

Die extremen Agrar-Initiativen schwächen die regionale Landwirtschaft

Regional produzierte Lebensmittel sind gefragter denn je. Dies spürt auch der frisch gekürte Culinarium-König Christian Lütolf. Die Erfolgsgeschichte der knackigen Ribelmals-Chips hat erst gerade begonnen. Jetzt droht ihr durch die beiden extremen Agrar-Initiativen ein jähes Ende. Damit es nicht so weit kommt, leisten er und die Landwirtschaft Aufklärungsarbeit.

der Trinkwasser-Initiative ist nämlich festgehalten, dass nur betriebseigene Produkte als Futter verwendet werden dürfen. «In der Schweiz fallen bei der Lebensmittelproduktion pro Tag rund 1000 Tonnen Nebenprodukte an, welche mit der Annahme der Initiative nicht mehr verfüttert werden dürften. Das ist totaler Schwachsinn und reine Verschwendung. Die Nebenprodukte müssten künftig entsorgt werden. Gleichzeitig würde den Tierhaltern das Futter ausgehen», sagt Christian Lütolf und gibt seinem Unverständnis Ausdruck. Ribelmals-Poularden und Ribelmals-Gänse beispielsweise könnten dann keine mehr gehalten werden. Ausser der Geflügelproduzent baut künftig selbst Mais an. Was kaum vorstellbar und möglich ist. Generell haben sich die Landwirtschaftsbetriebe spezialisiert, um wirtschaftlich und möglichst ökologisch produzieren zu können. Den klassischen Selbstversorger gibt es nicht mehr: «Der Austausch und die Zusammenarbeit zwischen Ackerbaubetrieben und Tierhaltungsbetrieben hat sich über die Jahre entwickelt und etabliert. Dieser soll jetzt mit der Initiative gekappt werden.» Für Christian Lütolf und die Schweizer Landwirtschaft wäre die Annahme der beiden Initiativen ein herber Rückschlag mit ungewissem Ausgang. Deshalb lehnt er die beiden Vorlagen am 13. Juni klar ab: «Wir müssen bei beiden extremen Agrar-Initiativen ein Nein in die Urne legen, denn die Annahme würde die regionale Lebensmittelproduktion und die einheimische Landwirtschaft enorm schwächen.»

Foto: pd



Typische Rheintaler Ribelmals-Spezialitäten von der Lütolf Spezialitäten AG und ihren Partnern.

Foto: pd

Der Ribelmals ist ein Rheintaler Kulturgut. Der Culinarium-König Christian Lütolf stellt daraus unter anderem die knackigen Ribelmals-Chips her. Bei Annahme der beiden extremen Agrar-Initiativen wird die regionale Lebensmittelproduktion gefährdet.

Foto: pd

Sie sind in aller Munde: Die Rheintaler Ribelmals-Chips, hergestellt von der Lütolf Spezialitäten AG in St. Margrethen. Deren Geschäftsführer Christian Lütolf wurde anfangs Jahr mit dem begehrten Culinarium-Königstitel ausgezeichnet. Der Mut der Familie, die Innovationskraft und der Einsatz der gesamten Belegschaft für traditionelle, regionale Produkte sind lobenswert. Sie haben es geschafft, ein verstaubtes Nahrungsmittel zum Trendprodukt zu etablieren. Den Rheintaler Ribelmals verkauft das Unternehmen hauptsächlich in drei Formen. Einerseits als originalen Rheintaler Ribelmals AOP und als grober gemahlener Rheintaler Ribelmals Bramata AOP, andererseits als Ribelmals-Chips. «Regionale Lebensmittel sind so gefragt wie noch nie. Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, von wo ihre Nahrungsmittel kommen», weiss Christian Lütolf. Das Vertrauen in die regionalen Produzenten und deren Lebensmittel ist gross. Umso unverständlicher sind für den Spezialitätenhersteller die Frontalangriffe auf die einheimische Landwirtschaft: «Die Initiantinnen und Initianten der extremen Agrar-Vorlagen sind sich vermutlich gar nicht bewusst, was für Konsequenzen eine Annahme der beiden Initiativen hätten. Die angestrebte Theorie tönt gut, ist jedoch praxisfremd. Deshalb müssen wir jetzt Aufklärungsarbeit leisten, um die Initiativen zu verhindern.»

Ernte muss sichergestellt bleiben

Damit die Ernteerträge nicht einbrechen, müssen das Unkraut und die Schädlinge auf den Maisfeldern gezielt bekämpft werden. Eine rein mechanische Bekämpfung ist aktuell noch nicht möglich. Deshalb sind die Ribelmals-Produzenten auf den punktuellen Einsatz von Herbiziden angewiesen. «Sollte dies nicht mehr möglich sein, hat dies direkte Auswirkungen

auf den Ertrag und die Qualität der Ernte. Durch die Verknappung der Lebensmittel würden deren Preise steigen, was letztlich die Konsumentinnen und Konsumenten berappen müssten», erklärt Christian Lütolf. Regionale Produkte würden zu Luxusgütern, der Einkaufstourismus dadurch entgegen dem jetzigen Trend gefördert. «Wir haben in der Schweiz in der Fleisch-, Agrar- und Lebensmittelproduktion bereits heute hohe Standards. Diese werden laufend weiterentwickelt. Dabei kommen neue Technologien und Hilfsmittel zum Einsatz», erklärt Christian Lütolf. Deshalb ist es aus Sicht des Culinarium-Königs nicht notwendig, mit extremen Initiativen die funktionierende Landwirtschaft zu gefährden: «Die Schweiz braucht nachhaltig produzierende, aber auch wirtschaftlich denkende Bäuerinnen und Bauern. Diese wollen sich nicht mit der Landschaftspflege und den dafür erhaltenen Direktzahlungen begnügen.» Für den Rheintaler Mais-Spezialitäten-Produzenten ist klar: «Die Produktion und Verarbeitung qualitativ hochwertiger Lebensmittel muss in unserem Land gewährleistet bleiben. Deshalb lehne ich die beiden Initiativen ab.»

Initiativen schaffen neue Probleme

Der 37-jährige Unternehmer beschäftigt im Familienbetrieb insgesamt 17 Mitarbeitende. Tendenz steigend. Nebst der Produktion von regionalen Spezialitäten gehören die Getreidesammelstelle, die Produktion von Halbfabrikaten sowie neuerdings die komplett neue und glutenfreie Maismühle zum Familienbetrieb, den Christian Lütolf in dritter Generation führt. «Rund 35 Prozent des in der Mühle verarbeiteten Rohstoffs wird als Futtermittel verwendet», erklärt Lütolf. Dabei handelt es sich um natürliche Nebenprodukte, welche künftig den Tieren nicht mehr verfüttert werden dürften. In