

von beruflicher und akademischer Ausbildung ist in der Verfassung verankert. Es ist ein Hauptanliegen des sgV, dass diese Forderung durch Aufwertung der Höheren Berufsbildung und insbesondere der Vorbereitungskurse für Berufs- und Höhere Fachprüfungen umgesetzt wird. «Die Schweiz hat weltweit die geringste Jugendarbeitslosigkeit», stellte Davatz mit Stolz fest, «Beschäftigte mit Berufslehre sind am wenigsten von Arbeitslosigkeit betroffen.»

(Auszug aus dem Beitrag im panissimo vom 28. Januar 2010)

Für Sie gelesen im «DLG Test»

Nachhaltigkeit und Convenience sind die Trends im Segment Fisch & Seafood. Der geforderte Genuss mit Verantwortung führt dazu, dass immer mehr Produkte aus zertifizierten Fischereien und Aquakulturen stammen. Beim DLG-Test wiesen beispielsweise rund 5% der prämierten Produkte ein MSC (Marine Stewardship Council)-Gütesiegel auf. Tiefgekühlter Alaska-Seelachs, Rotbarsch, Forelle und Lachs erhalten zunehmend Konkurrenz von Exoten, wie Pangasius, Tilapa oder Rote Meerbarbe. Sie tragen zur geschmacklichen Abwechslung bei, die Verbraucher heute suchen. Auch Fischfertiggerichte erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Sie werden in überzeugenden Qualitäten als Schlemmerfilet in saisonalen Variationen angeboten. Neu in der Prüfung waren küchenfertige Fischgerichte, d.h. roher Fisch mit weiteren Zutaten in einer Packung für die Zubereitung im Backofen. Viele dieser Produkte konnten die Prüfer überzeugen.

(Aus «DLG Test 1/2010»)

Für Sie gelesen im «Schweizer Bauer» und in der Bauernzeitung

Steigende Importe von gewürztem Fleisch

Immer mehr Fleisch wird unter der Zollposition «gewürztes Fleisch» importiert. In Extremfällen hat es ein paar Pfefferkörner an der Oberfläche, ansonsten ist das Fleisch unbehandelt. Damit umgehen die Importeure die hohen Zölle für frisches Fleisch und bezahlen mehr als ein Drittel weniger Zoll. Im Jahr 2009 wurden gut 1000 Tonnen gewürztes Fleisch eingeführt. Die Menge

stieg in den letzten fünf Jahren an. Bis 2003 lag sie noch unter 100 Tonnen. Der Schweizerische Bauernverband will abklären, ob alles Fleisch rechtmässig über die Zollposition für gewürztes Fleisch importiert wird. Die Zollverwaltung wehrt allerdings ab. Sobald ein Gewürz mit blosserem Auge oder vom Geschmack her deutlich wahrnehmbar sei, falle es in die Zollposition für «gewürztes Fleisch». Eine andere Einteilung sei nicht möglich.

(Schweizer Bauer/LID 17.2.2010).

Die «Bauernzeitung» konnte einen mit Pfefferkörnern gewürzten, aus den Niederlanden importierten Kalbsrücken begutachten. Der Pfeffer liegt gut sichtbar oben auf dem vakuierten Kalbsrücken. Da kann man einfach die Packung öffnen, den Pfeffer abwaschen und Kalbssteaks schneiden. Proviande-Direktor Heiri Bucher, weiss, dass diese Importe ein heisses Thema in der Fleischbranche sind. «Wir von der Proviande, Vertreter des BLW und der Oberzolldirektion haben diese Importe geprüft und festgestellt, dass so genannte Würzfleischimporte legal sind. Die Produzenten müssten zurzeit mit dieser Lücke im Zollzaun leben».

(Bauernzeitung 19.2.10, Auszug)



nicht nachhaltigen Fischkonsum. Das Vertrauen der Konsumenten in die Fachperson, z.B. den Koch oder das Servicepersonal, ist gross, denn zu selten wird nach Herkunft oder ökologischer Verträglichkeit des Fisches gefragt. Tut man es doch, so erfährt man vielleicht, dass «der Egli (Flussbarsch) auf dem Teller im Mittelmeer gefangen wurde».

fish4future® will Transparenz schaffen. Als erstes Schweizer Label für nachhaltige Fischerzeugnisse wurde es vor zwei Jahren lanciert, um die gesamte Handelskette für das Thema zu sensibilisieren und Alternativen aufzuzeigen. Die Fische werden mit informativen FishFacts vorgestellt, prägnante Informationsflyer werden dem Konsumenten abgegeben und liefern ihm zusätzlich Hintergründe. Das fish4future®-Logo signalisiert: Diesen Fisch wird es auch in Zukunft noch geben!

Auch für Metzgereien ist Fisch eine interessante Ergänzung zum Fleisch. Doch sie sollten auf Nachhaltigkeit achten. Eine Idee sind fish4future®-Produkte, welche zusammen mit den kostenlosen Informationsflyern beim Grosisten bezogen und zur Aufklärung des Konsumenten abgegeben werden können. Letztendlich appelliert fish4future® ans Verantwortungsbewusstsein eines jeden Einzelnen. Denn nur mit gemeinsamen Kräften wird man die Überfischung eindämmen können und unseren Kindern gesunde und fischreiche Gewässer und Ozeane hinterlassen können. Weitere Informationen und kostenlose Informationsflyer: www.fish4future.org

Bayshore SA
Mühlemattstrasse 25, 4104 Oberwil BL
Tel. 061 403 16 11, www.bayshore.ch

Marktplatz

«fish4future» – auch für Metzgereikunden



Fischliebhaber lieben Fisch – eine Liebe, die leider allzu schnell zu einer ökologischen Katastrophe in den Ozeanen aufgrund der Überfischung führen kann. Trotz des Umwelt- und Nachhaltigkeitsbewusstseins in der Schweiz fehlt das Wissen über Fisch, und dies widerspiegelt sich im

NEU: «Tomaten-Mix» – eine unserer drei beliebten Saucenkreationen!

chämi metzg

Marcel Wüest 5442 Fislisbach Fon 056 493 28 79 www.chaemimetzg.ch