

«MIINI MEINIG»

Autsch!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Wissen Sie, was für mich etwas vom Schönsten ist? Familienleben! Wir pflegen es schon länger bewusst. Es tut so gut, gemeinsam zu reden, zu

diskutieren, mal geteilter Meinung zu sein, sich in Einigkeit zu finden oder es auch einfach gut sein zu lassen, miteinander zu fühlen, zu sorgen und zu lachen.

Meist startet mein Morgen mit einem Kaffee und einem Gespräch. So fängt der Tag hervorragend an, s Käfeli schmeckt, der Gedankenaustausch ist liebevoll leicht – und gopf, was tut mir da in der Seite weh? Und noch mehr und noch mehr, hört das nicht mehr auf?

Keine fünf Minuten später liege ich als klägliches Bündel auf dem Kanapee. Nichts geht mehr ausser Schmerz. Und als ich in medizinischen Händen bin, erfüllt mich alles, was irgendwie die Pein vermindert oder die Notlage klärt, mit Dankbarkeit.

Die Betreuung im Spital ist 1A und ich möchte nichts davon missen. Inzwischen hat sich die Sachlage beruhigt – jetzt geht es nur noch darum, den allenfalls abgehenden Nierenstein dem Doktor zu erhalten.

Ins Klo und damit ins Wasser sind dieweil diverse andere Stoffe gegangen, Schmerzmittel natürlich, Kontrastmittel und anderes mehr. Bleibt was davon zurück? Beim Bundesamt für Umwelt (Bafu) lese ich punkto Arzneimittel:

«Betroffen sind vor allem flussnahe Grundwasservorkommen im Lockergestein. Die Arzneimittel gelangen über Kanalisation und Kläranlagen in Flüsse und Bäche und von dort mit dem Flusswasser ins Grundwasser. ... Im Grundwasser nachgewiesen werden vor allem Arzneimittel und Röntgenkontrastmittel aus der Humanmedizin.» Unter den vier am häufigsten nachgewiesenen Wirkstoffen gehören ein Antibiotikum, ein Antiepileptikum sowie zwei Röntgenkontrastmittel. Immerhin, die Konzentration sei in der Regel gering, schreibt das Bafu.

Wie es dann weitergeht? Rein in den Rhein, ist man versucht zu reimen.

Die «BaZ» jedenfalls hat letztes Jahr zur Rheinwasserqualität im Stadtkanton damit aufgerüttelt: «Schweizer Forschende fanden bei einer Kläranlage im Rhein deutliche Spuren von Antidepressiva, Opioiden und 23 weitere Arzneisubstanzen.» Und auch der Bundesrat hat vor vier Jahren Zahlen dazu veröffentlicht, was bei Basel im Rhein jährlich so alles «den Bach runtergeht»:

- ▶ 58,6 Tonnen Industrie- und Haushaltchemikalien
- ▶ 19,8 Tonnen künstliche Süsstoffe
- ▶ 16,9 Tonnen Arzneimittel und Arzneimittel-Transformationsprodukte
- ▶ 0,9 Tonnen Pflanzenschutzmittel und Biozide (werden nicht nur in der Landwirtschaft gebraucht, Anm. der Red.)

Dies einfach um zu zeigen: Die Wasserqualität hängt nicht allein von der Landwirtschaft ab.

Es lohnt sich also nicht, mit der Trinkwasserinitiative unsere Nahrungsproduktion, unsere Biodiversitätsförderung etc. an die Wand zu fahren. Weil dieser Ansatz einfach nicht hält, was er verspricht. Der Ansatz muss ein anderer sein.

Vom Reiat raus in den Kanton

Er entwickelt sich rasant: Aus dem Lieferservice Ei(d)er Fuchs entstand 2020 der Reiatlieferservice. Ein Wochenmarkt in Thayngen kam dazu. Nun geht Bäuerin Lisa Fuchs als treibende Kraft mit ihrem Team einen Schritt weiter.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Neuhausen, Beringen, Löhningen, Siblingen ... Der ehemalige Reiatlieferservice erobert den Kanton. ... Neunkirch, Wilchingen, Hallau, Hemmental ... Nun heisst das Angebot neu Regio-Puur. ... Ramsen, Buch, Büsingen: All diese Gemeinden deckt der Lieferservice neu ab mit seinem breiten Angebot an regionalen Spezialitäten, Obst, Biogemüse und Eiern – zusätzlich zum ganzen Reiat, zu Dörflingen und Schaffhausen.

Mittlerweile arbeiten rund zehn Leute für ein Projekt, das letzten Frühling während dem Lockdown so richtig Fahrt aufnahm. «Wir haben ein gutes Team», freut sich Lisa Fuchs. Dass die Altdorfer Bäuerin ihrem hofeigenen Lieferangebot einen fast kantonalen Service aufziehen konnte, verdankt sie auch Menschen, die mit ihr mit am selben Strick ziehen.

Zusammenstehen und weitergehen

Beim neuen Schritt unterstützt sie ein neuer Geschäftspartner. Bruno Bosshard aus Opfertshofen ist ein Mit-



BÄUERIN LISA FUCHS IST DIE TREIBENDE KRAFT DES LIEFERSERVICESTREIFENS.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Bruno Bosshard und Stefanie Werner sind zum Ausliefern bereit.

arbeiter der ersten Lieferservice-Stunde. Er hat während des Lockdowns seine Mithilfe angeboten. «Ich arbeite seit 30 Jahren für Versicherungen und war dankbar, dass ich während dem Lockdown und danach noch etwas anderes machen konnte», berichtet er. Jetzt ist er Mitinhaber der im vergangenen Juni gegründeten GmbH. «Wir entscheiden alles gemeinsam und ergänzen uns sehr gut, obwohl wir sehr gegensätzlich sind», schildert Lisa Fuchs. «Das möchten wir auch unseren Angestellten mitgeben. Sie sind sehr motiviert und arbeiten schnell und gut – darauf sind wir angewiesen, um diesen Schritt weiterzugehen.»

Das Bestell-Prinzip bleibt gleich

Für die bisherigen Kunden ändert sich bis auf den Namen des Lieferservices nichts. Dieser wurde thematisch geöffnet, um künftig noch weitere Dienstleistungen anbieten zu können. Das Logo bleibt gleich, die Website läuft neu unter www.regio-puur.ch. Jede Woche gibt's dort im Online-Shop einen Wochenhit sowie ein Rezept mit verlinkten Zutaten. Auch eine App zum Bestellen fehlt nicht. Und der Wochenmarkt in Thayngen? Er wird weiter Reiat-Markt heissen. «Wir bedauern, dass wir im Augenblick nur samstags öffnen können», sagt Bruno Bosshard. «Wir schliessen aber nicht aus, dass wir an einem weiteren Wochentag wieder stundenweise öffnen.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Heidi Vestner freut sich: Ihre Rauchwürste sind bei Regio-Puur dabei.

geistert. «Büsingen war auf der Karte des «Reiatlieferservices» als deutsches Gebiet ein grauer Fleck. Doch wir identifizieren uns mit der Schweiz, wir produzieren nach Schweizer Richtlinien und so habe ich Lisa Fuchs darauf angesprochen.» Seit Februar dieses Jahres liefert der Betrieb mit den zottigen Hochlandrindern feine Rauchwurstspezialitäten über den heutigen «Regio-Puur» aus. Für Heidi Vestner ist diese Möglichkeit eine Bereicherung. «2019 haben mein Mann Sergio Huber und ich den Betrieb übernommen, 2020 einen Online-Shop für unsere Fleischprodukte lanciert und einen Hofautomat eingerichtet», sagt sie. «Dass wir nun über nur einen Wiederverkäufer in einen weiten Teil des Kantons Schaffhausen liefern können, ist für uns eine grosse Chance. Unsere Würste werden bekannter und das kommt auch unseren anderen Verkaufskanälen zu gut.» Zudem ist Heidi Vestner auch vom Einsatz ihrer Altdorfer Bäuerinnenkollegin beeindruckt: «Lisa Fuchs hat sehr viele Entscheidungen auf sich genommen, um ihren Traum vom Lieferservice zu verwirklichen. Dass wir als Büsinger nun mitmachen können, ist toll.»

Nachhaltigkeit im Fokus

Regio-Puur setzt zudem auf Nachhaltigkeit: Um Foodwaste zu verhindern, werden Produkte auch verarbeitet angeboten, etwa als Konfitüre. Leerfahrten vermeidet das Team durch geschickte Koordination. Und ab wann gehört der ganze Kanton zum Perimeter von Regio-Puur? «Wir nehmen schrittweise Neues dazu», so Lisa Fuchs, «je nachdem, wie die Nachfrage ist.»

INFO

Hier wird geliefert

Regio-Puur beliefert neben dem Reiat, Dörflingen, Schaffhausen neu Neuhausen, Beringen, Löhningen, Siblingen, Neunkirch, Wilchingen, Hallau, Hemmental, Ramsen, Buch sowie Büsingen. > Online bestellen bis Mi., 15 Uhr. Lieferung am Fr. ab 10 Uhr. Shop, Anmeldung: www.regio-puur.ch.

NACHGEFRAGT

«Reiat-Puur» ist eine willkommene Unterstützung

Silvia Egger lebt in einer Wohnsiedlung in Stadtnähe. Eigentlich als Alterssiedlung konzipiert, sind dort nun Menschen in ganz unterschiedlichen Lebensabschnitten zu Hause. Einiges von ihnen haben etwas gemeinsam: Sie nutzen den Lieferservice von «Reiat Puur», früher Reiatlieferservice (s. oben).

Schaffhauser Bauer: Mehrere Bewohnerinnen haben sich zusammengetan, um beim «Regio-Puur» koordiniert zu bestellen. Sie haben dies initiiert. Wie sind Sie darauf gekommen?

Silvia Egger, Kundin «Regio-Puur», Schaffhausen: Ich gehe gern auf dem Wochenmarkt und im Schaffhauser Puuremarkt einkaufen.

Mir ist es wichtig zu wissen, woher die Lebensmittel kommen, und die hiesigen Bauern zu unterstützen. Mein Gemüse hole ich jeweils am Stand von Miro Weber aus Neunkirch. Er hat eine Zeit lang selber Gemüse-Abos an-

geboten, seit dem letzten Frühjahr laufen sie über Lisa Fuchs' Lieferservice. Seither beziehe ich Gemüse und andere Lebensmittel so und habe in der

Siedlung weitere Interessentinnen gefunden.

Warum passt das gut für Sie?



BILD ZVG

Sie nutzen gemeinsam den Lieferservice «Reiat-Puur»: v.l. Silvia Egger, Verena Bühler, Elke Sommer, Renate Erle.

Das Angebot ist sehr umfassend, wird laufend erweitert und ist für uns ideal. Jede kann genau das beziehen, was sie von Mal zu Mal braucht, neben Gemüse auch Brot, Käse, Fleisch und anderes aus der Region.

Wir haben alle kein Auto mehr und müssen so unsere Einkäufe nicht nach Hause tragen.

Bestellen Sie für alle?

Nein. Jede von uns macht das für sich online. Wir bestellen unsere Einkäufe alle 14 Tage immer in der gleichen Woche, damit wir gemeinsam beliefert werden können. Ich verteile dann die Einkäufe und Bruno Bosshard hilft mir dabei.

Was schätzen Sie zudem?

Wenn ich Fragen oder eine Anmerkung habe, kann ich diese jederzeit per Mail platzieren. Einen Chat gibt es zu-

LANDFRAUEN KÜCHE

Der Würzig-Wilde aus dem Walde

Man darf ihn auf keinen Fall mit der giftigen Herbstzeitlose oder dem Maiglöckchen verwechseln. Bärlauch riecht nach Zerreiben der Blätter eindeutig nach Knoblauch, das Maiglöckchen und die Herbstzeitlose nicht!



Dem zarten Kraut werden gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben – ideal, um im Frühling auf Trab zu kommen. Er wird auch Knoblauchspinat, Waldknoblauch oder Hexenzwiebel genannt, da er einen scharfen Geschmack nach Knoblauch hat und intensiv würzt. Aber im Gegensatz zum Knoblauch verursacht der Bärlauch keinen Körpergeruch.

Am besten als Pesto konservieren

Die Blüten schmecken ebenfalls nach Knoblauch und können zum Beispiel als Salatdekoration verwendet werden. Wenn der Bärlauch zu blühen anfängt, kann man die Blätter nicht mehr verwenden, da sie dann zäh und faserig werden.

Bärlauch-Blätter können für den Vorrat nicht getrocknet werden, da beim Trocknen die Wirkstoffe und der Geschmack verloren gehen. Dafür kann man ihn als feines Pesto konservieren. Getrocknet ist Bärlauch aber in Lebensmittelabteilungen grosser Warenhäuser, auf Wochenmärkten oder in Gewürzgeschäften erhältlich.

Beim Kauf von Bärlauchpesto sollte man darauf achten, dass der Pesto keinen Käse enthält, dann ist er lange, oft über Jahre hinweg haltbar. Der Bärlauch schmeckt kleingeschnitten auf dem Butterbrot, in Salaten und im Kräuterquark. Er passt auch zu allen währschaften, pikanten Speisen.

Aufbewahrung

Tiefkühlen: Die ganzen Blätter, gewaschen und gut abgetrocknet, in einen Tiefkühlbeutel oder -behälter geben, jeweils eine Lage Backpapier dazwischen legen und gut verschliessen (Haltbarkeit 6 bis 12 Monate).

Frische Blätter kann man für kurze Zeit in einem Plastikbeutel im Gemüsesfach aufbewahren. Dazu gibt man ein paar Tropfen Wasser oder ein befeuchtetes Küchentuch in den Beutel und bläst ihn leicht auf. Die druckempfindlichen Blätter liegen so locker und geschützt im Beutel, ohne gequetscht zu werden.

Der frische Bärlauchgeschmack hält sich am längsten in Bärlauchbut-

ter, die bei Bedarf auch tiefgefroren werden kann.

Ofenkartoffeln mit Bärlauchdip

Zutaten (4 Pers.): Eine Handvoll Bärlauch-Blätter, 350 g Hüttenkäse, 1 kg Kartoffeln, 1 EL Olivenöl, 0,6 dl Rahm, 1 Pr Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für ca. 20 bis 30 Minuten bei 200°C backen. In der Zwischenzeit 2/3 des Bärlauchs in kleine Stücke und den Rest in dünne Streifen schneiden. Mit dem Hüttenkäse, dem Rahm, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln auf Tellern verteilen und mit dem Dip servieren.

Feta-Bärlauch-Schnecken

Zutaten: 40 g Bärlauch, 1 Blätterteig ausgewallt, 250 g Feta-Schafkäse, 1 Schuss Rapsöl

Zubereitung: Bärlauch waschen, rüsten und fein hacken. Den Feta in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, bis die Masse krümelig wirkt. Einen Schuss Öl und den Bärlauch hinzufügen, gut vermengen. Anschliessend die Masse auf den Blätterteig streichen (dabei Ränder freilassen) und satt aufrollen. Für 20 Minuten ins Gefrierfach geben, danach die Rolle mit einem gezackten Messer in Scheiben schneiden. In der Mitte des Backofens bei 180 Grad ca. 20 Minuten knusprig backen und lauwarm servieren.

Bärlauch-Risotto

Zutaten: Ca. 80 g Bärlauchblätter, 8 dl Bouillon, 3 EL Olivenöl, 120 g Reibkäse, 300 g Risotto-Reis, 2 EL Sauerrahm, 2,5 dl Weisswein, 1 Zwiebel, gehackt.

Zubereitung: Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig braten. Risotto hinzufügen, ebenfalls glasig braten. Mit Weisswein ablöschen. Unter stetigem Umrühren ca. 20 Minuten weiter köcheln lassen. Währenddessen wird immer wieder von der Bouillon zugegossen.

Den Bärlauch in Streifen schneiden und einige für die Deko beiseitelegen. 5 Minuten, bevor der Reis fertig gekocht ist, wird der Bärlauch vorsichtig zusammen mit 120 Gramm Käse unter den Reis gezogen. Den Sauerrahm zum Verfeinern unter das Risotto mischen. Das Risotto in Schalen anrichten und mit einigen frischen Streifen Bärlauch servieren.

Mit etwas Streukäse serviert schmeckt das Bärlauch-Risotto besonders gut. En Guete! *Claudia Gysel*

DAS SCHWARZE BRETT

Regio-Produkte auch am Rheinfluss

Neu sind feine Schaffhauser Regio-Produkte im Schössli Wörth zu kaufen, dank Team Regio-Puur.

Reiat Lieferservice wird Regio-Puur und erobert die Region

Der sympathische Lieferservice mit den vielen Regio-Produkten beliefert neben dem ganzen Reiat, Dörflingen, Schaffhausen neu auch Beringen, Löhningen, Sibingen, Neunkirch, Wilchingen, Hallau, Neuhausen, Hemmental, Ramsen, Buch und Büsingen. **Online bestellen** bis Mi., 15 Uhr. Lieferung am Fr. ab 10 Uhr. Shop, Anm.: www.regio-puur.ch.

Newsletter SHB

LID: Mutterschafhaltung mit Zukunft ist möglich, Vertical Farming. Universität Hohenheim: Industriepflanzen machen unproduktives Ackerland rentabel. Agroscope: neue Website für Zentrale Auswertung von Agrarumweltindikatoren (ZA-AUI). Alliance f (SBLV): Zweite Frauensession im Bundeshaus am 29./30. Oktober 2021.



BILD MARIANNE STAMM

Die Zuchtfamilie und ihre Bauernfamilie (v. l.): Benjamin, Yann, Levi, Alea, Rebekka und Dina Gasser.

Das Lob für den Anlass gehört den Kids

Schleitheim, 26. März, 2021: Schon morgens um halb sechs stehen die Gasser-Kinder im Stall, mit der Bürste in der Hand. Die fünf Kühe und das Kalb Memori müssen für die heutige Zuchtfamilienschau im Miltenhof frisiert werden. Die Idee zur Schau kam vom neunjährigen Yann, organisiert hat sie hauptsächlich seine elfjährige Schwester Dina.

Auslöser war Yanns Enttäuschung über die Absage der letzten Olma. Schaffhausen wäre Gastkanton gewesen und er wollte ein Kalb vorführen. Yann bearbeitete seinen Vater für eine Zuchtfamilienschau auf dem Hof. «Yann macht gute Überzeugungsarbeit!» räumt Benjamin Gasser ein, aber die Hauptarbeit müssten die Kinder übernehmen.

Sofort meldete Dina die Schau bei Swissherdbook an, dem grössten

Zuchtverband der Schweiz. Der siebenjährige Levi und die fünfjährige Alea halfen emsig mit beim Blumen basteln. Jedes Tier sollte eine Girlande tragen können. Dina kreierte Plakate, die am Schautag über jedem Tier platziert werden würden; mit Namen, Geburtsdatum, Vater und Anzahl Laktationen (die Zeit zwischen den Geburten, in welcher die Kuh Milch produziert).

Milena ist die Stammutter

«Wir haben ein Buch mit Fotos von allen Kälbern, wie sie heissen, und wer ihre Mutter ist», erzählt Dina. So wissen die Kinder, dass sie alle Forderungen einer Zuchtfamilienschau erfüllen: eine langlebige und robuste Stammkuh mit mindestens vier weiblichen Nachkommen, davon zwei Töchter mit je einer abgeschlossenen Laktation. «Unsere Stammkuh heisst Milena, und

sie hatte elf Laktationen», erzählt Yann. Stolz fügt er hinzu: «Sie ist schon alt und gibt immer noch 25 Liter Milch im Tag.»

«Wie aus dem Trüchli»

Die Sonne lacht als Milena von Vater Benjamin den Experten vorgeführt wird. Heinz Braun von Swissherdbook und René Alder, kantonaler Vertreter von Swissherdbook Ost, sind beeindruckt. «Sie geht noch so gut, ist in top Form», lobt Braun. «Sie hat gute Beine, und das Euter hängt immer noch über dem Sprunggelenk.»

Auch ihre Leistungszahlen beeindruckten: Die 13-jährige Milena kommt nach elf Laktationen auf 75 000 Liter Milch. Benotet wird sie mit 3,5 Punkten für Milchleistung, 4 Punkten für Eiweiss- und 3 Punkten für Fettgehalt. Für den Index «Produktion Leistung» (IPL) gibt es 4 Punkte, mit 6 Punkten werden Zuchtwert und Zellzahlen bewertet. «Eine sehr starke Leistung», so Braun. Insgesamt bringen es Milena und ihre Töchter auf 43,5 von möglichen 50 Leistungspunkten.

«Ein durchschnittlicher Schweizer Betrieb kommt auf 33 Punkte», bemerkt Braun. Am besten gefällt den Experten die kleine Memori. «Sie steht da wie aus dem Trüchli. Ein schönes Kalb mit einem guten Fundament.» Reicht es für die erhoffte A-Klasse, die 75 Punkte benötigt und mit Fr. 250 prämiert wird? Gespannt warten alle auf Brauns Verdikt. «Ich gratuliere euch herzlich zu einer schönen Klasse A mit 80 Punkten!» Yann macht Luftsprünge, Levi klatscht in die Hände. «Die Tiere stehen sauber da», lobt der Experte. «Die Blumendekoration gefällt mir auch, da habt ihr wirklich alles gegeben.» *Marianne Stamm*



BILD MARIANNE STAMM

Levi, Dina und Yann freuen sich mächtig über die Plakette zu Ehren der Zuchtfamilie.

LANDWIRTSCHAFTSAMT SCHAFFHAUSEN

Personeller Wechsel

Der Regierungsrat hat Gerd Mayer aus Grüt zum Geschäftsführer der Schaffhauser Bauernkreditkasse und Abteilungsleiter Ländliche Entwicklung des Landwirtschaftsamtes Schaffhausen ernannt.

Gerd Mayer ist in Stühlingen (D) geboren und dipl. Agraringenieur. Seit 2007 ist er am Strickhof tätig, zuletzt als Bereichsleiter der Höheren Fachschule Agrotechnik & Agrokaufleute. Gerd Mayer tritt sein neues Amt per 1. Juni 2021 an. Er übernimmt die Nachfolge des Ende Mai altershalber zurücktretenden Wendelin Hinder.

Wendelin Hinder tritt nach fast 30 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir danken Wendelin Hinder ganz herzlich für die langjährige Zusam-

menarbeit und heissen Gerd Mayer herzlich willkommen in unserem Team. *Volkswirtschaftsdepartement Schaffhausen*



BILD ZVG

Gerd Mayer: Nachfolger von Wendelin Hinder im Landwirtschaftsamt.

ANZEIGE



Zu vermieten in Rebbauzone in Rüdlingen
Grundbuchnummer: 227
Liegenschaftsart: Reben
Lage: Guet

Grundeigentümerin: Frau Matzinger
Mietpreis pro Jahr: CHF 6000.–
Kontakt: 076 427 67 13

A1510944

Fortsetzung von Seite 1

dem auch. Die Antwort bekomme ich jeweils sehr schnell. Der Service ist sehr zuverlässig und die Mitarbeitenden sind immer freundlich. Gerade im letzten Frühjahr war es sehr wichtig für mich, dass ich mir Lebensmittel liefern lassen konnte – ich war rund 10 Wochen nur hier auf dem Areal der Siedlung. Für den Lieferservice während dieser schwierigen Zeit war ich sehr dankbar und es wäre unfair gewesen, nach dem Lockdown einfach damit aufzuhören. Ausserdem schätze ich es, dass ich so ein persönliches Kleinunternehmen unterstützen kann.

Interview: sbw

Impressum Schaffhauser Bauer

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr