

Wirtschaftlicher Erfolg dank hoher Qualität

Die Forschungsanstalt Agroscope und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft haben letzten Mittwoch eine Abendveranstaltung zum Thema «Wirtschaftliche Chancen von zusätzlichen Qualitätsmerkmalen», in Tänikon, durchgeführt.

Text und Bilder: Tanja Baer

Tänikon – Bereits der Empfang bot einen schönen Einblick ins Abendthema. Es standen edle Flaschen von Birnen- und Apfelsäften, blaue Chips und Ribelmalspoullarden-Trockenfleisch zum Degustieren bereit. Bevor aber die Gaumenfreuden den Abend verschönerten, wollte dem Besucher auch informativ das Beste geboten werden. Sechs Persönlichkeiten berichteten aus ihrem Bereich zum Thema Wertschöpfung in der Ernährungs- und der Landwirtschaft.

Spannende Themen

Zur Begrüssung setzte Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerkes Ernährungswirtschaft, klare Ziele. «Vernetzung, wiederkehrende Veranstaltungen und gutes Marketing in der gesamten Wertschöpfungskette ist unumgänglich», referierte er. Weiter berichtete **Markus Ritter**, Präsident des Schweizer Bauernverbandes, aus Sicht der Bauern. Dank Innovation und Qualität sei ein Mehr an Wertschöpfung möglich. Erfolg stelle sich aber auch dank guter Planung, Zusammenarbeit und Glaubwürdigkeit ein». Als dritter Referent wurde Simon Gisler, Geschäftsführer der



Firma Hochstamm Seetal, begrüsst. Er setzt auf Einzigartigkeit und Biodiversität. Die Seetal Hochstamm-Obstsäfte sind von hoher Qualität und als Einzelsortensäfte in der Schweiz einzigartig.

Öle und Kartoffeln

Die St. Gallische Saat-zuchtgenossenschaft, welche rund 70 Bauernfamilien – auch aus dem Thurgau – umfasst, war durch Christoph Gemperle vertreten. «Wir haben vor 15 Jahren mit der Grassamenproduktion und Kartoffeln, seltene Sorten von Pro Specia Rara, begonnen». Mit viel Innovation seien sie gemeinsam gewachsen und vertreiben heute zehn spezielle Öle und Kartoffeln, wie die St. Galler Blaue. An Ideen fehle es nicht, so Gemperle Neu im Angebot stehe Trockenmist als Gartendünger. Weiterführend hielt **Alexander Zorn**, wissenschaftlicher Mitarbeiter von Agroscope ein kurzes Referat in Bezug auf die Mykotoxin (Fusarien)-Bildung im Weizen. Die Forschungsergebnisse sprechen wenige Risikogruppen an, so zum Beispiel Kleinkinder. Die Empfehlung an die Landwirte lautet, den Mykotoxingehalt im Getreide zu reduzieren und



von der Sortenwahl, über Anbausysteme bis zur Bodenbearbeitung zu variieren.

Ribelmals als wertvolles Futter

Wer nichts über Ribelmalspoullarden wusste, wurde von Robin Geisser, Inhaber von Geflügelgourmet, aufgeklärt. Mit seinen beiden Brüdern ist er in dritter Generation Geflügelzüchter in Mörschwil. Durch den Verein Ribelmals, welcher alte Sorten kultiviert, seien sie auf Ribelmals als wertvolles Futter gestossen. Verschiedene Versuche führten zu einer speziellen Pouletsorte und bald fand sich als Abnehmer das Culinarium (Trägerverein für Ostschweizer Produkte). «Wir haben schnell bemerkt, dass die Haltung stimmen muss, das Produkt von grosser Wichtigkeit ist, so dass es in der Wertschöpfungskette einen guten Platz einnimmt», so Robin Geisser. An Innovation fehlt es auch den drei Brüdern nicht. Als neuestes Projekt weiden nun 200 Alpgänse in einem Feld von Ribelmals!

Diskussion, Fragen und Probieren

Markus Lips, Forschungsmitarbeiter der Gruppe Betriebswirtschaft, führte gekonnt durch die Diskussionsrunde. Beim gemütlichen Zusammensein konnten zum Schluss die eingangs erwähnten Produkte genossen und bewertet werden. ■