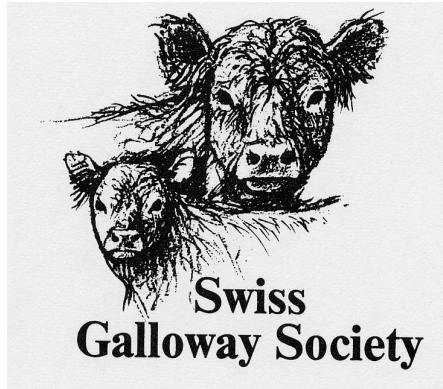


Hünibach, den 28.1.2012



Protokoll 16. ordentliche Generalversammlung 2012

Samstag, den 28.1.2012

Hotel Arte, Olten
1330

Gäste: *Tony Aufdermauer, Mutterkuh.ch
Jürgen Apelt, Bundesverband Deutscher
Gallowayzüchter*

Leitung der Sitzung: *A. Kobel*

Protokoll: *B. v. Fischer*

Anwesend: *37 stimmberechtigte Mitglieder (Präsenzliste)
Total 54 Personen (Gäste und weitere
Familienmitglieder)*

Der Präsident begrüsst die Anwesenden und stellt die regelkonforme Einladung zur Jahresversammlung fest.

- *Entschuldigungen: (Reihenfolge nach Eingang): Barbara Hartmann, Rita und Bruno Huber – Erni, Karin Zimmermann und Walter Müller, Adrian Schmidiger, André Horisberger, Hans Huber, J. Aeschlimann, Roger und Judith Limacher, Peter Hug.*
- *Stimmzähler werden bestimmt: Werner Messmer, Sandra Flückiger*
- *Die Traktandenliste wird in der vorgelegten Form genehmigt.*
- *Reihenfolge der Traktanden: keine Änderung*
- *Die Sitzungspräsenz wird durch Präsenzkarten erhoben.*
- *Alle Stimmberechtigten erhalten eine Stimmkarte. die Anzahl Personen im Saal stimmen nicht mit der Anzahl der Stimmberechtigten überein (Familien haben jeweils nur eine Stimme, ferner sind anwesende Interessenten und Gäste nicht stimmberechtigt.)*

Traktandenliste:

1. Protokoll der letzten Vereinsversammlung vom 28.1.2011

Das, vom Sekretär verfasste und anfangs Jahr elektronisch verschickte Protokoll wird an der Sitzung diskutiert. Der Nachtrag zum Protokoll betreffend die Intervention Riedweg wurde elektronisch an die Mitglieder versendet, nicht aber auf dem Protokoll der Homepage korrigiert. Der Anhang wird nochmals verlesen und kommentiert. Er wird von der Vereinsversammlung einstimmig angenommen.

2. Jahresbericht 2011

Der Jahresbericht wurde anfangs Januar 2012 elektronisch verschickt. Es gibt noch einige Papierkopien, die beim Sekretariat direkt angefordert werden können. Die politische Dimension der Wertschöpfungskette von Nahrungsmitteln im Allgemeinen und Gallowayfleisch im Speziellen wird vom Sekretär speziell thematisiert und hervorgehoben. Der Jahresbericht wird verdankt und einstimmig genehmigt.

Das Protokoll wurde auf der Website www.galloway.ch in pdf Format aufgeschaltet. Mitglieder, die keinen Internet Anschluss haben wurden mit einer Briefkopie bedient.

3. Jahresrechnung und Bilanz 2011. (Siehe Beilage zum Protokoll !) Revisorenbericht.

P. Schaller, Kassier präsentiert und kommentiert Bilanz und Erfolgsrechnung. Der Bericht der Revisoren (J. Aeschlimann und Hans Huber) wird von Andreas Hoffmann verlesen: Alle Buchungen stimmen mit den Belegen überein. Die Rechnung ist ordnungsgemäß geführt worden. Die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) befinden sich am Schluss des Protokolls.

Hans Huber und Yasmin Aeschlimann beantragen der Vereinsversammlung die Jahresrechnung und die Bilanz zu genehmigen. Dem Kassier und dem Vorstand sei Décharge zu erteilen.

Die Vereinsversammlung stimmt dem Antrag einstimmig zu.

Die gute Arbeit von Patrik Schaller wird verdankt.

4. Budget 2012 und Mitgliederbeitrag

P. Schaller präsentiert das Budget. Ohne weitere Diskussion wird das Budget und der Mitgliederbeitrag von 100. —für 2012 genehmigt.

5. Wahlen

Gemäss Art. 17 der Statuten muss der Vorstand alle 4 Jahren wiedergewählt werden. Die Mitglieder des Vorstandes und der Präsident werden für eine Amtsdauer von weiteren vier Jahren wiedergewählt.

Als Revisorin ist J. Aeschlimann zurückgetreten: Andreas Hoffmann stellt sich als neuer Revisor zu Verfügung. Er wird von der Vereinsversammlung einstimmig gewählt und nimmt seine Wahl an.

6. Mutterkuh Schweiz: Was gibt's Neues? Bericht von Tony Aufdermauer

Herdebuch Mutterkuh Schweiz: 2011:

Total Mitglieder	5123
SwissPrimeGourmet	3977
Natura-Beef	3844
Herdebuch	1155

	2011	2010
FLHB-Betriebe;	1155 (-21)	1252 (-14)
FLHB-Kühe:	13745 (+735)	13120 (+284)
FLHB-Stiere:	3237 (+54)	3183 (+369)
Galloway Betriebe:	215 (-4)	219 (-2)
FLHB Kühe:	1098(-27)	1127 (+14)
Neuaufnahmen:		
männlich:	20 (0)	20 (+4)
weiblich:	178 (-26)	204(+40)
FLEK Resultate:		
ZKZ:	393	391
KF:	1,93	1,92
Abkalbungen:		
Leichtgeburten 1 und 2:	98,2%	98,3 %

Neuerungen:

www.beefnet.ch, Betrieb kann selbst ein Leistungsblatt ausdrucken (Zuchtausweis mit den aktuellsten Daten).

Wichtige Themen der Mutterkuh.ch:

Fleisch aus Gras.

30% der Schweizer Landesfläche ist Grünland. Wiederkäuer veredeln dieses zu wertvollen Nahrungsmitteln

Natürliche Haltung und Fütterung ist Grundlage der Markenprogramme.

Grundlage für die gute Milchleistung der Mutterkuh ist einerseits die Zucht, andererseits der Futterbau.

Argumente für die Mutterkuhhaltung:

Kuh und Kalb mit natürlicher Fütterung, Tierwohl im Freiland, Qualität durch verschiedene Fleischrassen.

Zurückverfolgbarkeit bei Herkunft Schweiz

Vorteile:

Fleisch aus Gras mit betriebseigenem Futter. Dadurch werden die Ressourcen effizient genutzt und die Bodenfruchtbarkeit verbessert

Klimaerwärmung: Was können wir dagegen tun?

Produktion von CO2 neutralem Fleisch.

Mehr betriebseigenes Raufutter.

Welternährung: Wie können wir einen Beitrag leisten?

Verbot für Soja oder Reis in der Verfütterung; beschränkter Einsatz von Kraftfutter. Es sollen keine Nahrungsmittel verfüttert werden, die auch der Mensch essen könnte (Nahrungskonkurrenz zum Menschen).

Grünlandbasierte Produktionssystem.

Direktzahlungen für Grünlandbasierte Systeme

Abstimmung der Markenprogramme auf die Agrarpolitik

Agrarpolitik: 5 Säulenprinzip:

Konzept:

Sichere Versorgung

Pflege der Kulturlandschaft

Erhaltung der natürlichen Lebensbedingungen

Dezentrale Besiedlung des Landes

Förderung besonders naturnaher, umwelt- und tierfreundlicher Produktionsformen

Um das zu erreichen braucht es Anpassungsbeiträge:

Kulturlandschaftspflege

Versorgungssicherheitsbeiträge

Biodiversitätsbeiträge

Landschaftsqualitätbeiträge

Produktionssystembeiträge

ÖLN: ökologischer Leistungsnachweis

Gestützt auf diese Überlegungen stellt die Mutterkuh.ch in der Vernehmlassung zur Agrarpolitik 2014 – 2017 die entsprechenden Anträge.

Mutterkuh Schweiz Agenda 2012

Dienstag	27.März	Vereinsversammlung Mutterkuh Schweiz
Samstag	24.April	Swissopen
Donnerstag	26.Apri	Zuchtstiermarkt für Fleischrinder
31.8. – 2.9.2012		Beef 12 Sissach

Besten Dank an Tony Aufdermauer, dass er gekommen ist und seine Zeit auch am Samstag für uns geopfert hat.

7. Weshalb Galloway Jürgen Apelt vom Bundesverband Deutscher Gallowayzüchter

Der viel beachtete Vortrag von Dr Jürgen Apelt wird auf der Homepage der SGS direkt aufgeschaltet.

8. Slow Food Messe in Zürich, Bericht von Helene Keller.

Bei der Slow Food findet sich immer ein gut definiertes spezielles Publikum. Für den Verein war es eine sehr interessante Ausstellung und unser Stand war ein grosser Erfolg. Der Standort in der Messe war optimal. Die Standbetreiber zeigten grossen, uneigennütigen Einsatz. (Hermine Siegen, Helene Keller und Johannes Bachmann). Die SGS möchte nächstes Jahr an dieser Ausstellung wieder teilnehmen und wird Mitglied des Donatoren Forum Slow Food. Kosten 400.—(Variante mit Logo)

9. Gallowayburger.ch, Bericht von B.v. Fischer.

Der Final in Bern war ein voller Erfolg. Die Qualität der zubereiten gallowayburger.ch war ausgezeichnet und die Begleitung durch die Gourmetköche und Luzia Stettler sehr professionell.

Die Rezepte werden nun in einer kleinen Broschüre zusammengestellt und sind ab sofort im Galloway Shop erhältlich.

Es wurde 1000 Exemplare gedruckt. Ein Bericht wird in Zeitschrift Mutterkuh.ch erscheinen.

Zusammenfassung des bebilderten Berichtes von B.v. Fischer:

Jede und jeder will Filets und Edelstücke unseres Gourmetfleisches kaufen.

Was machen wir aber mit den übrigen 90 % des Fleisches, das bei jeder Schlachtung anfällt?

Nota bene, auch dieses Fleisch ist von höchster Qualität, aber aus verschiedenen Gründen weniger begehrt: einerseits ist die Zubereitung von köstlichem Suppenfleisch weniger geläufig, als das Grillen eines Steaks, andererseits kann man an einem Familienessen mit einem Filet Mignon mehr glänzen als mit einem banalen Hackbraten; und last but not least ist der Zeitfaktor für die Hausfrau ein gewichtiges Argument.

Aber gerade der Sugo einer Spaghettata ist doch ein zentrales Element, das mit Hackfleisch aus Galloway Beef zu einem Leckerbissen wird!

Im Bestreben, das ganze Tier in seiner Kostbarkeit zu verwerten, sind wir daran, die weniger bekannten Zubereitungsarten von Galloway Beef unters Publikum zu bringen.

Zum Beispiel der Hamburger: wer kennt nicht das Problem dieses Gerichtes: bei der Jugend beliebt, bei den Eltern stirnerunzelnd toleriert. Fast Food hinunterzuschlingen ist für die einen ein Sakrileg und für die andern Kult.

Der Ansatz ist einfach: win win win: der gluschtig zubereitete Gallowayburger ist cool und echt gut, die ältere Generation hat weniger Krankheitsphobien und der Produzent kann das kostbare Naturprodukt als Ganzes verkaufen.

Final der Autoren der besten 8 Rezepte für den gallowayburger.ch am 5.11.2011 im Kurszentrum Hotel und Gastroformation Bern:

Nach einer Zubereitungszeit von 90 Minuten konnte die Jury nach sorgfältiger Prüfung aller Gerichte diesen feinen Gallowayburger mit der Trophäe der Swiss Galloway Society auszeichnen. Der Sieger heisst

Adrian Spiess.

Er ist Küchenchef im Seegasthof Schiff in Kesswil am Bodensee.

1. Rang: Adrian Spiess a Kesswil am Bodensee

2. Rang: Stefan Lanz aus Zürich

3. Rang Marianne Suter aus Bern

4.- 8. Rang,: Martin Nussbaum, Bruno Prandi, Bruno Marty, Adrian Flück, Peter Krabichler

Im Interview mit Luzia Stettler verriet uns Adrian Spiess, seinen Gallowayburger bereits auf der Speisekarte seines Arbeitsplatzes (Restaurant Schiff, Kesswil) mit Erfolg getestet zu haben.

Wichtig seien die Nachverfolgbarkeit des Produktes aus der Gegend, sowie die Gewissheit, dass das Fleisch und alle Zutaten aus

-lokaler,

-verantwortungsvoller Produktion

- im Einklang mit der Natur stammen.

10. Galloway Gourmet Beef Marketingkonzept vorgestellt von Philipp Grimm.

Philipp Grimm stellt seine Diplomarbeit vor, die sehr gut zu den Forderungen einzelner Mitglieder des Vereins passt. Das skizzierte Projekt sieht vor, eine zentrale Sammel- und Vermarktungsstelle zu installieren. Die Tiere werden“ gepooled“, in eine einheitliche Schlachtkondition gebracht, geschlachtet und direkt vermarktet. Es besteht auch die Möglichkeit, dass der Tierbesitzer das Fleisch in Form eines Mischpaketes wieder erhält und selbst verkauft.

Die Rechtsform soll eine AG sein. Aktien können von Mitgliedern der SGS gezeichnet werden.

An seinen nächsten Sitzungen wird sich der Vorstand mit der Ausarbeitung dieses Projektes beschäftigen. Es geht um die Erstellung eines Businessplanes, eines Organigramms und um die Berechnung des Investitionsvolumens. Ferner soll die Rechtsform der Gesellschaft überdacht werden.

Ein Stellenplan mit entsprechendem Stellenbeschrieb muss für den Betrieb dieser Organisation konzipiert werden.

Um das Schlachtvolumen zu bestimmen wird der Vorstand im kommenden Jahr wahrscheinlich eine Umfrage machen wie viele Schlachttiere aus dem Verein anfallen könnten

Die Arbeit von Philipp Grimm stösst auf grosses Interesse und muss weiterverfolgt werden.

11. Galloways in Kanada, Reisebericht von Susann Lieberherr

Susann besuchte eine belted Gallowayfarm in Kanada. Der Hof liegt an der Westküste in der Nähe von Richmond (Vancouver). Im mittelgrossen Betrieb werden 25 -30

Gallowayrinder extensiv gehalten.

Die Weiden bestehen aus einem weitläufigen Sumpfgebiet am Meer, das regelmässig vom Salzwasser überschwemmt wird (weniger Parasiten).

Kein Stier bei der Herde; zur Blutauffrischung Embryotransfer mit schottischen und australischen Embryonen.

Die extensiv gehaltenen Tiere machen jedenfalls auf den Bildern einen gut genährten Eindruck.

Vermarktung vom Hof; auch die Kanadier kochen nur mit Wasser.

12. Tätigkeitsprogramm 2012

- Jahresversammlung 28.1.2012
- Swissopen: 13./14.4.2012
- Stand Muba 13.-22.4.2012
- Königseckwald: Gallowaybeef Symposium: Fleischqualität und Vermarktung; Georg Menke und B. v. Fischer (28.4.-29.4.2012)
- Jahresausflug ins Tessin: Guido Bernasconi Juni/Juli 2012
- Beef.ch in Sissach, BL: (Rassenstand) 31.8.-2.9.2012
- Gourmesse Zürich (5.- 8. 10.2012)
- Stand Slow Food 11.- 13. November 2012
- Exterieur Bewertungskurs Hof Baregg (B. Hermann) Herbst 2012

13. Neuigkeiten aus dem Gallowayshop.

Neuigkeiten:

Gallowaytaschen

Gallowaybuch von Ole Grubbe (Neuaufgabe)

gallowayburger.ch Broschüre

Gallowaygourmet Beef Polo Shirts

14. Verschiedenes

Erneuter Vorstoss, betreffend die Stierenweide.

Wir suchen einen Betreiber einer zentralen Stierenweide. Bitte Meldung beim Vorstand!

Problem der Ohrmarken, sei immer noch nicht gelöst. Tony Aufdermauer nimmt das Begehren auf. (Es besteht bereits eine Arbeitsgruppe, die studiert, ob eine neue Variante möglich sei. Bundesamt für Landwirtschaft müsste eine Spezialbewilligung dafür geben.

Markus Dettwiler sucht 50 – 60 Schlachttiere für seinen Betrieb. Bei T3 ist er gewillt bis zu 10.—pro Kg Schlachtgewicht zu zahlen.

Waldemar Frei sucht 5-6 weisse Gallowayzuchttiere.

15. Orientierungen

swissopen in Brunegg 13. / 14. April

Kategorie: alle Kühe Anmeldung bis am 14. Februar 2012

Um die Teilnahme an Eliteschauen wie die swissopen zu fördern unterstützt die SGS die Aussteller mit einem Beitrag von Fr. 300.--. Dazu kommen pro Kuh mit Kalb Fr. 150.-- oder pro Tier (Rind oder Stier) Fr. 100.--

Mitgliederverzeichnis:

neu mit einer Spalte „Direktvermarktung“

Richtlinie für Überwachung Kontrolldienst STS

gültig ab 01.01.2011

Art.2.8: Abschlussgatter und Verschlüsse:

Alle Fahrzeuge müssen mit Abschlussgattern versehen sein, welche das Herausfallen oder Flüchten von Tieren bei geöffneten Laderaumtüren verhindern. [1.2.32, 3.1]

Sorgfältig angebundene Tiere sind bei geöffneten Ladeklappen auch ohne Heckabschlussgitter genügend gesichert. In diesen Fällen muss kein Abschlussgatter vorhanden sein.

Die Sitzung wird um 16 Uhr 53 geschlossen

Für das Protokoll:

B .v. Fischer

Beilagen zum Protokoll:

- 1. Bilanz 31.12.2011**
- 2. Rechnung und Budget 2012**

Das Protokoll wird auf der Website www.galloway.ch in einem pdf Format aufgeschaltet. Es kann von dort heruntergeladen werden. Mitglieder, die keinen Internet Anschluss haben werden mit einer Briefkopie bedient.

Internet : www.galloway.ch E Mail: b.vonfischer@agroexpert.ch

Erfolgsrechnung :

Swiss Galloway Society		Erfolgsrechnung 2011 / Budget 2012			
	Erfolgsrechnung		Budget		
	2010	2011	2011	2012	
Mitgliederbeitrag Verein	20'400	19'900	20'500	20'000	
Verkauf SGS Shop	4'524	3'865	4'000	3'500	
SVAMH Beitrag	2'431	2'424	2'200	2'400	
Lizenz- und Zertifikatertrag	405	360	300	300	
Einnahmen Werbung Internet	400	400	400	400	
Ertrag aus Mitgliederbeitrag und Leistungen	28'159	26'949			
Handelswareneinkauf SGS Shop	-5'481	-5'645	-4'000	-2'000	
Inventarveränderung	-20	1'800		-1'000	
Aufwand Fachmessen, Ausstellungen, Anlässe	-7'738	-12'992	-12'500	-12'500	
Aufwand für Material und Anlässe	-13'239	-16'837			
Entschädigung Sekretariat, Arbeit Dritter	-1'894	-1'175	-2'000	-1'400	
Büromaterial, Porti, usw.	-222	-411	-400	-400	
Aufwand Vorstand	-3'200	-3'900	-3'500	-4'000	
Werbeaufwand / Internet	-2'077	-5'951	-4'000	-4'000	
Übriger Aufwand	-153	-910	-1'000	-1'000	
Sonstiger Verwaltungsaufwand	-7'545.60	-12'347.00			
Bank-, PC-Spesen	-188	-166	-250	-250	
Erträge aus Postcheck- und Bankguthaben	50	41	40	40	
ERGEBNIS (vor Auflösung Rückstellung)	7'236.64	-2'360.00			
Auflösung Rückstellungen		5'000	5000		
Ausserordentliche Rückstellungen	0	0			
Gewinnsteuern	9.05	219.00	-100	0	
GEWINN-/VERLUST	7'246	2'421	4'690	90	

Bilanz

Swiss Galloway Society		Bilanz 31.12.2011		
	2011	%	2010	
S1000 Hauptkasse	342		276	
S1020 KK UBS 245-44444644.0	26398	-21	33229	
S1176 Guthaben Verrechnungssteuer	62	25	49	
S1200 Vorräte Handelswaren A	1807	25714	7	
S1301 Noch nicht erhaltene Erträge	305	-78	1373	
TOTAL AKTIVEN	28571	-18	34934	
PASSIVEN				
S2300 Noch nicht bezahlte Aufwendungen	1153	-77	4937	
S2733 Kurzfristige Rückstellungen	0	-100	5000	
TOTAL FREMDKAPITAL	1153	-88	9937	
S2800 Eigenkapital	27418	10	24997	
TOTAL PASSIVEN	28571	-18	34934	