ist
 Unterschied Schweiz – EU

Kommentar 5
Über das System Nutztierhaltung

Politik 6
Gefährlicher Restmüll auf unseren Wiesen
 Neu lancierte Feuerwerksinitiative

Rezepte 7
Alternative Weihnachtsgerichte
 Coq au Vin vom Suppenhuhn
 Kalbs-Spareribs

Partner 8
KAGfreiland-Onlineshops



Titelbild: Viel Platz für die Hühner auf einem KAGfreiland-Hof (Foto: KAGfreiland)



Impressum

KAGmagazin; Ausgabe: November 2021; Auflage: 6 500 Ex.; ISSN: 1663-9421; Verlag und Redaktion: Verein KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau, Tel. 071 222 18 18, www.kagfreiland.ch, info@kagfreiland.ch; AutorInnen: siehe Beiträge; Gestaltung: Luis Hartl, Grafik und Fotografie; Bilder: KAGfreiland, Pixabay; Druck: Cavelti AG, Marlen. Digital und gedruckt, Gossau; gedruckt auf 100% Recycling-Papier; Abonnement: im Jahresbeitrag (CHF 60.–) inbegriffen.

Das KAGmagazin erscheint mindestens 4 mal im Jahr.

Spendenkonto: IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5

Gemeinnützigkeit: KAGfreiland ist als gemeinnützige Organisation anerkannt.



Die Qual der Wahl

Mittlerweile ist es gar nicht mehr so einfach, als Konsument den Überblick zu behalten. Tagtäglich kommen neue Speisen und Getränke auf die Liste der Nahrungsmittel, die man aus irgendwelchen Gründen essen oder unbedingt meiden sollte. Je nach Lebens- und Gesundheitslage ändert sich die Zusammensetzung dieser Listen. Wer abnehmen will, soll auf Zucker verzichten. Wer Krebs vorbeugen möchte, soll Himbeeren essen und keinen Kaffee trinken. Was davon alles wahr ist, möchten wir an dieser Stelle nicht nachprüfen und Ihnen schon gar nicht als Wahrheit verkaufen!

Vielleicht sind Ihnen aber solche Aspekte auch nicht so wichtig. Dinge, auf die Sie bei Ihrem Einkauf Wert legen, sind vielleicht Regionalität, Nachhaltigkeit, soziale Werte oder anderes. Beim Einkauf absolut alles richtig zu machen, scheint unmöglich. Konsumenten orientieren sich bei ihrem Einkauf an maximal zwei bis drei Kriterien, die ihnen als besonders wichtig erscheinen. Genauso wenig wie sich Konsumenten um den gesamten Kriterienkatalog kümmern können (und wollen), kann das KAGfreiland.

In erster Linie ist KAGfreiland eine Tierschutzorganisation, die sich für den Schutz und die artgerechte Haltung von Nutztieren einsetzt – unser Kriterium, das über allem anderen steht, ist somit das Tierwohl. Doch auch mit diesem Grundsatz fällt der Einkauf nicht leichter. Denn wie Sie auf den folgenden Seiten nachlesen können, ist Bio nicht gleich Bio. Zudem hat vielleicht der Bauer in Ihrer Nähe eine absolut vorbildliche Tierhaltung. Er ist aber nicht Bio-zertifiziert, weil seine Karotten nicht biologisch angebaut werden.

Da Sie sich das vorliegende Mitgliedermagazin zu Gemüte führen, nehmen wir an, dass auch Ihnen der Aspekt Tierwohl wichtig ist. KAGfreiland will auch zukünftig niemandem vorschreiben, welche Nahrungsmittel gegessen werden sollten oder verboten gehören. Aber wir bieten jederzeit eine helfende Hand bei der Auswahl und der Übersicht von tierischen Produkten.

*Beat Schumacher,
 Sabrina Margelisch*

Geschäftsstelle KAGfreiland

WARUM BIO NICHT GLEICH BIO IST

Der Unterschied zwischen der Schweiz und der EU ■ *Marco Staub*

Diverse Labels sind in den vergangenen Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen. Der bewusste Konsument muss sich beim Einkaufen durch einen regelrechten Label-Dschungel kämpfen. Selbst Branchenexperten fällt es manchmal schwer, die Unterschiede und Finessen der einzelnen Labels zu kennen. Als wäre das nicht genug, gibt es auch unter den Bio-Labels gewisse Abstufungen.

Die Schweiz hat im internationalen Vergleich die Nase vorn. Das widerspiegelt sich auch in einem Label-Vergleich des WWF. Viele Schweizer Labels werden als «ausgezeichnet» oder «sehr empfehlenswert» ausgelobt. Die EU-Bioverordnung schneidet vergleichsweise schlecht ab, sie wurde nur mit einem «bedingt empfehlenswert» bewertet. Das Rating der Labels zeigt deutlich auf, dass «BIO» ein dehnbare Begriff ist und besonders auf internationaler Ebene unterschiedliche Standards gelten.

Ein elementarer Unterschied zwischen dem EU- und dem Schweizer-Biosiegel ist beispielsweise die Gesamtbetrieblichkeit. Was das genau bedeutet, soll folgendes Beispiel verdeutlichen:

Ein Schweizer Landwirtschaftsbetrieb möchte nach den Knospe-Richtlinien produzieren. Der Hof verfügt über verschiedene Betriebszweige: Milchwirtschaft, Schweinemast, Legehühner, Acker- und Obstbau. Damit er die Bio-Zertifizierung erhält, muss er bei sämtlichen Betriebszweigen die einzelnen Vorschriften für die Bio-Produktion erfüllen und einhalten. Er kann also nur den gesamten Betrieb auf die biologische Produktion umstellen.

In der EU-Bioverordnung ist allerdings keine Gesamtbetrieblichkeit vorgeschrieben. Das bedeutet unter dem

Strich, dass ein Betrieb in der EU nur einzelne Betriebszweige auf die Bio-Produktion ausrichten kann. Ein Hof kann daher beispielsweise Eier und Milch unter dem Biosiegel produzieren, während die Äpfel aus dem Obstbau aus konventionellem Anbau stammen. Das hat für EU-Betriebe einen entscheidenden Vorteil; sie können bei jedem einzelnen Betriebszweig entscheiden, ob sich der Mehraufwand für die Bio-Produktion auszahlt oder nicht. Ein Schweizer Bio-Landwirt hat diese Möglichkeiten nicht. Betriebszweige, die unter biologischer Produktion nicht rentabel sind, müssen entweder zähneknirschend quersubventioniert oder gänzlich aufgegeben werden.

Ausserdem müssen Schweizer Bio-Betriebe auch Auflagen zur Förderung der biologischen Vielfalt einhalten und ökologische Ausgleichsflächen zur Verfügung stellen. Solche zusätzlichen Aspekte lässt die Bioverordnung der EU ausser Acht, obwohl solche Massnahmen insbesondere für die Biodiversität und den Erhalt der Artenvielfalt einen wichtigen Einfluss haben. Zudem müssen Knospe-Betriebe die Einhaltung von sozialen Mindeststandards bei der Beschäftigung von Arbeitskräften garantieren. Ähnliche Vorschriften sind in der Bioverordnung der EU ebenfalls nicht zu finden.

Auch im Hinblick auf die Tierhaltung gibt es zwischen dem EU-Bio und dem Schweizer Pendant einige Unterschiede. Die EU-Bioverordnung schreibt beispielsweise in der Legehennenhaltung eine maximale Tieranzahl von 3 000 Tieren pro Stall vor und auf einem Quadratmeter Stallgrundfläche dürfen sechs Hühner gehalten werden. Im Vergleich: In der Schweiz darf ein Knospe-Betrieb 2 000 Hühner pro Stall halten. Ausserdem steht den Schweizer Legehennen etwas mehr Platz zur Verfügung, im Stall dürfen maximal fünf Hühner pro Quadratmeter gehalten werden.



ÜBER DAS SYSTEM NUTZTIERHALTUNG

■ *Sabrina Margelisch*

Noch offensichtlicher wird der Unterschied bei den Masthühnern. Während ein Knospe-Betrieb in der Schweiz maximal 500 Masthühner pro Gruppe und maximal 2 000 Tiere insgesamt halten darf, schreibt die EU-Bioverordnung eine maximale Gruppengrösse von 4 800 Tieren vor.

Auch hinsichtlich der erlaubten Zuchtmethoden gibt es Unterschiede, beispielsweise im Rindviehbereich. In der Schweizer Biolandwirtschaft dürfen keine Zuchttiere eingesetzt werden, die selber aus einem Embryotransfer (Begriffserklärung siehe Kasten) stammen. In der Bioverordnung der EU ist der Einsatz solcher Stiere erlaubt. Die Durchführung von Embryotransfers ist in der Bioproduktion allerdings sowohl in der Schweiz als auch in der EU verboten und nur in der konventionellen Landwirtschaft gestattet.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Biosiegeln sind äusserst vielseitig und beinahe endlos. Für

die Konsumenten wird es dadurch praktisch unmöglich inmitten von diesem (Bio)-Label-Dschungel die Übersicht zu behalten. Denn selbst innerhalb des Schweizer Markts gibt es mittlerweile verschiedene Bio-Labels mit unterschiedlichen Standards. Nebst der Bio-Knospe und Demeter hat in der Zwischenzeit jeder namhafte Grossverteiler ein eigenes Biosiegel ins Leben gerufen. Hinzu kommen die unterschiedlichen Bio-Labels aus dem Ausland. Label-Vergleiche, wie sie von einzelnen Organisationen immer wieder gemacht werden, können als Orientierung dienen. Trotzdem bleibt es leider dabei: Bio ist nicht gleich Bio! Insbesondere bei tierischen Produkten ist es als Konsument daher ratsam, auf bewährte Schweizer Bio-Labels zu setzen, die nach Knospe und/oder Demeter-Richtlinien produzieren. Dazu zählen selbstverständlich auch die *KAGfreiland*-Produzenten. ■

Embryotransfer

Durch Hormongaben wird beim Muttertier ein mehrfacher Eisprung ausgelöst. Die reifen Eizellen werden im Muttertier künstlich besamt. Die heranwachsenden Embryonen werden dann in Leihmütter verpflanzt, die sie schliesslich austragen. Bei diesem Verfahren handelt es sich um eine Art Leihmutter und wird insbesondere bei Tieren der Rindviehgattung praktiziert. Als Spender für die Ei- und Samenzellen werden Kühe bzw. Stiere ausgewählt, die aus züchterischer Sicht äusserst vielversprechend sind und dem

Zuchtziel sehr nahekommen. Der Vorteil besteht darin, dass innerhalb eines Jahres mehrere Jungtiere aus einer Anpaarung entstehen können und der Zuchtfortschritt entsprechend beschleunigt werden kann. Die einzelnen Nachkommen aus einem Embryotransfer haben zwar dieselbe Abstammung, sind genetisch allerdings nicht identisch. Es handelt sich also nicht um Klone, sondern um Geschwister, die sich genetisch unterscheiden. ■

Vielleicht können Sie sich noch daran erinnern, wie ich Ihnen vor zirka drei Jahren in meinem ersten Artikel für das KAGmagazin erzählt habe, dass ich in einem Walliser Bergdorf aufgewachsen bin. Als ich noch klein war, wurden dort Kühe in Ställen gehalten, in denen man selber kaum stehen konnte. So etwas wie einen Laufstall gab es damals noch nicht. Schon damals kam ich von dem Irrglauben ab, dass alle Nutztiere in der Schweiz genügend Platz zur Verfügung haben und sich nach Lust und Laune bewegen können.

Jene Ställe aus meiner Kindheit gibt es noch. Allerdings dürfen darin keine Tiere mehr dauerhaft gehalten werden. Die Nutztierhaltung – alleine in den letzten zwanzig Jahren – hat sich massiv verändert. Dass es im Bereich Tierwohl einige Verbesserungen gab, will ich gar nicht bestreiten. Wie das obige Beispiel zeigt, waren diese Verbesserungen auch zwingend nötig!

Dennoch sind die Veränderungen in der Nutztierhaltung nicht nur positiver Natur. So wurde früher beispielsweise das gesamte Tier verwertet. Man ass nicht nur die sogenannten Edelstücke, sondern auch Herz, Nieren und andere Innereien. Sich nur von Plätzli und Entrecôte zu ernähren, hätte sich auch praktisch niemand leisten können. So verfütterte man all das, was man selbst nicht essen konnte oder wollte, den Tieren und nutzte dafür so viele ihrer Produkte, wie nur möglich. Der Kreislauf war relativ simpel und überschaubar und spielte sich oft innerhalb einer Familie – oder in meinem Fall – innerhalb des Dorfes ab.

Der simple Kreislauf ist mittlerweile zu einem komplexen System entartet. Die allermeisten Konsumenten, welche nicht auf Fleisch verzichten möchten, verzehren hauptsächlich die Edelstücke. Das heisst, es muss für gleichviel Fleisch mehr geschlachtet werden. Denn ein Poulet beispielsweise besteht ja nicht nur aus Brustfleisch. Je nach Haltungssystem können Produzenten mehr oder weniger Tiere halten. Wer sich dazu entscheidet nur wenige Tiere zu halten und ihnen mehr Platz zur Verfügung zu stellen, muss dafür mit weniger Einnahmen

rechnen. Ohne die BTS- und RAUS-Beiträge und die diversen Label-Zuschläge würde sich das nur rentieren, wenn die Konsumenten einen höheren Preis für ihre Produkte bezahlen oder wenn mehr produziert würde. Für jeden Produzenten ist allerdings irgendwann der Punkt erreicht, an dem er nicht noch mehr Tiere halten darf oder will.

Um dennoch höhere Erträge zu erzielen, hat sich mittlerweile ein System etabliert, welches dem Tierwohl nicht gerecht wird und ihm vielleicht – trotz aller Bemühungen – auch nicht gerecht werden kann. Schuld an der Tierwohl-Misere ist aber nicht nur der Konsument, der nur sein Filet essen mag. Auch der Bauer ist nicht der alleinige Übeltäter, auch wenn es ihm oft nachgesagt wird. Nicht einmal die Detailhändler mit ihren hohen Margen können und sollen die alleinige Verantwortung für das Scheitern des Systems in Bezug auf das Tierwohl übernehmen.

Je länger ich bei KAGfreiland arbeite, desto mehr Player erscheinen auf dem «Spielfeld Tierwohl», denen man wunderbar die Schuld für die Missstände in der Nutztierhaltung in die Schuhe schieben könnte. Die Bauern trifft es nur deshalb so oft, weil sie an vorderster Front stehen. Je nach Mediengedaren oder Gutdünken der Bevölkerung trifft es hie und da auch mal die Detailhändler oder die Konsumenten. Nun gibt es aber auch noch andere Mitspieler wie beispielsweise Viehhändler, Bildungsanstalten im primären Sektor, Tierärzte, Labels und so weiter und so fort. Sie stehen nicht gerne im Rampenlicht, mischen aber dennoch tatkräftig mit. Dass nun ein einzelner Player das Spiel zu Gunsten des Tierwohls entscheiden wird, wage ich zu bezweifeln. Aber ich kann Ihnen versichern, dass KAGfreiland auch zukünftig die Rolle des Schiedsrichters einnehmen wird, um das Tierwohl der Schweizer Nutztiere weiter zu verbessern. ■

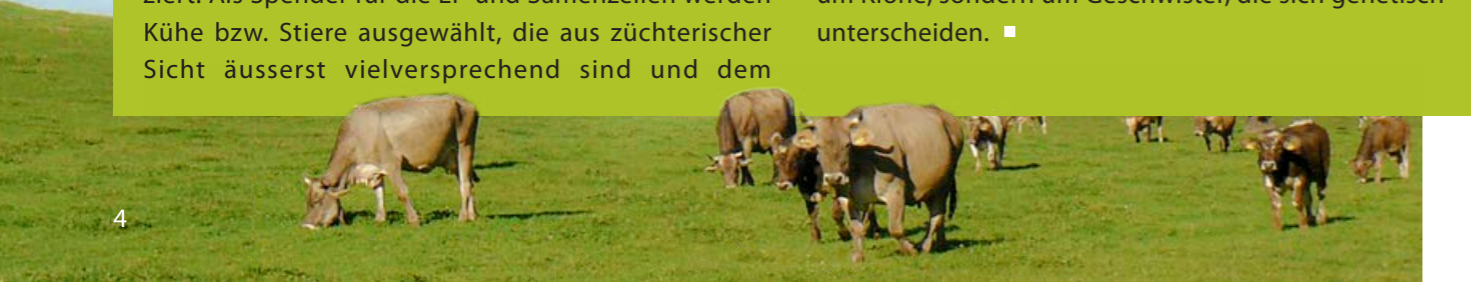
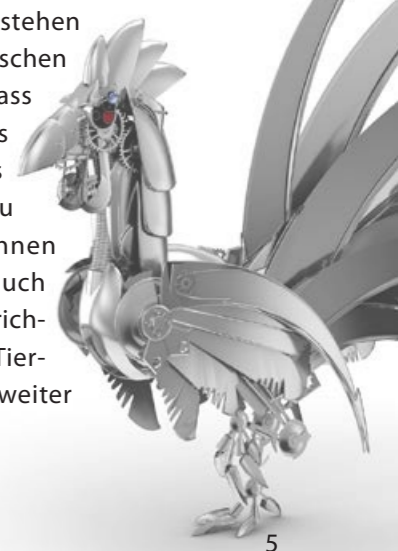


Bild: Dreamstime



Gefährlicher Restmüll auf unseren Wiesen

KAGfreiland unterstützt die neu lancierte Feuerwerksinitiative ■ *Simone Steiner*



Die Feuerwerksinitiative sorgt bei der Schweizer Bevölkerung für viel Gesprächs- und Zündstoff. KAGfreiland begrüsst die Initiative, denn sie kommt in vielerlei Hinsicht auch unseren Nutztieren zugute.

Rund um Silvester und den 1. August knallt es jedes Jahr; zum Leid von Wild-, Haus und Nutztieren, aber auch von psychisch beeinträchtigten Menschen und zum Schaden der Umwelt. Vor kurzem wurde deshalb die eidgenössischen Volksinitiative «Für eine starke Einschränkung von Feuerwerk» lanciert. Die Initianten rechnen mit dem Zustandekommen der 100 000 Unterschriften in Rekordeile. Ganz den Spass am Feuerwerk wollen die Initianten dem Schweizer Volk aber nicht verderben. «Feuerwerk der Kategorie F1 und F2, also Kleinf Feuerwerk wie Vulkane, Tischbomben, Wunderkerzen, Frauenfürze, Rauchbomben und Bengalfeuer sollen weiterhin erlaubt sein», sagt der Initiant und Hundetrainer

Roman Huber. Vom Verkauf und der privaten Verwendung jedoch künftig ausgeschlossen sein, sollen hingegen Feuerwerke der Kategorien F3 und F4 – wie Knallraketen und Batterien.

Heisst das, farbenprächtige und glamouröse Feuerwerk-Bouquets sind am Schweizer Himmel vielleicht bald Geschichte? Roman Huber winkt ab: «Nein, bei überregionalen Grossanlässen wie beispielsweise der Badenfahrt oder dem Züri-Fäscht kann der Kanton eine Bewilligung erteilen. Diese gibt es aber bestimmt nicht für Privatpersonen, die auf den Feldern einfach ihre lauten Knallraketen zünden möchten», so der Tierschützer.

Grundsätzlich sind Nutztiere lärmresistenter als unsere Haustiere. Allerdings reagieren vor allem viele Pferde sensibel auf Feuerwerkslärm. Aber insbesondere beim Abfall, der Feuerwerk hinterlässt, sieht KAGfreiland eine grosse Gefahr für Nutztiere. Die teils scharfkantigen

Raketenreste oder Rückstände aus anderen pyrotechnischen Gegenständen sind auf Wiesen, Weiden und Feldern schwer zu finden. Gelangen diese ins Futter oder werden von den Tieren beim Weidegang gefressen, stellen sie eine grosse Gefahr für Nutztiere dar und können zu Verletzungen, Krankheiten oder gar zum Tod führen (dies gilt natürlich auch für jeglichen anderen Abfall, welcher auf der Weide landet). Pro Jahr entstehen zudem zirka 300 Tonnen Feinstaub durch Feuerwerk. Bei darauffolgendem Niederschlag gelangt der Feinstaub in den Boden und auf Wiesen und somit ebenfalls in die Nahrung der Nutztiere. Nicht zuletzt besteht auch durch das Zünden von Feuerwerkskörpern in der Nähe landwirtschaftlicher Gebäude eine erhöhte Brandgefahr. Eine Einschränkung von Feuerwerk kommt also unseren Nutztieren zugute. ■

Coq au Vin vom Suppenhuhn

für 8 Portionen

2 Suppenhühner
10 Mittelgrosse Zwiebeln
8 Mittelgrosse Karotten
4 Knoblauchzehen
150g Speck, geräuchert
1l Rotwein
1 Ingwer, walnussgross
4 Lorbeerblätter
Rosmarin, Thymian und Petersilie
Salz, Pfeffer und Currypulver
Olivenöl zum Anbraten



- 1 Die Suppenhühner zur einfacheren Handhabung jeweils in acht Teile zerlegen: Die Schenkel jeweils im Gelenk abtrennen, die Brust vierteln.
- 2 Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in vier Stücke schneiden. Den Speck in Streifen schneiden.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 4 Alle Hühnerteile in einer Pfanne von beiden Seiten braun anbraten. Anschliessend in einen genügend grossen Bräter legen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
- 5 Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und die Karotten ebenfalls in der Pfanne anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Alles einmal kurz aufkochen lassen und in den Bräter geben. Die Kräuter im Bräter verteilen.
- 6 Den Bräter mit Deckel in den Backofen stellen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Den Coq au Vin zwei Stunden schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit den Bräter herausnehmen und die Fleischteile einmal wenden.

Arbeitszeit: 30 Min.
Kochzeit: 2 h
Originalrezept: www.chefkoch.de

Kalbs-Spareribs

für 4 Portionen

2 kg Kalbs-Spareribs
100 ml Sojasauce
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
2 Knoblauchzehen
¼ TL Cayenne-Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 EL Zucker
Schnittlauch
Granatapfel



- 1 Aus der Sojasauce, dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, den fein gehackten Knoblauchzehen, dem Cayenne-Pfeffer und dem Olivenöl eine Marinade machen. Die Marinade über die Spareribs giessen und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.
- 2 Zwei Stunden vor der definitiven Zubereitung die Spareribs aus dem Kühlschrank nehmen, damit diese Raumtemperatur annehmen. Anschliessend aus der Marinade nehmen und diese aufbewahren.
- 3 Den Ofen auf 170 Grad (Heissluft eher 150 Grad) vorheizen. Die Kalbs-Spareribs eine Stunde zugedeckt mit Aluminiumfolie im Backofen (auf mittlerer Schiene) garen. Den Zucker mit der Marinade vermischen. Die Alufolie entfernen und die Spareribs mit der Marinade bestreichen und unter Zuschaltung des Grills für ca. zehn Minuten zu Ende garen bis diese schön kross sind.
- 4 Bei der Fertigstellung mit Schnittlauch und Granatapfelkernen garnieren.

Arbeitszeit: 15 Min.
Kochzeit: 70 Min.
Originalrezept: www.hagengrote.ch

KAGfreiland-Onlineshops

An den Festtagen muss nicht immer ein Fondue Chinoise serviert werden. Zwei alternative Menüvorschläge finden Sie auf der Seite 7 im Magazin. Die Zutaten für das klassische oder auch das alternative Weihnachtsmenü finden Sie in der *KAGfreiland*-Metzgerei Eichenberger. Hier kann sowohl online als auch vor Ort bestellt werden.

Metzgerei Eichenberger

Bachtelstrasse 2, 8622 Oberwetzikon
044 970 18 93 | www.eichenbergermetzgerei.ch

Weihnachtsgeflügel

Vock Lukas & Esther
5524 Niederwil | www.wendelinhof.ch

Rindfleisch im Mischpaket oder einzeln

Böhler Daniel
5465 Mellikon | www.bioboehler.ch

Fleisch vom Rind, Schwein und Huhn

Studer Hansjörg
8252 Schlatt TG | www.uehlehof.ch

Weitere Angebote in Ihrer Nähe finden Sie unter:
www.kagfreiland.ch



Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Rufen Sie uns an.

Online haben Sie die Möglichkeit, unter www.kagfreiland.ch/unterstuetzung/spenden für ein Projekt oder allgemein zu spenden.

Herzlichen Dank, dass Sie KAGfreiland weiterhin unterstützen!

Benützen Sie den beigefügten Einzahlungsschein. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung. Spendenkonto: IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5



KAG freiland
für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

KAGfreiland · Bachmattweg 18 · 5000 Aarau
Tel. 071 222 18 18 · info@kagfreiland.ch
Spendenkonto: IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5