

NACHRICHTEN

Ja zur Revision des Jagdgesetzes

Das Gebiet Sonnenhalb im Kanton Appenzell Innerrhoden soll, gleich wie die Marwees, der Chalberer und der Brugger Wald, im Gesetz als Wildruhegebiet aufgeführt werden. Der Grosse Rat hat der Revision des Jagdgesetzes mit 34 Ja- gegen 10 Nein-Stimmen, ohne Enthaltungen, zugestimmt. Das Geschäft kommt an der Landsgemeinde 2022 zur Abstimmung. *pd*

ÖREB-Kataster in St. Gallen online

Seit November 2021 können im Kanton St. Gallen Grundstücke online im Kataster der öffentlich rechtlichen Eigentumsbeschränkungen (ÖREB) eingesehen werden. Bisher mussten solche Informationen bei verschiedenen Behörden einzeln angefordert werden. Aktuell sind Daten von 60 Gemeinden verfügbar, die restlichen Gemeinden folgen im ersten Halbjahr 2022. *pd*

Jagd erfolgreich abgeschlossen

Am Samstag ist in Appenzell Ausserrhoden die Nachjagd auf das Rotwild zu Ende gegangen. Der Jägerschaft ist es gelungen, die Abschusszahlen beim Rotwild vollständig zu erfüllen, heisst es vonseiten des Kantons. Die Zielvorgaben der Rehabschüsse wurden in allen Jagdbezirken erreicht. Das Gamswild wurde aufgrund der im Jahr 2020 ausgebrochenen Gamsblindheit zurückhaltend bejagt. Auf eine vollständige Erfüllung des Abschlussplanes wurde deshalb verzichtet. *pd*

Weitere News auf www.bauernzeitung.ch
BAUERNZEITUNG ONLINE

Die Ressourcen optimal nutzen

Innovation / Schweizer Glühwein war bis anhin eher selten. Im Thurgau will man das ändern, denn das Produkt birgt Potenzial.

WINTERTHUR Bereits zum zweiten Mal lancierte die Agro Marketing Thurgau AG (AMT) Glühwein aus deklassiertem Wein. Dieses Jahr kam als alkoholfreie Variante sogar noch ein Glühmost hinzu. Die BauernZeitung hat sich mit Simone May, der Geschäftsführerin von AMT, über das Projekt unterhalten. Ihre Organisation ist Anlaufstelle für Marketingaktivitäten der Thurgauer Land- und Ernährungswirtschaft.

BauernZeitung: Simone May, können Sie uns kurz den Hintergrund des Projekts schildern?

Simone May: 2020 gab es ein Deklassierungsprojekt für Wein vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Infolge Corona wurde nämlich viel weniger Wein via Gastrokanal verkauft, und durch die guten Ernten der Vorjahre waren die Tanks der Winzer noch gut gefüllt. Das

grösstenteils durch ausländische Produkte in Discounterqualität besetzt war. Unsere Recherche ergab gleichzeitig, dass es in Deutschland und Österreich Winzer gibt, die Glühwein als hochstehendes Produkt vermarkten. Da sahen wir ein innovatives Absatzpotenzial.

Den Weisswein konnten wir übrigens in die Fondueproduktion vermitteln. Häufig ist dort kein Schweizer Wein drin. Das ist auch der Grund, weshalb wir keinen weissen Glühwein anbieten.

Was unterscheidet einen Billigglühwein von einem Winzerglühwein?

Wir verwenden einen hochwertigen Wein als Grundprodukt, genau genommen einen Pinot Noir, der AOC-Qualität hatte. Wir fügen lediglich etwas Zucker bei, so dass der Charakter des Weins erhalten bleibt. Wer es süsser mag, kann nachsüssen.

unter anderem für die besten Gewürze gab. Der Rest ist ausprobieren.

Wer steckt hinter dem Projekt?

Der Wein stammt vom Weingut Saxer in Nussbaumen, der Süssmost von Familie Bär in Opfershofen. Beim Pasteurisieren steht uns die Mosterei Bussinger aus Hüttwilen mit Rat und Tat zur Seite. Es war gar nicht so einfach, die richtigen Abläufe zu finden.

Wie schon gesagt, machte AMT die Abklärungen und ist für das Projekt zuständig. Wir tragen auch das Risiko, indem wir alles vorfinanzieren.

Wie läuft der Verkauf?

Sehr gut, wir bekommen ständig Telefone von Leuten, die Bestellungen aufgeben. Beim Glühmost sind wir bald ausverkauft und beim Glühwein haben wir bereits zwei Drittel der Menge weg. Es kommt uns sicher zugute, dass man sich wegen Corona im Freien zu einem Umtrunk trifft. Da verbreitet Glühwein eine wohlige Wärme.

Hatten andere Weinregionen auch schon die Idee mit dem Glühwein?

Ich habe von Projekten im Welschland gehört. Da wir wissen, dass es nicht jedes Jahr genügend Wein für Glühwein geben wird, sind wir interessiert, mit Winzern und Mostproduzenten aus anderen Kantonen in Kontakt zu kommen und dort auch Produktionsmöglichkeiten aufzubauen. Denn, wenn man wirklich regional sein will, macht es keinen Sinn, Thurgauer Glühwein nach Arosa oder ins Wallis zu bringen.

Ist die ganze Aktion nicht einfach ein Tropfen auf den heissen Stein?

Das Ganze startete als eine Aktion gegen Food-Waste. Wir wollten verhindern, dass Ressourcen



Ressourcen optimal genutzt: Schweizer Glühwein aus deklassiertem Pinot Noir in AOC-Qualität.

(Bild zVg)

«Glühwein ist ein Türöffner für den Verkauf von anderen Weinprodukten.»



Simone May, Geschäftsführerin der Agro Marketing Thurgau AG, über den Nutzen des Projekts für die Produzenten.

BLW bezahlte zwei Franken pro Liter deklassierten Wein, Voraussetzung war ein innovativer Vermarktungsansatz.

Wir wussten, auch Winzer aus dem Thurgau wollten Wein deklassieren. Deshalb machten wir eine nüchterne Marktanalyse, was man aus Wein noch so alles machen könnte.

Wieso gerade Glühwein?

Die Verarbeitung zu Essig wäre eine Möglichkeit gewesen oder die Verwendung als Zutat bei der Herstellung von Bratensauce. Wir stellten jedoch fest, dass der Schweizer Glühweinmarkt

Ein Unterschied liegt auch bei den Gewürzen. Wir setzen eine natürliche Gewürzessenz ein.

Im Gegensatz zu den deutschen Winzern pasteurisieren wir den Glühwein, um eine Nachgärung zu vermeiden. Wir schwefeln kein zweites Mal. Das macht sicher auch einen Qualitätsunterschied.

Wie findet man das richtige Rezept?

Ich bestellte zehn verschiedene Produkte und testete sie mit dem Team durch. Wir bekamen aber auch Hilfe von einem deutschen Winzer, der uns wichtige Tipps

verschwendet werden. Nach einhalb Jahren Erfahrung wissen wir aber auch, dass für die Winzer der Glühwein ein Türöffner sein kann für den Verkauf von anderen Weinprodukten.

Was ist der Nutzen für die Produzenten?

Spannend daran ist, dass sie ihre Ressourcen optimal nutzen können und eine weitere Art der Wertschöpfung bekommen. Mit solchen Ansätzen erweitern sie ihre Produktpalette und sprechen so vielleicht auch neue Kunden an.

Wir wissen aber auch, dass ein Winzer oder ein Süssmostprodu-

zent über seinen Schatten springen muss, um sein Produkt mit Zucker einzukochen. Ebenfalls wird uns nicht jedes Jahr die gleiche Menge an Rohstoffen zur Verfügung stehen. Als wir im Juli unsere Glühweinproduktion planten – ja Glühwein ist ein Sommerprodukt (*lacht*) – konnte noch niemand wissen, dass wir heuer keine grossen Wein- und Obsternten einbringen werden.

Interview Esther Thalmann

Mehr Informationen zum Projekt und Angaben, wo man den Glühwein kaufen kann: www.gluh.ch

FREITAGSBLICK



IMPRESSUM

110. Jahrgang des «Zentralblatts Land- und Milchwirtschaft», 46. Jahrgang der «Brugg-Informationen», ISSN 1422-5271. Erscheinungsweise: wöchentlich am Freitag.

Auflage: 28 833 Exemplare verbreitete Auflage, beglaubigt WEMF 2021, Grosseauflage 9-mal jährlich 42 576 Exemplare, 172 000 Leserinnen und Leser, MACH Basic 2018-1.

Auflage Nordwestschweiz, Bern und Freiburg: 9675 Exemplare, Grosseauflage 15 861 Exemplare.
Auflage Ostschweiz und Zürich: 7517 Exemplare, Grosseauflage 11 817 Exemplare.
Auflage Zentralschweiz und Aargau: 11 641 Exemplare, Grosseauflage 14 898 Exemplare.
Herausgeberin: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee

Geschäftsführung: Barbara König
Chefredaktor: Adrian Krebs (akr)
Stv. Chefredaktorin: Jeanne Woodtli (jw)
Blattmacherin: Simone Barth (sb)

Regionalteil Nordwestschweiz, Bern und Freiburg in Bern: redaktion.be@bauernzeitung.ch, Tel. 031 958 33 17, Leitung: Peter Fankhauser (pf).
Regionalteil Ostschweiz und Zürich in Winterthur: redaktion.ost@bauernzeitung.ch, Tel. 052 222 77 28, Leitung: Stefanie Giger (sgf).
Regionalteil Zentralschweiz und Aargau in Sursee: redaktion.sursee@bauernzeitung.ch, Tel. 041 925 80 29, Leitung: Josef Scherer (js).

Redaktion: Ruth Aerni (rae), Belinda Balmer (bab), Lisa Dössegger (ldö), Armin Emmenegger (aem), Katrin Erfurt (ke), Sera Jane Hostettler (sjh), Rahel Iten (itr), Livio Janett (lja), Daniela Joder (dj), Lisa McKenna (lmc), Jil Schuller (jso), Alexandra Stückelberger (stü), Esther Thalmann (et), Cornelia von Däniken (cvd), Andrea Wyss (aw). **Praktikanten:** Anna Ewe (aew), Noah Summermatter (ns).
Lektorat: John Steinbeck, Monika Studer, Anna Witschi.

Redaktionsadresse: Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 22, E-Mail: redaktion@bauernzeitung.ch, Internet: www.bauernzeitung.ch

Druck: CH Media Print AG, Im Feld 6, 9015 St. Gallen

Anzeigenmarketing: Schweizer Agrarmedien AG, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 33, E-Mail: verlag@bauernzeitung.ch
Inserateschluss: Montag, 12.00 Uhr
Anzeigenpreise: www.bauernzeitung.ch/mediadaten

Abonnementsverwaltung: BauernZeitung, Talstrasse 3, 3053 Münchenbuchsee, Tel. 031 958 33 37
Abonnementspreis: Fr. 136.- inkl. MwSt.; Postkonto 60-4242-2