



Im Blickpunkt

Wirtschaftliche Lage > Seite 3

Nach dem dramatischen Jahr 2022 hat sich die Wertschöpfung im Primärsektor ersten Schätzungen des Bauernbundes zufolge deutlich erholt. Aber keine Euphorie: In vielen Sektoren herrscht eine hohe Volatilität, so dass die Rentabilität ein Drahtseilakt bleibt.

Rindfleisch > Seite 7

Rindfleisch steht zunehmend in der Kritik. Dabei wird immer wieder die Idee einer Fleischsteuer in den Raum geworfen. Die Arbeitsgruppe Rindfleisch von Copa-Cogeca kontert, weshalb man sich nicht von diesem simplen Narrativ täuschen lassen darf.

Kontaktabend > Seite 11

Boerenbond-Vorsitzender Lode Ceyssens hat es sich nicht nehmen lassen, am diesjährigen Gilden-Kontaktabend in Meyerode teilzunehmen. Er stellte die Schwerpunkte der landwirtschaftlichen Interessenvertretung speziell auf europäischer Ebene vor.



30 Oktober Montag	31 Oktober Dienstag	1 November Mittwoch	2 November Donnerstag	3 November Freitag	04 November Samstag	05 November Sonntag
06 November Montag	07 November Dienstag	08 November Mittwoch	09 November Donnerstag	10 November Freitag	11 November Samstag	12 November Sonntag
Suppen und Eintöpfe	Brotbackkurs Hefeteig	Brotbackkurs Hefeteig	Suppen und Eintöpfe / Männerkochen / Garten der Zukunft		Obstbaumschnitt	
13 November Montag	14 November Dienstag	15 November Mittwoch	16 November Donnerstag	17 November Freitag	18 November Samstag	19 November Sonntag
		Tag der DG	Männerkochkurs / Sushi-Kurs			



Ländliche Gilden

Suppen und Eintöpfe: beliebte Sorten und Klassiker

Passend zur kalten und regnerischen Jahreszeit lassen die Ländlichen Gilden in Kooperation mit der Kochreferentin Andrea Niessen am 6. oder 9. November 2023 von 18.30 bis 22.30 Uhr in Bütgenbach den Suppenlöf-fel schwingen. Die vielfältige Welt von Suppen und Eintöpfen, wie z.B. die Frittaten-Suppe entdecken die Teilnehmer an diesem interessanten Abendkurs. Mit vielen Ideen und Inspirationen erhält man eine nette Abwechslung auf dem Speiseplan. Alle Informationen auf Seite 15 sowie auf der Website www.laendlichegilden.be.

Brotbackkurs Hefeteig

Die Ländlichen Gilden organisieren am 7. und 8. November ab 18.30 Uhr in Kooperation mit Karin Laschet von Naturgenuss in Kelmis einen neuen Brotback-Kurs zum Thema Hefeteig, um diese in Vergessenheit geratene, alte Tradition wieder zu beleben. Die Teilnehmer lernen nicht nur verschiedene Getreidesorten, ihren Nährwert und ihre Backeigenschaften kennen, sondern auch die Eigenschaften der Bäckerhefe, die Anteile glutenreiche- und glutenfreie Getreidesorten und andere Zugaben (wie Ölsaaten, Gemüse) hat, damit der Hefeteig auch perfekt gelingt und das Vollkornbrot nicht zum „Totschläger“ wird. Alle Informationen auf Seite 15 sowie auf der Website www.laendlichegilden.be.

Männerkochkurs „Ran an den Herd“

Die Ländlichen Gilden organisieren in

Kooperation mit der erfahrenen Kochlehrerin Karin Laschet aus Kelmis im November 2023 einen speziellen Kochkurs nur für Männer. Hier lernt man(n) während zwei kurzweiligen Donnerstagabenden die wichtigsten Basics, wie Fleisch richtig angebraten, Gemüse nährstoffschonend gegart oder etwa Soßen gebunden werden. Eingeladen sind alle Männer, die in „geschütztem“ Rahmen das Kochen erlernen oder neu entdecken möchten, egal ob sie einen Singlehaushalt führen, Ihre Partnerin mal mit leckerem Essen überraschen oder sich auf einen zünftigen Männerabend mit gutem Essen vorbereiten wollen. Der Kurs findet am 9. und 16. November, jeweils donnerstags von 18.30 bis 22 Uhr in der Seminarküche Naturgenuss in Kelmis statt. Weitere Informationen sowie Anmeldung auf der Website www.laendlichegilden.be.

Der Garten der Zukunft – welche Herausforderungen warten auf Gartenbesitzer?

Am Donnerstag, dem 9. November um 19.30 Uhr organisieren die Ländlichen Gilden einen interessanten Vortragsabend im Hotel „Zum Buchenberg“ in Rodt (Vielsalmerstr. 10, 4780 St.Vith) über die Herausforderungen, die zukünftig auf Gartenbesitzer aufgrund von Klimawandel, Trockenheit, Wasserknappheit, Bodenbeschaffenheit usw. zukommen werden. Dabei geht der Referent Helmut Hertens, Vorsitzender des Gartenbauvereins Baesweiler, auf die Spannungsfelder zwischen aufwändigen Gartenanlagen und Nachhaltigkeit, zwischen den Vorteilen arbeitssparender Schottergärten und ökologischer Vielfalt oder zwischen schöner Ziergärten und dem Naturgarten ein. Weitere Informa-

tionen und Anmeldung auf unserer Website www.laendlichegilden.be.

Der richtige Schnitt für Ihre Obstbäume!

Die Ländlichen Gilden bieten am Samstag, den 11. November von 13.00 bis 16.30 Uhr in Elsenborn einen Theorie-Praxis-Kurs zum Thema „Schnitt und Pflege der Obstgehölze im Hausgarten“ an. Der Kurs besteht aus einem kurzen Theorieteil mit Vortrag zur Einleitung ins Thema. Dann folgt ein Praxisteil in einem Garten in der Nähe, wo das Erlernete an den Bäumen selber ausprobiert wird. Referent ist der Obstbaumwart Helmut Hertens aus Baesweiler bei Aachen. Weitere Informationen und Anmeldung auf unserer Website www.laendlichegilden.be.

Regionale Heilpflanzen Themenabende

Die Themenabende zu den Regionalen Heilpflanzen gehören zum festen Programm der Kooperation zwischen den Ländlichen Gilden und Kräuterpertin Karin Laschet der Seminarküche Naturgenuss in Kelmis. Am 13. November wird das Thema „Erkältung / Halsentzündung: verschiedene Wickeltechniken – der Halswickel – Salbei“ behandelt. Alle Informationen auf der Website der Ländlichen Gilden www.laendlichegilden.be.

Sushi-Kurs

Die Ländlichen Gilden bieten in Zusammenarbeit mit Andrea Niessen in Bütgenbach im November wieder den beliebten Sushi-Kurs an. Um mehr Flexibilität für die Interessenten zu gewährleisten, findet der Kurs an zwei Abenden zur Auswahl statt, und zwar am Montag, 13. oder am Donnerstag,

16. November 2023, jeweils von 18.30-22.30 Uhr. Weitere Informationen auf Seite 15 und auf der Website der Ländlichen Gilden.

TIERÄRZTE

Sollte der übliche Tierarzt am Wochenende nicht erreichbar sein, leisten folgende Tierärzte Notdienst:

Raum Amel, Büllingen, Bütgenbach und Manderfeld

> Dr. René von der Lahr, Manderfeld, bzw. Dr. Myriam Miesen, Hergersberg, 080/54.81.35

Für die Praxen von Dr. Norbert SCHMITZ, Dr. Guido RODEMERS und Dr. Markus SCHMITZ:

Wochenende vom 04. und 05. November 2023:

> Dr. Markus Schmitz, Bütgenbach, 0472/032289

Wochenende vom 11. und 12. November 2023:

> Dr. Guido Rodemers, Hünningen, 080/54.84.45

Wochenende vom 18. und 19. November 2023:

> Dr. Norbert Schmitz, Halenfeld, 080/349.267

Raum Bütgenbach, Malmedy und Weismes

Wochenende vom 04. und 05. November 2023:

> Dr. Wiest, Weismes, 0477/33.21.68

Wochenende vom 11. und 12. November 2023:

> Dr. Lejoly, Robertville, 080/44.63.23

Wochenende vom 18. und 19. November 2023:

> Dr. Denis, Malmedy, 080/77.09.10

DER BAUER

MITGLIEDERZEITSCHRIFT FÜR DEN PRAKTISCHEN LANDWIRTEN

DIREKTOR: Philippe Masscheleyn. **REDAKTION:** Redakteure: Helmuth Veiders (Chefredakteur) & Pascale Schröder, Malmedy Straße 63, 4780 St. Vith, Tel. 080/41 00 60, Fax: 080/41 00 69. **ANZEIGEN:** Boerenbond - Mediaservice, Diestsevest 40, 3000 Leuven, Tel. 016/28 63 33, Fax 016/28 63 39. **DRUCK:** Graphius Group, Oostakker.

VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER: Generalsekretär Frans De Wachter, Malmedy Straße 63, 4780 St. Vith.

BILDNACHWEIS: Nicht signierte Fotos sind Eigentum des Herausgebers. Die Übernahme von Artikeln aus 'der Bauer' ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung durch die Redaktion gestattet. Eine Quellenangabe ist Pflicht.

AUFLAGE: Die Auflage von 'DER BAUER' wird durch CIM kontrolliert. Durchschnittliche Auflage: 639.



Schlagt euch den
Bauch gut voll!!!

Wer weiß, was
nächstes Jahr ist....



AGRARSEKTOR 2023

Wertschöpfung hat sich erholt

Nach dem dramatischen Jahr 2022 hat sich die Wertschöpfung im Primärsektor ersten Schätzungen des Bauernbundes zufolge in diesem Jahr deutlich erholt. Auf der einen Seite wurde der Umsatz gesteigert, während auf der anderen Seite die Betriebskosten zurückgedrängt werden konnten. Aber keine Euphorie: In vielen (Teil-)Sektoren herrscht eine hohe Volatilität, so dass die Rentabilität ein Drahtseilakt bleibt.

Nach dem außergewöhnlich trockenen Jahr 2022 haben sich die Erträge der meisten Ackerkulturen in diesem Jahr erholt. Die Getreideerträge waren akzeptabel, aber global gesehen hat die Qualität unter den schwierigen Wetterbedingungen zum Erntezeitpunkt gelitten. Im Kartoffelbau sah es lang Zeit danach aus, dass die diesjährige Ernte dem späten, nassen Frühjahr zum Opfer fallen würde. Doch der nachfolgende sonnige Sommer sorgte für einen kräftigen Produktionschub, so dass die Erträge wieder das Niveau von 2021 erreicht haben. Auch das meiste Freiland-Gemüse – sowohl Frisch- als Tiefkühlware – erzielte nach der Dürre und Hitze des Jahres 2022 in diesem Jahr wieder ordentliche Erträge. Preislich kann man feststellen, dass die Getreidepreise, die im Jahr 2022 aufgrund des Krieges in der Ukraine deutlich angezogen

hatten, mittlerweile wieder auf das Niveau von vor diesem russischen Einmarsch zurückgegangen sind. Die Kartoffelpreise auf dem freien Markt haben unterdessen aufgrund der deutlichen Produktionssteigerung gegenüber 2022 stark nachgegeben. Mit Ausnahme der Milchviehhaltung haben sich Erzeugerpreise in allen Teilbereichen der Tierhaltung verbessert. Den Vogel schossen Eier und Schweinefleisch mit Preissteigerungen um 45 bzw. 30% ab, was einem Rückgang des Angebots innerhalb der EU zu verdanken ist.

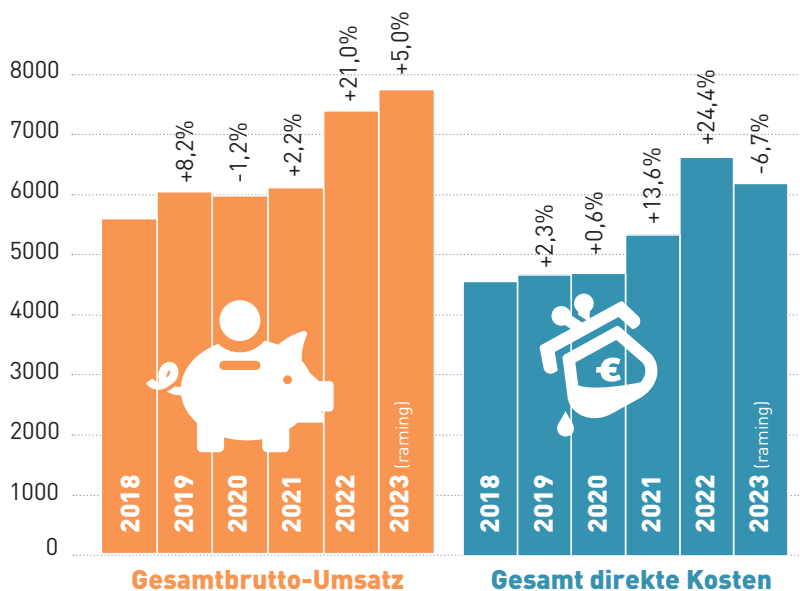
.....

Global zeichnet sich
für 2023 ein normales
Agrarjahr ab.

.....

Kostensteigerungen sind passé

Nach der Explosion im Jahr 2022 (+24%) sind die globalen Ausgaben für Produktionsmittel in diesem Jahr wieder etwas zurückgegangen (-6,7%). Das gilt aber nicht gleichermaßen für alle Kostenposten. So konnten die Ausgaben für Energie (-43%), Düngemittel (-21%) und Viehfutter (-6%) teils deutlich zurückgeschraubt werden. Dagegen musste die Landwirtschaft für alle anderen Betriebsmittel tiefer in die Tasche greifen. Zum Beispiel erhöhte sich die globale Lohnmasse (Fremdarbeitskräfte, Lohnunternehmer, alle Arten von Dienstleistern...) um 10%. Den größten relativen Kostensprung machte der Bereich Pflanzenschutz, da das schwülwarme Wetter den Krankheitsdruck im Ackerbau (speziell Pilzkrankheiten) empfindlich erhöht hat, was eine Intensivierung der Bekämpfungsmaßnahmen erforderlich machte. Unter dem Strich habe die Einsparungen im Bereich der Ankäufe und Dienstleistungen – bis auf wenige Ausnahmen – einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Wertschöpfung geleistet. Global werden in diesem Jahr 80% des Umsatzes für Ankäufe und Dienstleistungen (direkte Betriebskosten) aufgewendet. Im Umkehrschluss bedeutet dies einen Bruttomehrwert-Anteil von 20% am Umsatz. ►



Figur 1: Entwicklung des Bruttoumsatzes und der direkten Kosten 2018–2023 (Flandern, in Mio. Euro) – Quelle: Boerenbond

Umsatzsteigerung

Der Bauernbund schätzt, dass der Umsatz des Primärsektors in diesem Jahr um ein Viertel (24,7%) über dem

Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre (2018–2022) und um 5% über dem des Jahres 2022 liegen wird. Im Bereich der Tierproduktion zeichnet sich nach dem sehr starken Plus von 36% im Jahr 2022 für 2023 eine weitere Umsatzsteigerung ab (+5,6%). Motor hierfür sind die höheren Erzeugerpreise für Eier (+45%) und Schlachtschweine (+30%) sowie in geringerem Maße auch für Schlachtrinder (+4 %) und Masthähnchen (+2 %). Ein wichtiger Abweicher von dieser positiven Entwicklung ist die Milcherzeugung, wo die Preise um 14% und der globale Umsatz um 12% einbrachen.

Patrick Dieleman, Bauernbund

Endlich wieder etwas Luft zum Atmen

Anhand der Ergebnisse der ersten neun Monate gehen wir davon aus, dass wir im Jahr 2023 endlich wieder zu einem normalen Agrarjahr zurückkehren. Und das war dringend nötig angesichts der dramatischen Zahlen des absoluten Tiefpunktjahres 2022. Die Kosten sind in den Jahren 2021 und 2022 regelrecht explodiert, nämlich alles in allem um mehr als 40%! Mit einer – noch bescheidenen – Kostensenkung von 6,7% scheint die Trendwende eingeleitet zu sein. Insbesondere Energie hat sich wieder deutlich verbilligt (-43,2 %), was sich auch auf die Düngemittelpreise auswirkt. Für die Viehhaltung ist wichtig, dass die Ausgaben für Futtermittel um 6% gedrückt werden können – im Wesentlichen, weil die Getreidepreise um 25 bis 30% zurückgegangen sind. Damit scheint die bittere Kostenpille, die der Krieg in der Ukraine der Landwirtschaft beschert hat, weitgehend geschluckt zu sein. Aber Vorsicht: Wir bewegen uns immer noch auf einem strukturell sehr hohen Kostenniveau und in nervösen und volatilen Märkten.

François Huyghe, wirtschaftlicher Berater Bauernbund



Zeig wie groß du sein kannst!

werben Sie jetzt mit Mediaservice

www.mediaservice.be



© FREDDY VANDERVELPEN



FUTTERMITTEL

Futtereisweiß bleibt teuer

Die niederländische Universität Wageningen hat jüngst neue Berechnungen bezüglich der Preiswürdigkeit der wichtigsten Futtermittelkomponenten im Vergleich zu ihrem Futterwert veröffentlicht. Während die Energiepreise (VEM) etwas nachgegeben haben, bleibt Eiweiß (DVE) teuer.

Die Preise für Futterweiß für Milchkühe (DVE) erreichen nicht mehr das Rekordniveau von vergangem Frühjahr, aber sie halten sich immer noch auf dem hohen Niveau von vergangem Sommer. Ende Oktober wurde der Wert von DVE auf 125,5 Cent/kg veranschlagt. Dagegen geht der Preis für Futterenergie seit Herbst 2022 in leichtem Tempo, aber kontinuierlich zurück auf mittlerweile 17,5 Cent pro kVEM.

Preiswürdigkeit

Für Getreide liegt das Verhältnis Marktpreis/Futterwert derzeit zwischen 80 und

90%. Damit sind Futterweizen und -gerste aus wirtschaftlicher Sicht interessanter als Sojaeiweißkonzentrate (100 bzw. 123%). Rapsschrot bringt es auf ein Verhältnis von 90%. Bei der Wahl der Nebenprodukte sollte man diese Werte zwar immer im Hinterkopf haben, aber letzt-

Bei den Nebenprodukten ist die Preisentwicklung uneinheitlich.

endlich richtet sich die Entscheidung in erster Linie stets danach, wie die Grundration ergänzt werden muss, damit sie ausgeglichen ist. Also zuerst analysieren, was der Ration fehlt und was zu ihr passt und dann innerhalb der geeigneten (Neben-)Produkte das günstigste auswählen. Dabei gilt es aber auch, eventuellen fütterungstechnischen Zwängen Rechnung zu tragen.

Im Bereich Raufutter sei darauf hingewiesen, dass eigene Maissilage in der Fütterung fast doppelt so viel wert ist, wie ihre Produktion kostet. Achtung: Das Kosten/Wert-Verhältnis von 55% gilt für einen Ertrag von 14,5 t TS/ha bei Gesteungskosten von 1.750 Euro/ha. Ist die Produktion teurer und gleichzeitig auch noch der Ertrag geringer, dann fällt das Verhältnis gegebenenfalls deutlich ungünstiger aus. Beim Kauf von Mais auf dem Stängel an 2.400 Euro/ha (inkl. Häckseln) kommt man auf ein Preis/Wert-Verhältnis von noch knapp 80%. ►

Bei den Nebenprodukten ist die Preisentwicklung uneinheitlich. Die flüssigen Nebenprodukte aus der Bioethanol-Produktion sind billiger im Angebot. Bei Preisen von 73 Euro/t bzw. 74 Euro/t haben ProtiWanze und Amypro ein sehr ansprechendes Preis/Wert-Verhältnis (68 bzw. 63%). Aber erstens müssen sie in die Ration passen und zweitens ist ihre Verwendung mit gewissen fütterungstechnischen Herausforderungen verbunden, u.a. die Lagerung (Schlauchsilo) und die Entnahme.

Pressschnitzel

Die eiweißreichen Produkte ProtiStar und ProtiGold (exkl. Schlauchsilo) kosten derzeit 135 bzw. 128 Euro/t. Damit nähern sie sich der Parität von Preis und Wert (93 bzw. 89%). Biertreber kostet deutlich mehr als er von seiner Zusammensetzung her als Energie- und Eiweißlieferant in der Milchkühhütterung wert ist. Sowohl die nasse (22% TM, 88 Euro/t) als die gepresste Variante (27% TM, 109 Euro/t) bringen es auf ein Preis/Wert-Verhältnis von 122%. Der Preis für Proficorn ist praktisch unverändert; mit 123 Euro/t kostet dieses Energiekonzentrat genau so viel wie es gemäß seiner Zusammensetzung in der Fütterung wert ist (102%). Bei Pressschnitzel tun sich enorme Preisunterschiede je nach Abnehmer (Zuckerrübenbauer oder Dritte) und Bestellzeitpunkt auf, mit einer Streuung des Preis/Wert-Verhältnis von 54 bis 90%! In der Tabelle ist der Preis von Pressschnitzeln mit 56 Euro/t (entsprechend 2,35 Euro je % TM) angerechnet, woraus sich ein Preis/Wert-Verhältnis von 79% ergibt.

Getreidemarkt hat mehrere Gesichter

Der Getreidemarkt hat nach einer sehr turbulenten Zeit in ruhigeres Fahrwasser gefunden. Allerdings bleibt die Situation an den internationalen Märkten weiterhin angespannt und es ist derzeit unklar, in welche Richtung sich die Getreidepreise mittelfristig entwickeln werden. Zum einen gelangt trotz der anhaltenden kriegsbedingten Spannungen Getreide aus der Schwarzmeer-Region auf den (europäischen) Markt, wo es die Preise drückt. Auf der anderen Seite sorgen ungünstige Wetterbedingungen in Argentinien, Australien und Brasilien für Unruhe und Spekulationen über das mittelfristige Angebot. Die Nachfrageseite bleibt allerdings sehr ruhig. Die Käufer haben sich kurzfristig eingedeckt und abgesichert

Preiswürdigkeit ausgewählter Futtermittel – Stand Mitte Oktober 2023 – Euro/t (Quelle: UR Wageningen)

Produkt	Kosten ¹ bzw. Marktpreis ²	Futterwert	Verhält. Marktpreis/ Futterwert (%)
(Betriebs eigenes) Raufutter			
Eigene Maissilage ¹	42	76	55
Maissilage Ankauf ³	58	75	77
Grassilage (Mittelwert) ¹	90	110	82
Futterrüben ¹	26	42	62
Heu	200	180	111
Stroh			
Weizenstroh	105	60	175
Gerstenstroh	105	80	131
Nebenprodukte			
Kartoffeldampfschalen	30	44	68
Pressschnitzel (24%)	56	71	79
Biertreber (27%)	109	89	122
Rübenmelasse	87	104	84
Maisglutenfeed (ProfiCorn)	123	121	102
TGC (ProtiWanze)	73	107	68
TGC (ProtiStar)	135	145	93
TGC (ProtiGold)	128	144	89
Getreide			
Weizen	227	264	86
Gerste	221	257	86
CCM	177	179	99
Körnermais	220	278	79
Einzelkomponenten			
Sojaschrot 44/7	487	396	123
Sojaschrot beständig 45%	555	555	100
Rapsschrot	275	306	90
Luzernepellets	329	204	161
Leinsaatschilfer	394	323	122
Palmkernschilfer	213	277	77
Trockenschnitzel	271	253	107
Mischfutter Milchvieh			
Standard-KF (21% RP)	417	311	134
Sehr eiweißreich (42% RP)	474	460	103

¹ Selbstkostenpreis: eigene Maissilage (1.750 Euro/ha 14,5 t TS/ha), Grassilage (2.100 Euro/ha, 11 t TS/ha), Futterrüben 2.500 Euro/ha, 13,5 t TS/ha) (Quelle: BB-Buchführungen)

² Marktpreise in Euro/t exkl. MwSt. bei Abnahme >25 t; Zuschläge für Transport möglich (Quelle: Mischfütterindustrie)

³ Mais stehend gerechnet an 2.400 Euro/ha inkl. Häckseln

oder kaufen nur die Mengen, die sie kurzfristig benötigen. Es besteht derzeit praktisch kein Interesse an einer längerfristigen Absicherung. Mit anderen Worten: Der Markt ist lustlos. Die abwartende Haltung der Käufer wird durch ein üppiges Angebot verstärkt. Auch der Maispreis steht unter Druck, insbesondere aufgrund der reibungslos verlaufenen Ernte in Frankreich und der Ukraine, die immer noch viel Mais in die EU exportiert. Bei Synagra notierte Weizen Mitte Oktober bei 197,5 Euro/t, Gerste bei 192 Euro/t und Feuchtmals (30% TM) bei 115,5 Euro/t.

Sojapreise geben nach

Nach dem USDA-Bericht haben die Preise auf dem Sojamarke angezogen, weil eine leichte Verknappung des Angebots erwartet wurde. Hinzu kommt, dass die Wetteraussichten in Südamerika nicht optimal sind, so dass sich die Aussaat etwas verzögert. Derzeit notiert Soja 44% bei 487 und Soja 48% bei 510 Euro/t.

.....

Raf Steegmans, Bauernbund



FLEISCHSTEUER

Abbiegen in die Sackgasse

Eine niederländische Initiative gegen den Genuss von Fleisch versucht auch in Belgien und ganz Europa Fuß zu fassen: die Woche ohne Fleisch. Dazu hat die Stiftung *Meatless Week* in dieser Woche aufgerufen. Die Überzeugung, dass es wichtig ist, jeden Tag Fleisch zu essen, sei überlebt.

Stattdessen wolle man eine „flexitäre“ Ernährung fördern, bei der Fleisch, Fisch und Milchprodukte durch pflanzliche Erzeugnisse ersetzt werden. Um die Umstellung der Essgewohnheiten zu forcieren, taucht immer wieder die Idee einer Fleischsteuer auf. Jacek Zarzecki, Vizevorsitzender der Arbeitsgruppe Rindfleisch von Copa-Cogeca kontert mit vier Argumenten, weshalb man sich nicht von diesem simplen Narrativ täuschen lassen darf. Wir fassen zusammen.

In die Sackgasse

Anfang September legte Eric Lambin, einer der wissenschaftlichen Chefberater der EU-Kommission, in einem Interview seine Vision eines nachhaltigen Lebensmittelkonsums in der EU dar. Wieder einmal mit im Angebot die Idee einer

Fleischsteuer, die „diejenigen, die rotes Fleisch in rauen Mengen verschlingen“, den Appetit verderben soll. Die „Farm-to-Fork“-Erfahrung lehrt aber, dass große, von Slogans geleitete Kampagnen in der Landwirtschaft ohne eine angemessene Folgenabschätzung unweigerlich in eine Sackgasse führen. Wie üblich fehle eine solche Studie auch zu den Vorstellungen des Herrn Lambin, kritisiert Zarzecki.

Noch nie bewährt

Steuern auf alltägliche Lebensmittel haben sich in Bezug auf ihre Wirksamkeit noch nie bewährt. Fleisch ist ein Grundnahrungsmittel; seine Nachfrage ist nicht elastisch gegenüber Preisschwankungen. Für den Verbraucher ist der einzige wirkliche Ersatz für eine bestimmte Fleischsorte ... eine andere Fleischsorte.

Das ist die Realität des Marktes, die aus einem tiefen und lebenswichtigen Bedürfnis nach Fleisch resultiert. Eine hohe Besteuerung von Fleisch wäre deshalb eine Ungerechtigkeit minder bemittelten Bevölkerungsschichten gegenüber, denen der Zugang zu einem wesentlichen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung verwehrt würde.

Ungerecht

Eine Fleischsteuer würde einkommensschwachen Familien nicht helfen, sich gesünder zu ernähren. Im Gegenteil, diese Familien greifen ohnehin schon zu billigeren, nährstoffarmen und kalorienreichen Lebensmitteln und eine Fleischsteuer würde dieses Ernährungsgefälle nur noch verschärfen. Denn eine Verbrauchssteuer würde einkommensschwache Haushalte gemessen an ihren finanziellen Mitteln viel mehr kosten als wohlhabendere Verbraucher. Befürworter dieser Steuer haben für diese Ungerechtigkeit eine Lösung parat: Umverteilung! Ein Teil der eingenommenen Gelder soll für „nachhaltige Lebensmittel“ verwendet werden, was immer das sein mag. ►



Rindvieh ist unverzichtbar

Ein anderes Argument der Befürworter einer Fleischsteuer ist die Notwendigkeit, die Viehhaltung zu reduzieren und die Landwirtschaft auf pflanzliche Produktionsformen umzustellen. Dies ist eine vereinfachte und polarisierte Sichtweise der Landwirtschaft und daher in mehr als einer Hinsicht gefährlich. 29% der landwirtschaftlichen Flächen in der EU sind Grenzertragsflächen, auf denen

Die Realität bestimmt, wo's lang geht.

Ackerbau praktisch nicht möglich ist und unter Umwelt- und Klimagesichtspunkten äußerst kostspielig wäre. Die Rindviehhaltung ist der Hauptakteur bei der Erhaltung von Dauergrünland oder bei der Verhinderung der Verbuschung und Bewaldung von Berglandschaften ebenso wie bei der Verhinderung der Ausbreitung von Waldbränden im Sommer. Die Rindviehhaltung ist auch für die Aufrechterhaltung der landwirtschaftlichen Stoffkreisläufe von wesentlicher Bedeutung, da sie die großen Mengen an ungenießbarer Biomasse, die als Nebenprodukte anfallen, wiederverwertet und gleichzeitig Lebensmittel, Düngemittel und Energie erzeugt.

Auf Drittländer abschieben?

Eine Fleischsteuer wird noch problematischer, wenn man die Viehwirtschaft in ei-

nen globalen wirtschaftlichen Kontext stellt. Denn eine solche Steuer würde mit Sicherheit dazu führen, dass die Produktion in Drittländer verlagert wird. Wie wollen wir in einer Zeit, in der Europa immer mehr auf bilaterale Handelsabkommen setzt, z.B. mit den Mercosur-Ländern, die brasilianischen Geflügelproduzenten dazu bringen, rückwirkend eine Steuer zu akzeptieren? Wie wollen wir vermeiden, dass die Verbraucher auf billigere Fleischprodukte aus dem Ausland zurückgreifen, um die Kosten einer solchen Steuer zu kompensieren? Wie sollen wir sicherstellen, dass unsere Standards und Kontrollsysteme eingehalten werden, wenn unsere Viehzuchtbetriebe verloren gehen?

Aus für Familienbetriebe

Eine Steuer auf Fleischprodukte würde zudem alle Bemühungen der europäischen Viehhalter zunichtemachen, ihre Produktion nachhaltiger zu gestalten. Sie würde als Marktsignal wirken, das jede Investition einfach unrentabel machen



würde! Dies würde das bereits kritische Problem der Landflucht und des Generationswechsels weiter verschärfen, angefangen bei den kleineren Familienbetrieben. „Wie können die wissenschaftlichen Chefberater der EU-Kommission solche grundlegenden wirtschaftlichen Fakten vergessen“, fragt Zarzecki.

Gegen den Geist der EU-Verträge

Eine weitere grundlegende Tatsache, die in dieser Diskussion übersehen wird, ist, dass eine solche Steuer auf europäischer Ebene nicht angewendet werden könnte, ohne gegen den Geist der EU-Verträge zu verstoßen. Die Steuerhoheit liegt bei den nationalen Behörden. Außerdem ist in Artikel 39 des Vertrags über die Arbeitsweise der EU unmissverständlich festgeschrieben, dass das Ziel der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) darin besteht, die Versorgung mit Lebensmitteln sicherzustellen und dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel die Verbraucher zu angemessenen Preisen erreichen. Wie können wir in einer Zeit, in der der Durchschnittspreis eines Warenkorb in allen Mitgliedstaaten kontinuierlich steigt, in der wir bereits wissen, dass die bestehenden „Farm-to-Fork“-Vorschläge zu weiteren Preiserhöhungen führen werden, mit einer Steuer von über 10% auf alle Fleischerzeugnisse einen weiteren Preisanstieg anheizen?

Fazit

Rückblickend sieht Zarzecki die Debatte über eine Fleischsteuer als Fortsetzung dessen, was in Brüssel in den letzten Jahren rund um *Farm to Fork* passiert ist: „Wir sehen viele Ideen und Vorschläge mit einem starken Narrativ, aber ohne tiefgreifende Vorab-Recherche der Folgeauswirkungen. Es ist besonders enttäuschend, wenn eine solche Behauptung von einem leitenden Wissenschaftler der EU-Kommission übernommen wird, der für seine Unterstützung von pflanzlichem und im Labor gezüchtetem Fleisch bekannt ist. Entspricht dieser Ansatz dem von der Präsidentin der EU-Kommission, Ursula von der Leyen, geäußerten Wunsch nach Depolarisierung in Agrarfragen?“ Zarzecki endet mit einer Warnung: „Alle politischen Ideologien, die versucht haben, den Bauernstand zu verändern, sind gescheitert, weil die Landwirtschaft nicht von Theorien, sondern von der Realität bestimmt wird.“

.....

Quelle: Copa-Cogeca

Hohe Mastleistung alleine mit Nebenprodukten?

Was, wenn in der Schweinefütterung sämtliches Getreide und Soja durch Nebenprodukte ersetzt würde? Wie würde sich eine solche Umstellung auf die Futtermittelverwertung und die Tageszunahmen auswirken? Wird dadurch vielleicht sogar die Qualität und Schmackhaftigkeit des Schweinefleisches beeinträchtigt? Und sind die Auswirkungen je nach genetischer Veranlagung eventuell unterschiedlich? Das flämische Forschungsinstitut für Landwirtschaft und Fischerei (ILVO), die Universität Gent und die KU Leuven sind diesen Fragen nachgegangen. Die Ergebnisse sind vielversprechend.

Im Versuch bringen es Schweine, die ausschließlich mit Nebenprodukten aus diversen Verarbeitungsprozessen von pflanzlichen Erzeugnissen gefüttert werden, zumindest teilweise auf vergleichbare Leistungen wie Tiere, die in der Endmast mit einer klassischen Ration auf Getreide-Soja-Basis versorgt werden. Das gilt für die Futtermittelverwertung, den Fleischanteil und die Fleischqualität. Dagegen fielen die Futteraufnahme, der mittlere Tageszuwachs und die Schlachtausbeute etwas geringer aus. Unterschiedliche Genetiktypen reagierten ähnlich auf das Nebenproduktfut-

ter, was darauf hindeutet, dass diese Futtermittel vielseitig einsetzbar sind.

Nahrungsmittelkonkurrenz

Eine der großen Herausforderungen im Futtermittelbereich ist die Nahrungsmittelkonkurrenz zwischen Mensch und

.....

Nebenproduktfutter ist in breitem Umfang einsetzbar.

.....

[Nutz-]Tier: Ist es vertretbar, pflanzliche Erzeugnisse, die direkt für unsere Ernährung genutzt werden, an Nutztiere zu verfüttern? Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, sind auch in der Schweinefütterung bereits heute wesentliche Komponente von klassischen Rationen und leisten einen bedeutenden Beitrag speziell zur Energieversorgung: Biotreber, Kartoffelschnitzel, Mühlennebenprodukte wie Kleie u. Ä.... Bezüglich der Eiweißversorgung ist dies weniger der Fall; hier nimmt nach wie vor Soja die Schlüsselposition ein. Von der Gesellschaft wird der Einsatz von Soja, das hauptsächlich aus Südamerika importiert wird, sowohl ökologisch als auch sozial in Frage gestellt, aber glücklicherweise bestehen auch für Soja Alternativen. Die Frage ist: Ist es möglich, mit einer Fütterung, die ausschließlich aus Nebenprodukten besteht, rentabel Schweine zu mästen?

Nebenprodukte vs. Standardration

Im Rahmen des *Future Flemish Pig*-Projekts haben ILVO, die Universität Gent und die KU Leuven einen Fütterungsversuch durchgeführt. Ziel war es herauszufinden, ob Mast- und Schlachtleistungen von Nachkommen von Hybridsauen mit Piétrain-Ebern, wovon die einen eine genetische Veranlagung für eine hohe und die anderen für eine niedrige(re) Futteraufnahme haben, unterschiedlich sind je nachdem, ob getreidereiches Standardfutter eingesetzt wird oder ausschließlich Nebenprodukte verfüttert werden, die in der Regel rohfaser- und fettreicher sind. Für jede Kombination von Genetik und Futter umfasste der Versuch acht Buchten à fünf Tiere (insgesamt 40 Schweine). Am Ende der Mast wurden mehrere wirtschaftlich-technische Kennzahlen wie der mittlere Tageszuwachs, die Futteraufnahme- und -verwertung, die Schlachtkörper- und Fleischausbeute, die Fleischqualität... erfasst bzw. berechnet.

Rationsmerkmale

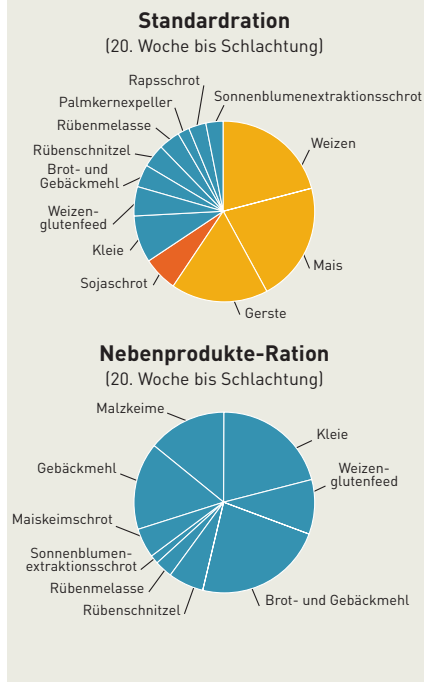
Die Schweine wurden nach dem Drei-Phasen-Prinzip gefüttert. In der ersten ►



© VARKENSLOKET

Ist es ethisch vertretbar, für den Menschen direkt verwertbare pflanzliche Erzeugnisse wie z.B. Getreide an Vieh zu verfüttern?

Figur 1: Rationszusammensetzung in Phase 3



Phase (9–14 Wochen) wurde allen Schweine ein Standardfutter verabreicht. Ab Beginn der zweiten Phase (14–20 Wochen) und weiter in der dritten Phase (20. Woche bis zur Schlachtung) erhielt die Hälfte der Tiere das Standardfutter und die andere Hälfte die Ration auf Nebenprodukte-Basis (Abbildung 1). Die Rationstypen waren energetisch und eiweißmäßig gleichwertig (9,4 MJ/kg und 160 g VRP/kg in Phase 2 bzw. 9,3 MJ/kg 150 g VRP/kg in Phase 3). Die alternative Ration (Nebenprodukte) war rohfaser- (60 vs. 45 g/kg) und rohfettreicher (75 vs. 46 g/kg in Phase 2 bzw. 68 vs. 40 g/kg in Phase 3) als die klassische Ration, die ihrerseits mehr

Kohlenhydrate lieferte (349 vs. 246 g/kg in Phase 2 bzw. 361 vs. 265 g/kg in Phase 3).

Wachstum und Futteraufnahme

Die Schweine, die von der 14. Woche bis zur Schlachtung (Phasen 2 und 3) nur mit Nebenprodukten gefüttert wurden, hatten eine etwas geringere Futteraufnahme (2.702 vs. 2.845 g/Tag) und Tageszunahmen (1.025 vs. 1.081 g/Tag) im Vergleich zu den Schweinen, die Standardfutter erhielten. Erstere waren bei Mastende im Schnitt drei Kilo leichter (123 gegenüber 126 kg). Da sowohl die Futteraufnahme als auch das Wachstum zurückgingen, ergab sich letztendlich kein Unterschied in der Futterverwertung (2,64 vs. 2,63 kg Futter pro kg Gewichtszunahme). Innerhalb ein und derselben Ration unterscheiden sich die beiden genetischen Typen (hohe bzw. niedrige Futteraufnahme) in diesen beiden Kennzahlen nicht voneinander.

Schlachtausbeute

Passend zu den Ergebnissen zur Futterverwertung gab es auch keinen Unterschied im Fleischanteil im Schlachtkörper zwischen den beiden Rationstypen. Allerdings war die Schlachtkörperausbeute bei den mit Nebenprodukten gefütterten Schweinen geringer (78,5 vs. 79,4%). Hierbei handelt es sich um das Verhältnis zwischen dem im Schlachthof erfassten Schlachtkörpergewicht (kalt) und dem Lebendgewicht der Tiere bei Abtransport zum Schlachthof. Dies lässt sich durch einen schwereren Magen-Darm-Komplex (inkl. Inhalt) erklären: Die Nebenprodukte sind ballaststoffreicher, was die Darmentwicklung anregt und ein schwereres Magen-Darm-System bedingt. Zwischen den beiden Genetik-Ty-

pen konnte für dieses Merkmal kein Unterschied festgestellt werden.

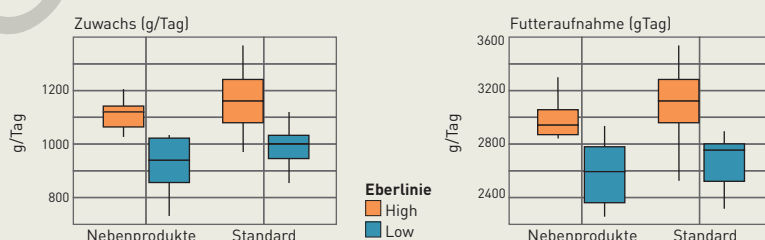
Geschmack und Fleischqualität

Es ist auch wichtig zu ermitteln, ob die Umstellung auf Nebenprodukte die Fleischqualität beeinflusst. Deshalb wurde der pH-Wert des Fleisches 35 Minuten nach der Schlachtung gemessen. Ein niedriger pH-Wert zu diesem Zeitpunkt kann auf eine geringe technologische oder verarbeitbare Qualität des Fleisches hinweisen. Außerdem wurde der Abtropfverlust des Fleisches bestimmt. Ein hoher Tropfverlust (wässriges Fleisch) wird sowohl von den Verbrauchern als von den Fleischverarbeitern nicht gerne gesehen. Abschließend wurde der intramuskuläre Fettanteil bestimmt, da dieser einen Hinweis auf die Saftigkeit und Schmackhaftigkeit eines Fleischstücks gibt. In keinen dieser drei Parameter konnte – unabhängig von der Genetik – ein Unterschied zwischen den beiden Rationen nachgewiesen werden.

Einfluss der Genetik

In beiden Fütterungsvarianten waren die Nachkommen der Eber mit einer genetischen Veranlagung für eine hohe Futteraufnahme bei der Schlachtreife im Schnitt 7 kg schwerer (128 vs. 121 kg) und brachten es auf höhere Tageszunahmen (+100 g/Tag) bei einer um 300 g höheren mittleren täglichen Futteraufnahme. Bezüglich ihrer Futterverwertung waren beide genetischen Typen über den gesamten Mastzeitraum gesehen (von der 9 Wochen bis zur Schlachtung) allerdings nahezu gleichwertig (2,34 vs. 2,39 kg Futter pro kg Zuwachs). Wohl waren die Schlachtkörper der Nachkommen der Eber mit der genetischen Veranlagung für eine höhere Futteraufnahme von geringerer Qualität (78,6 vs. 79,3% für die Schlachtausbeute und 62,2 vs. 64,4% für den Fleischanteil). Bezüglich der Fleischqualität wurden dagegen keine signifikanten Unterschiede festgestellt. pH-Wert und Tropfverlust waren bei beiden Genetiktypen praktisch identisch. Allerdings war der Anteil des intramuskulären Fetts bei den Nachkommen der Eber mit einer genetischen Veranlagung für eine hohe Futteraufnahme etwas höher (2,25 vs. 2,01%).

Figur 2: Tageszunahmen (links) und -futteraufnahme (rechts) je nach Ration und Eberlinie
High und Low sind Nachkommen einer Eberlinie mit einer genetischen Veranlagung für eine hohe bzw. niedrigere Futteraufnahme.



Quelle: ILVO, Universität Gent, Varkensloket und KU Leuven



KONTAKTABEND

Green Dream statt Green Deal

Kürzlich fand in Meyerode der diesjährige Gilden-Kontaktabend statt. Mit von der Partie waren auch Boerenbond-Vorsitzender Lode Ceysens und Präsidiumsmitglied Bart Beliën. Beide standen Rede und Antwort zu den Schwerpunkten der landwirtschaftlichen Interessenvertretung speziell auf europäischer Ebene.

Lode Ceysens betonte die Bedeutung der EU für die Landwirtschaft und die Landwirte. Und damit meint er nicht nur die Agrarpolitik, sondern eigentlich alle Politikbereiche, die die Landwirtschaft von nah oder fern tangieren. Das Problem dabei ist, dass das volle Ausmaß der Konsequenzen der europäischen Beschlüsse erst sehr viel später zutage tritt. Ein krasses Beispiel hierfür ist die Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie aus dem Jahr 1992, deren Auswirkungen erst 20 Jahre (Natura 2000) und sogar 30 Jahre später (Wiederherstellung der Natur) auf die Landwirtschaft durchschlagen. „Die Entscheidungen wirken sich im Moment selbst nur geringfügig auf die Betriebe aus, aber sie werden die Betriebe von morgen vor enorme Probleme stellen“, so Ceysens. Das müssten sich die Interessenvertreter der Landwirtschaft stets vor Augen halten, sei es in Sachen Wiederherstellung der Natur, Ausweitung der Industrieemissionsrichtlinie auf landwirtschaftliche Familienbetriebe oder Einschränkungen im Pflanzenschutzbereich.

Mit einer Stimme sprechen

Lode Ceysens warnte, dass man als (nationaler) Einzelkämpfer auf verlorenem

Posten steht. Und selbst auf die gesamte EU bezogen, sei der Sektor bevölkerungsmäßig sehr klein. Die einzige Möglichkeit, der Landwirtschaft Gehör zu verschaffen, sei sich europäisch zusammenzuschließen (und manchmal auch zusammenzuraufen) und mit einer Stimme zu sprechen. „Dafür ist COPA unverzichtbar“, so der Boerenbond-Vorsitzende, der in diesem Zusammenhang auch auf die Bedeutung von grenzüberschreitender Konzentrierung und Einflussnahme wie der Eurokongress im vergangenen Mai mit lokalen EU-Parlamentariern aus Ostbelgien, Rheinland-Pfalz und Luxemburg verwies. Ceysens fand sogar in gewisser Weise anerkennende Worte für die Umwelt-NGOs: „Die grüne Welt ist uns in Sachen Lobbyarbeit weit voraus. Wir müssen

.....

„Wer die Betriebe in rote Zahlen stürzt, kann nicht von ihnen verlangen, dass sie grüner werden.“

.....

unbedingt nachlegen und mehr Zeit und Geld in unsere eigene Lobbyarbeit bei den EU-Institutionen investieren.“

Lobbyarbeit

Die Lobbyarbeit in Brüssel müsste für die belgischen landwirtschaftlichen Interessenvertreter doch eigentlich einfacher sein als für einen portugiesischen oder litauischen, sollte man meinen. „Das Gegenteil ist der Fall“, erklärte Lode Ceysens, „wir tun uns eher schwerer, Einfluss zu nehmen“. Denn die belgischen Lobbyisten wohnen in der Nähe von Brüssel, die ausländischen Kollegen wohnen in Brüssel. Und da trifft man – Lobbyisten, EU-Beamte und -Entscheidungsträger... – sich, das sieht man sich, da kennt man sich auch nach Büroschluss. Da kommt man noch mal abends bei einem Bier in der gemeinsamen Stammkneipe ins Gespräch. Oder beim Elternabend der Schule, die die Kinder von beiden Parteien besuchen. Oder man läuft sich am Wochenende bei einem Museumsbesuch über den Weg. „Derartige informelle Treffen sind meist wichtiger als die offiziellen Versammlungen“, so Ceysens. Die Lehre aus diesem Erkenntnis ist, dass der Boerenbond eine Initiative gestartet hat, um derartige informellen Kontakt zu intensivieren.

Tragbar sein

Bezogen auf die immer höheren Ansprüche an die Landwirtschaft betonte Ceysens, dass der Sektor sich nicht gegen Verbesserungen seiner Nachhaltigkeit sperrt. „Aber wir pochen darauf, dass vorab seriöse Machbarkeitsstudien und Analysen der Auswirkungen erstellt werden. Denn die Vorgaben müssen für die Betriebe tragbar sein – wirtschaftlich-finanziell, sozial, psychisch...“ Im Green Deal – Grüner Vertrag – ist das nicht gegeben, weshalb der Vorsitzende das Vorhaben als Green Dream – Grünen Traum – ablehnt. Letztendlich ist alles eine Frage der Rentabilität. Die Landwirte sind willens und bereit, an den Zielen der Green Deal mitzuwirken. Aber das ist mit Mehrkosten verbunden, die über einen höheren Preis gedeckt sein müssen. „Wer die Landwirtschaft in rote Zahlen stürzt, kann nicht von ihr verlangen, dass sie grüner wird, sondern besiegelt über kurz oder lang das Schicksal der Familienbetriebe“, so Lode Ceysens.

.....

Helmuth Veiders

Nachdenken über unsere eigene Vergänglichkeit

Nicht nur der Herbst mit seinen kürzer werdenden Tagen erinnert uns an die Vergänglichkeit des Lebens. Auch Allerheiligen und Allerseelen erinnern uns an die Verbindung zwischen dem irdischen Leben und dem, was danach kommt.

An diesen Tagen besuchen wir den Ort, an dem wir von einem geliebten Menschen Abschied genommen haben: vom Ehepartner, einer Tochter oder einem Sohn, einem Bruder, einer Schwester, einer Mutter, einem Vater, einem Freund ... und wir legen dort eine Blume, eine Kerze nieder und sagen: „Wir haben dich nicht vergessen.“

Im Matthäus-Evangelium spricht Jesus acht Seligpreisungen für die Demütigen im Geiste, die Trauernden, die Sanftmütigen, die nach Gerechtigkeit Hungernden und Durstenden, die Barmherzigen, die Reinen, die Friedensstifter und die um der Gerechtigkeit willen Verfolgten. Mit diesen Seligpreisungen stellt Jesus die etablierten Werte auf den Kopf. Sie lehren uns, dass Demut, Barmherzigkeit, Gerechtigkeit und Frieden wesentliche Werte für das Leben eines jeden sind, die uns, die Gläubigen, näher zu Gott bringen. Sie lehren uns auch, dass Heiligkeit nicht nur etwas ist, das nur den Übermenschen vorbehalten ist, sondern dass wahre Heiligkeit in der Einfachheit der tausend und einen ge-

zu finden ist, sondern in geistigem Reichtum, Nächstenliebe und Frieden.

Es ist eine Zeit, in der wir über unsere Beziehungen zu anderen Menschen, unsere Einstellung zu Leid und Kummer und unseren Einsatz für Gerechtigkeit und Frieden in der Welt nachdenken. Es ist eine Zeit, um über unsere eigenen Unzulänglichkeiten und Fehler nachzudenken und um Vergebung zu bitten für die Zeiten, in denen wir nicht in Übereinstimmung mit den Seligpreisungen gehandelt haben.

Allerheiligen und Allerseelen erinnern uns daran, dass der Tod nicht das Ende ist, sondern ein Übergang zu einem neuen Leben. Sie lehren uns, dass die Liebe, die wir geben und empfangen, die Güte, die wir verbreiten, und der Frieden, den wir suchen, ewige Werte sind, die uns mit



© GERT BRÜLS

den Heiligen und unseren Lieben verbinden, die vor uns gegangen sind. Mögen uns diese Tage dazu inspirieren, nach den Seligpreisungen zu leben, damit wir, wenn unsere Zeit gekommen ist, den Übergang zum ewigen Leben mit Hoffnung und Frieden vollziehen können.

.....

Jos Daems, Generalpräses Bauernbund und Ländliche Gilden

.....
Allerheiligen und Allerseelen erinnern uns daran, dass der Tod nicht das Ende ist.
.....

wöhnlichen Dinge des Alltags liegt. Allerheiligen und Allerseelen laden uns ein, über unsere eigene Vergänglichkeit nachzudenken und darüber, wie wir unser Leben nach den Grundsätzen der Seligpreisungen leben. In der heutigen Welt, die von materiellem Überfluss und Schnelligkeit geprägt ist, erinnern uns diese Tage daran, dass das wahre Glück nicht in irdischem Reichtum oder Macht

Begegnung

In ganz einfache Dingen bin ich Dir begegnet:
im Grün der Bäume, im Gesang der Vögel,
im Atem und in der Erde, im Sonnenuntergang.
In winziger Schönheit bin ich Dir begegnet:
eine Lilie auf dem Wasser, eine Muschel am Strand,
Blumen auf dem Tisch, ein Ring an deiner Hand.
In der kleinsten Freude bin ich Dir begegnet:
ein strahlender Himmel, ein warmer Wind,
eine zärtliche Mutter, ein treuer Freund.
In kleinen Taten habe ich Dich kennengelernt:
fragende Augen, eine Hand in deinem Haar,
küssende Lippen, eine segnende Geste.
In einfachen Menschen bin ich Dir begegnet:
tobende Kinder, Jugendliche, die sich engagieren,
ein Mann, der kniet, eine Frau, die vergibt.
In all diesen Gaben bin ich Dir begegnet.
Sei Du nun die Brücke, durch die ich anderen begegne.

Rinder

Nüchterne Kälber: nachgegeben

Battice - Doppellender	21. Okt.	400-850	-50	€/Stück
Battice - Weißblau	21. Okt.	135-300	=	€/Stück
Battice - Holstein x BBB	21. Okt.	90-135	=	€/Stück
Battice - Schwarzbunt - Max.	21. Okt.	90	-10	€/Stück
BVK - Stiere - Doppellender	20. Okt.	470-840	-10	€/Stück
BVK - Stiere - Weißblau	20. Okt.	160-265	-15	€/Stück
BVK - Stiere - Milchttyp	20. Okt.	45-105	-10	€/Stück
Ciney - Schwarzbunt - Max.	20. Okt.	70	-10	€/Stück
Ciney - Rotbunt	20. Okt.	80-100	-20	€/Stück
Ciney - Weißblau - Gewöhnliche	20. Okt.	150-280	-20	€/Stück
Ciney - Stiere - Weißblau - Doppellender	20. Okt.	650-850	-25	€/Stück
Ciney - Färsen - Weißblau - Doppellender	20. Okt.	350-650	-50	€/Stück

Kühe mager: unverändert

Ciney - Mittelwertige - Rotbunt/Schwarzbunt	20. Okt.	500-1400	-75	€/Stück
Ciney - 50%	20. Okt.	1375-1550	-25	€/Stück
Ciney - 55%	20. Okt.	1500-1800	-50	€/Stück
Ciney - Doppellender - 2-4 Jahre	20. Okt.	1750-3100	=	€/Stück
Ciney - Doppellender - Ältere	20. Okt.	1650-3000	-25	€/Stück

Kühe Handelsvieh: nachgegeben

Battice - < 5 Jahre	21. Okt.	1800-2600	-50	€/Stück
Battice - > 5 Jahre	21. Okt.	1700-2450	-50	€/Stück
Battice - Gute	21. Okt.	1000-1700	-50	€/Stück
Battice - Gewöhnliche	21. Okt.	500-750	-75	€/Stück

Kühe Schlachtvieh

Battice - R - Gute	21. Okt.	1150-1475	=	€/Stück
Battice - O - Kat. 1 - 45%	21. Okt.	750-1100	-25	€/Stück
Battice - P - Kat. 2 - 40%	21. Okt.	450-650	-25	€/Stück
Battice - P - Wurstkühe	21. Okt.	250-450	-25	€/Stück
Ciney - Wurstkühe	20. Okt.	1,60-1,80	-0,10	€/kg Lebendgew.
Ciney - 50%	20. Okt.	1,90-2,00	-0,10	€/kg Lebendgew.
Ciney - 55%	20. Okt.	2,00-2,40	-0,10	€/kg Lebendgew.
Ciney - Gute	20. Okt.	2,50-2,60	-0,10	€/kg Lebendgew.
Ciney - Doppellenderwertig	20. Okt.	3,20-3,40	=	€/kg Lebendgew.
Ciney - Doppellender	20. Okt.	3,70-4,10	=	€/kg Lebendgew.

Kühe geschlachtet: nachgegeben

Dept.LV - Kat. D - R2	16. Okt.	455,20	-5,61	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - R3	16. Okt.	465,16	-2,79	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O2	16. Okt.	371,40	-2,75	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O3	16. Okt.	389,13	+1,40	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - O4	16. Okt.	378,28	-1,96	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - P2	16. Okt.	292,30	-0,38	€/100 kg kaltgeschl.
Dept.LV - Kat. D - P3	16. Okt.	304,02	-3,41	€/100 kg kaltgeschl.

Milch & Molkereiprodukte

Butter: angezogen

BCZ - Butter	16. Okt.	496,43	+0,80	€/100 kg
Lokeren - Landbutter	25. Okt.	4,30	+0,15	€/kg

Milchpulver: angezogen

BCZ - MMP Spray	16. Okt.	266,40	+2,12	€/100 kg
BCZ - Vollmilchpulverspray	16. Okt.	360,00	+6,41	€/100 kg

Sahne: nachgegeben

BCZ - Sahne	16. Okt.	252,77	-2,24	€/100 kg
-------------	----------	--------	-------	----------

Ackerbau

Heu: angezogen

Lokeren - Heu	25. Okt.	168,00	+3,00	€/Tonne
---------------	----------	--------	-------	---------

Raps Paris

Matif - vertrag Nov 2023	25. Okt.	410,00	-10,00	€/Tonne
Matif - vertrag Feb 2024	25. Okt.	429,00	-15,25	€/Tonne
Matif - vertrag Mai 2024	25. Okt.	438,75	-12,75	€/Tonne

Sojabohnen

Chicago - Vertrag Aug 2023	24. Okt.	481	-3	€/Tonne
Chicago - vertrag Nov 2023	24. Okt.	448	-3	€/Tonne

Stroh: unverändert

Lokeren - Stroh	25. Okt.	95,00	=	€/Tonne
-----------------	----------	-------	---	---------

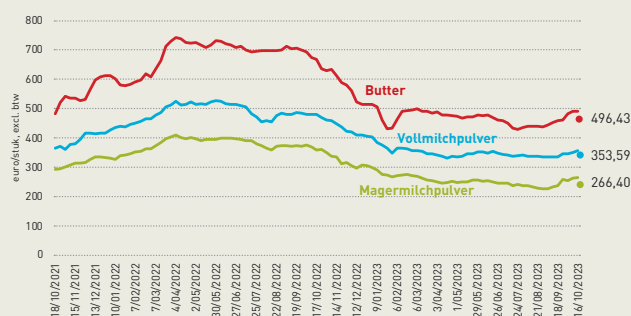
Weizen: nachgegeben

Synagra - Zertifizierter Standardweizen	19. Okt.	197,50	+4,50	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	20. Okt.	197,00	-0,50	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	23. Okt.	199,00	+2,00	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	24. Okt.	196,00	-3,00	€/Tonne
Synagra - Zertifizierter Standardweizen	25. Okt.	193,00	-3,00	€/Tonne

Milchmärkte: Wiederbelebung setzt sich fort

Die Preise der wichtigsten Milcherzeugnisse zeigten in der vergangenen Woche einen weiteren Aufwärtstrend. Der belgische Magermilchpulverpreis verbesserte sich auf 2.642 Euro/t. Auch Vollmilchpulver (3.535 Euro/t) und Butter (4.956 Euro/t) zogen leicht an, während Rahm stabil notierte (2.550 Euro/t). Auch die jüngste Fonterra-Auktion schloss wieder mit einem Plus ab (+4,3%). Sowohl VMP (3.059 USD/t, +4,2%) und MMP (2.659 USD/t, +4,3%) als Butter (4.940 USD/t, +2,9%) verbesserten sich, während Käse (Cheddar) mit 3.858 USD/t (+0,2%) stabil blieb. Mit 35.974 t war die gehandelte Menge beträchtlich. Am niederländischen DCA-Spotmarkt gab Rohmilch leicht auf 45,50 Euro/100kg (-0,5 Euro) nach. Unterdessen hat FrieslandCampina seinen Garantiepreis für Oktober um 0,25 Cent auf 41 Cent/kg gesenkt, aber die Talsohle des Milchpreises scheint bei den meisten Abnehmern im Oktober erreicht zu sein.

Preisnotierungen Milcherzeugnisse



Legende

BVK (nüchterne Kälber) Nüchterne Kälber ab Hof: Mutterkälber gegenüber Bullen: Doppellender: - 150 Euro; Weißblau: - 100 Euro; Milchttyp: - 50 Euro.

Adriaens (Kühe geschlachtet) Organisierter Transport: 25 Euro/Tier (fakultativ). Versicherung Bandwurm/BSE: 8 Euro/Tier für P/O/R/U; 14 Euro/Tier für E/S.

Dept.LV (Kühe geschlachtet) Frei Schlachthof gemäß EU-Standardaufmachung.

BCZ (Reeller Auszahlungspreis Milch - monatlich) Gewichteter Durchschnittspreis inkl. Monatsprämie, exkl. Jahresprämien und Nachzahlungen.

Matif - Chicago (Raps - Sojabohnen) Differenz = Differenz gegenüber der Vorwoche (nicht gegenüber Vortag).



GRÜNER KREIS

Bildungsministerin auf dem Bauernhof

Die Junglandwirte des Grünen Kreises sind sehr aktiv wenn es gilt, den ostbelgischen politischen Entscheidungsträgern die Landwirtschaft näher zu bringen und sie für deren Anliegen zu sensibilisieren. Kürzlich war es DG-Bildungsministerin

Lydia Klinkenberg, die der Einladung gefolgt war, einen Arbeitstag als Landwirtin auf zwei Milcherzeugerbetrieben zu verbringen. Der Tag begann am frühen Morgen auf dem Betrieb Dobbstein mit dem Melken und endete im Nachmittag mit

dem Festwalzen des Silomais auf dem Betrieb Croé, wo just zu diesem Zeitpunkt die Maisernte über die Bühne ging. Im Laufe des Tages boten sich immer wieder Gelegenheiten, um Themen zu diskutieren, die den Junglandwirten unter den Fingernägeln brennen. Ein Schwerpunkt lag dabei natürlich auf der außer- und nachschulischen landwirtschaftlichen Ausbildung, ein Bereich, für den die Ministerin direkt zuständig ist.

.....
Helmuth Veiders

Senioren im Ahrtal

Die diesjährige Herbstfahrt der Senioren der Ländlichen Gilden aus dem Eupener Land führte die 24 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ins wunderschöne Ahrtal. Zentrales Thema war natürlich die Auswirkungen und Zerstörungen der Jahrhundertflut im Sommer 2021, die auch heute noch allorts sichtbar sind.

Unterwegs stieg in den Bus der Reisegruppe ein Gästeführer hinzu, der viel Wissenswertes über das Ahrtal berichten konnte und einen besonderen Mehrwert für die Studienreise darstellte. Vormittags gab es auf der Hinfahrt zudem einen einstündigen Aufenthalt in Maria Laach, was eine kleine Überraschung für die Mitfahrer war, da es nicht auf dem Programm stand.

Nach einem leckeren Mittagessen wurde um 15 Uhr die Rundfahrt fortgesetzt und alle Seniorinnen und Senioren zeigten sich tief beeindruckt von den katastrophalen und immer noch gut sichtbaren Ausmaßen, die die Flut im Juli 2021 hinterlassen hat. Zwischendurch hielt der Bus an verschiedenen Aussichtspunkten an, damit das schöne Ahrtal trotz Regens von oben bewundert werden konnte.

Anschließend ging es auf die Rückfahrt nach Belgien und der Tag endete zur vollsten Zufriedenheit aller mit einer Einkehr im Hotel Tychon in Eynatten.

.....
Gerd Brüls

KOCHKURS IN BÜTGENBACH

Suppen und Eintöpfe: Beliebte Sorten und Klassiker

Passend zur kalten und regnerischen Jahreszeit lassen die Ländlichen Gilden in Kooperation mit der Kochreferentin Andrea Niessen am 6. oder 9. November 2023 in Bütgenbach den Suppenlöffel schwingen. Die vielfältige Welt von Suppen und Eintöpfen, wie z.B. die Frittaten-Suppe entdecken die Teilnehmer an diesem interessanten Abendkurs. Mit vielen Ideen und Inspirationen erhält man eine nette Abwechslung auf dem Speiseplan.

Für eine größere Flexibilität wird der Kurs zweimal in einer Woche an unterschiedlichen Wochentagen und zwar am Montag, 6. oder am Donnerstag, 9. November, jeweils von 18.30 bis 22.30 Uhr angeboten und kostet für Mitglieder der Ländlichen Gilden 45 Euro, Nicht-Mitglieder zahlen 50 Euro. Darin enthalten sind die Kurskosten, Rezepte und Zutaten. Anmeldungen sind bis eine Woche vor Kursbeginn online über unsere Webseite www.laendlichegilden.be oder telefonisch unter 080/41.00.60 möglich. Die Anzahl Plätze ist begrenzt! Weitere Informationen erfolgen nach Anmeldefrist.

BEI ANDREA NIESSEN IN BÜTGENBACH

Sushi-Kurs

Die Ländlichen Gilden bieten in Zusammenarbeit mit Andrea Niessen in Bütgenbach im November wieder den beliebten Sushi-Kurs an. Um mehr Flexibilität für die Interessenten zu gewährleisten, findet der Kurs an zwei Abenden zur Auswahl statt, und zwar am Montag, 13. oder am Donnerstag, 16. November 2023, jeweils von 18.30-22.30 Uhr.

Die einfachste Übersetzung des Wortes „Sushi“ ist „Essigreis mit rohem, gekochtem oder mariniertem Fisch, Schalentieren, Gemüse oder Eiern“. Sie können als Aperitif, als Vorspeise oder als Hauptgericht gegessen werden und sind in vielen verschiedenen Formen erhältlich. Sushi ist nicht nur köstlich, sondern auch ausgezeichnet für die Gesundheit. Die Vorteile der japanischen Ernährung auf der Basis von Reis und Fisch sind bekannt. Eines der besten Beispiele dafür ist die Lebenserwartung in Japan: Sie ist eine der höchsten der Welt.

Der Abend kostet für Mitglieder der Ländlichen Gilden 45 Euro, Nicht-Mitglieder zahlen 50 Euro. Darin enthalten sind die Kurskosten, Rezepte, Zutaten und natürlich das Verkosten der zubereiteten Speisen in angenehmem Ambiente. Anmeldungen sind bis eine Woche vor Kursbeginn online über unsere Webseite www.laendlichegilden.be oder telefonisch unter 080/41.00.60 möglich. Die Anzahl Plätze ist begrenzt! Weitere Informationen erfolgen nach Anmeldefrist.



© GERT BRÜLS

MIT KARIN LASCHET

Brotbackkurs – Hefeteig

Die Ländlichen Gilden organisieren in Kooperation mit Karin Laschet von Naturgenuss in Kelmis einen neuen Brotback-Kurs zum Thema Hefeteig, um diese in Vergessenheit geratene, alte Tradition wieder zu beleben. Die Teilnehmer lernen nicht nur verschiedene Getreidesorten, ihren Nährwert und ihre Bäckereigenschaften kennen, sondern auch die Eigenschaften der Bäckerhefe, die Anteile glutenreiche- und glutenfreie Getreidesorten und andere Zugaben (wie Ölsaaten, Gemüse) hat, damit der Hefeteig auch perfekt gelingt und das Vollkornbrot nicht zum „Totschläger“ wird. Im Praxisteil werden verschiedene Vollkorn-Hefeteige hergestellt, geformt und gebacken, so dass für alle etwas mit dabei ist: ein schnelles Blechbrot, Sonntagsbrötchen die man einfrieren kann, ein klassisches Hefe-Kasten Brot uvm. Zusätzlich gibt es im Brotteig verschiedene Beigaben, wie geriebenes Obst oder Gemüse (z.B. Kürbisbrot mit Kürbiskernen, Kürbisöl und geriebener Kürbis). Alle Brote/Brötchen können ohne Probleme zu Hause nachgemacht werden, weil keine besonderen Küchenmaschinen oder Utensilien genutzt werden. Es stehen zwei Termine zur Auswahl, entweder am Dienstagabend, 7. November von 18.30 bis 22 Uhr oder der Mittwochvormittag von 9.30-13 Uhr.

Der Kurs kostet 45 EUR (40 EUR für Mitglieder der Ländlichen Gilden). Anmelden kann man sich unter 080/41 00 60 oder direkt mit einem online-Link unter www.laendlichegilden.be. Die Anzahl der Teilnehmerplätze ist begrenzt. Weitere Information folgen nach der Anmeldung.

SPEZIALISTEN AUF UNSEREM GEBIET

Entdecken Sie unser Angebot



Jährlich zwei Aktionen: im Frühjahr und Herbst

WWW.WERKERS.BE

Senioren der Ländlichen Gilden Eifel feiern aktive 25 Jahre

Agil und unternehmenslustig zeigen sich die Seniorinnen und Senioren der Ländlichen Gilden Eifel seit nun über 25 Jahren. Einst in kleiner Runde gestartet zählt man heute 165 Mitglieder, die sich regelmäßig zu Vortragsnachmittagen, Studienfahrten, Ferienreisen, Wanderungen und gemeinsamen Nachmittagen des Austausches treffen. Der runde Geburtstag in diesem Jahr war für den Vorstand Anlass, alle Mitglieder zu einem gemütlichen Festnachmittag in den Saal Brühl nach Meyerode einzuladen – dort wo im März 1998 alles begann.

Europäische Jahr der Senioren war Auslöser

Mitte der 90er Jahre rief die EU das Europäische Jahr der Senioren aus. Anlass genug für den damaligen Bezirksleiter der Ländlichen Gilden, Arthur Jodocy, in seinem Verband die pensionierten Mitglieder an einen Tisch zu rufen und sie für die Gründung eines Vereins im Verein zu begeistern. So begann zunächst im Norden der Deutschsprachigen Gemeinschaft eine Vereinigung unter der Leitung von Georges Locht im Jahre 1995 mit Aktivitäten für ältere Mitglieder der Ländlichen Gilden, bzw. des Bauernbundes. Und drei Jahre später, am 17. März 1998 fand in Meyerode das erste Treffen der Senioren aus der Eifel in Form eines Vortragsnachmittages mit 36 Teilnehmern statt. Schnell folgten weitere Ausfahrten zum Fort

Eben-Emael, zur Glockengießerei Brockscheid und zum Winzerfest in Brauneberg an die Mosel. Gleichzeitig entstand ein erster Vorstand der Vereinigung, der die Aktivitäten plante und vorbereitete. Von diesem Gründervorstand lebt heute nur noch Arnold Schlabertz, der trotz seines hohen Alters dem Festnachmittag kurz einen Besuch abstattete.

Immer größere Ausfahrten und Veranstaltungen

Im Jahr 2000 stieß dann Hermann-Joseph Veithen zum Vorstand hinzu und übernahm gleich die Rolle des Koordinators und Organisators der Aktivitäten, welche er bis zum Jahre 2017 mit vollem Einsatz ausfüllte. Mit seinen aktiven Mitstreitern wurden immer mehr Ausfahrten, wie nun auch Reisen, Wanderungen, Quiz-Nachmittage und Adventsfeiern organisiert. Die Zahl der Mitreisenden auf Tagesfahrten wuchs zunächst auf rund 80 und später auf über 100 Personen an. Somit brauchte es längst zwei Reisebusse, was logistisch und planerisch größere Herausforderungen darstellte. Schwierig ist es, Höhepunkte in der großen Vielfalt der Angebote zu benennen, doch seit der ersten Fahrt zum EU-Parlament nach Straßburg im Jahre 2005 sind die Reisen sehr beliebt, ebenso wie die jährlichen Adventsfeiern, bei der über 120 Personen freudestrahlend den Nikolaus mit Knecht Rup-

recht begrüßen und sich beim weihnachtlichen Gesang eines regionalen Chores auf das Weihnachtsfest einstimmen.

Viel Volk beim Jubiläumsnachmittag

Auf diese und viele weiteren Veranstaltungen und besondere Ereignisse blickten die Seniorinnen und Senioren auf dem Festnachmittag am vergangenen Donnerstag zurück. „Die Menschen waren so froh, dass wir sie zu diesem Anlass eingeladen haben, so dass mit 140 Anwesenden fast alle Mitglieder den Weg nach Meyerode fanden“ so der aktuelle Vorsitzende Joseph Hermann, der den Nachmittag auch mit einem Gedicht voller Anekdoten der letzten Reisen und Fahrten einleitete. Nach dem festlichen Dreigang-Menü berichteten zwei Überraschungsgäste, der Milchbauer Jürgen aus der Vulkaneifel und seine sprechende Handpuppe Horst viel Lustiges aus ihrem Alltag und hatten die Lacher aus dem Publikum auf ihrer Seite. Abgerundet wurde der Nachmittag durch einen Rückblick auf 25 Jahre Senioren der Ländlichen Gilden Eifel durch den ersten Bezirksleiter des Erwachsenenbundesverbandes, Arthur Jodocy und seinem Nachfolger Gerd Brüls. „Die Treffen der Seniorenvereinigungen waren und sind immer mehr als eine Freizeitaktivität oder ein Bildungsangebot für Menschen über 60. Sie erfüllen auch eine wichtige soziale Rolle in unserer Gesellschaft, bringen Menschen zusammen, schaffen Freundschaften und holen viele Menschen aus Zurückgezogenheit und Einsamkeit“ so die beiden Referenten.

Gut gerüstet für die Zukunft

Für die nächsten 25 Jahre braucht sich die Vereinigung momentan keine Sorgen zu machen. Selbst die schwierigen Corona-Jahre konnten der Begeisterung nichts anhaben und als es ab 2022 wieder möglich wurde, waren die Menschen wieder da. Der aktuelle sechsköpfige Vorstand ist voller Ideen und Tatendrang. Und die Mitglieder zeigen sich dankbar dafür, so dass sogar eine Dame spontan ein kleines Dankesgedicht vortrug. „Wir sind dankbar, dass immer wieder so viele Menschen begeistert mit von der Partie sind“ zeigte sich Joseph Hermann abschließend glücklich und zuversichtlich auf dem gelungenen Festnachmittag.



1 Jürgen und Horst banden bei ihrem Auftritt auch das Publikum mit ein. 2 Gute Stimmung herrschte bei den Besuchern des Festnachmittages der Senioren der Ländlichen Gilden Eifel

