

## Wildfütterung verboten

**CHUR** Das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit hat per 1. September ein Verbot privater Schalenwildfütterungen – dieses betrifft Hirsche, Rehe, Gämse und Steinwild - im Grenzgebiet zu Österreich erlassen. Das Verbot dient als vorbeugende Massnahme zur Vermeidung einer Einschleppung von Tuberkulose durch Wild aus dem Vorarlberg in die heimischen Wild- und Nutzviehbestände. Bisher wurde im Kanton Graubünden beim Wild noch kein Fall von Tuberkulose festgestellt.

### Krankheit wieder aktuell

Die Schweiz konnte 1960 als eines der ersten Länder Europas ihre Nutzviehbestände als tuberkulosefrei erklären. Die Krankheit wird nun aber wieder aktuell. Die Rotwildpopulation im Vorarlberg und im Tirol ist teilweise stark mit Tuberkulose verseucht. Aufgrund des Wanderungsverhaltens des Rotwilds besteht die Gefahr, dass Tuberkulose auf heimisches Wild und weiter auf das Nutzvieh übertragen wird. Eine Übertragung von Tuberkuloseerregern zwischen Wildtier und Wildtier sowie zwischen Wildtier und Rind ist in beide Richtungen möglich und erfolgt durch direkten Tierkontakt oder durch indirekten Kontakt – etwa über mit Speichel versehene Futter oder Wasser.

### Fütterungsverbot ganzjährig

Zur Vermeidung solcher Kontakte wurde das aktive und passive Fütterungsverbot für Schalenwild im Risikogebiet erlassen. Ersteres betrifft das Einrichten von Futterstellen. Letzteres verlangt nach einer korrekten Lagerung von Heu, Futterresten, Siloballen und Kompostgut, sodass das Wild das Futter nicht erreichen kann. So soll einerseits Wild nicht an Futter gelangen, welches auch Nutztiere fressen, andererseits sollen Wildtiere auch nicht in die Nähe von Nutztieren gelockt werden.

Betroffen sind die Gebiete der Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Landquart, Seewis, Grösch, Schiers, Luzein, Furna, Jenaz, Fideris, Küblis, Conters, Klosters-Serneus, Zernez, Scuol, Valsot und Samnaun. Das Fütterungsverbot gilt ganzjährig. Es trat gestern am 1. September in Kraft und wird vorläufig bis Ende August 2018 befristet.

BauZ

# «Ich bin keine Sterneköchin»

«Ich werde Bäuerin» / Xenia Weder berichtet monatlich aus der Bäuerinnenschule. Sie freut sich darauf, Neues anzupacken.

**SALENSTEIN** Als ich am Tag vor Beginn der Bäuerinnenschule am Arenenberg – oder besser gesagt in der Nacht – wie eine nervöse Fliege in meinem Zimmer hin und her spickte, wurde mir klar, dass es sich nicht bloss um ein kleines Unterfangen handelte. Ich hatte die Planung des Aufenthalts an diesem schönen Flecken Erde so weit hinausgeschoben, dass ich kurz vor Mitternacht vor einem Berg Material stand, den es nun einzupacken galt.

Kurz zögerte ich und ich fragte mich, ob dieses Problem einfach verschwinden würde, wenn ich jetzt auf der Stelle einschlafen würde.

Doch dann übermannte mich der (nicht immer) gesunde Menschenverstand und ich suchte mir grössere Taschen zusammen. Als ich nach Mitternacht endlich halb erschlagen ins Bett fiel, wollte ich am liebsten, dass es nicht morgen wird. Ja, am besten überspringen wir doch diesen Montag. Eigentlich freue ich mich darauf, etwas Neues anzupacken, einen Haufen netter Menschen kennenzulernen und Din-

ge zu erlernen, von denen ich bisher nur vage etwas erahnen konnte: zum Beispiel Kochen, Putzen und Gärtnern.

### Neuanfang überstanden

Doch irgendwie lösen Neuanfänge in mir dann auch so ein unangenehmes Gefühl aus, und ich freue mich einfach, diesen Moment hinter mir zu haben. Jetzt fällt es mir leicht, denn es ist schon Abend und ich habe meine vielen Mitschülerinnen bereits getroffen. Auch unsere Leiterin hat uns den Start vereinfacht. Äusserst herzlich wurden wir empfangen und gleich beim Begrüssen inklusive offiziellem Duzen wurde mir warm ums Herz.

Ich habe mich auf diese Zeit gefreut, an einem schönen Ort etwas über diejenigen Dinge lernen zu dürfen, die mir viel bedeuten. Ich möchte ganz praktisch erfahren, was es heisst, Bäuerin zu sein. Dass es der Arenenberg ernst meint, wurde mir gleich beim Erhalt des Informationsschreibens klar. Mit Schrecken stellte ich fest, dass wir so-



Bereits am ersten Schultag hiess es für die angehenden Bäuerinnen Jasmine Iselin (links) und Angelika Fässler, gemeinsam die Kochlöffel zu schwingen. (Bild Sybille Roth)

gleich am ersten Tag zusammen kochen würden.

### Nicht im Guide Michelin

Ach herrje, dann würden ja gleich alle erfahren, dass ich keine ausgezeichnete Sterneköchin bin! Gedanken wie dieser schossen mir durch den Kopf,

und der Kommentar einer mir besonders nahestehenden Person, die ich jetzt lieber nicht namentlich erwähne, geht mir noch heute durch den Kopf. «Vielleicht machen die das ja, damit sie gleich alle Schüler wieder nach Hause schicken können, die sich aufgrund mangelnder Fähigkeiten nicht eignen.»

Die genannte Person hat sich danach selbstverständlich für ihr Fehlverhalten entschuldigt und auch erkannt, dass sie im Unrecht war. Auch ich dürfte mit Erleichterung feststellen, dass hier einige im gleichen Boot sitzen wie ich. Es geht nicht darum, bereits zu glänzen und alle zu beeindrucken. Es ist nicht elementar, ob ich jetzt weiss, was Gemüsecrostini sind oder nicht – sie sind übrigens sehr fein. Es zählt einzig und alleine der Wille, dass man da ist, um weiterzukommen. Darum geht es ja hier genau: Wir kommen nicht hierher, um unsere Fähigkeiten und unsere «Bäuerinnenhaftigkeit» zu präsentieren. Nein, in erster Linie sind wir am Arenenberg, um von den Erfahrungen anderer zu profitieren und uns Wissen und Fertigkeiten anzueignen, die uns

den Alltag erleichtern und verschönern können.

### Erde unter den Fingernägeln

Bereits am zweiten Tag zeichneten sich unter meinen Fingernägeln dunkle Ringe ab. Die Überlegung, mir Gartenhandschuhe anzuschaffen, wurde kurzerhand weggefeht, da sich Erde gemäss Experten besonders positiv auf die Widerstandsfähigkeit der Fingernägel auswirkt. Na gut, dann passt das schon. Da ich aber aufgrund von Platzmangel im Gepäck keine Nagelfeile mitschleppen konnte, sah ich mich nun gezwungen, den Rest der Woche mit diesem neuen, dem «French Manicure Chic» konträren Stil herumzulaufen. Solche Kleinigkeiten schienen aber nicht aufzufallen. So waren doch alle zu sehr damit beschäftigt, die Landschaft und den herrlichen Sonnenuntergang zu bestaunen. Diese Schönheit wurde zahlreich abgeknipst und die internen Wohnenden unter uns beteuerten regelmässig, den Sommer in vollen Zügen zu geniessen, solange er noch da ist. In diesem Sinne Adieu. Ich komme dann wieder, wenn die Sonne nicht scheint.

Xenia Weder

## Deshalb besuche ich die Bäuerinnenschule

Ich heisse Xenia Weder und bin 23 Jahre alt. Ich bin gerne in der freien Natur und führe tief gehende Gespräche mit Freunden. Aufgewachsen bin ich in Davos, habe dann in Küsnacht am Zürichsee das Gymi abgeschlossen und begonnen, an der Uni Anglistik und Biologie zu studieren. Das war mir dann aber zu theoretisch. Ich wollte am Leben teilhaben, und so jobbte ich im Service und in der Kinderbetreuung, bis ich vor Kurzem dann doch noch eine höhere Ausbildung abgeschlossen habe. An der Fachhochschule Winterthur machte ich den Bachelor als Übersetzerin. Inzwischen wohne ich am

Bodensee in Romanshorn. Mein Freund wird in absehbarer Zeit seinen elterlichen Betrieb übernehmen. Weil wir eine gemeinsame Zukunft

planen, besuche ich jetzt die Bäuerinnenschule am Arenenberg. Jeden Monat berichte ich, wie es mir auf meinem Weg zur Bäuerin ergeht. xw



# Biodiversität als Chance zur Risikoverteilung

**Biomarkt** / Auch die Konsumenten können im kleinen Rahmen mithelfen, die Biodiversität zu fördern.

**WEINFELDEN** Am vergangenen Samstag wurde bereits zum 12. Mal in Folge das Zentrum von Weinfeldern zum Treffpunkt von Anbietern und Konsumenten der Ostschweizer Bioproduktion. Im Mittelpunkt standen Lebensmittel sowie Produkte und Informationen zum Thema «Biodiversität». Das jährliche Son-

derthema wird jeweils von Bio Suisse für alle Biomärkte in der Schweiz vorgegeben. Organisiert wird der Biomarkt von Bio Ostschweiz, dem Kornhaus Vogelsang als Produktions- und Dienstleistungsbetrieb für Menschen mit einer Beeinträchtigung sowie vom Fachgeschäft Biosfair in Weinfeldern.

«Biodiversität» weit gefasst Jakob Rohrer von der Fachstelle für Biolandbau am BBZ Arenenberg betont, dass die Bioproduktion den Begriff «Biodiversität» sehr weit gefasst verstehe. Bei den Obstsorten beinhalte Biodiversität immer auch die Chance zur Risikoverteilung. Es sei nicht immer einfach, bei Bio-

schorfresistente Sorten zu erhalten. «Diese beruhen alle auf dem gleichen Gen. Jetzt ist dieses durchbrochen und es besteht eine zu schmale Resistenz bei den Obstsorten», sagt Jakob Rohrer. Deshalb gehe die Suche nach breiter abgestützten, resistenten Sorten weiter. Beim Weizen ist die Biodiversität klein. Von der Sortenzüchtung Kunz gibt es eine sehr robuste Wiwasorte, die nicht auswuchsgefährdet und qualitativ ausgezeichnet ist. Deshalb wird diese sehr verbreitet angebaut.

Die Biolandwirtschaft hat eine Liste von Massnahmen zur Förderung der Wildpflanzen und ist bemüht, durch möglichst vielfältige Kulturen arten-

reiche Lebensräume zu begünstigen. Von grosser Bedeutung sind die Blühstreifen im Kulturland. Mit diesen habe die Bioproduktion gute Erfahrungen gemacht – insbesondere auf Gemüsefeldern, wo die Schlupfwespe Schädlinge bekämpft.

### Alle Fliegen mit einer Klappe

«Es ist eine Wunschvorstellung, symbolisch gesehen «alle Fliegen mit einer Klappe zu schlagen» in der Schädlingsbekämpfung, aber die Tendenz geht in die entsprechende Richtung», sagt Jakob Rohrer. Im Bereich der Technologien zur Unkrautbekämpfung müsse noch weiter gearbeitet werden. Der Einsatz von Jätrobotern beispielsweise

sei aber bereits in greifbarer Nähe gerückt.

Am Biomarkt wurden die Konsumenten an Infoplakaten dafür sensibilisiert, dass (Bio)Landwirtschaft immer ein Eingriff ins Ökosystem bedeutet. Die Produzenten möchten nicht mit der Illusion einer «heilen Welt» in den Vordergrund treten, sondern aufzeigen, dass Biodiversität den Weg von der Aussaat bis auf den Teller beinhaltet. Damit stehen auch die Konsumenten in der Pflicht, die mit dem Anpflanzen von Wildpflanzen und Blumen im Kleinen einen Beitrag zur Biodiversität leisten können. Auch hierfür gab es zahlreiche Anbieter an den Ständen des Biomarkts. Isabelle Schwander



Mitten in Weinfeldern trafen sich letzten Samstag Konsumenten und Produzenten auf dem Biomarkt. (Bild Isabelle Schwander)