

Auf dem Tischgrill gebratene Wachteleier



David Eppenberger

Die kleinen Eier vom Wachtelhof im luzernischen Wauwil sind beliebt. Deshalb wollen die Kaufmanns die Wachtelzucht auf ihrem Biobauernhof vergrössern. Ob die Eier künftig die Bio-Knospe tragen dürfen ist aber noch ungewiss. **3**

INTERVIEW

„Das bäuerliche Milieu bietet sich für starke Geschichten an“ **5**

Regisseurin Bettina Oberli dreht für die Schweizer Bauern TV-Spots, welche die Leistungen der Schweizer Landwirte für die Gesellschaft kurz, knapp und mit einer Prise Humor erzählen sollen.

HONIG | BIENEN

Imker erwarten Rekordernte **7**

Während im Vorjahr im Winter viele Bienenvölker verendeten, sieht es für die Imker diesen Jahr besser aus: Die Völkerverluste fielen massiv kleiner aus. Zudem sorgt der warme Frühling voraussichtlich für ein Honigrekordjahr.

ACKER | BAU

Mit weniger Pflug gegen den Klimawandel **8**

Bearbeiten Bauern ihre Böden nur oberflächlich, schonen sie das Klima. Bislang war dies eine Technik für konventionelle Betriebe. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat nun gezeigt, dass ein klimaneutraler Ackerbau auch in der Bio-Landwirtschaft möglich ist – und zu höheren Erträgen führt.

ZAHLEN | KURVEN **4**

Butter verursacht am meisten Treibhausgase

Die Klimabilanzen einzelner Produkte unterscheiden sich deutlich. Besonders gross sind die Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Produkten.

KAUFEN | GENIESSEN **9**

Titel zu kaufen und geniessen

Ob auf dem Grill, im Salat oder als Ratatouille: Die energiearme und leicht verdauliche Zucchini ist ein vielseitiges Sommergemüse.

Daten | Termine **10**

News | Mails **11**

Gezeichnet | Gelacht **11**

Auf dem Tischgrill gebratene Wachteleier

Die kleinen Eier vom Wachtelhof im luzernischen Wauwil sind beliebt. Deshalb wollen die Kaufmanns die Wachtelzucht auf ihrem Biobauernhof vergrössern. Ob die Eier künftig die Bio-Knospe tragen dürfen ist aber noch ungewiss.

Von David Eppenberger

Gebratenes Wachtelei mit Raclette. Das ist die Leibspeise von Sepp Kaufmann. Gästen bietet er gerne einen Wachtelei-Likör an. Der Name ist auf dem Wachtelhof in Wauwil Programm. Zwar liefern die 32 Milchkühe im Stall immer noch das Haupteinkommen für den in Generationengemeinschaft geführten Landwirtschaftsbetrieb. Doch als zweites Standbein hat sich die Familie ganz dem kleinen Hühnervogel verschrieben.

Die domestizierte Japanwachtel ist nahe verwandt mit der bei uns wild vorkommenden Wachtel. Nur bekommt man die scheuen Tiere in der Natur selten zu Gesicht. Anders auf dem Wachtelhof: Im ehemaligen Schweinestall leben zurzeit 250 Legewachteln und legen täglich rund 200 Eier. Zurzeit befindet sich die Wachtelzucht noch im Aufbau. „Die Eier und das Wachtelfleisch verkaufen wir alles direkt ab Hof“, sagt Sepp Kaufmann Junior. „Vor allem an Liebhaber und an Leute, die sich der Wachteleier-Kur unterziehen.“ Die Heilwirkung der rohen Wachteleier ist legendär: Therapeuten empfehlen gegen eine Vielzahl von Leiden die Einnahme von täglich vier bis sechs rohen Eiern über eine längere Zeit.

Wie ein Huhn legt eine Wachtel etwa ein Ei pro Tag. Ansonsten gibt es aber kaum Gemeinsamkeiten mit der Hühnerhaltung.



Sepp Kaufmann hält seine Wachteln in geräumigen hohen Volieren. (de)

Die Wachteln legen die nur 11 bis 14 Gramm schweren Eier beispielsweise wild verteilt im Gehege während des ganzen Tages auf dem Boden ab und nicht wie Hühner am Morgen in die Nester.

Der Traum von den Bio-Wachteleiern

Das Tierschutzgesetz erlaubt 120 Tiere auf fünf Quadratmeter Fläche und das Gehege muss mindestens 40 cm hoch sein. „Zu viele Tiere und eine zu tiefe Mindesthöhe“, findet Kaufmann. Solche Haltungssysteme seien nicht tiergerecht. Seine Wachteln leben deshalb in geräumigeren, hohen Volieren mit viel mehr Fläche als gesetzlich vorgeschrieben.

Eigentlich möchte die Familie die Eier und das Fleisch künftig sogar mit dem Label von Bio Suisse vermarkten. Sie wären die ersten in der Schweiz. „Mit der Knospe wäre die Vermarktung einfacher“, sagt Alice Kaufmann, die für das Marketing zuständig ist. Schliesslich wolle man die Pro-

duktion in den nächsten Jahren deutlich ausweiten. Vom Veterinäramt hätten sie die Erlaubnis für 800 Legewachteln. Und die Voraussetzungen für Bio wären gegeben: Der 32 Hektaren grosse Bauernhof befindet sich zurzeit in der Umstellungsphase auf biologischen Landbau. Doch ein Paragraph in den Bio Suisse-Richtlinien sorgt vorerst noch für Unsicherheiten: Dieser schreibt einen mehrheitlich begrünten Auslauf mit Büschen, Steinen, grösseren Holzstücken und einem Unterschlupf vor. Kaufmann runzelt die Stirn: „Soll mir jemand zeigen, wie ich die kleinen Eier im Gras und unter Büschen finden soll.“ Wachteln seien zudem gute Flieger. Der Auslauf müsste also gedeckt sein, was technisch kaum machbar sei. Der Wachtel-Bauer aus Wauwil ist überzeugt, dass die schreckhaften Wachteln im Freien unter den Angriffen von Katzen oder Raubvögeln sogar leiden würden. „Es wird eine Lösung geben“, ist Alice Kaufmann zuversichtlich. Man befindet sich im Gespräch mit Bio Suisse. Zu viel Herz-



Einwöchige Wachtelküken: In sechs Wochen legen sie bereits Eier. (de)

blut hat die Familie bereits in die eigene Wachtelzucht gesteckt, als dass sie sich von solchen Diskussionen beirren liesse.

Gebratenes Wachtelchen

Vor einer Woche sind auf dem Wachtelhof die winzigen Küken geschlüpft. Unter einer Wärmelampe legen die Vögelchen schnell

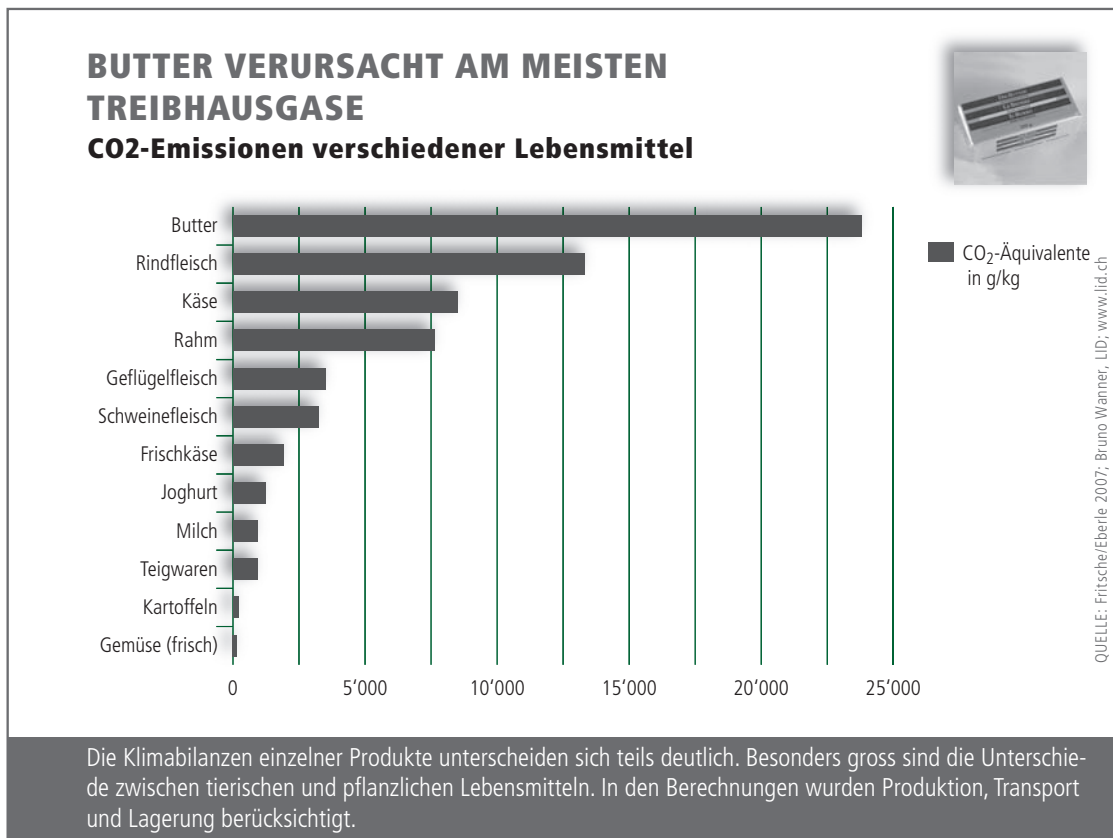
an Gewicht zu. Die Hennen sind frühreif und beginnen bereits nach sieben Wochen mit dem Eierlegen. Bis zu 300 im Jahr können es sein.

Auf dem Speiseplan machen die dekorativen Eier gekocht eine besonders gute Falle oder als Mini-Spiegelei auf dem Tischgrill. Bei Heilkuren gewährt Alice Kauf-

mann einen Spezialpreis, sonst verkauft sie eine Zwölferpackung für fünf Franken. Wenn die Legeleistung abnimmt, werden die alten Tiere durch frische auf dem eigenen Betrieb nachgezogene Wachteln ersetzt und nach einem Haus-Rezept zu einer Trockenwurst verarbeitet. „Bei uns wird nichts weggeschmissen“, sagt Alice Kaufmann. Die Hähne werden neun Wochen gemästet bis zu einem Gewicht von etwa 180 Gramm. Danach werden sie auf dem eigenen Betrieb geschlachtet und als Delikatesses verkauft. „In einem Menü braucht es pro Person etwa zwei Wachteln“, so die Marketingverantwortliche. Weil knusprige Wachteln in Schweizer Küchen noch selten anzutreffen sind, hält sie für Besucher – und von denen gibt es immer mehr –, einen ganzen Ordner mit Rezepten bereit.

redaktion@lid.ch

ZAHLEN | KURVEN



„Das bäuerliche Milieu bietet sich für starke Geschichten an“

Regisseurin Bettina Oberli dreht für die Schweizer Bauern TV-Spots, welche die Leistungen der Schweizer Landwirte für die Gesellschaft kurz, knapp und mit einer Prise Humor erzählen sollen.

Von Markus Rediger

Während den Dreharbeiten im Emmental haben wir ein Gespräch mit der Herbstzeitlosen-Macherin Bettina Oberli, ihrer Beziehung zur Landwirtschaft und ihren Filmprojekten geführt.

LID: Welche Beziehung haben sie zur Landwirtschaft und was glauben sie, warum sie als Regisseurin für die Kurzfilme der Schweizer Bauern angefragt wurden?

Bettina Oberli: Die Anfrage für die Spots kam wahrscheinlich wegen dem Film „Die



Bettina Oberli (hier mit Alexander Jaggi, Creative Director von Jung von Matt) dreht für die Schweizer Bauern TV-Spots. (mr)

Herbstzeitlosen“, wohl weniger wegen dem Kriminalfilm „Tannöd“. Beide spielen jedoch im ländlichen Umfeld, zu dem ich eine enge Beziehung habe. Grundsätzlich fühlt man sich angezogen von Dingen, die einem vertraut sind. Ich bin in einem Bauerndorf aufgewachsen, habe oft Ferien bei meinen Grosseltern im Emmental verbracht und war immer gerne auf Bauernhöfen.

Die Geschichten müssen in kürzester Zeit viel aussagen

Das bäuerliche Milieu bietet sich an für starke Geschichten. Mit Filmen dieser Art wird die Schweiz sehr spezifisch dargestellt, die Filme bekommen eine Identität und die ländliche Umgebung in der die Filme spielen ist einmalig und nicht austauschbar. Beim Film Die Herbstzeitlosen war es spannend in einem ländlichen Dorf über universelle Themen wie Befreiung und Freude im Alter zu sprechen. Das Ganze

dann verwurzelt in der bäuerlichen Welt ergibt eine sehr reizvolle Mischung, die nicht nur beim Schweizer Publikum gut ankommt, sondern auf der ganzen Welt.

LID: Globalisieren, sich öffnen, grösser werden, mehr produzieren: Ist das die Zukunftsperspektive für die Schweizer Bauernfamilien?

Oberli: Ich bin da zu wenig nahe am Geschehen. Doch grundsätzlich braucht es wie überall die Balance zwischen dem Altbewährten und dem Neuen. Ich glaube man soll sich der Öffnung stellen, sich nicht einkapseln, denn dies ist die Welt, die wir so geschaffen haben wie sie heute ist. Wir haben eine Verantwortung und sollen einen Mittelweg finden, herausfinden was gesund ist und bleiben soll und was sich verändern sollte. Heikel wird es, wenn Landwirtschaftsthemen benutzt werden, um politische oder wirtschaftliche Interessen zu befriedigen.

Bettina Oberli

Bettina Oberli wurde 1972 in Interlaken geboren und ist in Meiringen aufgewachsen. Oberli studierte an der Hochschule für Gestaltung und Kunst Zürich (HGKZ) im Studienbereich Film/Video. Im Jahr 2000 erhielt Sie ihr HGKZ-Diplom als Regisseurin. Nach der Ausbildung folgten verschiedene Assistenzen in New York und Berlin und mehrere Auftragsfilme. Ihre bisher erfolgreichsten Filme waren „Die Herbstzeitlosen“ (2006) und „Tannöd“ (2009). Für diese beiden Filme wurde Oberli mit Filmpreisen ausgezeichnet.

LID: Die Filme, die sie drehen haben ja nichts zu tun mit Politik. Welches Bild der Landwirtschaft wollen sie zeigen, geht es ihnen darum, Werte zu kommunizieren?

Oberli: Ja, aber es ist wichtig, dass wir ein Bild der modernen Bauernfamilie zeigen, nicht aus Gotthelfs Zeiten und nicht den Ballenberg, sondern eine reale Welt, neuzeitliche Betriebe und Familien.

Der übernächste Film wird wieder auf dem Land spielen, auf einem Bauernhof

Wir wollen nicht die Nostalgie aufleben lassen. Die Werte sind allgemein in der Gemeinschaft wichtige Themen und präsent, nicht nur bei den Bauern, die Offenheit, die Verbundenheit mit der Natur, die Verantwortung und Sorgfalt.

LID: Was erwarten sie, wenn die Filme ausgestrahlt werden? Was sollen sie bewirken?

Oberli: Sie sollen schön sein, gefallen und ästhetisch wirken. Man soll die Spots gern anschauen und die Botschaft verstehen, dass der Bauer mehr ist als man sich allgemein vorstellt.

LID: Die Filme werden im Emmental gedreht. Hat dies einen bestimmten Grund?

Oberli: Es ist Zufall, dass die Höfe auf denen gedreht wird in der Region von Trub liegen, wo auch „Die Herbstzeitlosen“ verfilmt wurde. Wir suchten einen schönen Ort, abgelegene Höfe in intakter, unverbauter Landschaft, ohne Neubausiedlung im Hintergrund. Das Emmental ist sehr beliebt und in der ganzen Schweiz ist die Wahrnehmung positiv. In der Sprache wollten wir bewusst keinen Dialektmix, kein Durchschnittsschweizerisch. So spricht die ganze



Die Dreharbeiten im Emmental dauerten vier Tage. (mr)

Familie den gleichen Dialekt und das wirkt authentisch.

LID: Auf Bauernhöfen wurde gefilmt, aber man lässt Schauspieler die Bauern spielen, ist das noch authentisch?

Oberli: Das Grundkonzept sieht vier kleine Filme vor, jede Geschichte mit einer Pointe und eine Aha-Erlebnis. Die Aussage in den TV-Spots soll glaubwürdig sein, die Geschichten müssen in kürzester Zeit viel aussagen, im Timing sein und den richtigen Humor enthalten. Schauspieler haben gelernt eine Rolle authentisch zu spielen, haben Erfahrung vor der Kamera zu stehen. Dies ist mit Laienschauspielern sehr viel schwieriger. Zwar nicht unmöglich, doch mit grossem Aufwand verbunden.

LID: Wie sind sie mit dem ersten Drehtag zufrieden?

Oberli: Eigentlich gut. Wir benötigten etwas mehr Zeit als geplant. Aber das Filmen mit Tieren dauert immer etwas länger. Wir hatten Glück mit dem Wetter. Mit einem Filmdreh wird immer eine ganze Maschine in Gang gesetzt. Je mehr Leute involviert

sind, desto komplexer wird es. Doch ich bin zufrieden.

LID: Wie sieht es mit anderen Projekten von ihnen aus?

Oberli: Mein nächster Film spielt in der Stadt. Wenn alles so läuft wie ich es mir vorstelle, wird der übernächste Film wieder auf dem Land spielen, auf einem Bauernhof. Ich möchte eine Familiengeschichte erzählen und ein Liebesdrama, eine Tragödie.

Erstmals Kurzfilme im Edelweisslook

Von 2006 bis 2011 warben Promis im Edelweisshemd für die Leistungen der Schweizer Bauern. Ab dem Herbst 2011 treten Bauern selbst im Edelweisshemd auf. In vier TV-Spots werden die Produktion von Lebensmitteln und die gemeinwirtschaftlichen Leistungen der Bauernfamilien thematisiert. Die TV-Spots wurden von der Werbeagentur Jung von Matt in Zürich geschaffen, inszeniert werden die 30-Sekunden Kurzfilme von Bettina Oberli.

Imker erwarten Rekordernte

Während im Vorjahreswinter viele Bienenvölker verendeten, sieht es für die Imker dieses Jahr besser aus: Die Völkerverluste fielen massiv kleiner aus. Zudem sorgt der warme Frühling voraussichtlich für ein Honigrekordjahr.

Von Jonas Ingold

In den letzten Jahren waren die Imker kaum je von guten Nachrichten verwöhnt. Im Winter starben jeweils ganze Völker, unter anderem wegen der Varroamilbe. Doch dieses Jahr scheint vieles besser.

Vom Verband deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) durchgeführte Erhebungen unter 900 Imkern aus der ganzen Schweiz haben ergeben, dass mehr als die Hälfte aller Imker keinerlei Völkerverluste zu beklagen hatten. Zum Vergleich: Noch im vorherigen Winter kamen nur knapp 20 Prozent aller Imker ohne Völkerverluste durch den Win-

Blutsaugender Parasit aus Asien

ji. Die Varroamilbe stammt ursprünglich aus Asien und ist in Europa seit den 1980er Jahren bekannt. Die Milbe ernährt sich vom Blut der Bienen, sie greift dabei vor allem die Brut an, was sich in geschädigten Bienen und rasch verendenden schlüpfenden Bienen zeigt. Bei entsprechend grosser Milben-Dichte fehlt so nach und nach der Nachwuchs und das Volk geht ein. Die Varroamilbe gilt als Hauptursache für das in den letzten Jahren vorkommende Bienensterben.



Die Bienen kamen dieses Jahr deutlich besser durch den Winter als im Vorjahr. (Giorgio Skory/landwirtschaft.ch)

ter, allerdings war dies im langjährigen Vergleich ein besonders schlechtes Jahr.

Deutliche Unterschiede zeigten sich bei den Kantonen. Während die Verlustrate im Kanton Genf mit mehr als 35 Prozent sehr hoch lag, hatten die Imker in den Kantonen Graubünden und Uri weniger als 10 Prozent Verluste zu verbuchen. Allerdings sind auch innerhalb der Kantone relative grosse Differenzen ersichtlich und die Anzahl erhobener Bienenstände ist unterschiedlich, weshalb die Bienenfreunde die Regionen nicht als Einflussfaktor sehen.

Gründe kaum bekannt

Warum im Winter 2008/09 so viele Bienenvölker verendeten und diesen Winter eine signifikante Verbesserung auftrat ist nicht geklärt, es existieren lediglich Vermutungen. So geht der VDRB davon aus, dass im letzten Sommer wahrscheinlich eine tiefere Milbenlast vorhanden war, als noch im Sommer 2009.

Die Analysen des Verbandes konnten aber aufzeigen, dass eine präventive Behandlung gegen die Varroamilbe, beispiels-

weise mit Ameisen- oder Oxalsäure, gute Resultate liefern kann. Die vorbeugende Behandlung ist demnach ein wichtiger Faktor im Kampf gegen das Bienensterben.

Rekordjahr in Aussicht

Für viele Landwirte war der trockene und warme Frühling kein Segen, für die Bienen und deren Imker hingegen präsentierte sich das Frühjahr von seiner besten Seite. Die Pflanzen blühten früh und weil kaum Regen herrschte konnten die Bienen praktisch nonstop fliegen und Nektar sammeln. Deshalb geht der VDRB bereits jetzt von einem guten Jahrgang aus und hofft gar auf ein neues Honig-Rekordjahr.

jonas.ingold@lid.ch

Mit weniger Pflug gegen den Klimawandel

Bearbeiten Bauern ihre Böden nur oberflächlich, schonen sie das Klima. Bisher war dies eine Technik für konventionelle Betriebe. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat nun gezeigt, dass ein klimaneutraler Ackerbau auch in der Bio-Landwirtschaft möglich ist – und zu höheren Erträgen führt.



Bei der schonenden Bodenbearbeitung wird anstelle eines Pflugs ein sogenannter Stoppelhobel eingesetzt. Dieser wendet nur die oberen fünf bis sieben cm. (FiBL)

Von Michael Wahl

Die Landwirtschaft trage massgeblich zum Klimawandel bei, erklärte FiBL-Direktor Urs Niggli bei der Präsentation der Forschungsergebnisse am 8. Juni. Weltweit verursacht die Landwirtschaft rund ein Drittel aller Treibhausgase – etwa durch Bodenerosion, Tierhaltung, intensive Bodenbewirtschaftung oder Reisanbau. Die Landwirtschaft müsse klimafreundlicher werden, forderte Niggli, zumal in anderen Bereichen wie beispielsweise beim Verkehr oder bei Heizungen in den nächsten Jahrzehnten Sparmassnahmen geplant seien. Bleibe man untätig, werde die Landwirtschaft zu einer immer grösseren Verursacherin von Treibhausgasen.

Ackerbau soll klimaneutral werden

Grosses Einsparpotenzial liegt etwa im Ackerbau. Heute bestellen Bauern ihre Felder meist mit dem Pflug, mit dem sie die Böden tiefgründig bearbeiten. Das hat Vorteile, wird damit doch das Unkraut wirksam eingedämmt, Mist eingearbeitet und die Böden durchlüftet – ideale Bedingungen für die Saat. Der Nachteil: Der Einsatz eines Pfluges benötigt viel Treibstoff, zerstört das

Bodengefüge, beschleunigt den Humusabbau, vor allem aber wird das den Klimawandel beschleunigende CO₂ freigesetzt.

Eine Lösung liegt mit Anbaumethoden, bei denen entweder gar nicht oder nur flachgründig gepflügt wird, auf dem Tisch. Allerdings fanden diese bislang vorwiegend in der konventionellen Landwirtschaft Anwendung, wo etwa Unkräutern mit Herbiziden begegnet werden kann. Bio-Bauern ist dies nicht erlaubt, weshalb sie nach wie vor auf den Pflug setzen. Niggli sprach denn auch von einem „grossen Manko.“ Um dieses zu beheben, wird am FiBL, finanziell unterstützt durch Coop, seit Jahren intensiv geforscht. Ziel ist es, den Bio-Ackerbau klimaneutral zu gestalten. Dem ist man nun ein grosses Stück nähergekommen, wie die Resultate zeigen, die von Paul Mäder vorgestellt wurden.

Weniger Pflug führt zu höheren Erträgen

Der Bodenwissenschaftler führt mit seinem Team seit 2002 an mehreren Standorten in der Schweiz Feldversuche durch, bei denen Böden nur flachgründig bearbeitet und na-

türlich gedüngt werden. Zum Einsatz gelangte dabei ein sogenannter Stoppelhobel, der nur die oberen fünf bis sieben Zentimeter des Bodens wendet. Dadurch habe sich die Bodenstruktur stark verbessert, so Mäder. Auf einem Acker in Frick hat die Humusschicht im langjährigen Versuch um 17 Prozent zugenommen, die Bodenlebewesen gar um 37 Prozent. Durch die Bodenbildung konnten rund 75 Prozent mehr Kohlenstoff gespeichert werden. Zudem verringerten sich die Emissionen klimaschädlicher Gase um fast 20 Prozent. Diese Ergebnisse zeigen, dass der klimaneutrale Ackerbau möglich ist, erklärte Studienleiter Paul Mäder.

Die Getreideerträge fielen in den ersten Jahren zwar 10 Prozent tiefer aus als bei der traditionellen Bewirtschaftung mit dem Pflug, dafür wurden höhere Zwischenfuter- und Sonnenblumenenerträge erzielt. Nach der Umstellungsphase konnten 26 Prozent mehr Klee gras, 34 Prozent mehr Silomais und 20 Prozent mehr Weizen geerntet werden.

michael.wahl@lid.ch

Zucchini verströmen südliches Flair



VSGP

mw. Ob auf dem Grill, im Salat oder als Ratatouille: Die energiereiche und leicht verdauliche Zucchini ist ein vielseitiges Sommergemüse.

Zucchini werden bei Herr und Frau Schweizer immer beliebter. Im Jahre 2000 wurden 14'945 Tonnen konsumiert, zehn Jahre später waren es bereits 21'465 Tonnen. Noch vor wenigen Jahrzehnten gab es die zu

den Beerengewächsen gehörende Zucchini, die zwischen Juni und Oktober frisch aus einheimischer Produktion auf den Markt kommt, kaum zu kaufen. Erst die Gastrarbeiter haben die Zucchini ab den 1970er Jahren hierzulande bekannt gemacht. In den Mittelmeerländern sind die Zucchini hingegen auf dem Speiseplan, seit sie von Seefahrern aus Südamerika und Mexiko nach Südeuropa gebracht wurden. Der Name Zucchini ist die Verkleinerungsform des italienischen Wortes Zucca, das Kürbis bedeutet. Das kommt nicht von ungefähr, gehört doch die Zucchini zur Familie der Kürbisse.

Lieben Wärme

Zucchini sind zwar pflegeleicht, allerdings erfordert ihr Anbau einen humusreichen und lockeren Boden. Diesem entziehen sie

Tipp der Woche

Die kälteempfindlichen Zucchini sollten nicht unter sieben Grad Celsius aufbewahrt werden. Deshalb empfiehlt es sich, sie im Gemüsefach des Kühlschranks zu lagern, wo sie bis drei Wochen haltbar sind. Zucchini sollten zudem nicht zusammen mit Tomaten oder Obst aufbewahrt werden, weil diese Ethylen abgeben, was die Zucchini schneller reifen lässt.

viele Nährstoffe, weshalb eine ausreichende Düngung notwendig ist. Zucchini, die je nach Sorte dunkelgrün, grünweiss oder gelb gefärbt sind, brauchen viel Wärme; Temperaturschwankungen werden schlecht ertragen.

Zucchini sind reich an gesunden Inhaltsstoffen. So enthalten sie etwa die Vitamine A, B1, B2, C und E sowie die Mineralstoffe Kalzium, Phosphor, Natrium und Eisen. Und weil sie zu rund 93 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie äusserst kalorienarm und leicht verdaulich.

In der Küche sind die dezent schmeckenden Zucchini vielseitig verwendbar. Eine erstklassige Qualität weist das Gemüse aber nur auf, wenn es nicht mehr als 300 Gramm schwer ist. Andernfalls eignet es sich hauptsächlich noch zum Füllen.

Zucchini mit Quarkfüllung

Für 4 Personen



1 ovale Ofenform von ca. 30 cm Länge

Butter für die Form

7 Zucchini (ca. 4 cm Ø), in ca. 4 cm lange Stücke geschnitten

Füllung:

150 g Rahmquark, abgetropft; 100 g

Gruyère, gerieben; 1 Ei, verquirlt; 1 Knob-

lauchzehe, gepresst; 1 Bund Sommerkräuter, z.B. Kerbel, Liebstöckel, Majoran, Basilikum, gehackt

Salz, Pfeffer aus der Mühle; 200 g kleine Tomaten, ganz oder halbiert

Zucchini aufstellen und aushöhlen.

Für die Füllung alle Zutaten gut mischen, würzen. Zucchini füllen, in die ausgebutterte Form stellen.

Im unteren Teil des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

4 Mit den Tomaten garnieren.

Das ausgehöhlte Zucchetfleisch kann in der Form mitgebacken werden.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte

Bilder zu Kaufen | Geniessen können bei der Redaktion bestellt werden. redaktion@lid.ch

Juni 2011

Di 14.6.	10.00	Zollikofen/BE	Delegiertenversammlung der Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Rinderzüchter	www.asrbern.ch
Mi 15.6.	14.30	Hôtel de Ville, Delémont	Mitgliederversammlung Agrotourismus Schweiz	www.agrotourismus.ch
Mi/Do 15./16.6.		ART, Ettenhausen	Agrartechniktage 2011	www.agroscope.ch
Fr 17.6.	11.15	Brig/VS	Generalversammlung Switzerland Cheese Marketing AG	www.switzerland-cheese.com
Fr-So 17.-19.6.		Posieux/FR	Nutri 11 – Ernährungsmesse	www.nutri11.ch
Fr-So 17.-19.6.		Zofingen AG	Bio Marché – Die grösste Bio-Messe der Schweiz	www.biomarche.ch
Mi 29.6.	9.30	Emmi Besucherzentrum, Kaltbach	Vereinsversammlung Raclette Suisse	www.raclette-suisse.ch
Mi 29.6.	10.15	Neuenburg	Generalversammlung Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten	www.vsf-mills.ch

Juli 2011

Sa 2.7.	10.00	Hofstetten/BE	Heilkräutertage	www.ballenberg.ch
Sa 2.7.	09.00	Terralog AG, Rüdtligen-Alchenflüh	Tag der offenen Tür Terralog AG	www.terralog.ch
So 3.7.	10.30	Wintersingen/BL	Kirschenfest	www.kirschenfest.ch
So-Mi 3.-6.7.		Landshut/DE	IALB-Jahrestagung	www.ialb.org
Mi 6.7.	14.30	Château de Gruyères, Gruyères	Delegiertenversammlung Interprofession du Gruyère	www.gruyere.ch

August 2011

25. 8.	16.00	Kloster Fischingen TG	Generalversammlung Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete SAB	www.sab.ch
--------	-------	-----------------------	---	--

Neues aus der Land- und Ernährungswirtschaft gibts auch täglich auf lid.ch: Die Agro-News

Die Agro-News finden Sie tagesaktuell unter lid.ch oder unter www.landwirtschaft.ch. Dort können Sie auch den Agro-Newsletter abonnieren, mit dem wir Sie an jedem Arbeitstag kostenlos bedienen.

Montag, 6. Juni

Zürich: Kulturland unter Druck

Lamm-Diebstähle in Obwalden

Der Landi läuft es gut

Spanien will Entschädigung für Gemüseproduzenten

EHEC bisher nicht nachgewiesen bei Sprossen

Kein Abschluss der Doha-Runde im 2011

Dienstag, 7. Juni

Absatzschäden der Gemüseproduzenten werden geprüft

L'Étivaz AOC baut seine Kapazitäten aus
Schweizer Importe belasten Umwelt im Ausland

Kein „Heidi-Alpen-Bergkäse“ für die Bergsenn AG

Tierschutz übt Kritik an Kontrollsystem

Milchmengen um 53 Millionen Kilo überschritten

EHEC: EU-Gesundheitskommissar fordert Zurückhaltung

EHEC: EU will 150 Millionen bezahlen

Mittwoch, 8. Juni

Kein Abbruch der Verhandlungen über Agrarfreihandel

Lebensmittelimporte aus sozial und ökologisch unverantwortlichem Anbau bleiben erlaubt

Auch Ständerat will Förderung der Viehexporte

Coop mit Aktion für Schweizer Gurken

Flachgründige Bodenbearbeitung schont Klima

ZMP-Mitglieder erhalten Geld von Emmi

Donnerstag, 9. Juni

Schweizer Detaillisten in Nachhaltigkeit weltweit führend

Nationalrat will keinen Agrarfreihandel

GalloSuisse fordert Verzicht auf ausländische Industrieier

GEZEICHNET | GELACHT

