

Region

Nordwestschweiz, Bern und Freiburg

Adrian Zingg / Der Landwirt und Landmaschinenmechaniker gibt in «Chrut & Rüepli» Auskunft. Seite 18



Sich moderner präsentieren

Vermarktung / Das Walliser Roggenbrot AOP erlitt letztes Jahr einen Umsatzeinbruch. Nun tun sich Bäcker, Müller und Ackerbauern zusammen.

SITTEN «Uns Bäcker plagen die gleichen Sorgen wie die Bauernfamilien», sagt Jörg Zenhäusern, Generaldirektor des Familienunternehmens Gebrüder Zenhäusern AG in fünfter Generation. «Es gibt immer weniger Bäckereien, es verschwindet wöchentlich eine.» Mit der Zeit hätten Firmen mit einer gewissen Grösse mehr Überlebenschancen, weil sie gegen andere Grosse wie Migros, Coop und weitere bestehen wollen. Auch in ihrem Sektor seien die gesetzlichen Anforderungen gestiegen und ab einer gewissen Grösse sei es nicht mehr möglich, ohne Lebensmittelingenieure, Marketingfachleute und Kommunikationspersonen auszukommen. Zudem würde die Kundschaft stets neue Bedürfnisse anmelden, so wie es sich auch bei den Bauern verhalte.

Absatz rückläufig

An der kürzlichen Generalversammlung von Walliser Roggenbrot AOP wurde mitgeteilt, der Absatz sei letztes Jahr zurückgegangen. Daraufhin entstand eine Marketingkommission, in die nicht nur Bäcker, sondern auch Müller und Ackerbauern Einsitz haben. Die Mitglieder werden demnächst erstmals zusammenkommen. Jörg Zenhäusern ist dabei und verrät, selbstverständlich sei bereits unter Kollegen über das Thema geredet worden. «Eines ist klar», hält er fest, «für die Einheimischen brauchen wir keine Werbung zu machen, denn das echte Brot aus Roggen – einer besonders widerstandsfähigen Getreideart – spielte aufgrund der kargen klimatischen Bedingungen in den Walliser Bergtälern schon immer eine lebenswichtige Rolle.» Es gelte also, das

Traditionsgebäck den Touristen, die zu Besuch weilen, und in der «Üsserschwiiz» moderner zu präsentieren, die Konsumenten auf die gesunden Inhalte, die authentische Herstellung und die lange Haltbarkeit hinzuweisen.

Gute Frischehaltung

Er runzelt die Stirn und sagt besorgt: «Ein Drittel der Lebensmittel landet in der Schweiz auf ihrem Weg von der Herstellung bis zum Verzehr im Abfall.» Hier kann unser Brot, das auch mit Nüssen oder Früchten verfeinert wird, aufgrund der guten Frischehaltung dagegen halten. Roggenbrot ist nach zwei, drei Tagen nicht alt, sondern es hält bis zu fünf, sechs Tage. Und schmeckt immer noch gut. Am besten wird es im offiziellen Papier-Brotsäckli ohne Fremdgerüche und direkte Sonneneinstrahlung bei Raumtemperatur gelagert. Jörg Zenhäusern ist überzeugt, dass Ackerbauern, Müller und Bäcker ihre Kräfte bündeln und gemeinsam auftreten müssen. Die Konsumenten sollten alle, die zum guten Gelingen beitragen, kennen. Wenn das Brot attraktiver präsentiert werde, um dadurch die Kauflust der Konsumenten anzustacheln, würden wahrscheinlich Grossverteiler mehr Aktionen anbieten. Ausserdem müsste von den digitalen Kommunikationskanälen profitiert werden. Die Finanzierung bleibe sich gleich; es gebe Beiträge von der AOP-Vereinigung sowie staatliche Unterstützung von der Marke Wallis.

Der Chef über 400 Mitarbeitende an verschiedenen Standorten im Wallis ist überzeugt, dass das Vorhaben gelingt und der Absatzrückgang sich nicht fortsetzt. *Benildis Bentolila*



Jörg Zenhäusern, Generaldirektor Gebrüder Zenhäusern AG, mit dem Walliser Roggenbrot AOP, das von der Swiss Bakery Trophy seit 2006 alle zwei Jahre mit einer Medaille ausgezeichnet wurde. (Bild Benildis Bentolila)

Innovationen im Sortiment

Im November 2015 wurde das neu erbaute «Centre Zen» in Sitten eröffnet, wo die Administration, die Fabrikation, ein Geschäft mit Restaurant sowie ein Bankettsaal und Konferenzsäle, die gemietet werden können, untergebracht sind. Das Gebäude ist in ökologischer Hinsicht höchst energieeffizient dank Geothermik, Wärmerückgewinnung und Stromerzeugung mit Sonnenkollektoren. Alle Bäckerei- und Konditoreiprodukte werden von Fachleuten in Sitten entwickelt, gestaltet und hergestellt. So erfanden die Bäcker im 2011 für einen Wettbewerb der Stadt Sitten die «Walliser Roggenchips mit dem Saft des Kanadischen Renette-Apfels aus Sion» und «Roggenchips mit Walliser Raclettekäse AOP». Als weitere gesunde Snacks bietet das Familienunternehmen, das in den Fünfzigerjahren im Oberwallis gegründet wurde, Roggenperlen mit Schokolade überzogen und Roggensticks mit Kräutern vom Grosse St. Bernhard an. *BB*

Weitere Informationen: www.chezen.ch/de

In Brämis ist Feuerbrand ausgebrochen

Obstkulturen / Das zerstörerische Bakterium hat wiederum den Kanton Wallis erreicht. Dieser gilt als Quarantäneregion.

BRÄMIS Vor sieben Jahren ist im Kanton Wallis erstmals Feuerbrand aufgetreten. Wie der Kanton in einer Mitteilung vom Mittwoch schreibt, sei das 2012 in der Region Sitten und 2013 in der Region Siders geschehen. Nun sind in Brämis Schäden in Apfel- und Birnkulturen festgestellt worden.

Die ersten Anzeichen dieser Krankheit werden systematisch über einen verbindlichen Massnahmenplan des Bundes bekämpft. Das kantonale Amt für Obst- und Gemüsebau verstärkt die Kontrollen und empfiehlt allen in der Region wohnhaften

Personen, ihre Kernobstbäume (vor allem Quitten-, Birn- und Apfelbäume) regelmässig zu überprüfen und jeden Verdacht zu melden.

Breitet sich diese Krankheit aus, kann sie den ganzen Wirtschaftssektor in Gefahr bringen. Das Wallis gilt als Quarantäneregion: befallenes Pflanzenmaterial wie Triebe oder ganze Bäume werden geschnitten und in der Verbrennungsanlage verbrannt. Bei starkem Befall – wie dies auf einigen Parzellen in Brämis der Fall ist – werden die Bäume vor Ort komplett vernichtet und verbrannt.

Es ist äusserst wichtig, dass die Bewirtschafter der betroffenen Region ihre Kulturen systematisch kontrollieren, erklärt der Kanton Wallis. Im Zweifelsfall müssen Werkzeuge und Schuhe desinfiziert und Kleider gewechselt werden, bevor man sich in andere Kulturen begibt. Auch die Verschiebung von landwirtschaftlichen Fahrzeugen von einer Parzelle zur anderen ist untersagt. So wird empfohlen, die Kernobstbäume regelmässig zu überprüfen und jeden Verdacht telefonisch unter Tel. 027 606 76 20 zu melden. *sb*

Kürzungen bedeuten nicht automatisch leidende Tiere

Medienkampagne / In einer Serie sucht «Der Bund» Missstände in der Nutztierhaltung. 3 Millionen Franken verloren Berner Landwirte anscheinend.

BERN «Weniger Geld für Berner Bauern» titelt «Der Bund» am Mittwoch und bringt zwei Berner Tierschutzfälle aufs Parkett. Einerseits den Fall eines Emmentaler Landwirts, der sich bei einer Kontrolle so aggressiv verhielt, dass er schlussendlich in Handschellen abgeführt werden musste. Ein Kalb hatte eine Lungenentzündung, eines lahmt, die Tiere hatten nicht dauernden Zugang zu Heu und Wasser. Im anderen Fall wurden einem Landwirt die Direktzahlungen gekürzt, weil er den Viehtrainer zu tief eingestellt hatte. Doch dies scheinen Einzelfälle. Der

Kantonstierarzt Reto Wyss bescheinigt den Landwirten im gleichen Artikel, es handle sich selten um ein absichtliches Quälen von Tieren. Markus Richner vom Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern betont: «Wenn Beiträge fürs Tierwohl gekürzt werden, bedeutet dies nicht, dass die Tiere leiden.» Er erklärt gegenüber dem Bund, dass Bauern Beiträge bekämen für Leistungen, welche über das gesetzliche Minimum hinausgingen. Würde bei einer Kontrolle festgestellt, dass diese zusätzlichen Anforderungen nicht vollständig erfüllt seien, bedeute

dies zwar eine Kürzung bei den Direktzahlungen, heisse aber nicht, dass das Gesetz nicht erfüllt werde. Gerade bei diesen Tierwohlbeiträgen seien die Kürzungen schnell im fünfstelligen Bereich. Zu Wort kommt im Artikel auch SVP-Grossrat Fritz Ruchti, der es richtig findet, dass bei Missständen durchgegriffen wird. «Tierwohl geht vor», lässt er sich zitieren. Einen Treiber für die teilweise bedenklichen Zustände ortet er im Preiskampf der Grossverteiler. Auch sieht er Tierärzte und Klauenpfleger in der Pflicht, Missstände früher zu melden. *Daniela Joder*