

## Triologie der Schweizer Wurzelgemüse

### Triologie der Wurzelgemüse

Der Schnee hat diese Woche nun auch das „letzte“ Freilandgemüse zugedeckt. Zeit sich jetzt mit den Schweizer Wurzelgemüsen zu beschäftigen. Diese Woche haben wir gerade drei Wurzelgemüse für Sie im Angebot. Wir empfehlen Ihnen diese drei verschiedenen „Rüebli“ zusammen zu zubereiten. Der unterschiedliche Geschmack ergibt ein sehr feines, farblich und geschmacklich interessantes Mischgemüse.

#### Pastinake

Die Pastinake war einst unser wichtigstes Gemüse. Die Pastinake wurde dann aber von der Kartoffel und dem Rüebli fast vollständig verdrängt. In England und Amerika gilt die Pastinake heute wieder als Delikatesse und gilt dort in vielen Haushaltungen als Weihnachtsgemüse. In der Schweiz wird die Pastinake vor allem im biologischen Landbau wieder vermehrt angebaut. Pastinaken kann man ähnlich zubereiten wie Rüebli, Räben oder Schwarzwurzeln.

#### Pfälzer-Rüebli

Die Pfälzer-Rüebli sind gelber, herber und erdiger als unsere herkömmlichen orangen Rüebli. Das Pfälzer-Rüebli ist der eigentliche Vorgänger des heutigen orangen Rüebli.



**Typisches Schweizer Wurzelgemüse:**  
Pfälzer-Rüebli, Pastinake und Karotte



#### Stärneföifi

Heute geschnitten, gewaschen, verpackt und Morgen in Ihrer Küche. Der Stärneföifi, produziert im Möösli, Wauwilermoos. Aktuell: Zuckerhut, Cicorino Rosso, Nüssler, drei verschiedene Asiasalate und Rüebli.

## **Auf Bio-Betrieben ist Streptomycin absolut Tabu!**

### **BIO-OBST NICHT BETROFFEN!**

Aktuelle Berichte wie zum Beispiel in der NZZ oder im Radio geben Anlass zu Diskussionen. Auch bio-direct.ch distanziert sich in aller Form vom Einsatz von Streptomycin im Obstbau.

### **ANTIBIOTIKA-RÜCKSTÄNDE IN ÄPFELN: KNOSPE-OBST NICHT BETROFFEN!**



Aktuellste Untersuchungen der kantonalen Laboratorien von St. Gallen, Thurgau und Zürich haben gezeigt, dass in Äpfeln aus behandelten Obstanlagen Spuren des Antibiotikums Streptomycin vorhanden sind. Das Antibiotikum wurde im Frühling an Apfelblüten angewendet, um die Bakterienkrankheit Feuerbrand zu bekämpfen. Bewilligt wurde der Einsatz vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW).

Für Bio Suisse ist jeder Antibiotika-Einsatz im Freien aus human- und veterinärmedizinischer Sicht höchst problematisch. Das hat Bio Suisse mehrmals öffentlich gesagt. Auf Bio-Betrieben war und ist deshalb der Streptomycin-Einsatz gegen Feuerbrand ein Tabu: Äpfel mit der Knospe sind nicht mit Antibiotika behandelt und weisen deshalb auch keine Rückstände auf.

Warum die Skepsis? Antibiotika derselben Wirkstoffgruppe werden auch in der Human- und Tiermedizin angewendet, deshalb besteht die Gefahr der Resistenzbildung. Antibiotika sollen im medizinischen Bereich dann wirken, wenn ernsthafte Krankheiten vorliegen.

Durch den Einsatz von Streptomycin ist das Problem Feuerbrand nicht nachhaltig lösbar. Das zeigen Erfahrungen aus Deutschland und Österreich. Für den Bio-Obstanbau steht denn auch eine Anwendung von Antibiotika gegen Feuerbrand aus fachlichen Überlegungen und innerer Überzeugung ausserhalb jeglicher Diskussion. Für den Biolandbau sind nur umfassende Strategien Erfolg versprechend. Dazu gehören Prävention, alternative Mittel und gezielte Forschung.

Bio Suisse fordert vom Bundesamt für Landwirtschaft, im kommenden Jahr auf die Bewilligung von Streptomycin zu verzichten. Weder Bio-Bäuerinnen noch Konsumenten wollen Antibiotika-Rückstände in Obst und Honig. [Bericht auf [www.biosuisse.ch](http://www.biosuisse.ch) ]