

Medienmitteilung

Sissach, 3. September 2017

Ebenraintag 2017: Schwein gehabt - Was uns das Tier Wert ist

Was ermöglicht ethisch vertretbare Fleischproduktion und was ethisch vertretbaren Fleischkonsum? Der Ebenraintag vom 3. September 2017 hat mit einer Schaumetzgerei der Bevölkerung Anschauung und Diskussion geboten zu Fleischverbrauch, Qualität und Wertschätzung gegenüber dem Tier. Das Thema und der vielfältige Bauernmarkt hat über 6500 Besucherinnen und Besucher an den Ebenrain gelockt.

Im Zeitalter von eingeschweissten Koteletts und Hackfleisch aus dem Schlauchbeutel rückt das Tier für Konsumentinnen und Konsumenten immer weiter weg. Wer weiss heute, wie Tiere artgerecht gehalten und gefüttert werden? Wer weiss, wie ein Tier zerlegt wird und wie eine Wurst entsteht? „Wir wollen hinschauen und zeigen, was es bedeutet, ein Tier wertzuschätzen, von der Aufzucht bis zur Schlachtbank“, erklärt Lukas Kilcher, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain (LZE). Lukas Kilcher fordert daraus: Wertschöpfung darf es ohne Wertschätzung für das Tier nicht geben.

Sandra Knecht, Künstlerin aus Buus und Erforscherin von Heimat und Identität, hat mit ihrem Chnächt-Team ein Schwein auseinandergebeinelt und köstlich zubereitet, von den Innereien über Rauchwüste bis zu Edelstücken. „Gutes Fleisch ist, wenn der Bauer von Geburt bis zum Tod des Tieres dabei ist“, stellt Sandra Knecht klar. Sandra Knecht bezieht für Ihr Lokal „Chnächt“ an der Uferstrasse in Basel nur Fleisch von Betrieben, welche auf diese Weise arbeiten. Sie arbeitet generell mit Produktion aus der Region und sucht immer wieder neue Geschmackskombinationen mit dem, was in der Nähe gedeiht.

Der Ebenrain hat dieses anspruchsvolle Thema gewählt, um einen Beitrag zur Diskussion über den Fleischverbrauch, Qualität und Wertschätzung zu leisten. Nutztiere gehören zur Geschichte der Menschheit. Das Tier bietet den Menschen wertvolle Proteine, Felle, Hofdünger und sehr Vieles mehr. 33 Marktfahrer haben am Bauernmarkt die eindruckliche Vielfalt des kulinarischen Reichtums aus dem Baselbiet zum Genuss angeboten, davon zahlreiche Produkte von Nutztieren. 29 Infostände haben zudem viel Wissenswertes über Landwirtschaft, Natur, Ernährung, Jagd und Wald angeboten. Unter den zahlreichen kulinarischen Angeboten gab es auch frisch zubereitete Dinkelcrêpes aus der Ebenrain-Gastronomie.

Für Rückfragen:

Lukas Kilcher, Leiter Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain, VGD, 079 567 67 34 (erreichbar am 3. September bis 19:00 Uhr)



Sandra Knecht am Grill