

Nachhaltigkeit

Schweiz unterzeichnet Soja-Erklärung

Der Schweizer Agrarminister Guy Parmelin hat die «Europäische Soja-Erklärung» unterzeichnet.

Der Schweizer Landwirtschaftsminister Guy Parmelin hat an der Grünen Woche in Berlin die «Europäische Soja-Erklärung» unterzeichnet.

Der ungarische Minister Nagy und Matthias Krön vom Verein «Donau Soja» haben Agrarminister Parmelin dazu eingeladen, wie es in einer Mitteilung heisst. Die deutsche Bundesregierung war bei der Unterzeichnung ebenfalls vertreten. 18 Staaten haben die «Europäische Soja-Erklärung» bereits unterzeichnet.

Die Soja-Erklärung will den Soja-Anbau in Europa fördern und Investitionen in Züchtung und Forschung verstärken. Die Produktion von Soja in Europa hat sich zwischen 2011 und 2018 mehr als verdoppelt.

Grosse strategische Rolle trotz kleinem Volumen

Der Schweiz komme eine Vorreiterrolle bei der nachhaltigen Soja zu, heisst es. Die Eidgenossen zeigten, dass man auch mit einem kleinen Nachfragevolumen eine grosse strategische Rolle spielen könne.

Als Initiator der Basler Kriterien und als einziges Land der Welt, das ausschliesslich nachhaltig zertifizierte und gentechnikfreie Soja importiere, habe die Schweiz weltweit eine wichtige Rolle für die Entwicklung nachhaltiger Sojas gespielt.

Zukunftsgerichtete tierische Produktion

29 Mitgliederorganisationen engagieren sich freiwillig im Sojanetzwerk. Präsident Martin Rufer betont den Nutzen der Branchenlösung: «In der Schweiz sind die Herkunft und die Produktionsmethode von Futtermitteln sehr wichtige Elemente und Grundlage für eine zukunftsgerichtete tierische Produktion.

Die Zusammenarbeit der Branche als Antwort auf die ökologischen und sozialen Probleme des Soja-Anbaus bringt allen Beteiligten einen Mehrwert und stärkt die Positionierung der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft. Europäische Soja ist in diesem Kontext wichtig.»

Die Schweiz konnte in den letzten vier Jahren den Anteil von Soja aus Europa von rund ein Prozent auf 40 Prozent erhöhen. Bereits 22 Schweizer Unternehmen und Organisationen sowie das Sojanetzwerk sind aktive Mitglieder bei «Donau Soja».

lid

Erkältungs- und Grippestudie

Veganer fehlen häufiger im Büro

Gemäss einer englischen Studie beziehen Veganer mehr Krankheitstage als ihre Kollegen. Doch die Untersuchung ist mit Vorsicht zu geniessen.

Ob eine Ernährung so ganz ohne Fleisch, Milch, Ei und sonstige tierische Produkte gesund ist, darüber scheiden sich die Geister. Allerdings fehlen Veganer krankheitsbedingt öfter am Arbeitsplatz als ihre Kollegen – zumindest, wenn es sich um britische Veganer handelt.

Fünf Mal mehr Absenztage

Das Ergebnis der jährlichen Erkältungs- und Grippestudie, die vom Pastillenhersteller Fisherman's Friend gesponsort wird und an der 1000 Büroangestellte in Grossbritannien teilnahmen, zeigt, dass Veganer im vergangenen Jahr fast fünf Absenztage bezogen haben. Das ist mehr als doppelt so viel wie der nationale Durchschnitt.

Zudem suchten sie ihren Hausarzt während der Erkältungs- und Grippezeit dreimal häufiger auf als Otto Normalverbraucher, nämlich 2,6 Mal. Auch gaben zwei von drei Veganern an, 2018 mehr Krankheitstage als in den vergangenen Jahren bezogen zu haben. Bei den Nichtveganern hingegen bestätigte die Hälfte, nicht öfter als in den Jahren zuvor gefehlt zu haben. Ein Drit-

tel der sogenannten Allesesser gab sogar an, weniger oft gefehlt zu haben.

Auf Erkältung und Grippe reduzierte Untersuchung

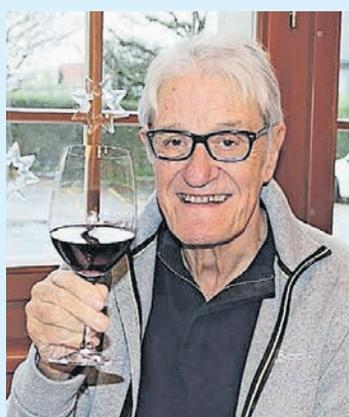
Bei dieser Untersuchung wurden nur die Werte erhoben, die sich auf Erkältungen oder Grippe beziehen. Krankmeldungen wegen anderer Beschwerden wurden nicht berücksichtigt.

Über die Gründe, die hinter dem häufigeren krankheitsbedingten Fehlen von Veganern am Arbeitsplatz stecken, gibt die Studie keine Auskunft.

Dr. Philipp Gerber, Klinischer Leiter der Endokrinologie des Universitätsspitals Zürich, sieht die Studie kritisch. Veganer lebten nicht per se ungesünder als andere Leute, sagt er. «Hierzu gibt es keine wirklich guten Daten. Studien wie diese Erkältungs- und Grippestudie sind sehr fehleranfällig, weil die Teilnehmer nicht zufällig einer Ernährungsform zugeteilt worden sind – das heisst, es kann sein, dass Menschen mit verschiedenen gesundheitlichen Voraussetzungen sich für unterschiedliche Ernährungsformen entscheiden.»

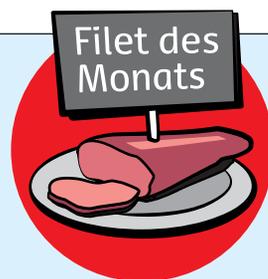
Allerdings hätten Veganer ein klares Risiko für eine Mangelversorgung mit Mikronährstoffen, wie etwa Vitamin B12, bestätigt Gerber.

db



Herbert Huber

Gastro-Experte



Was ist Fleisch? Fleisch hat es in der Bratwurst, mit der die Fussballfans in der Pause ihren Hunger stillen. Fleisch ist der Sonntagsbraten, der im Ofen schmort. Fleisch ist die Wildentenbrust, die der Sternekoch kunstvoll mit Rosinen, Maulbeeren und Berberitzen anrichtet. Fleisch ist so vieles und so vielfältig. Und vor allem ist Fleisch mit viel Aufwand verbunden, denn Salami, Entrecôte und Cordon bleu wachsen bekanntlich nicht einfach so in der Ladentheke. Hinter jedem Stück stecken ein Tier, Handwerk und viel Know-how. Folglich sollte dem Fleisch der entsprechende Respekt entgegengebracht werden, auch dann, wenn es sich nicht um teures Wagyu Beef handelt. In seinen wunderba-

ren, in zahlreichen Medien erschienenen Artikeln bringt Gastro-Experte Herbert Huber seinen Lesern die Wertschätzung von diversen Fleischspeisen nahe. Die mit persönlichen Erinnerungen und Anekdoten garnierten Texte sind unterhaltsam und angenehm zu lesen. Huber vermittelt nicht nur Hintergrundwissen, wie zum Beispiel dass es in der Schweiz über 400 Wurstsorten gibt, sondern auch Informationen zu Geschichte, Herstellung und Zubereitung. Damit zeigt er den Leuten, dass Fleisch eine wahre Gaumenfreude sein kann und nicht einfach nur «Fleisch» ist. Huber muss es wissen. Schliesslich führte der gelernte Koch und Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern in seiner langen Karriere erfolgreiche Betriebe und verköstigte schon Prominente wie Elizabeth Taylor und Fürst Rainier von Monaco. Besonders gut hat uns der vor einigen Monaten in der «Aargauer Zeitung» veröffentlichte Artikel über den mit seinem Ruf als billiges und ungesundes Allerweltsprodukt kämpfenden Fleischkäse gefallen. Huber erklärt, wie der Fleischkäse beziehungsweise Leberkäse zu seinem Namen gekommen ist. Zudem zeigt er auf, dass die Herstellung nicht zu unterschätzen ist, und liefert auch gleich eine Backanleitung mit.

db

Das Filet und der Knochen des Monats

Jeden Monat verteilt der SFF symbolisch ein Filet oder einen Knochen an eine Person, welche der Redaktion besonders positiv oder negativ aufgefallen ist.