



Die Milchwirtschaft ist für das Appenzellerland besonders wichtig: Alpbazug von der Alp Stoffleren, im Hintergrund der Säntis. Foto: Gian Ehrenzeller (Keystone)

Besorgnis im Appenzellerland: Über 200 Bauern lassen ihre Milch testen

Verdacht auf Ewigkeitschemikalien In Milchsammelstellen wurden erhöhte PFAS-Werte gemessen. Jetzt läuft eine breit angelegte Untersuchung. Was bedeutet das für den berühmten Appenzeller Käse?

Iwan Städler

In diesen Tagen findet in Appenzell Ausserrhoden eine grosse Testaktion statt. Die Innerrhoder Nachbarn haben bereits früher damit begonnen und können ihre Tests bald abschliessen. Insgesamt wird die Milch von über 200 Landwirtschaftsbetrieben untersucht – auf PFAS, auch Ewigkeitschemikalien genannt, weil sie sich schlecht abbauen. Einer der Teilnehmer ist Beat Brunner, der Präsident des Ausserrhoder Bauernverbands. Er hat letzte Woche ein Testpaket mit vier leeren Fläschchen erhalten. Zwei davon soll er nun in seinen Milchtank tunken, um so je 2,5 Deziliter zu entnehmen. Die beiden anderen Fläschchen dienen der Entnahme von Tränkewasser. Sie werden nur dann analysiert, wenn die Milch erhöhte PFAS-Werte aufweist. Sind alle Fläschchen gefüllt, schickt sie Brunner ans Labor zurück. Der Landwirt will wissen, ob bei seinem Betrieb alles in Ordnung ist. Oder ob er ein Problem hat.

Herausfinden, woher die Chemikalien stammen So geht es auch vielen anderen Bauern. Die Appenzeller sind beunruhigt, seit sie sowohl in Innerrhoder als auch in Ausserrhoder Milchsammelstellen erhöhte PFAS-Werte gemessen haben. Die Behörden wollen nun herausfinden, woher diese Chemikalien stammen. Es gibt mehrere Tausend Varianten von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS). Akut

giftig sind sie nicht. Aber viele können langfristig die Gesundheit schädigen, wenn sie sich in grösseren Mengen im Körper ansammeln. Sie können etwa Krebs verursachen oder das Immunsystem schwächen. Diese Substanzen will daher niemand in seinen Lebensmitteln. Erst recht nicht die Appenzeller, die ihren Käse als qualitativ hochwertiges Naturprodukt mit Geheimrezept anpreisen. PFAS sind darin bestimmt nicht vorgesehen, dafür braucht man das Rezept der Kräutersulz nicht zu kennen. Aufgeschreckt wurden die Appenzeller durch ihre Nachbarn im Kanton St. Gallen. Dort hat man letztes Jahr hohe PFAS-Werte im Fleisch entdeckt. Zum Teil wurden die Grenzwerte um das 40-Fache überschritten. Und in Milchproben wurden Werte bis zum 60-Fachen des EU-Qualitätswerts gemessen. Besonders stark betroffen ist die Gemeinde Eggersriet, die direkt an Appenzell Ausserrhoden grenzt. Man geht davon aus, dass die Ewigkeitschemikalien mit Klärschlamm aus Abwasserreinigungsanlagen auf den Wiesen ausgebracht wurden. Das war bis 2006 erlaubt. Seinerzeit glaubte man an eine Win-win-Situation: Die Bauern schätzten den hohen Phosphor- und Stickstoffgehalt in diesem «Gratisdünger». Und die Abwasserreinigungsanlagen konnten ihren Schlamm günstig entsorgen. Die Folgen zeigen sich erst jetzt, wo man erhöhte PFAS-Werte in Böden, Wasser und Lebensmitteln feststellt.

Die breit angelegten Appenzeller Milchtests sollen nun Transparenz schaffen und das Vertrauen in die regionalen Milchprodukte hochhalten. Denn die Milchwirtschaft ist wichtig für das Appenzellerland. Hier gibt es nur wenig Ackerbau. Und mit dem Appenzeller Käse ist auch ein bekanntes Exportprodukt betroffen. **Die Bauern schätzten den hohen Phosphor- und Stickstoffgehalt in diesem «Gratisdünger».** Für die Bauern sind die Tests kostenlos und freiwillig. Vor allem Betriebe in der Nähe des Kantons St. Gallen machen mit. Dort ist die Gefahr am grössten, dass derselbe Klärschlamm ausgebracht wurde, der auch St. Galler Bauern Sorgen bereitet. In anderen Regionen ist das Interesse geringer. Alles in allem beteiligt sich rund ein Viertel der Betriebe.

Bauernpräsident Brunner begrüsst die freiwillige Testaktion. So könnten betroffene Landwirte noch rechtzeitig Massnahmen ergreifen. Denn sie müssen damit rechnen, dass in den nächsten Jahren auch für die Milch PFAS-Höchstwerte erlassen werden. Für Fleisch, Eier und Fisch gibt es solche Obergrenzen bereits. Bald dürfte die EU auch Vorgaben für Milchprodukte beschliessen – und die Schweiz nachziehen. **Verkaufsverbote vermeiden** Wer in die EU exportieren will, wird die dortigen Werte ohnehin einhalten müssen. Das ist man sich bei der Sortenorganisation Appenzeller Käse bewusst. Noch kontrolliere man die angelieferte Milch nicht auf PFAS, sagt Pirmin Baumann, Leiter des Qualitätsmanagements. Mit den neuen Grenzwerten werde sich das aber ändern. Entsprechend begrüsst Baumann, dass die Behörden jetzt eine Testaktion durchführen, um so vorbereitet zu sein. Die Resultate dürften erst nächstes Jahr bekannt werden. «Ich gehe davon aus, dass wir positive Proben haben werden», sagt der Innerrhoder Landeshauptmann Stefan Müller, der in seinem Kanton auch die Arbeitsgruppe PFAS leitet. Die betroffenen Betriebe werden die Ursache für die erhöhten Werte klären müssen – etwa mittels Futter- und Bodenproben. Denn nur wer die Quelle kennt, kann sie auch eliminieren. Gelingt dies noch vor Inkrafttreten der neuen Höchstwerte, lassen

sich Verkaufsverbote vermeiden. Vorerst dürfen die Bauern darauf hoffen, dass ihre Vorgänger auf dem Betrieb genügend Gülle hatten und daher auf Klärschlamm verzichtet haben. Vielleicht war der Schlamm aus Appenzeller Abwasserreinigungsanlagen auch weniger mit PFAS verseucht, weil weniger Industriebetriebe angehängt waren als anderswo. Für die Industrie sind PFAS attraktiv wegen ihrer Langlebigkeit. Und weil sie für glatte Oberflächen sorgen. Man findet die Substanzen etwa in Pfannenbeschichtungen, Regenjacken und Zahnseide. Von dort gelangen sie in die Umwelt und über die Nahrungskette in die Menschen. Nicht nur in der Ostschweiz. Dort hat man einfach früher danach gesucht als anderswo. Inzwischen hat der Kanton St. Gallen 250 Milchproben untersucht. Auch im Kanton Zürich werden gegenwärtig 700 bis 800 Milchbetriebe getestet – ohne dass dies ausserhalb der Landwirtschaft breit kommuniziert worden ist. Zu den Resultaten kann Kantonschemiker Martin Brunner noch nichts sagen. Im Gegensatz zu den Appenzellern habe man die Tests aber nicht aufgrund erhöhter Werte in der Sammelmilch durchgeführt. Vielen anderen Kantonen steht das Testen der Milch noch bevor. Vorrang haben dort Fleisch, Fisch und Eier, weil dafür bereits Höchstwerte gelten. Auch diese Resultate werden gespannt erwartet. Eines ist daher sicher: PFAS und ihre Folgen werden in den nächsten Jahren noch viel zu reden geben.

Goldpreis fällt deutlich unter 4000 Dollar

Preisrückgang Der Goldpreis hat die Verluste der vergangenen Woche fortgesetzt und ist mit der Aussicht auf eine Entspannung im Handelsstreit zwischen den USA und China unter 4000 Dollar gefallen. Gestern Nachmittag beschleunigte sich der Preisrückgang deutlich, und eine Feinunze (etwa 31,1 Gramm) wurde bei 3988 Dollar gehandelt. Das sind etwa 124 Dollar weniger als am Freitag. Bereits in der vergangenen Woche war der Goldpreis deutlich gefallen, nachdem er zuletzt am 20. Oktober ein Rekordhoch bei 4381 Dollar erreicht hatte. Vor einem geplanten Treffen von US-Präsident Donald Trump und Chinas Präsident Xi Jinping haben sich beide Länder im Zoll- und Handelsstreit angenähert und sind zu einer vorläufigen Einigung gelangt. Dies bremste die Nachfrage nach vergleichsweise sicheren Anlagen, zu denen auch Gold gezählt wird. Mit den Preisrückgängen ist der Höhenflug des Goldpreises vorerst beendet. Trotz des jüngsten Rückgangs ist das Edelmetall seit Beginn des Jahres um mehr als 50 Prozent teurer geworden. Neben der Flucht in sichere Anlagehäfen im Zuge geopolitischer Risiken und der Furcht vor den Folgen der aggressiven Zollpolitik der US-Regierung haben auch die Spekulationen auf sinkende Zinsen und die Goldkäufe durch Zentralbanken die Notierungen über Monate hinweg immer weiter nach oben getrieben. Ähnlich wie beim Gold ist auch die Notierung für Silber zu Beginn der neuen Handelswoche weiter deutlich gefallen. Hier wurde die Feinunze zuletzt bei 46,24 Dollar und damit etwa fünf Prozent tiefer als am Freitag gehandelt. (DPA)

Doppelt so viele News-Deprivierter wie 2009 In der Schweiz informieren sich immer weniger Menschen über journalistische Medien: Seit 2009 hat sich der Anteil dieser sogenannten News-Deprivierten beinahe verdoppelt. Forschende der Universität Zürich sehen darin ein grundlegendes Problem für die Demokratie. Der Anteil nahm seit dem Vorjahr um 0,7 Prozentpunkte zu, wie aus dem «Jahrbuch Qualität der Medien» des Forschungszentrums Öffentlichkeit und Gesellschaft (Fög) der Universität Zürich hervorgeht. Demnach zählen 46,4 Prozent der Schweizer Bevölkerung zu den News-Deprivierten. Im Vergleich zur restlichen Bevölkerung weisen diese laut der Studie ein deutlich geringeres Wissen über demokratie-relevante Themen auf. Zudem vertrauen sie Politik und Medien weniger, beteiligen sich seltener am politischen Prozess und fühlen sich der Gesellschaft weniger verbunden. Weiter untersuchte das Fög im Rahmen der gestern veröffentlichten Studie, auf welcher Datengrundlage KI-Chats zurückgreifen. Sie kam zum Schluss: Mindestens zwei Drittel der ausgewiesenen Quellen stammten von journalistischen Medien. (SDA)