


Kurzfilme zur Landwirtschaft

Alt, jung, städtisch, ländlich, auf der Alp, bio- oder konventionell produzierend: Bauer und Bäuerin sein in der Schweiz ist vielfältig. Davon erzählt die neue Kurzfilmserie «Schweizer Bauern». Die Filme stellen sieben Schweizer Bäuerinnen und Bauern vor und geben so Einblick in die Schweizer Landwirtschaft. Zwei der Porträtierten sind die Knospe-Landwirte Tobias Stricker, Stein AG und Michael Reichmuth, Oberarth SZ. Die Bauern und Bäuerinnen geben persönliche Einblicke in ihre Betriebe und Produktionsformen und erzählen, was sie bei ihrer Arbeit bewegt. *cfv*

 www.landwirtschaft.ch/filme



Familie Reichmuth wurde porträtiert. Bild: zVg

Zu Gast bei Bäuerinnen und Landfrauen

Wozu braucht es heute noch Kochbücher, wenn es doch das Internet gibt? Zur Inspiration! Denn das Internet liefert zwar Tausende von Vorschlägen zu bestimmten Stichworten. Wie anders ist es doch, in einem Buch zu blättern, sich überraschen zu lassen und ganz unverhofft zu neuen Ideen zu gelangen. Zum Beispiel mit dem Swiss-Tavolata-Kochbuch «Zu Tisch bei den Landfrauen».


18 Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz präsentieren jeweils drei bis vier Rezepte: Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, traditionell und kreativ. Da gibt es den Urinkel-Dreigänger aus dem Baselland, die Tarte au vin blanc aus dem Kanton Waadt oder den Rindsbraten im Heubett aus dem Kanton Graubünden.

Den Rezepten vorangestellt sind sorgfältige Porträts, in denen Leserin und Leser etwas über die Philosophie der Bäuerin, über den Betrieb und ihren Alltag erfahren. Grossformatige Bilder ergänzen Porträts und Rezepte.

Das Buch lädt zum Schmöckern ein – und zum Kochen. Man kann aber auch ein Essen bei den Bäuerinnen buchen. Der Verein Swiss Tavolata wurde vom

Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband und der Home Food Media GmbH gegründet. Frauen von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben bekochen Gäste auf ihren Betrieben – mit hausgemachten, regionalen und saisonalen Köstlichkeiten. *ks*



Zu Tisch bei den Landfrauen
Christina Gubler und Winfried Heinze
Herausgeberin:
Schweizer Landliebe in Zusammenarbeit
mit Swiss Tavolata
Verlag Ringier Axel Springer Schweiz AG
 www.swisstavolata.ch

Vertrauenswürdiges Palmöl

Palmöl steht seit Jahren in der Kritik. Insbesondere in Indonesien und Malaysia haben grosse Palmölplantagen Regenwälder und damit auch bedrohte Tiere wie den Orang Utan verdrängt. Coop ist überzeugt, dass die Probleme im Palmölanbau mit dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) Standard nicht zufriedenstellend gelöst werden können. Deshalb will Coop in Zukunft auch in konventionellen Eigenmarken nur noch Bio Suisse zertifiziertes Palmöl einsetzen, da dies aus konsequent nachhaltiger Produktion stammt. In ausgewählten Eigenmarkenprodukten wird Coop Palmöl, wenn sinnvoll und machbar, ganz durch andere Öle und Fette ersetzen.

Um die Beschaffung von Bio Suisse zertifiziertem Palmöl zu gewährleisten, startet Coop noch dieses Jahr ein mehrjähriges Forschungs- und Entwicklungsprojekt unter der Leitung des FiBL und in enger Zusammenarbeit mit

Bio Suisse und Max Havelaar. Idealerweise soll das Palmöl von Kleinbauern angebaut werden, möglichst in diversen Produktionssystemen, um eine optimale Nachhaltigkeitswirkung zu er-

zielen. Dank ihrer Produktivität ist die Ölpalme für Kleinbauern in den Tropen eine sehr wichtige und nachhaltige Einkommensquelle – in Asien, Afrika und Südamerika. *Thomas Bernet, FiBL*



Biodivers und multifunktional: Ölpalmenhain eines Kleinbauern. Bild: Franz J. Steiner