

Wirz – ein vielseitiges Kohlgemüse

Der Wirz ist ein gesundes und vielseitiges Kohlgemüse. Seine stark gewellten Blätter und intensiven Aromen machen ihn in der Küche zu einer äusserst dekorativen und schmackhaften Zutat.

(LID) Der Wirz ist auch unter dem Namen Wirsing bekannt. Sein deutscher Name geht auf das lombardische Wort «verza» zurück, was «grüne Gewächse» bedeutet. Der Wirz zeichnet sich nicht nur durch seine Form und Farbe aus, sondern enthält auch eine beträchtliche Menge an Folsäure sowie anderen wichtigen Vitaminen, die insbesondere für werdende Mütter von grosser Bedeutung sind. In der Schweiz kann der Wirz das ganze Jahr über gegessen werden – er hat immer Saison. Im Frühling ist die mildere Form des Wirzes, der Frühwirsing, erhältlich, während im Herbst oder Winter der Dauerwirsing verfügbar ist, der eine intensivere Aromatik hat. Die früheren Wirzsorten haben helleres Laub als die späteren. In der Schweiz wird der Wirz auf über 150 Hektaren angebaut, 35 davon im biologischen Landbau.

Wellende Blätter

Der Wirz unterscheidet sich von anderen Kohlsorten vor allem durch seine stark gewellten Blätter und sein schnelleres Wachstum im Vergleich zu anderen Sorten wie Weisskohl oder Rotkohl. Obwohl er vermutlich später als andere Kohlsorten entdeckt wurde, hat er sich schnell als eine günstige und nahrhafte Zutat in der Küche etabliert. Der Kohl stammt vermutlich aus Norditalien und wird auf Französisch als «chou de Milan» bezeichnet. Andere Bezeichnungen wie Savoyenkohl oder auf Englisch «savoy cabbage» weisen ebenfalls auf seine Herkunft aus dieser Region hin. Seit dem 18. Jahrhundert wird Wirz in Deutschland und vermutlich auch in der Schweiz angebaut.

Vielfältige Wirz-Küche

In der Küche kann der Wirz auf verschiedene Arten zubereitet werden. Die zarten inneren Blätter können fein geschnitten und roh in Salaten gegessen werden. Aufgrund seiner Blattform eignet er sich auch als dekorative Zutat für Salate. Er kann auch als einfache Gemüsebeilage, Einlage für Eintöpfe wie dem feurigen Pot-au-feu oder für Kohlrouladen verwendet werden. Schweizerinnen und Schweizer essen pro Kopf und Jahr knapp ein halbes Kilo Wirz.

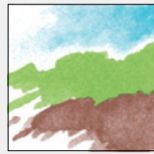


Wirz erkennt man leicht an seinen krausen Blättern. (Bild: Pixabay)

Notiz der Woche

(SBV) Die derzeit geringen Niederschläge in der Schweiz sorgen nicht nur in der Landwirtschaft für Gesprächsstoff. Gemäss der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) gibt es zwar noch Wasser für den Saisonbedarf. Aber bereits in zwei bis drei Monaten könnte es knapp werden. Dann nämlich wird die Schmelze aufgrund des Schneemangels ebenfalls geringer ausfallen. Die WSL forderte die Behörden daher auf, frühzeitig Restriktionen einzuführen. Sie sollen den Mut haben, wenn nötig bereits im April ein Verbot für das Füllen von Schwimmbädern, das Bewässern von Gärten oder das Reinigen von Autos zu beschliessen.

Appenzöller Buur



Verantwortliche Redaktion
Bauernverband Appenzell
www.bauernverband-appenzell.ch

Erscheint
wöchentlich

Primärproduktionskontrolle

Die wichtigsten Aspekte für eine gute Milchhygiene

Oberstes Ziel der Verkehrsmilchproduktion ist, dass die Milch auf hygienische Art und Weise gewonnen wird und Vorkehrungen gegen Rückstände in der Milch getroffen werden. Damit sollen Gesundheitsgefahren für die Konsumenten sowie Folgeschäden für Produzenten verhindert werden.

Adrian Fäh und Tobias Obwegeser

Anlässlich der Primärproduktionskontrollen in milchliefernden Betrieben werden einerseits alle Räume und Anlagen, die der Milchgewinnung dienen, und andererseits die erforderlichen Aufzeichnungen kontrolliert. Eine hygienische Milchgewinnung ist dann gewährleistet, wenn die Anlageteile, Behälter und Milchgeräte sauber und frei von Restwasser sind. Das bedeutet, dass Tanks und Behälter nach jedem Gebrauch mit alkalischen oder sauren Reinigungsmitteln gereinigt werden müssen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen in Originalpackungen beziehungsweise in korrekt beschrifteten Behältnissen, gut verschlossen sowie von Lebens- und Futtermitteln genügend getrennt gelagert werden. Die Räumlichkeiten und Materialien müssen so beschaffen sein, dass keine Möglichkeit zur Kontamination der Milch besteht. Bei einem Milchlagerraum ist insbesondere zu beachten, dass er räumlich vom Melkstand oder Stall mit einer selbstschliessenden Tür abgetrennt ist und dass Haustiere oder Schädlinge keinen Zugang erhalten. Für die Aufbewahrung von Milchgeräten müssen Halterungen und Gestelle vorhanden sein. Der Vorplatz muss befestigt und sauber sein. Reinigungs- und Milchlagerräume müssen über abwaschbare, säurefeste Wände und Böden in einwandfreiem Zustand verfügen, um leicht gereinigt werden zu können. Weiter braucht es warmes und kaltes Wasser, siphonierte Abläufe und eine gute Beleuchtung und Belüftung. Defekte Wand- oder Bodenfliesen müssen instand gestellt werden.

Milchgewinnung

Für ein hygienisches und sauberes Melken muss der Melkplatz über einen befestigten und abwaschbaren Boden verfügen. In der Nähe von Stall oder Melkkammer braucht es eine Waschgelegenheit für Melkgeschirr und Hände. Für die Hände müssen Seife und Einwegpapier vorhanden sein. Stoffhandtücher sind im Melkbereich wegen einer möglichen Kontaminationsgefahr nicht gestattet. So soll einer Verschleppung von Keimen sowie anderen Rückständen (zum Beispiel Tierarznei-



Ein sauberes und ordentliches Milchzimmer mit vorbildlicher Handwaschgelegenheit. (Bild: zVg)

mitteln) vorgebeugt und eine Milchlieferersperre vermieden werden. Das Vorge-melk muss auf Abweichungen kontrolliert und weggeleert werden. Die zu melkenden Kühe, Schafe oder Ziegen müssen sauber sein, insbesondere im Euterbereich. Das verwendete Zitzentauchmittel muss von der Swissmedic oder vom Bundesamt für Gesundheit (CHZ-Nummer) zugelassen sein. Milch ist während oder sofort nach dem Melken mit einem lebensmitteltauglichen Filtriergerät zu filtrieren. Einwegfilter dürfen nur für einen Melkdurchgang verwendet werden.

Milchlagerung und -kühlung

Sofort nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort gebracht und vor Kontamination geschützt werden. Die Oberflächen von Materialien, die mit Milch in Berührung kommen, müssen glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen, zu desinfizieren und in einwandfreiem Zustand sein. Wenn die Milchlieferung weniger als zweimal täglich erfolgt, muss an einem sauberen und witterungsgeschützten Standort ein geschlossener Lagertank auf befestigtem Boden vorhanden sein. Zudem muss die Milch gekühlt werden (< 8 Grad Celsius bei Ablieferung einmal täglich, < 6 Grad Celsius bei Ablieferung alle zwei Tage). Die Belege der Kühlaufzeichnungen müssen bei der Kontrolle vorgewiesen werden können. Ausnahmen, die mit dem Käser abgemacht worden sind, müssen mit einer Vereinbarung belegt werden können. Die Milch ist schonend und hygienisch in den Verarbeitungsbetrieben zu transportieren. Während dem Transport muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben.

Ablieferungsverbot

Es gibt gesetzliche Vorgaben, wann Milch nicht abgeliefert werden darf. Verboten ist insbesondere das Abliefern folgender Milch: Milch von Tieren, die mit Arzneimitteln behandelt wurden, bei denen die Absetzfrist noch nicht abgelaufen ist; Milch von Tieren, die Anzeichen einer Krankheit aufweisen, die über Milch auf den Menschen übertragen werden kann, oder welche die Milch negativ beeinflussen kann (zum Beispiel Magen-Darmkrankheiten mit Durchfall und Fieber, Acetonämie, Eierstockzysten, Infektio-

nen des Genitalapparates mit Ausfluss); Milch aus sichtbar entzündetem Euter und Schalmtest-positive Milch; Milch von Tieren mit offenen eiternden Wunden am oder in der Nähe des Euters oder anderen Wunden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können; Milch, die in den ersten acht Tagen nach Beginn der Laktation gewonnen wird; Milch von Kühen, die weniger als zwei Liter Milch pro Tag geben und Milch aus dem Vorgemelk. Tiere, die infolge einer Behandlung Fremdstoffe in die Milch übertragen können, müssen gekennzeichnet werden mit Plastikband, Farbzeichen oder ähnliches.

Dokumentationspflicht

Die Eutergesundheit aller Kühe, deren Milch abgeliefert wird, ist mindestens einmal pro Monat mittels Schalmtestkontrolle zu kontrollieren; bei Sömmerungstieren spätestens 7 Tage nach der Bestossung. Milch positiver Euterviertel (++, +++) gilt als fehlerhaft und darf gemäss Ablieferungsverbot nicht abgeliefert werden. Anstelle des Schalmtests können auch die Einzelkuh-Zellzahlbestimmungen oder die permanente, viertelweise Leitfähigkeitsmessung (bei Melkrobotern) vorgewiesen werden. Bei Kühen, deren Milch von der Norm abweicht (Zellzahlen höher als 150 000 pro Milliliter oder abweichende Leitfähigkeit eines Viertels), muss der Schalmtest durchgeführt und dokumentiert werden. Die Ergebnisse sind schriftlich festzuhalten und drei Jahre aufzubewahren. Die Melkanlage muss mindestens einmal jährlich durch eine anerkannte Fachperson gewartet werden. Auch die Wartungsdokumente müssen anhand der Serviceblätter belegt und drei Jahre aufbewahrt werden. Betriebe mit privater Wasserversorgung (Quelle) müssen das Wasser mindestens alle drei Jahre untersuchen lassen und die Ergebnisse aufbewahren. Empfohlen wird allerdings eine jährliche Analyse. Anlässlich der Primärkontrollen im Jahre 2022 kam es im Kanton St.Gallen bei 30 Prozent und in den Kantonen beider Appenzell bei 51 Prozent der Betriebe zu Beanstandungen im Bereich der Milchhygiene. Die häufigsten Beanstandungen betrafen die nicht lückenlose Führung und Aufbewahrung der Dokumente sowie hygienische Mängel.

Vorbeugende Massnahmen erneut verlängert

Nachdem die Vogelgrippe in der Schweiz und in fast ganz Europa vermehrt aufgetreten ist, verlängert das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV die schweizweiten Massnahmen zu deren Eindämmung mindestens bis am 30. April 2023. Im Fokus steht dabei, den Kontakt zwischen Wildvögeln und Hausgeflügel zu verhindern, deshalb darf Geflügel – auch aus Freilandhaltung – vorübergehend nicht auf die Weide.

(BLV) Das BLV verlängert in Absprache mit den Kantonen die Massnahmen zur Vorbeugung der Vogelgrippe bis mindestens am 30. April 2023. Das heisst: Hausgeflügel muss entweder im Stall bleiben oder darf nur in einen vor Wildvögeln geschützten Auslauf. Das BLV hat die Bestimmungen im November 2022 landesweit verordnet, nachdem die zuständigen Labore das Virus in einem Hobbybetrieb bei Winterthur nachgewiesen hatten. Diesen Winter gab es zahlreiche weitere Fälle: In einer Tierhaltung im Kanton Zürich hatte sich eine Gruppe Schwarzschwäne und schweizweit mehrere hundert Wildvögel angesteckt. Einen derart starken Anstieg der Fallzahlen hat es zu dieser Jahreszeit in der Schweiz noch nie gegeben. Dies deutet auf eine neue Seuchensituation hin. Die jetzt auftretenden Fälle sind nicht mehr hauptsächlich auf die Einschleppung von Zugvögeln aus dem Ausland zurückzuführen, sondern vor allem auf die Verbreitung des Virus unter den in der Schweiz lebenden Vögeln. Auch wenn bisher vor allem Möwen verwendet sind, kann das Virus viele weitere Arten von Wildvögeln befallen. Die Vorsichtsmassnahmen gelten weiterhin für die ganze Schweiz. Es gelten folgende Vorschriften: Der Kontakt zwischen Hausgeflügel und Wildvögeln ist zu verhindern; der Zutritt zu den Tieren ist auf das Notwendigste zu beschränken und die Tierhaltungen sind nur mit sauberen Händen, Kleidern und Schuhen zu betreten; Kranke oder verendete Wildvögel sind vorsichtshalber nicht zu berühren und stattdessen den Fund einer Polizeistelle oder der Wildhut zu melden. Die Registrierung von Geflügelhaltungen ist obligatorisch. Dies gilt auch für Hobbyhaltungen mit nur wenigen Tieren. Die Massnahmen für Geflügelbetriebe gelten sowohl für Nutztier-, wie auch für Hobbyhaltungen. Beiträge für die Tierwohlprogramme «Besonders tierfreundliche Haltung» und «Regelmässiger Auslauf im Freien» werden weiterhin ausbezahlt. Der für die Freilandhaltung erforderliche Auslauf auf die Weide kann den Tieren aufgrund dieser Massnahmen nicht gewährt werden. Der Schutz der Tiere vor der Vogelgrippe steht im Vordergrund. Die vorübergehende Einschränkung des Auslaufs ist eine Ausnahme, alle übrigen Anforderungen, die für die «Freilandhaltung» gelten, müssen eingehalten werden. Die Eier sind zurzeit dennoch mit «Freilandhaltung» gekennzeichnet. Der Bund und die Branche sind dabei, Lösungen für eine angepasste Kennzeichnung zu erarbeiten.

Aufhebung der Exportabzüge

(Proviande) Die seit November 2022 geltenden ausserordentlichen Entlastungsmassnahmen im Schweinemarkt haben ihr Ziel erreicht. Der Krisenstab Schweinemarkt hat entschieden, die Exportbeiträge der Mäster und Händler (0.20 Rappen pro Kilogramm Schlachtgewicht) per 9. März 2023 aufzuheben. Somit gelten ab dem 10. März 2023 bei den Schlachtschweinen wieder die normalen Marktpreise.