



Erfolgreich dank einer ausgewogenen Ernährung mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln: Roman Röösl (hinten) gewann mit seinem Partner Andrin Gulich eine Olympia-Medaille.

(Bild zVg)

Essen / An der Podiumsdiskussion des Ernährungsforums Stadt Land wurde über ein nachhaltiges Ernährungssystem debattiert.

LUZERN «Man ist, was man isst, das wurde mir im Laufe meiner Sportlerkarriere immer deutlicher bewusst», erklärte Ruderweltmeister Roman Röösl an der Podiumsdiskussion im

Nachgang der GV des Ernährungsforums Stadt Land. Er sei mit einer ausgewogenen Ernährung mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln, an welche sich sein Körper bereits gewöhnt

haben, am besten gefahren. «Mit zunehmendem Alter merkte ich, welche Lebensmittel mir guttun und welche nicht», so Roman Röösl. In der heutigen Zeit sei sowohl im Sport als auch in der Gesellschaft ein klarer Trend hin zu einer kompletten körperlichen Überwachung spürbar. Puls, Schlafqualität und anderes würden gemessen. Infolgedessen hörten die Menschen immer weniger auf die eigenen körperlichen Signale. Er habe in Verletzungs- und Krankheitsphasen erkannt, dass es zielführender sei, auf den eigenen Körper zu hören und die Ursache statt nur die Krankheit zu bekämpfen.

Ausbildung zum Bio-Landwirt

Nach seinem Masterabschluss in Water Science, Policy and Management in Oxford (GB) kam bei ihm das Bedürfnis auf, die Theorie mit der Praxis zu verbinden. Im letzten August nahm er dann die Zweitausbildung zum Bio-Landwirt EFZ in Angriff. «Wissenschaft und Theorie sind schön und gut, aber schlussendlich müssen diese Ansätze in der Praxis auch umgesetzt werden können», so der gebürtige Sempacher. Auf seinem aktuellen Bio-Lehrbetrieb bei Toni Büchler in Altbüron habe er bereits viel Spannendes gelernt.

Bis 90 Prozent Bioprodukte

Einen interessanten Ansatz verfolgt auch das Spitzensport-Zentrum OYM in Cham. Der Anteil an Bioprodukten liege in der hauseigenen Gastronomie bei 80 bis 90 Prozent, so Sport- und Ernährungswissenschaftlerin Joëlle Flück. «Wir sind überzeugt

vom Mehrwert von Biolebensmitteln. Die Gesundheit unserer Athleten hat höchste Priorität. Unser Ziel ist es nicht nur, den Körper mit den richtigen Nährstoffen zu versorgen, sondern auch schädliche Stoffe wie Antibiotika oder künstliche Süsstoffe auszuschliessen», so die Ernährungsexpertin. Viele dieser Stoffe hätten einen negativen Einfluss auf das Mikrobiom und damit auf die menschliche Gesundheit.

Aufklärung herausfordernd

Die Verpflegung im OYM-Restaurant starte immer mit Rohkost-Gemüse. «Das Bewusstsein und die Akzeptanz des gesundheitsfördernden Effektes von Biogemüse und -obst sind aber bei jungen Menschen oftmals noch zu wenig vorhanden», betonte die Ernährungsexpertin. Entsprechend herausfordernd sei die Aufklärungsarbeit. Die Vermittlung von Wissen in der Bevölkerung sei dringlich, erklärte auch Andres Bircher vom medizinischen Zentrum im glarnerischen Braunwald in seinen Ausführungen: «Aufklärung ist der Ausweg des Menschen aus seiner selbst verschuldeten Unmündigkeit, das hat schon der Philosoph Immanuel Kant gesagt.»

«Muss der Mensch über schlechte Erfahrungen bei seinem eigenen Wohlbefinden zur Bedeutung einer gesunden Ernährung finden oder ist die Aufklärung der bessere Weg?», fragte die Podiumsleiterin Sabine Heselhaus in die Runde. «Die Menschen wissen um den Einfluss von schlechten Lebensmitteln. Der Konsument muss klar

Vom Topathleten zum Biobauern

Der in Sempach aufgewachsene Roman Röösl war bis ins Jahr 2024 ein erfolgreicher Ruderer. Seine grössten Erfolge feierte er zusammen mit Andrin Gulich. 2023 wurden die beiden im Zweier ohne Steuermann Weltmeister, im vergangenen Jahr gewannen sie an den Olympischen Spielen in Paris die Bronzemedaille. Der 1,91 m grosse Roman Röösl hat einen Bachelor in Betriebswirtschaft und schloss an der Universität Oxford den Master MSC in Water Science, Policy and Management ab. Aktuell ist er auf dem Hof Isehuet in Altbüron im ersten Jahr der Zweitausbildung zum Bio-Landwirt EFZ, welche er 2026 ab-

schliessen möchte. Auf diesen Zeitpunkt sucht der bald 32-Jährige in der Zentralschweiz einen Bauernhof zur Übernahme. reb



Roman Röösl möchte künftig einen Biohof führen. (Bild zVg)

sagen, was er will», betonte Agronom Simon Jöhr. Einerseits werde sauberes Trinkwasser gefordert, andererseits aber zu Billigprodukten gegriffen.

Nachfrage generieren

«Die Biobauern werden jährlich zertifiziert, das sollte beim Konsumenten auch geschehen», so der Bodenexperte weiter. Konsumenten sollten jährlich einen Landwirtschaftsbetrieb besuchen und ihr eigenes Konsumverhalten deklarieren müssen, schlug Simon Jöhr vor. Ein gesundheitsbewusster Konsum könnte so über tiefere Krankenkassenkosten oder Steuerabzüge belohnt werden. Während der Covidkrise hätten sich viele

Konsumenten um ihre Gesundheit gesorgt. Gesunde und lokale Lebensmittel seien plötzlich enorm gefragt gewesen. «Durch bekam die Direktvermarktungen, vor allem aus grossen Schubs», so Jöhr weiter. Leider habe die hohe Nachfrage nicht lange angehalten. Diese Entwicklung bedauerte auch ein Votant aus dem Publikum: «Letztendlich muss ein bestimmter Anteil der Bevölkerung dazu gebracht werden, sich biologisch zu ernähren, damit eine Nachfrage generiert werden kann. 90 Prozent der in der Schweiz konsumierten Lebensmittel sind immer noch konventionell.»

Reto Betschart

GV des Ernährungsforums

Gut ein Jahr nach der Gründung fand die erste ordentliche Generalversammlung des Ernährungsforums Stadt Land (EFSL) statt. Die Organisation verfolgt zwei Hauptziele: Einerseits soll ein nachhaltiges Ernährungssystem gefördert werden, andererseits eine Plattform für die Zusammenarbeit von Konsumierenden, Produzierenden, Vertreibenden, Verarbeitenden und der Gastronomie geschaffen werden. Neben Ärztinnen und Ärzten sind mit Bio-Luzern-Co-Präsident Christian Galliker, Bio-Füür-Zentralschweiz-Projektleiterin Astrid Burri und dem BBZN-Rektor Renato Isella mehrere Perso-

nen mit Bezug zur Landwirtschaft im Vorstand. Der Austausch im EFSL erlebe er als sehr spannend, erklärt Christian Galliker. Es käme enorm viel Fachwissen aus verschiedensten Bereichen zusammen. Als besonders wertvoll bezeichnete er die Möglichkeit, die Sicht der Landwirtschaft direkt einzubringen. Als Instrumente nutze und fördere das EFSL Informations- und Netzwerkveranstaltungen sowie Reallabore und Pilotprojekte. Mittelfristig werde neben den physischen Anlässen eine digitale Plattform für den Austausch von Wissen und Best Practices sowie die Vernetzung aufgebaut. reb



EFSL-Vorstand: Reto Frank, Sabine Heselhaus, Renato Isella, Astrid Burri, René Ziswiler, Christian Galliker (v. l.). (Bild zVg)

Luzern-West geht mit der Zeit

Flurbegehung / 180 Teilnehmende interessierten sich für Automatisierung, Drohnen und Energie.

REIDEN Mitte Mai lud die Landi Luzern-West zur Flurbegehung auf den Betrieb der Familie Matthias Arnold im Reidermoos ein. Hof und Themen schienen zu interessieren: Rund 180 Interessierte erhielten spannende Einblicke in die moderne Landwirtschaft, freut sich die Landi in einer Medienmitteilung.

Betriebsleiter Matthias Arnold stellte seinen vielseitigen Betrieb vor. Dazu gehören Milchviehhaltung, Junghennenaufzucht, Pensionspferde und Photovoltaikanlagen. Speziell beeindruckte die automatisierte Fütterung des Grundfutters, die Betriebsleiter Arnold bei seiner Milchviehhaltung im Einsatz hat.



Einblick: Milchviehhaltung, Junghennenaufzucht, Pensionspferde und Photovoltaikanlagen sind Standbeine bei Arnolds. (Bild zVg)

Ein zentrales Thema des Abends war das neue Energiegesetz und dessen Auswirkungen auf die Landwirtschaft. Manuel Hebler von der Dorfstrom AG informierte über künftige Chancen und Herausforderungen für

landwirtschaftliche Betriebe im Energiebereich.

Die Agrarpiloten Zentralschweiz demonstrierten den Einsatz von Drohnen vor Ort und gaben Einblick in ihre Dienstleistungen. Zusätzlich erläuterten

Josef Häfliger und Hubert Trüssel, Pflanzenbauberater bei der Landi Luzern-West, die Möglichkeiten vernetzter Wetterstationen von Sencrop sowie aktuelle Herausforderungen im Futterbau. aem



Wydenmühle im Feld

Mitte Mai führte die Wydenmühle, Alberswil, ihre alljährliche Flurbegehung durch. Dies auf dem Betrieb Hans Bühlmann, Ruswil. Trotz «Heuwetter» war die Beteiligung erfreulich, schreibt die Futtermühle in einer Mitteilung. An drei Posten gab es Erläuterungen zum aktuellen Stand der Kulturen, ein neu eingesetztes Sternhackgerät wurde demonstriert und die Rehkitzrettung mithilfe von Drohnentechnologie vorgestellt. Auch beim gemütlichen Teil gab es mit Imbiss, musikalischer Unterhaltung und einem Kaffee Baileys mit «Nidle» drei Höhepunkte. Bild zVg / Text aem