2021-04-30_april_pressespiegel_vsr

03.05.2021

Avenue ID:	858
Artikel:	6
Folgeseiten:	4

17.04.2021 Schweiz am Wochenende / Walliser Bote
Rapsodie in Gelb 01

31.03.2021 Konsum.ch / kf-Magazin
Rapsöl statt Palmöl 04

09.04.2021 Der Zürcher Bote
Wichtig ist die Grösse der Produktionsflächen 05

10.03.2021 Lebensmittel-Technologie LT
Schweizer Rapsöl gehört zu den Top-Ölen 07

29.03.2021 Links / SP Schweiz
Die Landwirtschaft muss ökologischer werden 08

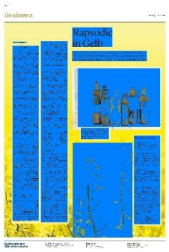
15.04.2021 La Gruyère
Un rêve et des craintes 10

Datum: 17.04.2021

Walliser Bote
Schweiz am Wochenende

Schweiz am Wochenende / Walliser Bote
3930 Visp
027/ 948 30 00
https://www.1815.ch/walliser-bote/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'330
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 46
Fläche: 119'604 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80390002
Ausschnitt Seite: 1/3

Rapsodie in Gelb

Einst als Schmiermittel verwendet, gibt es Schweizer Rapsöl mittlerweile als 165 Franken teures Edelprodukt zu kaufen. Pro Liter. Es geht auch zehnmal billiger – und sehr wohlschmeckend.

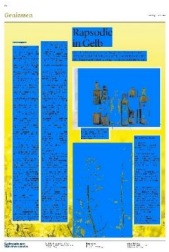
Die Auswahl an Schweizer Rapsölen ist in den Lebensmittelläden gross. Und auch in Hofläden lässt sich immer wieder tolles Öl finden.
Bild: Severin Bigler

Datum: 17.04.2021

Walliser Bote
Schweiz am Wochenende

Schweiz am Wochenende / Walliser Bote
3930 Visp
027/ 948 30 00
https://www.1815.ch/walliser-bote/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'330
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 46
Fläche: 119'604 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80390002
Ausschnitt Seite: 2/3

Christian Berzins

Als die Toskana-Fraktion 1980 kistenweise Olivenöl in den Norden schleppte, kam bald nichts mehr gegen dieses flüssige Gold an: Salat, Dipp, Gemüse, Fisch – alles wurde und wird mit Olivenöl zubereitet. Die Olivenöl-Lobeshymnen erklangen im Fortissimo, zahnlose 102 Jahre alte Griechen und 104-jährige Sizilianerinnen dienten in Reportagen als Beweis, dass man dank regelmässigem Olivenölkonsum ewig leben könne.

Wer Bekannte am Tisch schätzen lässt, wie verbreitet Olivenöl bei uns ist, wird sie kolossal scheitern lassen. «Bei 50 Prozent, mindestens, liegt der Verbrauch von Olivenöl», wird da plagiert. Und damit weit gefehlt.

Die Statistik des Bundesamtes für Landwirtschaft für das Jahr 2019 zeigt, dass Sonnenblumen- und Rapsöl in der Schweiz 60 Prozent der pflanzlichen Öle ausmachen. Olivenöl ist mit ganzen 10 Prozent vertreten. Der Rapsölverbrauch ist allerdings nur so hoch, weil es die Lebensmittelindustrie fleissig braucht.

Der Höngger Pommes-Chips-Hersteller Zweifel preist Schweizer Rapsöl als eines der gesündesten Speiseöle überhaupt an und verwendet seit 2017 ausschliesslich HOLL-Rapsöl (siehe Box). Fast ausschliesslich. Bio-Chips werden mit Sonnenblumenöl gemacht, weil Schweizer Bio-Rapsöl bisher nicht in genügender Menge verfügbar ist.

Öl aus Sonnenblumen ist denn auch nach wie vor das beliebteste Speiseöl der Schweiz, die gelbe Flasche stand früher in jeder Küche. Den Konsumenten ist es analog zum Olivenöl erstaunlicherweise egal, dass Sonnenblumenöl grösstenteils importiert ist. Wer allerdings regional denkt, müsste längst auf Rapsöl umgestellt haben. Und vielleicht tun es die Menschen ja, ist doch der Anteil von Sonnenblumenöl von 35,5 auf 31,7 Prozent gesunken. Auch das berüchtigte Palmöl erlebte innerhalb eines Jahres einen Rückgang. Die Diskussion vor der Abstimmung über das Freihandelsabkommen hat wohl dazu beigetragen. Erst auf dem vierten Platz folgt das Olivenöl. Rapsöl hingegen liegt mit neuem Allzeitrekord von 29,5 Prozent auf Platz 2.

Aargauer Spitzenkoch zaubert mit Rapsöl

Sowohl die Menge ist erstaunlich als auch mittlerweile die Qualität. Längst verwendet nicht nur die Lebensmittelindustrie Rapsöl, sondern auch Spitzenköche zaubern damit: Manuel Steigmeier vom Restaurant Fahr in Künten braucht es für seinen famosen Risotto. Das Kaltgepresste ist vor allem für Salatsaucen ideal.

Rapsöl ist vielfältig brauchbar – ob bei der kalten oder heissen Zubereitung, jeder findet ein passendes Öl. Die Website Raps.ch informiert bestens darüber.

Wer gern vor seinen Gästen mit seinem 89.50 Franken teuren ligurischen Olivenöl angibt, wird auch bei der Rapsöl-Suche auf Raritäten stossen: Eine haben wir hoch über dem Zürichsee auf dem Gulmenhof gefunden, der Liter dieses (gerösteten) Rapsöls kostet 165 Franken. Der Durchschnittspreis liegt unter 25 Franken, ist somit fast gleich hoch wie jener des Olivenöls.

Auf einem Gang durch die Stadt Zürich findet man in jedem Lebensmittelgeschäft eine Flasche, fast immer auch ein Bio-Produkt. Bei Kleingeschäften und bei Globus gibt es auch Abfüllungen in ¼-l-Flaschen.

Bei Coop sticht das gelb etikettierte Luzerner Rapsöl heraus. Es wird in der Ölmühle Briseck bei Willisau kalt gepresst und ist cremig-nussig im Geschmack. Globus verkauft das wunderbar haselnussige St. Galler Rapsöl aus Flawil. Sehr fein und eher dunkel baumnussig schmeckt Alta-Terra-Rapsöl, das in der waadtländischen Ölmühle von Severy gewonnen wird; bei Swiss Alpine Herbs in Zürich ist es zu finden. Auch immer mehr Bauern verkaufen edle Rapsöle direkt ab Hof.

Es ist erfreulich, welchen Wandel Rapsöl durchlebt hat, wo es doch einst für technische Zwecke, etwa als Schmiermittel, produziert wurde. Erst als man die Bitterstoffe reduzieren konnte, fand es Einzug in die Küche.

An Rapsöl haftet ein Gschmäckle

Obwohl edle Rapsöle wundersam nussig riechen, haftet daran ein Gschmäckle. Die gesundheitlichen Vorzüge sind zwar mannigfaltig beschrieben, es soll gut für den Cholesterinspiegel sein, Herz-Kreislauf-Problemen vorbeugen und die Hirnleistung unterstützen. Doch genau in diesen drei Punkten gibt es auch Studien, die das Gegenteil behaupten. In einem Tierversuch sank die Gedächtnisleistung von Mäusen unter einer Rapsöl-Diät offenbar signifikant.

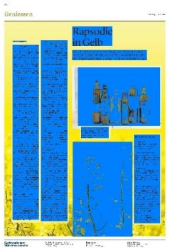
Auf Rapsöl-Diät gehen muss niemand, aber eine Alternative zu

Datum: 17.04.2021

Walliser Bote
Schweiz am Wochenende

Schweiz am Wochenende / Walliser Bote
3930 Visp
027/ 948 30 00
https://www.1815.ch/walliser-bote/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 17'330
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 46
Fläche: 119'604 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80390002
Ausschnitt Seite: 3/3

Olivenöl ist das heimische Produkt allemal. Und wenn wir beim Salatsauce-Mixen schon auf Olivenöl verzichten, können wir auch gleich den süssen Aceto Balsamico aus Modena im Regal stehen lassen, es gibt bei uns Essigalternativen aus lokalem Obst oder heimischen Beeren. Warum nicht den nächsten Nüssli-Apfel-Salat mit Luzerner Rapsöl und Thurgauer Birnenessig zubereiten? Die Toskana-Fraktion laden wir zur Degustation ein.

Die drei Arten Rapsöl

Kalt gepresst
Nussiger Geschmack, ideal für die kalte Küche: also für Salate, Dips oder Marinaden.

Heiss gepresst (raffiniert)
Geschmacksneutral. Es kann in der kalten Küche verwendet werden, darf aber auch bis zu 160 °C erhitzt werden. Zum Dünsten von Fisch, Fleisch oder Gemüse.

HOLL-Rapsöl
HOLL steht für «High Oleic Low Linolenic»: hoher Gehalt an Ölsäure und geringer Gehalt an Linolensäure. Das Öl ist hoch hitzestabil und ideal zum Frittieren und Braten.

Kalt und heiss gepresste Rapsöle haben einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und viel Vitamin E. Wer heiss anbraten oder frittieren will, sollte kein klassisches Rapsöl verwenden. Beim starken Erhitzen des Öls oxidiert die Alpha-Linolensäure, eine sogenannte Omega-3-Fettsäure, und wird zerstört. Dadurch verliert das Öl seine gesundheitlich vorteilhafte Wirkung.
Rapsöl lagert man an einem kühlen Ort. Kalt gepresstes kann sonst nach einigen Wochen ranzig werden. *(bez)*

Datum: 31.03.2021

konsum.ch
Das Magazin des Schweizerischen Konsumentenforums

Konsum.ch / kf-Magazin
3007 Bern
031/ 380 50 30
konsumentenforum.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'600
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 26
Fläche: 20'221 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80370351
Ausschnitt Seite: 1/1

Rapsöl statt Palmöl

Wander AG reduziert Palmölverbrauch (Firmenstatement)

Hergestellt in der Schweiz, mit Schweizer Rapsöl

Seit etwas mehr als einem Jahr stellt die Wander AG die beiden Brotaufstriche Ovomaltine Crunchy Cream und Caotina Crème Chocolat mit Schweizer Rapsöl anstatt mit Palmöl her. Damit hat sie ihren Palmölverbrauch um über 80% reduziert. Diese Umstellung hat einen hohen Stellenwert in der Nachhaltigkeitsstrategie von Wander. Bis Ende 2021 sollen alle Rezepturen komplett palmölfrei sein.

Die Wander AG, mit Sitz in Neuenegg, möchte ihren Konsumenten nach Möglichkeit Produkte mit einheimischen Rohstoffen anbieten. Ihr ist es wichtig, soziale, ökologische und ökonomische Aspekte in die Produktion ihrer Produkte miteinzubeziehen. Vor vier Jahren investierte sie in eine Produktionsanlage für die Herstellung der beiden Brotaufstriche und stärkte somit den Standort Schweiz. Damit spart sie zusätzlich Transportwege ein. Vor der Inbetriebnahme der neuen Anlage wurde der Ovomaltine Brotaufstrich in Belgien produziert. Seit mehreren Jahren setzt sie UTZ- zertifizierten Kakao ein. Mit der Umstellung von Palmöl auf Rapsöl kam sie dem Anspruch nach, die Brotaufstriche Ovomaltine und Caotina nachhaltig herzustellen, ohne an Qualität und Geschmack einzubüssen.

wander.ch

Datum: 09.04.2021

Der Zürcher Bote

WOCHENZEITUNG FÜR DEN MITTELSTAND
PUBLIKATIONSORGAN DER SCHWEIZERISCHEN VOLKSPARTEI SVP DES KANTONS ZÜRICH

Der Zürcher Bote
8600 Dübendorf
044/ 217 77 64
www.svp-zuerich.ch/zurcher-bote/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'811
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Seite: 5
Fläche: 38'457 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80302380
Ausschnitt Seite: 1/2

NACHHALTIGES PALMÖL?

Wichtig ist die Grösse der Produktionsflächen

Bei der Abstimmung über das Freihandelsabkommen mit Indonesien spielte das Palmöl eine wichtige Rolle. Bereits heute wird es in der Schweiz vielfach gemieden; auch dank heimischem Rapsöl. Wo und wie auch immer man den Urwald weltweit schonen will: Ein klares Bekenntnis zu einer inländisch starken, effizient produzierenden Schweizer Landwirtschaft trägt dazu bei.

RoMü. Mit einem strengen Regime will der Bund im Rahmen des Freihandelsabkommen mit Indonesien dafür sorgen, dass der Import vom umstrittenen Palmöl an strenge Auflagen geknüpft wird.

Dies soll sicherstellen, dass das importierte pflanzliche Fett aus einer nachhaltigen Produktion stammt. Damit stellt sich einmal mehr die Grundsatzfrage, ob in einem globalen Markt mit steigender Nachfrage und Produktion mit nicht schritthaltender massiver Mehrproduktion wirklich eine nachhaltige Produktion möglich ist. Diese Entwicklung benötigt laufend zusätzliche Flächen von enormem Ausmass, auf welche die Schweizer Vorgaben keinerlei Einfluss haben.

Dafür werden aber nicht Wüsten, sondern vor allem riesige Urwaldflächen gerodet. Das im Scheinwerferlicht stehende Palmöl ist dabei nur eines der Produkte, welche wesentlich zum Raubbau beiträgt. Dazu gehören auch verschiedene boomende Südfrüchte wie Mango, Passionsfrucht und weitere, welche teilweise nur mit intensiven Bewässerungen angebaut werden können.

Gesamtimport nimmt ab

Im vergangenen Jahr hat die Schweiz 21308 Tonnen Palmöl für 21,879 Mio. Franken importiert. Zugleich sind weitere 11687 Tonnen Kokos-, Palmkern- und Babassuöl für 21,607 Mio. Franken eingeführt worden.

Palmöl wird primär aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme gewonnen. Bei einem Ertrag von 3,3 bis 3,8 Tonnen Palmöl pro Hektare entspricht dies einer Anbaufläche von rund 6500 ha. Aufgrund des eher zwielichtigen Images verzichten in der Schweiz aber immer mehr auf dieses Öl sowie Speisefett und setzen auf einheimische Ölsaaten; insbesondere Raps.

Die Importe in den letzten Jahren sind daher tendenziell am Sinken. Doch hier zeigen sich bereits in der Schweiz die Grenzen, indem die Anbaumöglichkeiten auch von konventionellen Raps ausgereizt sind, da dieser im Biolandbau kaum produziert werden kann. Zugleich zeigt sich, dass die hiesige Kulturlandfläche von verschiedenen Seiten unter Druck steht.

Die weiterhin wachsende Bevölkerung verlangt immer mehr Wohnraum und Verkehrsfläche. Ebenso werden immer mehr Flächen für Naturschutz- und Aufwertungsmassnahmen beansprucht und der landwirtschaftlichen Nutzung entzogen.

Jede somit verschwundene oder extensivierte Hektare Kulturland muss dann irgendwo auf diesen Globus kompensiert oder intensiviert werden, damit die Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln gewährleistet ist.

Gigantische Anbauflächen

Allein in Indonesien werden auf Plantagen auf einer Fläche von 11,7 Mio. Hektaren die Früchte für das Palmöl produziert. Man geht davon aus, dass die Fläche jährlich durch Rodungen von Urwaldflächen um 500000 bis 1 Mio. Hektaren steigt, um der global wachsenden Nachfrage gerecht zu werden. Diese jährlich steigende Fläche entspricht knapp der gesamten Schweizer landwirtschaftlichen Nutzfläche. Auch ausserhalb der nationalen Importauflagen und versteckt in importierten Halb- oder Fertigprodukten gelangt überdies immer mehr pflanzliches Fett und Öl aller Art in die Schweiz.

Eine eingeschränkte nachhaltige Produktion beispielsweise von Palmöl verdrängt bei weiterhin steigender Nachfrage und Absatz einfach die bisherige Produktion auf diesen Flächen und verlagert diese auf andere zusätzlich zu schaffende Produktionsflächen. Dies macht dann wieder zusätzliche Urwaldrodungen nötig und somit wird einfach eine indirekte negative Folge einer nachhaltigen Produktion auslöst. Nachhaltig können Palmöl und viele andere Produkte wie beispielsweise Soja grundsätzlich erst produziert werden, wenn die gesamte Nachfrage sinkt, damit die Anbaufläche stagniert oder gar wieder zugunsten von Urwaldflächen schrumpft.

Datum: 09.04.2021

Der Zürcher Bote

WOCHENZEITUNG FÜR DEN MITTELSTAND
PUBLIKATIONSORGAN DER SCHWEIZERISCHEN VOLKSPARTEI SVP DES KANTONS ZÜRICH

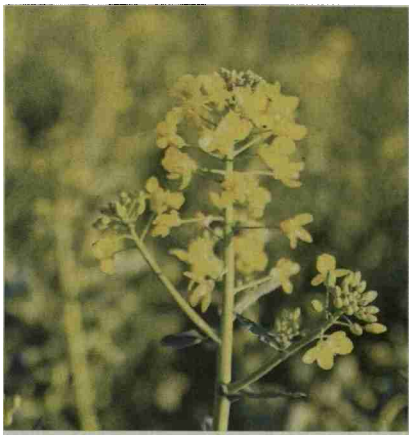
Der Zürcher Bote
8600 Dübendorf
044/ 217 77 64
www.svp-zuerich.ch/zurcher-bote/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 4'811
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Seite: 5
Fläche: 38'457 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80302380
Ausschnitt Seite: 2/2



Nachhaltige Produktion wird primär dadurch bewerkstelligt, dass jedes Land zuerst seine vorhandenen Ressourcen an Kulturland vollständig nutzt, um möglichst viele Nahrungsmittel effizient auf eigenem Boden zu produzieren. In der Schweiz produziertes Rapsöl zählt dazu. Bild zVg

Datum: 10.03.2021

Lebensmittel-Technologie LT
4002 Basel
058 958 95 96
www.lebensmittel-technologie.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'150
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 9
Fläche: 24'852 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80300731
Ausschnitt Seite: 1/1

Schweizer Rapsöl gehört zu den Top-Ölen

Der Verein Schweizer Rapsöl VSR engagiert sich seit mehr als 15 Jahren für das einheimische Rapsöl und macht auf dessen Vorzüge aufmerksam. Die Kommunikation über Schweizer Rapsöl wirkt: In einer Studie, die im Oktober 2020 durchgeführt wurde, kannten 97 Prozent der Befragten Rapsöl. Dass Schweizer Rapsöl gemäss Studie noch nicht die Nummer eins in der Küche der Schweizerinnen und Schweizer ist, hat weniger mit belastbaren Argumenten zu tun, sondern mehr mit Gewohnheiten und Fehlinformationen in Sachen Speiseöl. Rapsöl gibt es in drei verschiedenen Sorten, die sich im Verwendungszweck unterscheiden. Das wissen aktuell ein Drittel der Befragten. Die Verwendung von Schweizer Rapsöl steigt bei allen Anwendungen in der Küche (kalte, warme und heisse Küche) langsam aber stetig.

Raps gehört zu den wichtigsten Nutzpflanzen unserer Landwirtschaft und ist der wichtigste einheimische Lieferant von qualitativ hochwertigem Speiseöl. Die Qualitätssicherung vom Feld bis in die Ölflasche wird in der Schweiz unter anderem dank einem Qualitätssicherungskonzept der Branche garantiert. Hierzulande werden nur erstklassige Rapssorten angebaut. 60 Prozent der befragten Personen haben zu Recht eine gute Meinung über Rapsöl und 40 Prozent der Befragten würden Schweizer Rapsöl weiterempfehlen. Eine hohe Qualität, ein guter Geschmack und Natürlichkeit sind gemäss Studie die wichtigsten Kaufkriterien bei Speiseölen, dicht gefolgt vom gesundheitlichen Aspekt. Schweizer Rapsöl schneidet bei allen Kriterien gut ab: 51 Prozent der Befragten stufen Schweizer Rapsöl als qualitativ hochwertig ein, 38 Prozent schätzen den Geschmack, 77 Prozent, dass es ein natürliches Produkt ist und 51 Prozent schätzen es als gesund ein. Die Nachhaltigkeit ist auf Platz 7 der Rangliste der Kaufkriterien für Speiseöle. 51 Prozent der Befragten schätzen die Produktion von Schweizer Rapsöl als nachhaltig ein. ■

Raps gehört zu den wichtigsten Nutzpflanzen unserer Landwirtschaft. *(Bild: iStock/alexxx1981)*

Datum: 29.03.2021

LINKS

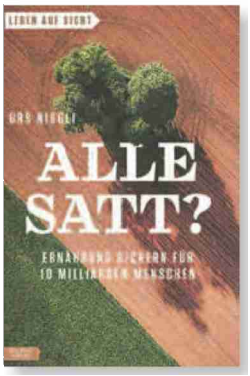
Links / SP Schweiz
3001 Bern
031/ 329 69 69
https://www.sp-ps.ch/de/links

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 37'810
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 7
Fläche: 39'030 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80228048
Ausschnitt Seite: 1/2



Urs Niggli, **Alle satt? Ernährung sichern für 10 Milliarden Menschen,** Residenz-Verlag 2021. Erhältlich in deiner Lieblingsbuchhandlung.

Die Landwirtschaft muss ökologischer werden

Wie lassen sich künftig 10 Milliarden Menschen klimaschonend ernähren? Indem sich die Landwirtschaft grundlegend verändert, und damit auch unsere Ernährung. Eines vorneweg: Das Rind ist nicht an allem schuld.

Urs Niggli hat sich als Bio-Pionier international einen Namen gemacht. Er ist bekannt für die Vision einer Biolandwirtschaft, die – wissenschaftlich abgestützt – Tradition mit neusten Technologien in Einklang bringt. In seinem soeben erschienenen Buch «Alle satt?» spinnt er die Geschichte der Agrarwissenschaften von ihren Anfängen in die Zukunft weiter: Dereinst könnten winzige Sonden in den Pflanzen den Wasserbedarf messen. Und Kühe in gläsernen Hochhäusern weiden.
Niggli deckt unzählige Widersprüche der modernen Landwirtschaft auf, ob in der Schweiz, in Bolivien oder in Tibet, und klammert dabei den biologischen Anbau nicht aus. Er kommt zum Schluss, dass Bio-Produkte nicht die gesamte Weltbevölkerung ernähren können, wenn der Konsum nicht gedrosselt wird. Im Bio-Landbau sind die Erträge schlicht zu tief und die Kosten zu hoch. Bemerkenswert ist, dass Niggli dem Rind ein Kränzchen windet. «Wegen ihrer fantastischen Fähigkeiten haben Kühe dem Menschen auch in unwirtlichen Gegenden das Überleben ermöglicht.» Denn auf zwei Dritteln des weltweit für die Ernährung genutzten Landes – etwa in Berggebieten oder Steppen – sei der Ackerbau sowieso unmöglich.

Radikale Veränderung in der Landwirtschaftspolitik
Urs Niggli verklärt den Biolandbau nie, bleibt immer kompromiss- und lösungsorientiert. Im letzten Kapitel – «Handeln wir!» – stellt er an die Adresse von Regierungen, Betrieben und Konsumentinnen sieben konkrete Forderungen, wie die Landwirtschaftsproduktion grundlegend neu gedacht werden müsste. «Alle satt?» ist eine lohnende, gut zugängliche Lektüre, auch im Hinblick auf die Abstimmungen zu den Trinkwasser- und Pestizid-Initiativen im Juni.

Anna Luna Frauchiger

Urdinkel-Risotto

Zutaten für 4 Personen:
- 300 g Urdinkel «Kernotto»
- 1 kleine Zwiebel
- Rapsöl
- 1 kleines Stück Knollensellerie (60 g)
- 4 Krautstiele aus der Region
- Bouillon
- Wenig Rahm
- 1 Glas guter, trockener Weisswein aus der Gegend
- Ein wenig geraffelter, würziger Käse aus der Region
- Nach Belieben: eingelegte Selleriescheibchen

Zubereitung:
1. Zwiebel, Sellerie und das Weisse der Krautstiele in regelmässige kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel und Urdinkel im Rapsöl andünsten, mit Weisswein ablöschen.
3. Sellerie und Krautstiele (weiss)

Datum: 29.03.2021

Links / SP Schweiz
3001 Bern
031/ 329 69 69
https://www.sp-ps.ch/de/links

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 37'810
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 7
Fläche: 39'030 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80228048
Ausschnitt Seite: 2/2

zugeben. Sobald der Weisswein vollständig eingekocht ist, mit der Bouillon aufgiessen und 30 Minuten köcheln lassen.

4. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Grün der Krautstiele in sehr feine Streifen schneiden und in Öl und Essig marinieren. Eingelegte Sellerieschеibchen bereitstellen.
5. Rahm dem Urdinkel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem vorgewärmten Teller anrichten.
6. Das Kernotto mit dem Krautstiel-Grün und – nach Wunsch – eingelegten Sellerieschеibchen anrichten, ein paar Käseflocken darüber streuen – Bon appétit!

Für eingelegten Sellerie:

- 6 dl Essig
- 200 g Zucker
- 1 Liter Wasser
- 20 g Salz

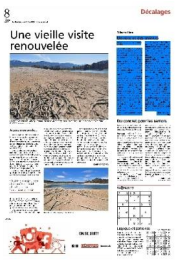
Alle Zutaten mit Sellerieschеibchen aufkochen, über Nacht einlegen. Haltbar im Glas.

Datum: 15.04.2021

LE JOURNAL DU SUD FRIBOURGEOIS
La Gruyère

La Gruyère
1630 Bulle
026/ 919 69 00
www.lagruyere.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'030
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 8
Fläche: 14'820 mm²

Auftrag: 1070515
Themen-Nr.: 733.001

Referenz: 80355701
Ausschnitt Seite: 1/1

Un rêve et des craintes

A propos des votations fédérales du 13 juin.

Ce matin, je me suis réveillé après avoir fait un rêve. J'ai rêvé que le peuple suisse avait refusé l'initiative eau propre et pour une Suisse libre de pesticides de synthèse. J'étais heureux de pouvoir me lever en sachant que je pourrai continuer à exercer mon métier afin de nourrir la population suisse tout en respectant l'environnement, la nature et mon bétail.

Malheureusement, ceci ne pourrait être qu'un rêve car en cas d'acceptation de ces deux initiatives, de graves retombées économiques et environnementales sont à redouter pour notre pays. Une grande perte d'autoapprovisionnement est à craindre, le taux actuellement de 55% qui passerait à 35% avec pour conséquence une importation plus élevée de denrées alimentaires produites dans des conditions environnementales et sociales bien au-dessous des critères de la Suisse, avec pour répercussion une augmentation du CO_2.

La Suisse produit de l'huile de colza et de tournesol afin de diminuer l'utilisation d'huile de palme. En cas de oui, ces cultures disparaîtront du paysage helvétique ou ne pourront plus être soignées en cas de maladie. Avec comme conséquence désastreuse pour la planète, l'élévation drastique du niveau d'huile de palme importée qui entraînera l'augmentation de la destruction de forêts dans les pays tropicaux.

En cas de oui, nous perdrons également près de 160 000 emplois liés à l'agriculture avec des répercussions sur toute l'économie de notre pays, sans oublier de grandes entreprises qui vont se délocaliser à l'étranger. Cela va engendrer une augmentation du prix des denrées alimentaires et donc le tourisme d'achat va prendre l'ascenseur.

J'espère que le peuple suisse souhaitera garder sa souveraineté alimentaire et que chaque concitoyen se rappellera, au moment de glisser son bulletin de vote dans l'urne le 13 juin prochain, de voter deux fois non.

Sébastien Bosson,
Riaz