

Vom «Hirngespinst» zum Online-Tool

Lebensmittelkennzeichnung / Selbst hergestellte Produkte korrekt zu deklarieren, ist wichtig. Dabei hilft Declarino.

GRÄNICHEN An den Open Farming Hackdays, die Anfang Februar am LZ Liebegg im Aargau stattfanden, wurde erstmals die Online-Anwendung Declarino vorgestellt. Damit können Produzent(innen) in einfachen Schritten Produkte korrekt kennzeichnen. Dass die Vorstellung an den Hackdays stattfand, ist kein Zufall: Declarino hatte seine «Geburtsstunde» an den Hackdays vor zwei Jahren.

Challenge eingereicht

32 Stunden lang war der Zeitrahmen an den Hackdays, in denen der erste Prototyp entstand – quasi der Sämling. Damit aus dem Sämling eine ausgewachsene Pflanze entstehe, brauche es engagierte Leute, die daran arbeiteten, erklärt Yannick Wagner, Projektleiter der Open Farming Hackdays. Aller Anfang sei das «Hirngespinst», sprich die Idee, die die Teilnehmer(innen) als Challenge einreichen. Diese beschreibt ein Problem, das gelöst werden möchte, jedoch ohne eine Richtung vorzugeben. So ist es nach den zwei Tagen Arbeit am LZ Liebegg jeweils eine Überraschung, welche Lösungsansätze und welche Fortschritte entstanden sind. Im Falle von Declarino war es ein erster Prototyp.

Die Angst, etwas zu vergessen

Die Hürde, wie Christoph Brunschwiler, Technologie- und Innovationsexperte des Hightech Zentrum Aargau, es beschreibt, war bei dieser «Challenge» die korrekte Deklaration von Produkten. Insbesondere von Produkten, die von kleineren Betrieben stammen – sei es in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, regionalen Bäckereien oder anderen produzierenden Unternehmen. Denn selbst den Überblick über die sieben Verordnungen auf nationaler Ebene



Mit Declarino lassen sich Etiketten schnell und unkompliziert, aber korrekt erfassen und auf die eigenen Produkte übertragen. (Bild Anita Märki)

zu behalten, die bei der Kennzeichnung beachtet werden müssen, ist anspruchsvoll. Wie Manuela Isenschmid, Fachspezialistin für Direktvermarktung und Agrotourismus am LZ Liebegg, erklärte, ist es die genaue Kennzeichnung, die den Teilnehmer(innen) des Fachkurses Bäuerin häufig Angst macht. Das stelle eine Hürde dar, um überhaupt anzufangen. Denn der Respekt davor, etwas zu vergessen, sei gross. «Declarino bietet eine gewisse Sicherheit, dass die grundlegenden Angaben nicht vergessen werden», so Isenschmid. Auch sie war ein Teil des Entwicklerteams.

Schritt für Schritt zur Etikette

Die Lösung – das Online-Tool Declarino – bietet die Möglichkeit, ein eigenes Produkt korrekt zu erfassen. Vorab wird ausgewählt, nach welchem Standard die Etikette erfasst

werden soll, wobei Bio derzeit noch im Aufbau ist. Anschliessend ist die Darstellung übersichtlich und schlicht gehalten. Es werden Produktname und -bezeichnung eingegeben und anschliessend die Zutaten in Gramm oder Milliliter. Christoph Brunschwiler zeigte, dass zudem sowohl die Option besteht, die Herkunft der Zutaten zu definieren, als auch zusammengesetzte Zutaten wie Bouillonpaste zu erfassen.

Die Zutaten werden automatisch in die richtige Reihenfolge gebracht und auf der dargestellten Etikette angezeigt. Allergene werden fett geschrieben. Die Haltbarkeit, Aufbewahrungshinweise und auch das Abtropfgewicht werden erfasst. Zuletzt werden die Kontaktdaten des Produktionsbetriebes eingegeben. Die Applikation erfolgt Schritt für Schritt und kann so für sich auch als

Open Farming Hackdays

An den Open Farming Hackdays treffen sich Programmierer(innen), Landwirt(innen), Unternehmer(innen), Forscher(innen), Studierende und weitere engagierte Berufsgattungen. Angesprochen sind alle, die an Lösungen für die Land- und Ernährungswirtschaft tüfteln möchten. Dazu haben sie 32 Stunden Zeit, in ihrer Gruppe, das Thema zu bearbeiten, Lösungen zu suchen und einen ersten Prototyp zu erarbeiten. am

Checkliste dienen. Bei jedem einzugewendenden Punkt ist zusätzlich eine Info als Gedankenstütze hinterlegt. Und – wo nötig – der Artikel der entsprechenden Verordnung.

Es geht nicht alles von selbst

Das fertige Rezept muss anschliessend als Link, entweder in vollem Umfang oder als verkürzte Variante, abgespeichert werden. Dadurch, dass Declarino ohne Anmeldung funktioniert, werden keine Daten auf einem Server gespeichert. Declarino ist aber kein Grafikprogramm. Entsprechend kann die Etikette nicht direkt im Tool gestaltet werden, sondern die Textdatei muss manuell kopiert und in ein Grafikprogramm eingefügt werden. Der Grund ist, dass sich die Etiketten in Grösse und Form stark unterscheiden und die einzelnen Geräte und Programme, um Etiketten

herzustellen, individuell sind. «Es ermöglicht nicht, dass automatisch alles von selbst geht», so Christoph Brunschwiler. Die Rezepte müssen korrekt erfasst werden, Zutaten dürfen nicht vergessen werden und das Wissen, beispielsweise bei Essiggurken auch das Abtropfgewicht angeben zu müssen, wird vorausgesetzt. Nicht geplant ist das Deklarieren von Milch- und Fleischprodukten.

Viel Herzblut und hohe Kosten

Um ein solches Projekt realisieren zu können, sei ein Erfolgsfaktor, dass Nutzer(innen)-Feedbacks eingeflossen seien. Während des Prozesses wurde Declarino von mehreren Direktvermarkter(innen) immer wieder getestet und bewertet, um die Nutzung aus Sicht der Anwender(innen) zu überprüfen. Manuela Isenschmid rief weiterhin zum Testen auf. Sie und Brigitte Frick vom Arenenberg nehmen gerne Anregungen entgegen und unterstützen nach wie vor dort, wo Hilfe benötigt wird.

«Ein weiterer Erfolgsfaktor war die Förderung durch Innosuisse, das Bundesamt für Landwirtschaft und die Stiftung für eine nachhaltige Ernährung durch die schweizerische Landwirtschaft», zählte Christoph Brunschwiler auf. «Und durch die breite Trägerschaft, bestehend aus dem LZ Liebegg, dem Arenenberg, Bio-Suisse, dem FiBL und dem Hightech Zentrum Aargau», ergänzte er. Denn das Projekt habe einen sechsstelligen Betrag gekostet. «Die Zutaten für das «Rezept» von diesem Projekt sind das Engagement, das Herzblut des Teams und der Organisationen sowie die Förderung», so Brunschwiler. Damit konnte ein kleiner, aber wichtiger Baustein gelegt werden, um die Direktvermarktung zu fördern und weiter zu professionalisieren. Anita Märki

PRODUKTE

Schleppfix – zuverlässig, bodennah, effizient

Die Marke Schleppfix der Swisstec AG aus Jonschwil hat sich in der bodennahen Gülleausbringung stark etabliert. Das zuverlässige System bewährt sich im In- und Ausland und wird auch sehr oft überbetrieblich und auf Lohnbetrieben eingesetzt. Swisstec entwickelt das bewährte Programm laufend weiter und ergänzt es gezielt mit neuen Modellen. Besonders geschätzt werden die verschleissarme Bauweise, der geringe Wartungsaufwand und die einfache Handhabung – was die Effizienz im intensiven Arbeitsalltag enorm steigert. Einfachste Technik mit minimalen Anforderungen an Fahrer und Fahrzeug.

Mehr Infos unter www.schleppfix.ch.

Swisstec AG
Spezialmaschinenbau
Werkstrasse 4, 9243 Jonschwil
Tel. 071 923 23 72
info@swisstecag.ch
www.swisstecag.ch



Unterschätzte Gesundheitsgefahr

Anwenderschutz / Auf dem Sack steht, wie mit gebeiztem Saatgut umzugehen ist. Bei der Umsetzung gibt es Luft nach oben.

MÜNCHENBUCHSEE Geeignete Schutzhandschuhe tragen, die Bildung von Staub vermeiden und ihn möglichst nicht einatmen. Das sind die wichtigsten Punkte zum Anwenderschutz im Umgang mit gebeiztem Saatgut.

Repräsentative Umfrage

Die genauen und produktspezifischen Anweisungen müssen auf jedem Sack stehen und werden im Rahmen des Zulassungsverfahrens festgelegt. Da steht aber noch jede Menge mehr Kleingedrucktes. Die Vielzahl vorgeschriebener Angaben auf Etiketten lasse die Frage offen, inwieweit die Punkte zum Anwenderschutz in der Praxis wahrgenommen, verstanden und angewandt würden, schreiben Forschende von Agroscope, Unisanté, der Kanton Waadt und Proconseil in «Agrarforschung Schweiz». Ihre repräsentative Umfrage unter Schweizer Landwirt(innen) zeigt: Hier gibt es Verbesserungspotenzial.

So gab die Mehrheit der 180 Befragten an, vor allem beim Befüllen der Sämaschine Staub ausgesetzt gewesen zu sein. Insbesondere jüngere Personen waren sich des Risikos für ihre Gesundheit zwar bewusst, schützten sich aber dennoch nicht ausreichend. «Obwohl die meisten Befragten angaben, die Etiketten mit den Informationen über die Beizmittel, deren Schädlichkeit und Vorsichtsmassnahmen bei der Verwen-

dung zu lesen, ist das Risikoverständnis lückenhaft», so die Schlussfolgerung der Studienautoren.

Auch wenn einige Schutzmassnahmen befolgt würden – etwa Händewaschen und manchmal das Tragen von Handschuhen –, reiche das gerade bei den staubigsten Arbeiten nicht aus. Risiken bestehen vor allem beim Öffnen des Sacks sowie beim Befüllen und Einstellen der Sämaschine. Später staubt es beim Wegräumen der Säcke oder man kommt beim Reinigen der Sämaschine in Kontakt mit einem Beizmittel.

Ausrüstung und Organisation

Die Studie empfiehlt, die Angaben auf den Etiketten aussagekräftiger zu formulieren. Auch brauche es besseres Informationsmaterial als Ergänzung zu den gesetzlichen Vorschriften, um besser für mögliche Risiken im Umgang mit gebeiztem Saatgut zu sensibilisieren.

Über die persönliche Schutzausrüstung – Handschuhe, Atemmaske, Anzug – hinaus sollten technische und organisatorische Verbesserungen bedacht werden, heisst es weiter. Dazu gehören geschlossene Befüllsysteme oder Vorrichtungen zur Staubreduktion ebenso wie eine klare Aufgabentrennung und klare Anweisungen während des Befüllens und Reinigens. Nicht zuletzt erwähnen die Autoren, Alternativen zu chemischen Beizungen in Betracht zu ziehen. jsc



Wenn das Saatgut gebeizt ist, trägt man besser Handschuhe zum Schutz vor Chemikalien auf dem Korn. (Bild BauZ)

Reklame

Cerelex®

Getreideherbizid der neusten Generation

- Für alle Getreidearten geeignet (ausser Hafer)
- Keine Gewässerschutzauflagen

www.staehler.ch