

## Gefragtes Wissen über regionale Vertragslandwirtschaft

**MÜNSINGEN** • Die Idee der regionalen Vertragslandwirtschaft gedeiht prächtig: Ein Pilotlehrgang an der Bioschule Schwand in Münsingen war innert Kürze ausgebucht. «Wir wurden regelrecht überrannt», berichtet Initiantin Lea Egloff.

Was ist Boden? Welche Massnahmen sind geeignet zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit? Diese und andere Themen stehen auf dem Programm des Pilotlehrgangs über CSA – Abkürzung für «Community Supported Agriculture» oder zu Deutsch: Gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft, hierzulande bekannt unter dem Stichwort regionale Vertragslandwirtschaft. Der Lehrgang besteht aus vier Basiskursen, die kürzlich in Zürich und Münsingen auf dem Bioschwand stattfanden. Fast 30 Interessierte nahmen daran teil, die meisten davon gelernte Landwirtinnen und Landwirte.

«Wir wurden regelrecht überrannt», berichtet Initiantin Lea Egloff, Umweltingenieurin mit Spezialisierung Biolandbau. Egloff ist eine Pionierin der neuen, von Gemeinschaften getragenen Landwirtschaft, die seit einigen Jahren landauf, landab neue Zellen bildet. Sie ist Vorstandsmitglied des Verbands Regionale Vertragslandwirtschaft und schrieb am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ihre Abschlussarbeit zum Thema Energie und Klimabilanz der selbstverwalteten Gemüsekooperative Ortoloco.

Diese baut auf dem Biohof «Im Fondli» im zürcherischen Limmattal auf 1,4 Hektaren unter Anleitung von professionellen Gärtnerinnen und Gärtnern über 60 Gemüsesorten an. Das Gemüse wird wöchentlich von den Profis und Mitgliedern geerntet, verteilt und konsumiert. Ortoloco entstand 2009 im Rahmen eines Forums über alternative Wirtschaftsformen und gilt als Pionierbetrieb der regionalen Vertragslandwirtschaft in der Schweiz.



Die Kursteilnehmenden besuchen den Biobetrieb Radiesli in Worb.

zvg

### Thema Partizipation

Der CSA-Lehrgang mit weiterführenden Exkursionen und Praxisübungen dauert noch bis Oktober und richtet sich in erster Linie an Fachleute, die selber einen kollektiven Produktions- und Verteilbetrieb aufbauen möchten. Dabei lernen sie vielfältige Anbauplanung, eigene Setzlingsaufzucht und effiziente Handarbeitstechniken. Zudem werden organisatorische Aspekte wie Rechtsform, Finanzplanung, Mitarbeit und Partizipation vertieft. Auch Betriebsbesichtigungen stehen auf dem Programm, zum

Beispiel der Besuch der Gemüsekooperation Radiesli in Worb, die inzwischen im Raum Bern über ein ansehnliches Mitglieder- und Verteilnetz verfügt.

Lea Egloff selbst ist von der Idee der regionalen Vertragslandwirtschaft überzeugt und sieht darin einen wichtigen Schritt zur Ernährungssouveränität und Demokratisierung der Wirtschaft. Heute arbeitet sie für die CSA-Kooperationsstelle, die den Konsumierenden und Produzierenden fundierte Beratung und das nötige Fachwissen zur Verfügung stellt. Offensichtlich fällt dieses auf fruchtba-

ren Boden, denn die Kooperationsstelle will demnächst eine Online-Vernetzungsplattform aufschalten, die alle bestehenden und neuen CSA-Betriebe erfasst. Schliesslich soll das CSA-Prinzip auch auf andere Bereiche übertragen werden, zum Beispiel auf Lagergemüse, Getreide, Obst, Milchprodukte, Wein und Textilien. Auch Dienstleistungsbereiche wie Gastronomie, Bildung und Pflege könnten laut der Kooperationsstelle demokratischer und solidarischer gestaltet werden.

dv

[www.loconomie.ch](http://www.loconomie.ch)

## NACHRICHTEN

### Zwei Frauen neu im Vorstand

**WAHL** • Die SVP Mittelland Süd hat mit Miriam Gurtner (Konolfingen) und Verena Aebischer (Guggisberg) zwei neue Vorstandsmitglieder. Gurtner ist Fraktionssekretärin der SVP Schweiz und engagiert sich in ihrer Wohngemeinde als Gemeinderätin. Aebischer arbeitet auf der Gemeindeverwaltung in Rubigen.

### Internetauftritt der Zeit anpassen

**SPIEZ** • Die Website der Gemeinde muss überarbeitet und den heutigen Anforderungen an einen modernen und zeitgemässen Auftritt angepasst werden. Die Kosten werden mit 50 000 Franken veranschlagt. Damit die bei der Gemeindeverwaltung im Einsatz stehende Software optimal eingebunden werden kann, wird der Auftrag zur Überarbeitung der Website der Firma Talus AG erteilt.

### Erneut zertifiziert

**UTZIGEN** • Das Wohn- und Pflegeheim bietet im angegliederten IV-Wohnheim 24 Erwachsenen mit Behinderung ein Daheim. Dieser Bereich hat sich erfolgreich der Zertifizierung der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme nach BSV-IV-2000 unterzogen.

## Das Kantonslabor sorgt für hohe Sicherheit

**HYGIENE** • Die Mitarbeitenden des Kantonalen Laboratoriums haben gemäss Jahresbericht 6300 Lebensmittelbetriebe kontrolliert. In 3400 Betrieben stellten sie Mängel fest.

Bei etwas mehr als der Hälfte der kontrollierten Lebensmittelbetriebe mussten die Inspektorinnen und Inspektoren des Kantonalen Laboratoriums Mängel beanstanden, die vorwiegend geringfügig waren. Die Inspektionen fanden unangemeldet in 6300 Lebensmittelbetrieben wie Restaurants, Bäckereien oder Metzgereien statt. Mängel wurden bei rund 3400 Betrieben festgestellt. Mit 54 Prozent liegt der Anteil der Beanstandungen leicht über dem Vorjahreswert (51 Prozent). Der Jahresbericht 2014 des Kantonalen Laboratoriums wurde am 20. Februar veröffentlicht.

Die häufigsten Mängel betrafen lückenhafte Dokumentationen der Selbstkontrolle, mangelhafte Hygiene, fehlende Kennzeichnung und zu hohe Lagertemperaturen von vorgekochten Speisen. Bei rund 200 Betrieben mussten die Mängel als erheblich bis gross taxiert werden. Zudem mussten wegen gravierender Mängel 70 Strafanzeigen eingereicht werden (Vorjahr: 111).

### 800 Proben verdorben

Das Kantonale Laboratorium untersuchte des Weiteren 9700 Lebensmittel- und Trinkwasserproben. Dabei mussten rund 800 Proben beanstandet werden, weil sie unhygienisch, verdorben, gesundheitsgefährdend oder unkorrekt gekennzeichnet waren. Damit lag die Quote der Beanstandungen etwa gleich hoch wie im letzten Jahr.

### Verdorbenes Fleisch

Im Rahmen von Inspektionen in Gastwirtschafts- und anderen Verpflegungsbetrieben wurden unter anderem auch



Das Kantonslabor untersuchte Eier auf Medikamentenspuren.

zvg

80 Stichproben von aufgeschnittenen, genussfertigen Fleischerzeugnissen wie Aufschnitt, Roastbeef, Schinken und Terrinen, die in Form von kalten Platten, auf Frühstücksbuffets oder als Einlage für Sandwiches zum Konsum bestimmt waren, erhoben und mikrobiologisch untersucht. Dabei mussten 36 Proben beanstandet werden. Der vom Schweizer Fleisch-Fachverband in seiner Leitlinie für eine gute Hygienepaxis festgelegte Richtwert für Enterobacteriaceen (Indikatoren für ungenügende Geräte- und Händehygiene) wurde 28-mal und der Richtwert für aerobe, mesophile Keime (Verderbniskeime; Indikatoren für zu lange und unsachgemässe Lagerung) 26-mal überschritten.

Thema waren auch Tierarzneimittelrückstände in Eiern. Infektionserkrankungen bei Legehennen können während der Legeperiode mit Antibiotika behandelt werden. Geschieht dies, so dürfen die Eier erst nach Ablauf einer gewissen Absetzfrist wieder in den Verkauf gebracht werden.

Für die Kontrolle wurden deshalb im Berichtsjahr insgesamt 40 Eier-Proben aus der Schweiz (22) und der EU (Niederlande (13), Deutschland (2), Belgien (2) und Frankreich (1)) erhoben. 38 der Proben waren Hühnereier, 2 Proben stammten von Wachtelhennen. Die frischen Eier wurden auf Tierarzneimittel aus der Gruppe der Kokzidiostatika sowie auf Nitrofurane-Metaboliten untersucht. Kokzidiostatika werden gegen die Kokzidiose eingesetzt, eine Erkrankung des Magen-Darm-Traktes. Nitrofurane werden gegen Pilzkrankungen eingesetzt. Die Eier wurden zudem auch auf Dioxine, Furane und PCB untersucht.

Erfreulicherweise waren die in der Schweiz für Eier geltenden Toleranzwerte bei keiner Probe überschritten. In sechs Proben wurden Spuren eines der Kokzidiostatika Lasalocid, Dinitrocarbanilid oder Narasin nachgewiesen.

### Schutz der Konsumenten

Eine der zentralen Aufgaben des Kantonalen Laboratoriums mit 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es, Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Gleichzeitig müssen der hygienische Umgang mit Lebensmitteln sichergestellt und Konsumentinnen und Konsumenten vor Täuschungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln geschützt werden.

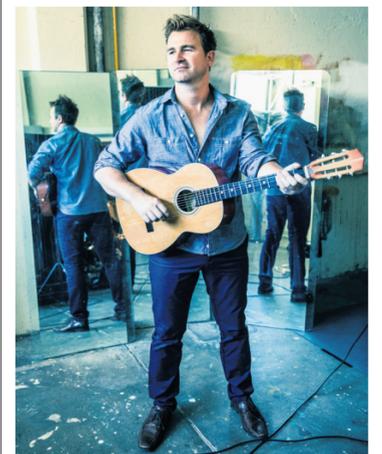
pd

Der vollständige Bericht steht auf dieser Website zur Verfügung: [www.gef.be.ch/gef/de/index.html](http://www.gef.be.ch/gef/de/index.html)

## Kantonspolizei besichtigt Schulweg

**LANDISWIL** • Ab August wird es an der Schule Arni-Landiswil nur noch eine Oberstufenklasse geben, und die Kinder der Realstufe Landiswil werden die Schule am Standort Arnisäge besuchen. Dieser Entscheid löste Sorgen aus. Dem Gemeinderat und der Schulkommission wurde zugetragen, dass der Schulweg ein Vorbehalt gegenüber der Klassenzusammenlegung sei, denn durch den neuen Schulungsort wird dieser für einige Kinder erheblich länger. Gemäss der Erziehungsdirektion liegt es in der Kompetenz der Gemeinde, zu entscheiden, ob ein Schulweg zumutbar ist. Zum einen wird von Schülerinnen und Schülern seit jeher erwartet, dass sie den Weg nach Biglen oder Lützelflüh selber organisieren. Auch jene, die in Landiswil zur Schule gehen, haben teilweise einen langen Schulweg. Zum anderen wird für einige Realschülerinnen und -schüler neu ein beträchtliches Wegstück mit Steigung durch den Wald verlaufen. Daher zog der Gemeinderat Experten zur Beurteilung der Lage bei. Verantwortliche der Kantonspolizei, des Strasseninspektors und der Gemeindebehörde sowie der Gemeindeverwaltung nahmen an einer Schulwegbegehung teil. Dabei wurde der Weg von zwei Verkehrsinspektoren der Kantonspolizei für Kinder ab der siebten Klasse eindeutig als «machbar» beurteilt. Sie wiesen weiter darauf hin, dass Kinder ab zwölf Jahren, in einigen Fällen auch schon früher, den Mofaführerausweis beantragen können.

pd



Sorgt für musikalische Unterhaltung beim «Art Container 2015»: Gustav.

zvg

## Kunst im Container

**STEFFISBURG** • Die Künstlerinnen und Künstler haben ihre Projektideen eingereicht, das Bühnenprogramm auf dem Dorfplatz steht, der grösste Teil der Finanzierung ist gesichert. Zum zweiten Mal findet die Freiluft-Ausstellung statt, die am 16. Mai den Kultursommer in Steffisburg eröffnet. Das Ausstellungs- und Bühnenprogramm widerspiegelt die Vielfalt des Schweizer Kunstschaffens und zeigt die aktuellen Tendenzen. Es soll anregen, unterhalten und das Blickfeld weiten. Herz der Ausstellung sind die Künstlerinnen und Künstler, die in gebrauchten Schiffscontainern ihre Werke präsentieren. Mit den Werken von Hans Bach, M. Barbezat, C. Villetard, Christoffer Joergensen, Roberto de Luca, Antonio Scarponi, Daniel Linder, Susanne Müller, Pat Noser, Olivia Notaro, Hans Schüle, Ursula Stalder, Reto Steiner und Peter Wüthrich ist auch in dieser Ausgabe ein abwechslungsreicher und spannender Rundgang mit Arbeiten aus den Bereichen Skulptur, Installation, Fotografie, Video, Klangkunst und Malerei garantiert. Für das Rahmenprogramm auf dem Dorfplatz konnten schweizweit und international bekannte Künstlerinnen und Künstler nach Steffisburg geholt werden. Mit dem vielseitigen Schlagzeuger Julian Sartorius, Gustavs Soloprogramm und den Mundartrockern Bubi Eifach aus Bern wird der Art Container Steffisburg mit viel Power eröffnet.

pd

[www.artcontainer-steffisburg.ch](http://www.artcontainer-steffisburg.ch)