

INTERVIEW: Die Tierhaltung und Fütterung ist mit jener in der Schweiz vergleichbar

«Sie wollen nicht möglichst viel exportieren»

Fritz Rothen ist Geschäftsführer von IP-Suisse und war letzte Woche zusammen mit dem Bundesrat und seiner Delegation auf Mercosour-Reise. Im Interview erzählt er von seinen Eindrücken der Reise.

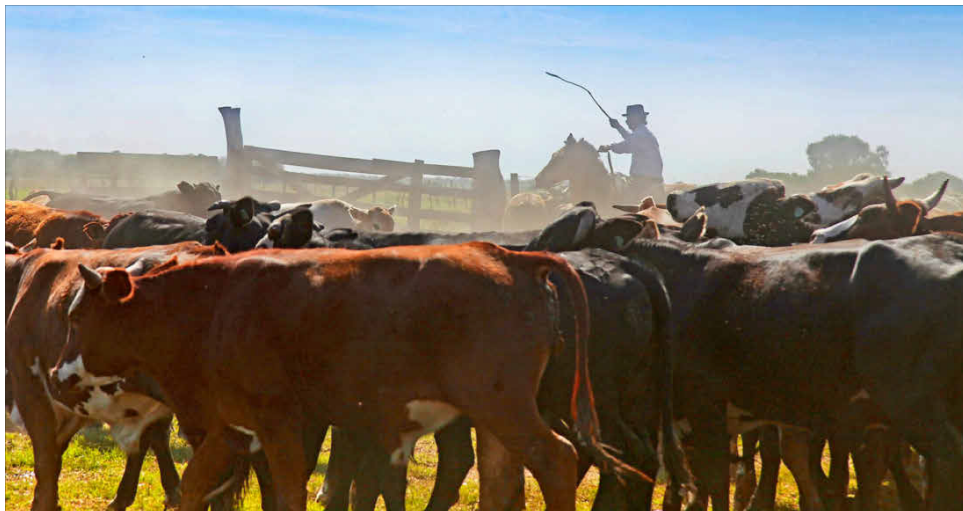
INTERVIEW:
ANJA TSCHANNEN

«Schweizer Bauer»: Warum sind Sie auf die Reise mitgegangen?

Fritz Rothen: IP-Suisse hat eine persönliche Einladung vom Bundesrat erhalten, und der Vorstand hat beschlossen, dass wir an der Reise teilnehmen. Es stand in unserem Interesse, in diese Länder zu gehen, mit denen Handelsverträge angestrebt werden, und uns die Sache vor Ort anzuschauen. Denn es ist immer besser, sich selber ein Bild zu machen und mit den Leuten aus der Region persönlich zu sprechen und Kontakt aufzunehmen.

Was ziehen Sie für eine Bilanz?

Es war eine anspruchsvolle und intensive Reise, wir haben in dieser Woche über 20 000 km zurückgelegt. Meine Bilanz ist sehr positiv. Wir haben sehr breite und viele Informationen erhalten und konnten mit vielen Leuten sprechen. Nicht nur mit den Politikern und mit den Verhandlungsdelegationen, sondern auch mit den Produzenten. Ich habe gemerkt, dass es den



«Ich habe gemerkt, dass es den vier Ländern nicht darum geht, möglichst viele landwirtschaftliche Produkte zu exportieren», sagt Fritz Rothen. (Bild: Lucas Huber)

vier Ländern nicht darum geht, möglichst viele landwirtschaftliche Produkte zu exportieren. Sie erhoffen sich mit den Handelsverträgen unter anderem eine Verbesserung ihres Bildungswesens und der Logistik. Sie wollen ihre Länder voranbringen, und dafür brauchen sie die Unterstützung der Schweiz. Ausserdem sind die Länder Uruguay, Paraguay, Argentinien und Brasilien nicht eine Einheit. Mit den Handelsverträgen hoffen sie auch auf eine Verbesserung ihrer Beziehung untereinander. Das war für mich eines der Aha-Erlebnisse.

Was war das andere Aha-Erlebnis?

Dass die Nachhaltigkeit in diesen Ländern ein wirkliches Thema ist, welches immer wieder auf den Tisch kommt und für alle wichtig ist. Das hat mich überrascht.

Waren Abholzung und Tierhaltung, insbesondere Feedlots, ein Thema? Und haben Sie das auf Ihrer Reise gesehen?

Beides wurde als Thema und Problematik, vor allem in Brasilien, diskutiert. Wir haben auch Leute von Umweltorganisationen und von WWF getroffen. Wir selber waren in Brasilien nicht in einem Gebiet, in dem Abholzung und Feedlots vorkommen. Wir haben das nicht vor Ort gesehen.

Was haben Sie bezüglich Landwirtschaft bemerkt?

Wir waren in Paraguay und Uruguay auf den Schlachthöfen, in denen die Tiere geschlachtet werden, deren Edelstücke in die Schweiz importiert werden. Dort ist aufgefallen, dass die Schlachthöfe in mehreren Generationen von Familien geführt werden, die selber rund um den Schlachthof Tiere halten. Dann gibt es viele Bauern, die für den Schlachthof produzieren, aber einige hundert Kilometer oder mehr entfernt ihre Höfe haben. Im Bereich Tiertransporte werden wohl nicht alle unsere Schweizer Vorschriften erfüllt. Aber punkto Weidehaltung und Fütterung ist die Produktion mit

unserer vergleichbar. Die Tiere sind im Sommer und Winter draussen und werden zum Beispiel in Paraguay nur im Winter und für die Ausmast mit Mais gefüttert. Auf dem Hof, den wir in Argentinien besucht haben, wird ausschliesslich Gras gefüttert. Es stehen riesige Flächen zur Verfügung. Die Rinder, deren Edelstücke in die Schweiz importiert werden, werden sehr extensiv gehalten.

War die Grundeigentumsstruktur ein Thema?

Ich habe mit einem Landwirt gesprochen, der 4500 ha Land und ca. 5000 Tiere hat und der für den EU-Markt produziert. Um für die EU produzieren zu dür-

fen, müsse man sich zertifizieren lassen, sagte er. Dies sei aber kleinen Bauern mit nur 300 ha Land nicht möglich. Er bekomme zudem aktuell nur 5 Cent pro kg Schlachtgewicht mehr, wenn er für den EU-Markt produziere. Entlang der ganzen Wertschöpfungskette geht noch zu viel verloren.

Hat es etwas Überraschendes gegeben, oder hat die Reise dem entsprochen, was Sie erwartet haben?

Mich hat die Verhandlungsdelegation der Schweiz und auch der vier Länder überrascht. Sie haben mich fachlich überzeugt und wirken vertrauensvoll. Die Bedürfnisse und Problematiken der verschiedenen Länder werden wahrgenommen. Es herrscht viel Verständnis, und man beharrt nicht stur auf Forderungen, sondern will wirklich verhandeln.

Was bleibt Ihnen von der Reise besonders in Erinnerung?

Es gibt viele positive Aspekte, die mir bleiben werden. Die Länder, die Leute. Ganz besonders aufgefallen ist mir, dass die Leute wirklich wollen. Sie haben eine sehr positive Einstellung, obwohl es ihnen weniger gut geht als uns und obwohl dort mehr Armut herrscht, die Logistik und das Bildungswesen schlechter sind. Sie sehen Chancen und jammern nicht über Probleme und Dinge, die nicht gehen. Damit habe ich nicht gerechnet, und das hält einem auch wieder einmal den Spiegel vor. Ich selber habe auch Chancen gesehen und zwar im Käsemarkt. Der Bedarf an Käse ist vorhanden. Man kann dort durch Pionierarbeit etwas herausholen.

LESERBRIEFE

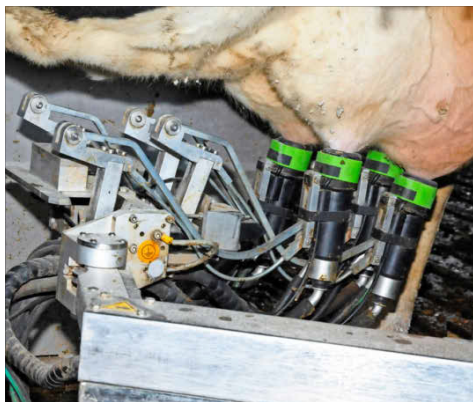
«Melkroboter erfüllen neue Bedürfnisse»

Offener Brief an den Geschäftsführer der Sortenorganisation Walliser Raclette AOP, Urs Guntern, bezüglich des Artikels «Walliser Raclette verbietet den Einsatz von Melkrobotern» im «Schweizer Bauer» vom 5. Mai.

Sehr geehrter Herr Guntern, geschätzte Delegiertenversammlung. Wenn die Menschheit sich nicht verrechnet hat, befinden wir uns im Jahr 2018; in welcher Ära haben Sie die letzten 20 Jahre verbracht? Ich schreibe diesen Leserbrief als Privatperson und nicht als Unternehmer, der sich täglich für Tierwohl und ethisch vertretbare, zeitgemässe Milchproduktion einsetzt. Ich betone, ich schreibe Ihnen allen als Privatperson, die die Geburtsstunde des freiwilligen Melkens mit all seinen Vorteilen für Tier und Mensch miterlebt hat.

Aussagen wie «Milch, die von Melkrobotern gemolken ist, kann nicht gut zu Käse verarbeitet werden» und ähnliche Aussagen, sind eigentlich eine Verleumdung und basieren nicht auf realen, spezifischen Fakten, sondern basieren auf allgemeinen Zahlen, die von Gruyère & Co. vor über 15 Jahren erhoben worden sind und auf deren allgemeinen Aussagen, die weder produktspezifisch noch zeitgemäss sind.

Dazu werden keine Unterschiede bzgl. Fabriken gemacht. Bekannt ist, dass es Fabriken gibt, die seit weit über zehn Jahren Gruyère-Milch melken und die besten Resultate



«Die Milchleistung wie auch die Kuh und ihre Bedürfnisse haben sich komplett verändert, und ein automatisches Melksystem trägt dem Rechnung», so Tiziano Ziliani. (Bild: röt)

te in der Milchqualität der gesamten Käseerzeugnisseigenschaften haben. Die Milchleistung wie auch die Kuh und ihre Bedürfnisse haben sich in den letzten 30 Jahren komplett verändert, und ein automatisches Melksystem trägt dem komplett Rechnung. Die Arbeitsweise auf dem Betrieb laut Ihnen und Ihren «Kollegen» der Gruyère AOP darf sich im Gegensatz zu Ihrer Arbeitsweise in der Käseherstellung nicht verändern.

Damit meine ich, abgesehen vom höchsten Tierwohl durch mehrmaliges, freiwilliges Melken, dies v. a. anfangs der Laktation, wird die Lebensqualität

des Landwirts ebenso extrem verbessert. Der Landwirt muss, laut Ihren Aussagen in seiner Entwicklung stehen bleiben; arbeiten wie zu Zeiten von «Ueli

der Knecht». Sie aber verarbeiten die Milch zum Käse dann jedoch zeitgemäss z. B. mit neusten Technologien. Das heisst, Sie wenden Ihren Käse heutzutage auch nicht mehr von Hand. Ich könnte hier noch viel länger ausführen, aber ich setze jetzt hier einen Punkt. Da ich jetzt 20 Jahre lang als Privatperson und Unternehmer zugeschaut habe, ist jetzt endlich einmal Schluss. Einzelne, ahnungslose Kommentaren, die diese Information bereits seit längerem von mir erhalten haben, kaufen heute zum Beispiel keinen Gruyère-Käse mehr. Die Konsumenten müssen aufgeweckt werden. Das Tierwohl steht bei den Konsumenten heute an oberster Stelle, und Sie und Ihre «Kollegen» rudern sinnlos dagegen an, v. a., wenn die Milchqualität absolut nicht darunter leidet, sondern bei einer nicht gestressten Kuh verbessert wird!

Tiziano Ziliani
Ingenieur Agronom ETH,
Härkingen SO

MEDIENSCHAU I

«Hüttenkäse heimgebracht»

Vor vierzig Jahren sei Max Sprenger von seiner alten Heimat in Amerika in die Schweiz zurückgekommen und habe den Hüttenkäse in der Schweiz be-

MEDIENSCHAU II

Kontrollen oft angemeldet

Sieben Kantone hätten es im letzten Jahr bei den regelmässigen Tierschutzkontrollen bei Bauern vor Ort weniger genau genommen, als es das Gesetz

Ostschweiz AM SONNTAG

Sonntagszeitung

kannt gemacht, schreibt die «Ostschweiz am Sonntag». Der Auswanderer sei in die Schweiz zurückgekommen, um den Cottage Cheese hierzulande zu etablieren. Heute beliefere das Familienunternehmen Sprenger Fine Food unter anderem Spitäler und die Migros. «Wir sind stolz darauf, als kleines Unternehmen so erfolgreich produzieren zu können. Wir sind der Konkurrenz meist eine Nasenlänge voraus, werden aber auch immer wieder von diesen kopiert», so Sprenger. Ein gesunder Konkurrenzkampf sei jedoch wichtig und sporne an, sich immer weiter zu verbessern. ats

verlange. Wie die «Sonntagszeitung» berichtet, hielten sich bei den unangemeldeten Kontrollen 19 Kantone an die vorgeschriebene Quote von mindestens zehn Prozent. Im Wallis seien beispielsweise nur 5,8 Prozent der Inspektionen unangemeldet erfolgt. Viele Bauern würden ihre Betriebe oft im Nebenerwerb betreiben, begründe der Kanton Wallis die tiefen Werte bei den unangemeldeten Kontrollen «Ohne Anmeldung sind die Betriebsleiter häufig nicht vor Ort. Die Inspektoren stehen so oft vor verschlossenen Türen», sagt der verantwortliche Walliser Kantonstierarzt Eric Kirchmeier. ats/blu

REKLAME

REKLAME

Probleme mit hohen Zellzahlen?

ZellZahlKiller

hilft schnell und sicher!!

Schweizer Qualität seit 1962



www.kuenzle-farma.ch
Tel. 071 414 0 414

Mit Pflanzenschutzmittel kennen wir uns aus. Profitieren Sie von der guten Beratung für das beste Produkt, dem günstigsten Preis und dem schnellen Lieferservice!

Lagerhaus Lohn
Maison Virchoux
www.lagerlohn.ch

032 677 50 10