



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'030
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 30
Fläche: 15'624 mm²

«MIINI MEINIG Jugendfrische

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Pst! Nur unter uns:

Mein Bild hier, so frisch es scheinen mag – als Rinderhälfte würde es als gut «abgehangen» deklariert. Den Ausdruck «Gammel-



fleisch» möchte ich mir hier allerdings verboten haben. Ach ja, das Alter auf dem Foto ist eine ganze Weile her.

Vielleicht mag ich darum die Abschluss- und Diplomfeiern so sehr, die ich als Journalistin immer wieder besuche. Wenn junge Leute für ihren Ausbildungsabschluss die wohlverdiente Ehrung erhalten, erlebe ich so viel Aufbruchstimmung, so viel Kraft und Selbstbewusstsein, so viel Stolz über das Geleistete und oft ein spürbares Vertrauen in eine landwirtschaftliche Zukunft, die nun wirklich keine leichte ist. Das ist grossartig

und begeistert mich jedes Mal.

Letzten Freitag auf dem Strickhof in Lindau habe ich mich noch mehr gefreut. Eine Gruppe Absolventen der Landwirtschaftlichen Handelsschule Strickhof hat ihren Businessplan «Mobiler Schlachthof» vorgestellt. Der Schlachthof kommt auf einem LKW zum Tier. Es stirbt da, wo es gelebt hat. Schuss, fertig, aus. Schnell, sauber – gut, finde ich. Denn die langen Transportwege und Wartezeiten, die Tiere vor der Schlachtung insbesondere im Ausland erleiden, sind mir, wie an dieser Stelle auch schon erwähnt, ein Dorn im Auge.

Schlachtvieh, das tagelang an der EU-Grenze zur Türkei im eigenen Kot steht, ohne Nahrung, manchmal ohne Wasser, und zum Teil erbärmlich verendet, darüber hat am 20. Februar dieses Jahres die NZZ berichtet. Kontrollen gibt es in jenem Niemandsland nicht. Die erlaubten Fahrzeiten zum Schlachthof innerhalb der EU liegen bei 29 Stunden, habe ich gehört.

Gut, gibt es in der Schweiz eine Beschränkung auf sechs Stunden. Noch besser, gibt es Bauern, die lokal schlachten lassen, das Fleisch direkt vermarkten oder es zum Verkauf Metzgereien vor Ort übergeben. Und super, gibt es Ideen wie das erwähnte Schulprojekt! Ich hoffe sehr, dass es Schule macht.