

lem ertragsbedingt. Allerdings wurde auch die Anbaufläche ausgedehnt, und zwar um rund 160 ha oder 41% auf fast 560 ha.

Laut Destatis lagen die wichtigsten Anbaubereiche in Sachsen, Bayern und Brandenburg. Dort wurden insgesamt 86% der gesamtdeutschen Erntemenge erzeugt. Der Aroniabeere werde aufgrund ihrer Inhaltsstoffe häufig eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben, erklärten die Wiesbadener Statistiker. Die Strauchfrucht wird vor allem verarbeitet konsumiert, zum Beispiel in Form von Säften und Konfitüren. **AGRA-EUROPE ■**

## Bienen

### Aargauer Bienenprojekt läuft gut

Im ersten Jahr des Projekts «Bienenfreundliche Landwirtschaft im Aargau» haben sich knapp zehn Prozent der Betriebe angemeldet. Das Projekt konnte nach einer Pilotphase im Jahr 2016 dieses Jahr gestartet werden, wie die Träger Bauernverband Aargau (BVA) und der Verband Aargauischer Bienenzüchtervereine (VAB) mitteilten. Mit 250 Anmeldungen wurde das Ziel fürs erste Jahr bereits übertroffen.

Bisher fanden sieben Informationsanlässe zum Pflanzenschutzmitteleinsatz und drei Veranstaltungen für Imker und Bauern zum Thema Schnitttechnik und -zeitpunkt statt. Die Kommunikation und Förderung des gegenseitigen Verständnisses zwischen Imkern und Landwirten ist zentraler Punkt des Projekts und soll dafür sorgen, dass auch nach Ablauf im Jahr 2022 die Wirkung des Projekts anhält und Bienen bestmöglich gefördert werden.

LID ■



**Kleeblüten sind in der blütenarmen Zeit eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen.** (RALF BUCHER, BVA)

## Aktuell

### Netzwerken ist wichtig

Lisa Landert vom Regionalen Naturpark Schaffhausen und Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, begrüßten am 11. Mai in der Bergtrotte Osterfingen rund 40 Experten zu einer Veranstaltung, die unter dem Motto «Degustieren – Direktvermarkten und Daten» stand.

### Bereichernde Diskussionen

Zwölf Aussteller präsentierten einen Teil ihres Sortiments, währenddem die Teil-



**Bei der Netzwerkveranstaltung in der Trotte Osterfingen kam es zu zahlreichen Fachgesprächen.**

nehmer in branchenübergreifenden Runden diskutierten und dabei ihr Netzwerk erweitern konnten. In den Gesprächen wurde schnell deutlich, dass man als Direktvermarkter ein Alleinstellungsmerkmal braucht, um erfolgreich zu sein. An drei Ständen wurden alkoholfreie Aperitifgetränke vorgestellt. Offenbar ist der Bedarf danach sehr gross. Marlis Gloor vom Rüdlinger Egghof schenkte die Traubensaft-Schorle «Trubetau» aus, die sie zusammen mit Markus Simmler vom Buchberger Lindenhof produziert. Sie erzählte, wie sich das Angebot auf ihrem Hof von einfachen Degustationen zu echten Events weiterentwickelte. Markus Simmler träumt weiterhin von einem alkoholfreien Wein, da in diesem Segment der Durchbruch bisher noch nicht gelungen ist.

### Produkte mit «Gesicht»

Heidi Steiner Richli vom Weingut Lindenhof in Osterfingen bemerkte, dass sich kaum ein Mensch auf ihren Hof verirre, wenn er nicht gezielt dahin komme. Sie lockt den Kunden mit kulinarischen und kulturellen Anlässen, bei denen er ihre Weine kennen lernt. Heidi Richli erkennt im Wein eine soziale Komponente und glaubt, dass der Konsument ein Gesicht und eine Geschichte zum Wein haben will.

### Positive Rückmeldungen

«Von allen Seiten kam ein positives Echo», sagte Frank Burose nach der dreistündigen Veranstaltung. «Die Menschen haben bei offenen Gesprächen in angenehmem Rahmen dank vielen Anknüpfungspunkten schnell zueinander gefunden», ergänzte die sichtlich zufriedene Lisa Landert.

THOMAS GÜNTERT, LOTTSTETTEN-NACK (D) ■

### Lösungen gegen Lebensmittelverluste

Die Verluste bei der Herstellung von Lebensmitteln sind in der Schweiz hoch mit Milliarden-Einbussen für die Industrie. Zudem gehen wertvolle Ressourcen verloren. Angesichts des Hungers in der Welt ist «Food Waste» ein Affront. Die Ursachen des Phänomens sind bekannt, an den Problemlösungen wird gearbeitet.

### Grösstenteils vermeidbare Verluste

Laut der im Oktober letzten Jahres veröffentlichten BAFU-Studie «Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz» werden in unserem Land jährlich rund 2.34 Mio. t Lebensmittel und Halbfabrikate produziert. In allen Branchen zusammen entsteht pro Jahr «Food Waste» von knapp einer halben Million Tonnen. Unvermeidbar sind laut BAFU lediglich ein gutes Viertel dieser Verluste. Der Rest, rund 365'000 t, ist vermeidbar. Bezogen auf die produzierten Lebensmittel sind das etwa 15%.

Drei Viertel der anfallenden Lebensmittelverluste werden an Tiere verfüttert, über elf Prozent wandern in Biogasanlagen, rund neun Prozent landen auf dem Kompost und etwa drei Prozent in der Kehrichtverbrennung.

«Zur Reduktion der Lebensmittelverluste muss primär bei den technischen Massnahmen angesetzt werden», heisst es in der BAFU-Studie. «Zusätzlich sind alternative Verwertungspfade für Produkte zu definieren, die momentan nicht in der Lebensmittelindustrie verwertet werden, jedoch prinzipiell geniessbar wären.»

### Branchenverein will Lebensmittelverluste halbieren

2013 ist in der Schweiz der Verein «United Against Waste» gegründet worden, ein Branchenzusammenschluss von 127 Unternehmen im Food-Service-Sektor. Er setzt sich für die Reduktion von Lebensmittelverlusten im «Ausser-Haus-Konsum» ein und verfolgt das Ziel, den «Food Waste» um die Hälfte zu reduzieren.

HARRY ROSENBAUM, LID ■