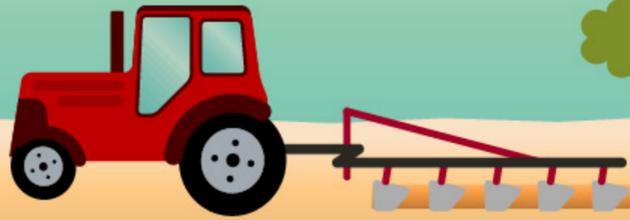


WIR SCHÜTZEN WAS WIR LIEBEN



Wir schützen dein Essen

Hier wächst eine wertvolle Kulturpflanze. Diese muss sich in der Natur behaupten. Pilze und Schädlinge können sie krankmachen oder zerfressen. Unkraut raubt ihr Nährstoffe, Wasser und Licht.

VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN

Deshalb treffen wir Schweizer Bauern viele vorbeugende Massnahmen wie Fruchtfolgen, robuste Sorten, zertifiziertes Saatgut und geeignete Bodenbearbeitung. Trotzdem verlieren wir im Durchschnitt 30 – 40 Prozent der Ernte, wenn wir ganz auf Pflanzenschutzmittel verzichten. In nassen Jahren kann es sogar zu einem Totalausfall kommen.

FOOD WASTE VERMEIDEN

Kranke oder optisch makelhafte Lebensmittel sind unverkäuflich. Auch die Qualität leidet: Von Pilzen oder Schädlingen befallene Kartoffeln, Obst oder Gemüse lassen sich nicht mehr gut lagern. Dadurch enden wertvolle Lebensmittel im Abfall.

STRENGE AUFLAGEN

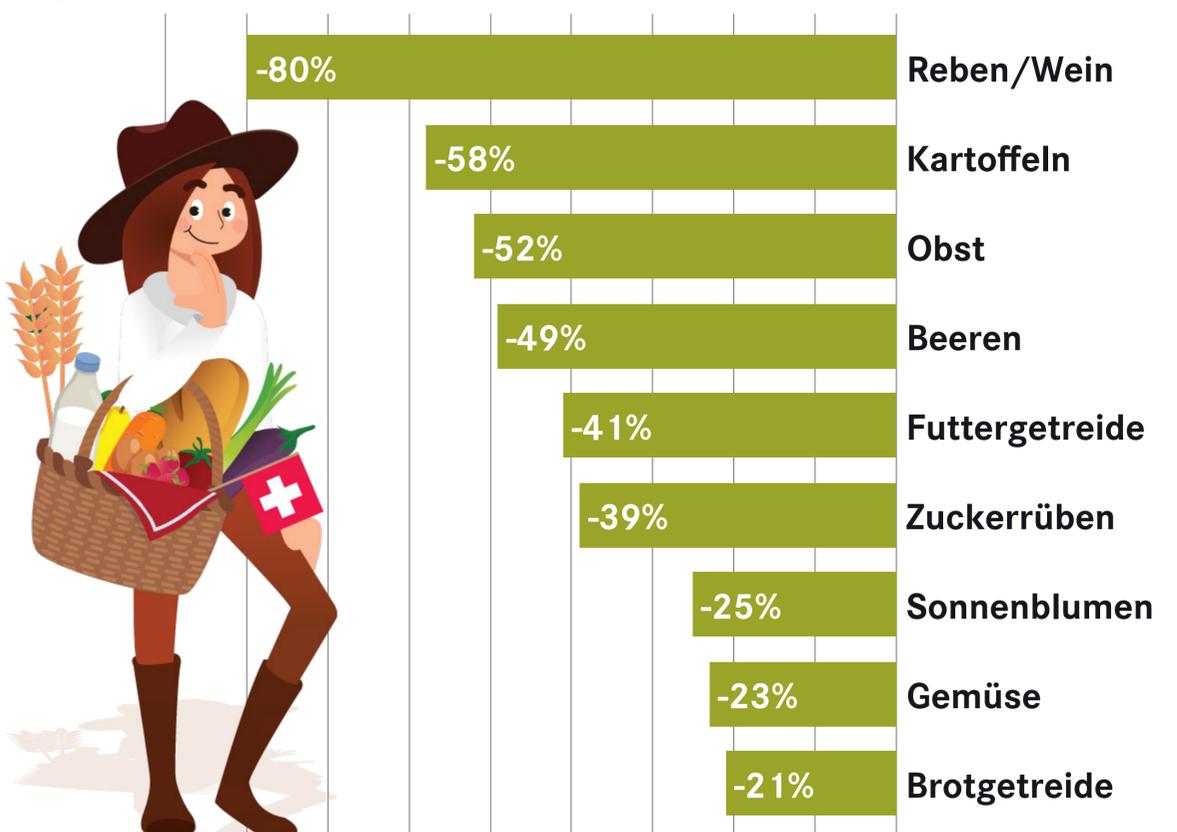
Alle Pflanzenschutzmittel brauchen eine offizielle Bewilligung. Das Zulassungsverfahren ist in der Schweiz streng: Vier Bundesämter müssen ihre Zustimmung geben. Damit wir Bauern Pflanzenschutzmittel einsetzen dürfen, benötigen wir eine Fachbewilligung.

SO WENIG WIE MÖGLICH

Indem wir unsere Kulturen genau beobachten, beurteilen wir fallspezifisch, ob eine Behandlung effektiv nötig ist. Wir Schweizer Bauern brauchen weniger Pflanzenschutzmittel als unsere Kollegen im Ausland¹. Auch setzen wir immer mehr auf natürliche Stoffe. Wir arbeiten zudem mit Nützlingen, um Schädlinge zu bekämpfen. Unkräuter können wir mit Hacken oder Striegeln in Schach halten. Das ist mit viel zusätzlicher Arbeit und somit Kosten verbunden.

ERTRAGSVERLUSTE OHNE PFLANZENSCHUTZMITTEL¹

Jede Schweizer Bauernfamilie versorgt rund 100 Menschen mit gesunden Lebensmitteln aus der Nähe. Beispiel: Aus 100 x 100 Metern Kartoffeln gibt es rund 115 000 Portionen Pommes Frites. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel (synthetische oder natürliche Wirkstoffe) wäre es noch die Hälfte.



Schau dir
das Video an!

