

# Schweizer Kaninchenfleisch ist knapp



H. Kyburz

**Die Grossverteiler setzen derzeit voll auf Schweizer Kaninchen. Bis anhin wurden drei Viertel des Kaninchenfleisches importiert. Schweizer Kaninchenproduzenten sind deshalb umso gesuchter.** 3

DIES | DAS

5

## Streicheleinheiten für den Mastmuni

Schlachttiere, die ein so genannt „positives Handling“ erhalten, haben bei der Schlachtung weniger Stress und liefern besseres Fleisch. Das vermuten Forscherinnen des Instituts für biologischen Landbau in Frick.

KAUFEN | GENIESSEN

§8

## Immer ein Genuss: Schweizer Käse

ZAHLEN | KURVEN

### Schweizer essen immer weniger Kaninchenfleisch 4

GEZEICHNET | GELACHT

### Was keine Abstimmung ändert 6

NEWS | MAILS

### Nachrichten-Überblick vom 30. Januar bis 5. Februar 2009 7

DATEN | TERMINE

### vom 10. Februar bis 26. März 2009 9

# Schweizer Kaninchenfleisch ist knapp

**Die Grossverteiler setzen derzeit voll auf Schweizer Kaninchen. Bis anhin wurden drei Viertel des Kaninchenfleisches importiert. Schweizer Kaninchenproduzenten sind deshalb umso gesuchter.**

Von Helene Soltermann

Die Schweizer essen zwar immer weniger Kaninchenfleisch, dennoch hat es in der Schweiz viel zu wenig Kaninchenproduzenten. Nachdem die TV-Sendung „Kassensturz“ im letzten Herbst Bilder von verletzten und kranken Kaninchen in zu kleinen Käfigen aus Ungarn gezeigt hat, verkaufen Coop, Migros und Manor nur noch Schweizer Kaninchenfleisch. 2007 stammten drei Viertel des verkauften Kaninchenfleisches aus dem Ausland, knapp ein Viertel war Schweizer Fleisch.

Nach dem selbst auferlegten Importstopp kann die Nachfrage nach Kaninchenfleisch bei weitem nicht gedeckt werden,

## Strenge Vorschriften

hs. In der Schweiz gelten strengere Vorschriften für die Kaninchenhaltung als im Ausland. Kaninchen müssen einen abgedunkelten Rückzugsbereich haben, täglich Raufutter zu fressen bekommen und ein Nageobjekt muss vorhanden sein. Gemäss Tierschutzgesetz müssen die Buchten für die Kaninchenproduktion für Zuchtkaninchen 0,6 und für die Mastkaninchen 0,15 Quadratmeter gross sein. Wer unter dem Label „Besonders tierfreundliche Stallhaltung“ (BTS) Kaninchen produziert, muss strengere Anforderungen erfüllen.



**Nachdem der Kassensturz Bilder von Kaninchenkäfigen aus dem Ausland gezeigt hat, sind Schweizer Kaninchen begehrt. Sie werden auch besser gehalten. (H. Kyburz)**

wie Migros, Coop und Manor bestätigen. Dementsprechend wird auch weniger Fleisch verkauft. Der Gesamtumsatz der Genossenschaft Migros Aare mit Kaninchenfleisch etwa ging nach dem Importstopp stark zurück, hingegen konnte der Umsatz mit Schweizer Kaninchenfleisch um 30 Prozent gesteigert werden, wie Martin Schmitz, Leiter Metzgerei, sagt. Bei Manor ist der Umsatz beim Kaninchenfleisch im Januar „stark eingebrochen“, wie es heisst. Bei Coop dürften die Auswirkungen weniger gross sein, bereits vor dem Importstopp stammte gut die Hälfte des verkauften Kaninchenfleisches aus der Schweiz.

## Interessierte Bauern

Angeichts des Fleischmangels halten die Zwischenhändler Ausschau nach neuen Produzenten. „Wir suchen in der ganzen Schweiz intensiv nach neuen Produzenten“, sagt Hansruedi Kyburz. Er schlachtet auf seinem Betrieb in Lupfig AG die Kaninchen seiner Produzenten und liefert jährlich rund 72 Tonnen Kaninchenfleisch an Migros und

Manor. Die Bauern sind interessiert, seine Informationsveranstaltungen über die Kaninchenproduktion gut besucht. „Dieses Jahr haben wir bereits rund 60 neue Lieferanten unter Vertrag genommen“, sagt Kyburz.

Auch beim zweiten grossen Kaninchenfleischlieferant und -schlachtbetreiber Felix Näf in Geltwil AG läuft das Geschäft. Er erhält stetig Anfragen von interessierten Bauern, es laufe derzeit viel. Aktive Werbung macht Näf aber nicht. „Die Bauern kommen von selber auf uns zu.“ Näf beliefert den Coop-Schlachtbetrieb Bell mit jährlich 150 Tonnen Kaninchenfleisch, daneben versorgt er Heime, Spitäler und Metzgereien.

Auch die Futtermittelhändlerin und Fenco-Tochter UFA ruft die Bauern auf, in die Kaninchenproduktion einzusteigen. „Im letzten Monat konnte ich etwa 30 Anfragen von interessierten Bauern an Lieferanten weiterleiten, die die Voraussetzung für die Kaninchenproduktion erfüllen“, sagt Ignaz Hutter, UFA-Berater in der Region Ostschweiz.

### Kaninchen zuerst züchten

Damit genügend Schweizer Kaninchenfleisch produziert werden kann, müssen die Kaninchen zuerst gezüchtet werden. Züchter sind deshalb gesucht. Mit 500 Mutterkaninchen ist Beat Wüest aus Grosswangen LU einer der grössten Züchter in der Schweiz. „Der Markt läuft sensationell“, sagt er.

Die täglichen Arbeiten wie Füttern und Kontrolle seien nicht sehr zeitintensiv, sagt Wüest. Kaninchen werfen pro Jahr bis zu 60 Jungtiere. Nach jedem Umtrieb muss gemistet und geputzt werden, denn Hygiene ist laut Wüest beim Kaninchen sehr wichtig. Die Jungkaninchen werden mit fünf Wochen vom Züchter an den Mäster verkauft. Nicht nur Arbeit muss Wüest in die Kaninchenhaltung stecken, sondern auch Geld. Futter und Zuchttiere sind teuer. Dennoch kann die Kaninchenzucht ein gutes Standbein für einen Bauern sein, wie Wüest sagt. „Ein Zuchtbetrieb, der gut läuft, kann einen ordentlichen Stundenlohn erwirtschaften.“

Auch die Kaninchenmast lohnt sich. Die Freude an den Tieren sei aber eine Vorausset-

zung, sagt Beat Kaufmann, der in Nottwil LU rund 300 Kaninchen mäset. „Die Kaninchen sind sehr stressempfindlich“, sagt er. Auf fremde Leute reagierten sie ängstlicher, ihn selbst würden sie erkennen. Pro Tag wendet er fünf Minuten für die Fütterung seiner Tiere auf. Der Transport zum Schlachthof, das Ausmisten und das Auswaschen des Stalles beschere ihm mehr Arbeit. Nach einer Lebenszeit von rund 13 Wochen und einem Gewicht von gut drei Kilogramm transportiert Kaufmann die Jungtiere in Geflügelkisten zu Kyburz in Lupfig, wo die Tiere geschlachtet werden. Älter dürfen die Kaninchen nicht sein, weil sie danach geschlechtsreif werden und die Rivalitätskämpfe der Böcke beginnen.

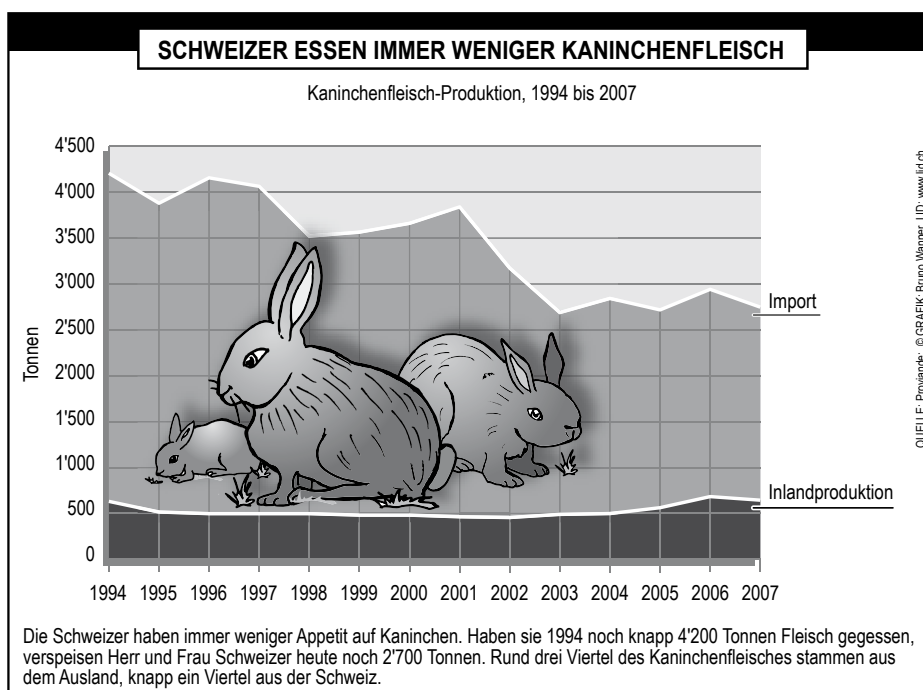
Nicht nur Freude am Tier sollte ein Bauer haben, wenn er in die Kaninchenproduktion einsteigen will. Der Betrieb sollte über leere Gebäude wie etwa Kuh-, Schweineställe oder Pouletmasthallen verfügen, welche umgenutzt werden können. Von Neubauten wird abgeraten, weil viel Geld reingesteckt werden muss.

### Potenzial trotz Mehrkosten

Kaninchenhändler Kyburz ist überzeugt vom Erfolg der Schweizer Kaninchenproduktion. „Das Potenzial für Schweizer Kaninchenfleisch ist sehr gross“, sagt er. Die Produzenten würden zwar etwa doppelt so teuer produzieren als ihre ausländischen Kollegen. „Deshalb ist auch das Schweizer Kaninchenfleisch etwas teurer als Importfleisch. Aber wegen den strengeren Haltungsverfahren wird das Schweizer Kaninchenfleisch immer einen klaren Mehrwert gegenüber ausländischem Kaninchenfleisch haben.“ Zudem sei Kaninchenfleisch gesund; es sei zart, fettarm und leicht verdaulich.

Nicht so optimistisch schätzt Coop-Sprecher Karl Weisskopf das Potenzial von Schweizer Kaninchenfleisch ein. „Die Kasenssturz-Bilder von eingesperrten Kaninchen im Ausland werden den Kaninchenfleischkonsum drosseln – dies werden auch die Schweizer Produzenten zu spüren bekommen.“

### ZAHLEN | KURVEN



# Streicheleinheiten für den Mastmuni – und für ein zartes Entrecôte

**Schlachttiere, die ein so genannt „positives Handling“ erhalten, haben bei der Schlachtung weniger Stress und liefern besseres Fleisch. Das vermuten Forscherinnen des Instituts für biologischen Landbau in Frick.**

Von Roland Wyss-Aerni

Am Ende eines Rindviehlebens und am Anfang eines feinen Stückes Fleisch steht die Tötung und Schlachtung. Dem Zusammenhang zwischen einem entspannten Lebensende und einem zarten Rindsentrecôte sind Johanna Probst und Anet Spengler vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau auf der Spur. Sie haben im Winter 2007/2008 in einer Studie an der Landwirtschaftlichen Schule Strickhof in Lindau ZH bei acht einjährigen Mastbullen untersucht, ob eine vertiefte Beziehung zwischen Mensch und Tier einen Einfluss auf das Wohlergehen der Tiere kurz vor der Schlach-



**Mehr Kontakt zu den Tieren: Johanna Probst bei der Beziehungspflege. (zvg)**

tung hat und ob sich Unterschiede im Fleisch feststellen lassen. Präsentieren werden sie die Resultate an der 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau von nächster Woche (siehe Kasten).

## 40 Minuten Massage

Konkret wurden vier der acht Bullen ab der fünften Woche vor dem Schlachtermin an

einem Tag in der Woche vom Futtertisch aus an Kopf und Hals massiert. Dies geschah nach der so genannten TTouch-Methode, die von der Kanadierin Linda Tellington-Jones ursprünglich für Pferde entwickelt wurde (siehe Kasten). Dabei gab es für die Tiere vier Minuten Massage und nach einer Pause von 45 Minuten noch einmal vier Minuten. „Damit kommt man insgesamt pro Tier auf 40

## Mekka-der Öko-Forscher

wy. Vom 10. bis 13. Februar findet an der ETH Zürich die 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau statt. Dort präsentieren Wissenschaftler aus Deutschland, Österreich und der Schweiz ihre Forschungsaktivitäten und -ergebnisse. Dabei wird eine Fülle von Forschungsprojekten aus allen Bereichen der ökologischen Landwirtschaft vorgestellt. Auch Bundesrätin Doris Leuthard wird die Tagung beehren.

Die Wissenschaftstagung findet alle zwei Jahre statt und wird von der deutschen Stiftung Ökologie & Landbau in Zusammenarbeit mit Hochschulen und Forschungsanstalten organisiert. Organisatoren der diesjährigen Tagung sind die Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und die ETH Zürich.

[www.wissenschaftstagung.ch](http://www.wissenschaftstagung.ch)

## Wellness für Tiere

wy. Die Methode TTouch wurde von der Kanadierin Linda Tellington-Jones entwickelt. Dabei sollen durch festgelegte Massagebewegungen das Wohlbefinden von Tieren und die Beziehung zwischen Mensch und Tier verbessert werden. Tellington arbeitete vorab mit Pferden und Hunden, TTouch lässt sich aber auch mit anderen Nutz- und Haustieren anwenden. Die Methode ist weltweit bekannt, ihr Wirksamkeit ist aber wissenschaftlich nicht belegt.

### Kühe mit Namen geben mehr Milch

wy. Wer seinen Kühen Namen gibt, kann mehr Milch melken. Zu diesem Schluss ist eine Studie der Universität Newcastle gekommen. Von 516 befragten Milchbauern gab knapp die Hälfte ihren Kühen Namen. Diese Milchbauern konnten im Durchschnitt 250 Liter Milch mehr melken. „So wie Menschen fühlen sich auch Kühe glücklicher und entspannter, wenn ihnen auch ein bisschen mehr zuwendung zuteil wird,“ schreiben die Forscher in der Fachzeitschrift „Anthrozoos“.

Minuten“, sagt Probst. „Länger sollte der Zeitaufwand für die Tierhalter wohl nicht sein.“ Während der Massagen sprach Probst mit den Tieren, um auch über die Stimme eine beruhigende Wirkung zu erzielen. Probst und Spengler hatten sich auch mit Linda Tellington-Jones getroffen, diese hatte ihnen empfohlen, zwischen den einzelnen Behandlungen Pausen einzulegen, damit der beruhigende Effekt auf die Tiere gefestigt wird.

Vor und nach der fünfwöchigen Behandlung massen die Forscherinnen, ob die

„behandelten“ Tiere zutraulicher geworden waren als die anderen. Der so genannte Ausweichdistanztest, bei dem eine dem Tier fremde Person sich von vorne nähert und das Tier berührt, zeigte, dass sich die Tiere, die massiert worden waren, leichter berühren liessen als die vier nicht behandelten Tiere aus der Kontrollgruppe.

Am Tag, an dem die Tiere geschlachtet wurden, beobachtete Probst das Verhalten der Munis: Waren sie unruhig, gab es ein Drängeln, Trippeln, Rufen oder Kopfschlagen? Mussten die Tiere mit einem elektrischen Viehtreiber vorwärtsgetrieben werden? Auch hier zeigte sich, dass die behandelten Tiere in der für sie neuen Situation ruhiger waren.

Ferner entnahmen die Forscherinnen den Tieren Blut aus der Schwanzvene – vor der Behandlung, einen Tag vor der Schlachtung und während der Schlachtung. Im Blut wurden die Stress anzeigenden Stoffe Laktat, Glukose und Cortisol untersucht. Dabei zeigte sich, dass alle Werte dieser Stoffe bei der Schlachtung stark erhöht waren. Bei den vier nicht behandelten Tieren waren die Werte von Laktat und Glukose aber signifikant höher als bei den behandelten Tieren, was darauf hindeutet, dass

die behandelten Tiere weniger Stress bei der Schlachtung hatten.

Beim Fleisch von den nicht behandelten Tieren – entnommen wurde jeweils ein Stück des langen Rückenmuskels, also das Entrecôte – zeigten sich grössere Garverluste, das heisst, die Fleischstücke verloren beim Kochen mehr Wasser und schrumpften. Diese Garverluste hängen auch mit dem höheren Laktatgehalt zusammen und sind eine Folge von vermehrtem Stress.

### Je früher, je besser

Bauern und Viehhändler hätten auf ihre Forschung erfreulich positiv reagiert, sagt Probst. Sie ist überzeugt, dass es auch den Tierhaltern zugute kommt, wenn sie sich Zeit für ihre Tiere nehmen, um eine Vertrautheit aufzubauen. „Je früher, je besser“, sagt sie. Deshalb untersucht sie in ihrem nächsten Projekt, ihrer Dissertation, wie sich die Behandlung bereits bei frisch geborenen Kälbern auswirkt. Dabei will sie auch mit mehr Tieren arbeiten. Acht Tiere sei das statistische Minimum, um überhaupt Aussagen machen zu können, sagt sie.

Siehe auch: „**No Stress gibt gutes Rindfleisch**“ im LID-Mediendienst Nr. 2701 vom 20. Januar 2005.

### GEZEICHNET | GELACHT



## Folgende AGRO-NEWS hat der LID in der letzten Woche auf lid.ch veröffentlicht:

### Freitag, 30. Januar

Freiberger sollen ungarische  
Pferderasse retten

Berner und Aargauer Güllenlöcher sind voll

Denner: Peter Bamert  
ersetzt Philippe Gaydoul

Innovative Projekte im Berggebiet gesucht

Aargauer Regierungsrat  
für Gentech-Moratorium

Bauern gehen nicht oft vor Gericht

Liechtensteiner Bauern verdienen mehr

Butterpreise in Deutschland unter Druck

### Montag, 2. Februar

Feuerbrand: Graubünden  
setzt auf Tilgungsstrategie

Grüner Strom: Einspeisevergütung  
gestoppt

Schweizer Käse im Ausland gefragt

Proviande eröffnet mitten  
im Winter die Grillsaison

Schwieriger Kampf gegen  
die Wildschweine

Der Gartenrotschwanz ist  
„Vogel des Jahres 2009“

Neue Konservierungstechnik  
für Kartoffelpflanzgut

Bayern: Kuhprämie als Hilfe für die Bauern

USA: Rückenwind für Bioenergie

WTO-Minister wollen Liberalisierung  
des Welthandels ankurbeln

### Dienstag, 3. Februar

Ferkelkastration: Grossverteiler am Drücker

Schweizer Nutztierfutter ist sauber

EU-Agrarfreihandel: Zweite Runde

St. Gallen und Appenzell:  
200'000 Tiere auf BVD getestet

Züricher Vorstösse gegen  
Blauzungenkrankheit-Impfung

Deutsches Verfassungsgericht  
stoppt CMA-Zwangsabgabe

Discounter steigern in Deutschland  
Marktanteil auf 44 Prozent

### Mittwoch, 4. Februar

Emmi steigert den Umsatz

Bucher Industries steigert den Umsatz

Agrareinkommen in Grossbritannien  
um mehr als ein Drittel gestiegen

Bulgarische Bauern protestieren  
gegen Agrarpolitik

Kommission kritisiert US-Subventionen

Globalgap will Kleinbauern unterstützen

Russland will grössere Getreidevorräte

### Donnerstag, 5. Februar

Weniger Lebensmittel,  
mehr Medikamente geschmuggelt

Kanton Zürich erarbeitet  
Waldentwicklungsplan

Ausbau: Biogas aus Schlachtabfällen

Berner Regierung befürwortet längeres  
GVO-Moratorium

Mehr Gewinn für deutsche Bauern

Der deutsche Ökolandbau  
hat weiter zugelegt

Slowakei: Agrarsektor soll Arbeitslose  
der Industrie auffangen

Die Agro-News finden Sie tagesaktuell unter  
lid.ch oder unter [www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch).  
Dort können Sie auch den Agro-Newsletter  
abonnieren, mit dem wir Sie an jedem  
Arbeitstag kostenlos bedienen.

# Immer ein Genuss: Schweizer Käse



SCM

**wy. Schweizer Käse vorstellen ist wie Eulen nach Athen tragen. Oder Wasser in den Rhein. Und trotzdem: Die Schweizer Käsevielfalt kann man immer neu entdecken.**

wy. Knapp 500 verschiedene Käsesorten gibt es in der Schweiz. Das soll man uns erst mal nachmachen: Die Österreicher bringen es auf rund 300 Sorten, die Franzo-

sen auf knapp 400. Insgesamt soll es in Europa um die 2'000 verschiedene Käsesorten geben.

Die Vielfalt ist schier unüberblickbar: Neben den bekanntesten und traditionellen Käsesorten wie Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Sbrinz, Raclette, Tilsiter, Tête de Moine, Bündner Bergkäse, Vacherin Fribourgeois oder Etivaz haben findige Dorfkäser eine Vielzahl von Käseinnovationen aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch entwickelt. Das zeigen nicht zuletzt nationale und internationale Käsewettbewerbe der letzten Jahre.

## Schweizer sind Käsegourmets

Kein Wunder also, sind die Schweizer nicht nur im Herstellen, sondern auch im Essen von Käse Spitze. Über 20 Kilogramm Käse assen Herr und Frau Schweizer im Jahr

## Tipp der Woche

Käse sollte eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank genommen werden, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Eine Ausnahme ist der Frischkäse, der möglichst kühl genossen werden sollte.

2007, 1995 waren es noch 13,4 Kilogramm pro Kopf.

Besonders wichtig ist in der Schweiz der Rohmilchkäse. Während in der EU nur ein verschwindend kleiner Teil des Käses aus Rohmilch hergestellt wird – weil auch nur ein verschwindend kleiner Teil der Kühe ohne Silage gefüttert wird – werden praktisch alle wichtigen Schweizer Sorten in Dorfkäsereien aus Rohmilch hergestellt. Dabei unterziehen sich die Käser einem Branchenkodex, der ihnen verbietet, irgendwelche Zusatzstoffe zu verwenden. In der EU ist beispielsweise die Verwendung des Enzyms Lysozym gang und gäbe, um Fehlgärungen zu vermeiden, die bei der Verarbeitung von Silomilch entstehen können.

## Käse ist gesund

Käse enthält viel Eiweiss, Milchfett (je nach Fettgehalt), Mineralstoffe wie Kalzium und Phosphor, die für den Knochenaufbau wichtig sind. Kalzium benötigt der Körper ausserdem für die Blutgerinnung. Das ebenfalls enthaltene Zink sorgt für eine gute Immunabwehr. Daneben sind in Käse die Vitamine A, D, E und Vitamine der B-Gruppe enthalten.

Weitere Informationen: [www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch), [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch)

Bilder zur Marktrundschau können bei der Redaktion bestellt werden. [redaktion@lid.ch](mailto:redaktion@lid.ch)

## Käseplättli mit Kürbis-Dörrobst-Kompott

Käsegang für 6 Personen



**Kompott:** 1,5 dl Orangensaft, 1 Stück abgeschälte Orangenschale, 1 Stück abgeschälte Zitronenschale; 2,5 dl Obstessig; 300 g Zucker; 1 Zimtstängel; 10 Gewürznelken; 500 g festfleischiger Kürbis, z.B. Butternuss; 10 Dörraprikosen, in feine Streifen geschnitten; 3 EL Korinthen ca. 150 g Hartkäse, z.B. Sbrinzröllchen ca. 150 g halbharte regionale Käsespezialität, z.B. Alpkäse; ca. 150 g Weichkäse, z.B. Tomme, Brie

Für das Kompott Orangensaft, Orangen- und Zitronenschale, Essig, Zucker, Zimt und Nelken aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Vom Kürbis Kugeln ausstechen oder Kürbis würfeln. Kürbis zum Sud geben, knapp weich köcheln. Herausnehmen, abtropfen lassen. Zimt entfernen. Sud nochmals aufkochen, 5-10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Orangen- und Zitronenschale entfernen, Saft über den Kürbis giessen, Aprikosen und Korinthen dazugeben, auskühlen lassen.

Käse in Stücke schneiden, mit dem Kompott auf Tellern anrichten.

Quelle: [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

## Februar 2009

Di 10.2.	9.30	Braui, Hochdorf	ausserordentliche Delegiertenversammlung ZMP	<a href="http://www.zmp.ch">www.zmp.ch</a>
Mi 11.2.	9.00	ETH Zürich	10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau	<a href="http://www.wissenschaftstagung.de">www.wissenschaftstagung.de</a>
Mi 18.2.		Altnau TG	Agridea-Tagung für Betriebsgemeinschaften	<a href="http://www.agridea.ch">www.agridea.ch</a>
Do 19.2. - So 22.2.		Messezentrum Basel	4. NATUR-Kongress, Die Schweizer Plattform für nachhaltige Lebensstile	<a href="http://www.natur.ch">www.natur.ch</a>
Do 19.2. - So 22.2.		Olma-Gelände, St.Gallen	Tier & Technik	<a href="http://www.olma-messen.ch">www.olma-messen.ch</a>
Sa 21.2.	10.00	Rest. St. Urs und Viktor, Walterswil SO	Generalversammlung Schweizerische Pflügervereinigung SPV	<a href="http://www.agrartechnik.ch">www.agrartechnik.ch</a>
Mi 25.2.	8.00	Agroscope ART Tänikon	Fachtagung über aktuelle Entwicklungen in der Landtechnik	<a href="http://www.art.admin.ch">www.art.admin.ch</a>
Fr 27.2.	9.30	„Seepark“ Sempach	Jubiläumsfeier „150 Jahre Luzerner Bäuerinnen und Bauern LBV“	<a href="http://www.luzernerbauern.ch">www.luzernerbauern.ch</a>

## März 2009

Di 3.3.	13.00	Kirchberg, Saalbau	Mitgliederversammlung Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten (VSKP)	
Do 5.3. - So 8.3.		Expo-Areal, Thun	Agrimesse Thun	<a href="http://www.agrimesse.ch">www.agrimesse.ch</a>
Do 5.3.		FiBL, Frick AG	Biologiehennentagung	<a href="http://www.agenda.bioaktuell.ch">www.agenda.bioaktuell.ch</a>
Fr 6.3.	20.00	n.n. bekannt	Delegiertenversammlung Bauernvereinigung des Kantons Schwyz BVSZ	<a href="mailto:info@bvsz.ch">info@bvsz.ch</a>
Do 12.3. - So 15.3.		Weinfelden	Schlaraffia, Die Wein- und Gourmetmesse	<a href="http://www.schlaraffia.ch">www.schlaraffia.ch</a>
Fr 13.3.		Sissach	Biosteinobsttagung	<a href="http://www.agenda.bioaktuell.ch">www.agenda.bioaktuell.ch</a>
Sa 14.3.	13.00	SGU Halle, Näfels	Delegiertenversammlung Schweizerische Landjugendvereinigung SLJV	<a href="http://www.landjugend.ch">www.landjugend.ch</a>
Do 19.3.	10.00	Zentrum Dilei	Generalversammlung Oberwalliser Landwirtschaftskammer OLK	<a href="http://www.olk.ch">www.olk.ch</a>
Di 24.3.	9.30	Alte Reithalle, Expo Thun	Delegiertenversammlung Lobag	<a href="http://www.lobag.ch">www.lobag.ch</a>
Mi 25.3.	7.30	SHL Zollikofen BE	Schnuppertag SHL	<a href="http://www.shl.ch">www.shl.ch</a>
Mi 25.3.	10.15	Mehrzweckhalle, Bettwil	Generalversammlung Ferien auf dem Bauernhof	<a href="http://www.bauernhof-ferien.ch">www.bauernhof-ferien.ch</a>
Do 26.3.		Beaulieu, Lausanne	AgroBiorama, Biomasse	<a href="http://www.beaulieu.org">www.beaulieu.org</a>