



Nr. 19

München, 12. Mai 2010

Unsere Themen

Kühe sind keine Klimakiller

Veredelungsausschuss rät zu regionalem Einkauf

2

Hundekot kann schädlich sein

Warnschilder an den BBV-Geschäftsstellen erhältlich

3

Sinnvolle Maßnahmen

Landwirte und Jäger retten Jungwild

4

Milch schafft Lebensfreude

Kampagne mit Kuh „Karlotta“ gestartet

5

Delikatessen

Gesundes Grün!

Frische Kräuter in aller Munde

6

Rezepte

Bärlauch-Obatzda
Hefeschnecken

7

Termin-Hinweis

Frisches Bauernbrot am ÖKT-Eröffnungsabend

Staatsminister besucht Stand des Bauernverbandes

8

Kühe sind keine Klimakiller

Veredelungsausschuss rät zu regionalem Einkauf

München (bbv) – Der Fachausschuss für tierische Veredelung des Bayerischen Bauernverbandes nimmt den neuen Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zum Anlass und plädiert eindringlich dafür, die Land- und Forstwirtschaft und insbesondere die Tierproduktion und damit verbunden auch den Fleischkonsum nicht länger ungerechtfertigt an den Pranger zu stellen.

Die Land- und Forstwirtschaft ist in erster Linie Teil der Lösung beim Klimaschutz. Sie ist die einzige Branche, die im Rahmen ihrer Produktion CO₂ bindet und daher eine positive Klimabilanz hat. Zudem wurden die Emissionen in den letzten 20 Jahren um 17 Prozent gesenkt. Im Übrigen ist die Land- und Forstwirtschaft direkt



und massiv von den negativen Folgen des Klimawandels betroffen, unter anderem durch einen höheren Krankheits- und Schädlingsdruck sowie die Zunahme von Extremwetterereignissen.

Der Fachausschuss für tierische Veredelung des Bayerischen Bauernverbandes lehnt den Ansatz des so genannten CO₂-Fußabdrucks für Lebensmittel ab. Eine derartige produktspezifische CO₂-Kennzeichnung bringt keine sachlich fundierte Aufklärung. Beispielsweise werden bei der Berechnung die Beiträge, die die Landwirtschaft in Form der CO₂-Bindung leistet, nicht berücksichtigt. Die Berechnungsmethoden sind außerdem bislang nicht standardisiert. Damit sind nicht nur verschiedene Ergebnisse nicht vergleichbar, sondern es steigt auch die Gefahr des Missbrauchs zu Werbezwecken. Alles in allem würde der CO₂-Fußabdruck also dem Verbraucher keine Orientierung geben, sondern nur zur Verunsicherung beitragen. Eine einfache Orientierungshilfe für den täglichen Lebensmitteleinkauf besteht vielmehr darin, beim Einkauf auf Regionalität und Saisonalität zu achten.

Die Land- und Forstwirtschaft ist ausdrücklich bereit, weiterhin als Teil der Lösung ihren aktiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Die **gesamte Stellungnahme** finden Sie unter
www.BayerischerBauernVerband.de > Presseservice > Archiv >
2010 > Stellungnahmen.

Hundekot kann schädlich sein

Warnschilder an den BBV-Geschäftsstellen erhältlich

München (bbv) – Der Frühling hat Einzug gehalten, Bayerns Kühe und Schafe dürfen wieder auf die Weide und der erste Schnitt auf Grünland-Flächen ist bereits im Gange. Das wirft wieder das heiß diskutierte Thema „Hundekot“ auf.

Hundehaufen sind nicht nur auf Grünflächen und Gehsteigen ein Ärgernis. Sie können auf der grünen Wiese für Tiere zur echten Gefahr werden. Zum Beispiel dann, wenn Kühe Heu oder Grassilage fressen und diese durch Hundekot mit Parasiten verunreinigt sind. In einem Gramm Hundekot sind Millionen von Bakterien.

Viele Hundebesitzer sehen nicht ein, dass ihre Vierbeiner um diese Zeit in den Wiesen nicht mehr geduldet werden.

„Hundebesitzer wollen ihren Tieren in der Natur freien Lauf lassen“, sagt Josef Wasensteiner, Referent für Vieh und Fleisch

beim Bayerischen Bauernverband. Allerdings müsse man auch sehen, dass sich dadurch für die Landwirtschaft Probleme ergeben. Beim Mäh- und Erntevorgang wird Hundekot in das Futter vermischt. „Fressen Nutztiere dieses Weidefutter, können Krankheitserreger übertragen werden. Der Hundebandwurm kann zum Beispiel bei Rindern zu Fehl- oder Totgeburten führen. Ein anderer Parasit, der durch Hundekot übertragen wird, ist der Einzeller Neospora Caninum. Auch er führt zu Fehlgeburten bei Rindern. Einen Impfstoff dagegen gibt es nicht und befallenen Tieren sieht man meist nichts an. Der Parasit ist lediglich durch eine Blutuntersuchung nachweisbar“, erläutert Wasensteiner das Problem.

Aber auch wirtschaftlich hat die Verunreinigung von Futterflächen weit reichende Folgen. So sind den Landwirten seitens der EU strenge hygienerechtliche Vorschriften bei der Gewinnung von Lebensmitteln auferlegt. „Ihre Einhaltung ist nicht sichergestellt, wenn Futtermittel verunreinigt sind“, erklärt Wasensteiner. Im schlimmsten Fall könne das Weidefutter dann nicht verwertet werden. „Für erzeugte Produkte wie Fleisch oder Milch trägt der Landwirt die volle Verantwortung“.

Das Argument vieler Hundebesitzer, Hundekot sei gleich Kuhfladen, entkräftet Wasensteiner. „Fleischfresser müssen hier von Pflanzenfressern unterschieden



werden. Gülle oder Mist auf landwirtschaftlichen Flächen werden vom Boden schnell aufgenommen“, erklärt der Experte.

Eine Übertragung von Krankheiten erfolge hauptsächlich durch Kot von Fleischfressern. Der Bayerische Bauernverband rät den Bauern zum Dialog mit den Hundebesitzern. „Nur so entsteht gegenseitiges Verständnis. Den Hundehaltern muss verdeutlicht werden, die Hundehaufen ihrer Vierbeiner nicht nur in Stadtparks, sondern auch auf Wiesen und Weiden auf dem Land einzusammeln und mitzunehmen“, sagt Wasensteiner. Mit einem speziellen Schild, das die Landwirte an den BBV-Geschäftsstellen erwerben können, werden die Hundebesitzer auf das Problem Hundekot hingewiesen.

Schilder wie diese werden Spaziergänger in nächster Zeit wieder vermehrt an Wiesen und Weiden antreffen. Ihr Zweck besteht darin, das Anliegen der Landwirte zu verdeutlichen. Landwirte können das Schild im Internet unter www.bbv-bcd.de > **Online-shop** > **Warnschilder bestellen**. Dort gibt es auch noch weitere Schilder für den Hof.

Sinnvolle Maßnahmen

Landwirte und Jäger retten Jungwild

München (bbv) – Zurzeit dienen Wiesen vielen Wildtieren wie Feldhasen, Rehen oder bodenbrütenden Vögeln wie Fasan, Rebhuhn oder Brachvogel als Kinderstube. Das hohe Gras bietet Jungtieren Schutz und Deckung, macht sie allerdings auch für den Landwirt nahezu unsichtbar. Daher kann das Mähen von Wiesen und Weiden für Jungtiere zur Gefahr werden, insbesondere dann, wenn der Instinkt, sich regungslos in die Deckung zu drücken noch größer ist als der Fluchtinstinkt.

Rechtzeitige zweckmäßige und abschreckende Vorbeugemaßnahmen wie das Aufstellen von Wildscheuchen ein oder zwei Tage vor der Mahd, zum Beispiel in Form von Düngersäcken auf Pfählen, grellen Blinklichtern, bunten Kinderwindrädern, aber auch die Vergrämung durch laute Radiomusik oder das



© Lina-Lou – pixelio.de

Absuchen der Flächen mit dem Jagdhund unmittelbar vor dem Mähen, retten jedes Jahr unzähligen Jungtieren das Leben. Außerdem können durch den Einsatz von Wildrettern und Infrarot-Detektoren viele Tiere aufgespürt werden.

Neben einer guten Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Jägern vor Ort bewährt sich auch die richtige Mähweise. Wenn die Wiesen von innen nach außen gemäht werden, erhalten die Wildtiere größtmögliche Fluchtmöglichkeiten. Zudem ist zu empfehlen, dass große Schläge am Vortag rundherum angemäht werden, um das Wild zu beunruhigen und zur Flucht zu veranlassen.

Welche Maßnahmen am sinnvollsten sind, müssen die Landwirte und Jäger vor Ort entscheiden, betont der Bayerische Bauernverband.

Milch schafft Lebensfreude

Kampagne mit Kuh „Karlotta“ gestartet

München (bbv) – Milch ist nicht nur eines der abwechslungsreichsten Lebensmittel, sondern auch sehr gesund. Damit diese Botschaft noch klarer an die Zielgruppen vermittelt werden kann, haben sich die Landesvereinigungen der Milchwirtschaft in Bayern und Niedersachsen sowie der Milchwirtschaftliche Verein Baden-Württemberg zusammengetan. Mit einer Auftaktveranstaltung startete am 6. Mai die von der Europäischen Union geförderte Milchkampagne „Karlotta unterwegs“.

Mit 2,3 Mio. Euro beteiligt sich die EU an dem auf drei Jahre angelegten Gemeinschaftsprojekt. Insgesamt gibt die EU europaweit 18 Mio. Euro für 13 Programme zur Förderung des Milchverbrauchs aus.

Die Botschaft der Aktion lautet: Täglich drei Portionen Milchprodukte reichen aus, um die von Experten empfohlenen 1000 Milligramm Kalzium am Tag abzudecken.

Die Zielgruppen, die mit dieser Kampagne angesprochen werden sollen, sind vor allem Jugendliche und ältere Menschen. „So unterschiedlich unsere Zielgruppen sind, eine Gemeinsamkeit verbindet sie: Jugendliche und ältere Menschen benötigen für den Aufbau beziehungsweise den Erhalt ihrer Knochenmasse eine ausreichende Versorgung mit Kalzium – und daran hapert es“, erklärt Dr. Maria Linderer von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft.



Bei den Jugendlichen setzt die Kampagne auf die Hauptfigur Karlotta, eine neugierige Milchkuh, die überall dort auftaucht, wo die Jugendlichen Spaß haben: beim Sport, im Kino oder auf Konzerten. Mit vielen Gewinnspielen, spannenden Aktionen und einem eigenen Videoclip begeistert sie die Teenies schnell. Bei der älteren Zielgruppe setzt die Kampagne eher auf Informationen, Rezepte und Tipps rund um das Thema Milch. So stehen unter dem Motto „Volle Kanne Leben“ Rezeptideen, wie beispielsweise Desserts, im Internet.

Weitere Informationen zur Kampagne unter www.karlotta-unterwegs.de.

DelikatEssen

Gesundes Grün!

Frische Kräuter in aller Munde

München (bbv) – Jetzt, wo es draußen wieder grünt und blüht, haben frische Kräuter Saison. Egal ob aus dem Garten, vom Balkon oder aus dem Supermarkt: die grünen Frischmacher peppen viele Gerichte auf oder bringen erst die richtige Würze in die Speisen. Doch wie kann diese Frische lange konserviert werden?

„Kräuter haben richtig viel zu bieten: Neben gesundheitsfördernden ätherischen Ölen, Enzymen, Bitter- und Gerbstoffen enthalten Kräuter auch Mineralstoffe, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe, die unter anderem den Cholesterinspiegel und das Herzkreislaufsystem positiv beeinflussen können. Je frischer, desto intensiver das Aroma und die Wirkung der Inhaltsstoffe“, erklärt Alexandra Gregor, Ernährungsexpertin der Landfrauen im Bayerischen Bauernverband.

Sollte es nicht möglich sein die frischen Kräuter sofort zu verwenden, bieten sich folgende Konservierungsmöglichkeiten an:

Trocknen:

Locker gebundene Sträuße an dunklen, warmen, luftigen Orten (beispielsweise der Dachboden oder Heizungskeller) kopfüber aufhängen. Nicht geeignet für Kräuter mit weichen Blättern wie Petersilie, Dill, Zitronenmelisse und Schnittlauch.

Einfrieren:

Diese Methode bietet sich besonders für Kräuter wie Petersilie, Dill, Zitronenmelisse und Schnittlauch an. Kräuter dazu hacken und in kleinen Portionen, z. B. im Eiswürfelbehälter mit etwas Wasser gefrieren lassen und anschließend in Gefrierbeutel umpacken.

Einlegen in Öl:

Nur geschmacksneutrale Öle wie raffiniertes Raps- oder Sonnenblumenöl verwenden. Einfach die Kräuter als Ganzes oder geschnitten dazugeben und dieses Öl etwa zwei bis drei Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen.

Rezept für Bärlauch-Obatzda

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

½ Bund Bärlauch	125 g Camembert, zerdrückt
50 g weiche Butter	Salz
200 g Frischkäse	Pfeffer
50 g Emmentaler, gerieben	Paprikapulver

Zubereitung:

Bärlauch gründlich waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Butter schaumig rühren. Frischkäse unterrühren. Restliche Zutaten untermengen und abschmecken.



© Random-HH – pixelio.de

Zu beachten!

Bärlauch nur sammeln, wenn man ihn kennt, denn es besteht (tödliche) Verwechslungsgefahr mit den Blättern der Herbstzeitlose und der Maiglöckchen!

Bärlauch vor Verwendung immer gründlich und in reichlich Wasser waschen, damit eventuell anhaftende Eier des Fuchsbandwurms entfernt werden!

Rezept für Hefeschnecken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 bis 2 Bund Bärlauch oder Spinat	½ TL Salz
ca. 250 ml lauwarmes Wasser	1 Ei
1 Hefewürfel (40 g)	150 g Fetakäse
500 g Mehl	50 g Hartkäse, gerieben
1 TL Zucker	150 g Frischkäse



© genugda
– pixelio.de
Allium Ursinum

Zubereitung

Bärlauch (oder Spinat) gründlich waschen, grob schneiden und mit lauwarmen Wasser pürieren. Hefe darin auflösen und mit Mehl, Salz, Zucker, Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen. Anschließend Feta zerbröckeln und mit geriebenem Käse und Frischkäse vermischen.

Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 30 bis 40 cm Größe ausrollen. Käsemasse auf der Teigplatte verstreichen, aufrollen und etwa 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und backen. Backzeit: bei 200 Grad etwa 20 Minuten.

Termin-Hinweis

Frisches Bauernbrot am ÖKT-Eröffnungsabend

Staatsminister besucht Stand des Bauernverbandes

München (bbv) – „Unsere Lebensmittel sind mehr wert“ unter diesem Motto nimmt der Bayerische Bauernverband an dem Eröffnungsabend des 2. Ökumenischen Kirchentages (ÖKT) teil. Am 12. Mai wird er am Abend der Begegnungen mit einem Stand am Lenbachplatz vertreten sein.

Neben Bratwurst und frischem Gemüse aus der Region wird es auch Unterhaltung rund um das Thema Lebensmittel geben. Ein besonderes Highlight ist das „Ökumenische Brot“, welches von den direktvermarktenden



Bäuerinnen Christa Riedel (katholisch) aus Pleinfeld und Martha Emmert (evangelisch) aus Feuchtwangen gebacken und von einer evangelischen Pfarrerin und einem katholischen Pfarrer gesegnet wurden.

Um 19.00 Uhr wird der Besuch des Staatsministers Joachim Herrmann am Stand des Bayerischen Bauernverbands erwartet. Ebenso werden dann die Landesbäuerin Annemarie Biechl sowie der BBV-Vizepräsident Jürgen Ströbel anwesend sein.