

«MIINI MEINIG»

KGB-Reise

VON VIRGINIA STOLL



Es war noch dunkel, als ich letzten Donnerstag um 5.16 Uhr in «Wilchingen Dorf» meine KGB – Reise mit Gleichgesinnten angetreten habe.

Über Zürich, Bellinzona auf direktem Weg auf die Spuren der Etrusker, der ältesten Universität Europas, des Giovanni da Modena, Lucio Dalla, Tortellini, Mortadella, Aceto Balsamico, Parmigiano und Lambrusco. Während drei Tagen Kultur, Genuss und Bildung (KGB) inklusive parlare l'italiano, che bello.

Beim Anblick der prächtigen Kirchenbauten aus dem 12. und 14. Jahrhundert packt mich immer wieder grösste Ehrfurcht einerseits vor den Architekten und andererseits vor den Erbauern. Mit Köpfchen und Kraft wurde gebaut, mit Hingabe und Ausdauer gemalt und mit Leidenschaft und Amore wurden fantastische Kunstwerke erschaffen. Die Region Emilia Romagna mit den Städten Parma, Modena und Bologna ist wirklich eine Reise wert.

Die Landschaft entlang des italienischen Schienennetzes war zwar eher monoton und nicht mit einer Zugfahrt durch die Schweiz zu vergleichen. Ich habe mir aber sagen lassen, dass es da und dort ebenso liebevolle Weitblicke wie von Hallau übers Chluggi geben soll. Gut, da bin ich halt vorbelastet, mein Blick ist auf Kulturvielfalt ausgerichtet. Aktuell auf saftige Wiesen, blühende Rapsfelder, Hecken und Bäume.

Auch wenn unsere Bauernfamilien nicht nur Blumenwiesen ansäen, sondern auch noch dies und das fürs «tägliche Brot» auf den Feldern anbauen, sind sie es letztlich, die unsere Landschaft nachhaltig pflegen. So freut es mich natürlich ungemein, dass das Chluggi als Agrarlandschaft im Zeichen der Biodiversität von der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, zur «Landschaft des Jahres 2023» ausgezeichnet wird.

Zum Glück haben die vor über 30 Jahren belächelten heckenpflanzenden Bauern ihren eingeschlagenen Weg beibehalten und die vernetzte Landschaft gefördert. Sie bekommen an der Preisverleihung zwar keinen Gutschein, aber die intakte Landschaft mit all ihren Nützlingen ist wohl der nachhaltigste Preis.

In diesem Sinne «Gut gibt's die Schaffhauser Bauern».

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch

Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

500 neue Bio-Betriebe gesucht

Dass der Umstieg auf Bio für Landwirtinnen und Landwirte attraktiv sei, müsse besser kommuniziert werden. Dies sagte Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse, anlässlich der Jahresmedienkonferenz am 3. April 2023 im thurgauischen Dussnang. Damit auch die Gastronomie Bio-Produkte stärker verwendet, setzt der Verband auf ein neues Label.

VON DANIELA HUIJSER, LID

Information und Verlässlichkeit – darauf setzt Bio Suisse, um Betriebe zur Umstellung zu bewegen. Denn das wird anspruchsvoll, lautete doch die Botschaft der Bio-Organisation noch von wenigen Jahren: «Haltet euch zurück, stellt jetzt nicht um.» Doch heute sei die Situation völlig anders, sagte Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli anlässlich der traditionellen Jahresmedienkonferenz des Verbands.

Vor allem im Ackerbau gebe es grosse Chancen für Bio-Betriebe, aber auch in der Milch- und Fleischproduktion. Das zeigten die Zahlen von 2022: Der Marktanteil von Bio stieg von 10,9 auf 11,2%. «Der Umsatz ging jedoch leicht zurück von vier auf 3,87 Milliarden Franken», so Balz Strasser, Geschäftsführer von Bio Suisse. «Konsumentinnen und Konsumenten gaben 2022 aber trotz Energiekrise oder den Krieg in der Ukraine 439 Franken pro Kopf für Bio-Produkte aus.»

Hohe Getreide-Nachfrage

Heute machen die Bio-Betriebe in der Schweiz 17,3% der Landwirtschaftsbetriebe aus. «Bei Bio Suisse ist die Stimmung gut», so Strasser. Und das liege auch daran, dass die Preise vor allem von Brotgetreide und von Milch stiegen. Strasser sagte: «Gerade beim Bio-Getreide ist die Nachfrage hoch. Migros und Coop etwa wollen in naher Zukunft nur noch Bio-Brote produzieren.»

Im Ackerbau sei aber noch mehr gefragt, zum Beispiel Hafer für alternative Drinks. «Es ist enorm wichtig, zu kommunizieren, dass die Nachfrage wirklich da ist. Und dass wir einen guten Trend in Richtung Bio haben und dass der Mehraufwand auch entschädigt wird», so Strasser. Er hofft, in den nächsten fünf Jahren 500 Betriebe mit einer Fläche von rund 15 000 Hektaren zu finden, die auf Bio umstellen wollen.

Anspruchsvoller Ackerbau

Urs Brändli räumte ein, dass die Umstellung auf Bio-Ackerbau anspruchsvoll sei: «Im Ackerbau braucht es viel zusätzliches Wissen, um den Betrieb umzustellen. Trotzdem: Der Plafond ist noch lange nicht erreicht.» Und Balz Strasser betonte, dass es bei Bio wichtig sei, über den Mehrwert zu sprechen, nicht nur über Preise. «Auch das müssen wir noch besser kommunizieren. Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft verwenden wir keine synthetischen Pestizide und Dünger, und das Tierwohl ist enorm wichtig.»

Und Urs Brändli doppelte nach: «Bio-Betriebe hatten letztes Jahr im Gegensatz zu vielen anderen gute Ernten. Das lag auch daran, dass unsere Pflanzen nicht mit Kunstdünger in die Höhe schiessen, sondern tiefe Wurzeln bilden – und so auch bei Trockenheit noch Wasser finden.»

«Bio ist keine Nische mehr»

Timo Pekgüçer, Leiter Marketing und Kommunikation bei Bio Suisse, ergänzte, dass im gesamten Markt ein Konsolidierungsprozess stattfindet. «Das haben wir beim Konkurs von Re-



BILD LID

Sie freuen sich über das neue Label «Bio Cuisine»: Lisa Schicker, Leiterin Hauswirtschaft/Gastronomie im Kornhaus und Reto Thörig, Projektleiter Gastronomie bei Bio Suisse.

formhaus Müller gesehen. Wir erleben eine neue Geschwindigkeit, da muss der Fachmarkt mithalten. Es geht nicht mehr darum, Nischen zu bedienen, denn Bio ist keine Nische mehr. Discounter haben ihren Bio-Umsatz seit 2019 zum Beispiel um 150 Millionen gesteigert», betonte er. «Bioläden müssen sich neu erfinden, um zu überleben. Etwa noch speziellere Produkte anbieten, Events organisieren, mehr online verkaufen.» Eine Erfolgsgarantie sei das aber nicht. «Doch man muss sich bewegen.»

Etwas tun für bleibenden Erfolg

Bewegen müssen sich auch Landwirtinnen und Landwirte, denn die Direktvermarktung, die während Corona boomte, ist rückläufig. Es werde heute weniger in Hofläden eingekauft, sagte Balz Strasser. Um den Konsumentinnen und Konsumenten trotzdem Bio-Produkte nahezubringen, verwies er auf Biomondo.ch, eine Plattform, auf der Produzentinnen und Produzenten ihre aktuellen Angebote in der Region und darüber hinaus auflisten und verkaufen können.

Neues Label für Bio-Gastronomie

Einen weiteren Grund für die rückläufige Direktvermarktung sieht Balz Strasser darin, dass weniger selbst gekocht und wieder vermehrt in Restaurants gegessen werde. Und dort sei Bio

noch zu wenig im Angebot. Dafür gebe es verschiedene Gründe, erklärte Reto Thörig, Projektleiter Gastronomie bei Bio Suisse: «Rohprodukte sind kaum vorverarbeitet erhältlich, Zutaten sind nicht immer dann vorhanden, wenn sie benötigt werden, und häufig fehlt schlicht das Wissen über die Saisonalität. Zudem sind Bio-Produkte auf den Plattformen, die Gastronomen verwenden, kaum erhältlich.»

Diese Ausgangslage hat Bio Suisse dazu bewegt, das Label «Bio Cuisine» zu lancieren. «Mit diesem neuen Label bedient der Verband ein grosses Bedürfnis nach mehr Bio-Produkten auch in der Gastronomie», so Thörig. «Gemäss unserer Analyse kämen rund 7000 Gastrobetriebe in Frage. Unser Ziel ist es, bis 2027 rund 700 Betriebe zu gewinnen.»

Niedrige Einstiegsschwelle

Die Schwelle, um das Label «Bio Cuisine» zu erhalten, werde bewusst tief gehalten. Es gibt drei Stufen; die erste Stufe erfordert 30 Prozent Bio, die zweite Stufe bedingt 60 Prozent Bio und die dritte verlangt 90 Prozent. «Wir zertifizieren nicht den Prozess der Bio-Produkte, sondern den Gastronomen», betonte Thörig.

Und Urs Brändli erläuterte: «Dieser Ansatz hat sich zum Beispiel in Dänemark bewährt, wo in der Stadt Kopenhagen in der Gemeinschafts-

gastronomie bereits 90 Prozent Bio verarbeitet wird.» Zu den Anforderungen des Labels gehört die Unterzeichnung einer Charta und eines Vertrags sowie die Verpflichtung, immer fünf Bio-Produkte vorrätig zu haben, um dem Gast auf Wunsch jederzeit ein einfaches Bio-Gericht servieren zu können.

Zudem müssen Gastronominnen und Gastronomen jährlich eine Weiterbildung besuchen und für das Label im Schnitt 300 Franken jährlich bezahlen.

Kontrolliert werden Betriebe alle drei Jahre. «Auch touristisch ist das Label interessant», sagte Thörig. Beispielsweise für Radwege oder Wanderungen entlang von «Bio Cuisine»-Restaurants.

Erste Betriebe mit «Bio Cuisine»

Vier Monate nach der Einführung des Labels erfüllen seit Anfang April die ersten rund 20 Betriebe die Bedingungen. «Wir rennen mit dem Konzept offene Türen ein», freute sich Projektleiter Reto Thörig. Zu den Interessenten gehörten das ganze Spektrum: die Kantine des Unispitals Basel, Spitzengastronomen und -gastronominen im ganzen Land, zum Beispiel das Culinarium Alpinum oder auch Bio-Pioniere wie das Kornhaus in Dussnang, wo das Konzept vorgestellt wurde.

Food Waste verhindern gehört dazu

Lisa Schicker, Leiterin Hauswirtschaft/Gastronomie im Kornhaus, freute sich, zu den Ersten zu gehören, die ein «Bio Cuisine»-Label besitzen. Der Weg dahin sei für sie allerdings eine Herausforderung gewesen. «Bio und saisonal haben wir im Kornhaus schon immer gekocht. An unseren geschützten Arbeitsplätzen verarbeiten wir auch alle Produkte selber. Doch der Lehrgang, den ich absolvieren musste, war anspruchsvoll», erklärte sie. «Er war aber auch spannend und lehrreich. Mich schockierte es zum Beispiel, zu erfahren, dass in der Schweiz jedes Jahr Lebensmittel vernichtet werden, die 70 000 40-Töner füllen würden.»

Seit Kurzem werden die Kornhaus-Gäste nun gefragt, ob sie zu ihrer Mahlzeit Brot wünschen. «Seither haben wir 50 Prozent Brot gespart», zog Lisa Schicker ein positives Fazit.



BILD LID

Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli mit Janine Ammann, Geschäftsführerin des Kornhauses, das zu den Bio-Pionieren der Schweiz gehört.

LANDFRAUEN ALLTAG

Da stockte dem Mami der Atem

Schwerstarbeit und oft nur wenig gewürdigt: Nach wie vor leisten Frauen den grössten Teil der Erziehungsarbeit in der Familie, der Kita, im Kindergarten und in der Primarschule. Die folgende Geschichte basiert auf einer wahren Begebenheit, Namen und Details sind frei erfunden.



Im Übergwändli und mit dreckigen Schuhen stiefelt der Knirps zur Türe herein. Sven, Schuhe ausziehen, mahnt die Mutter, worauf der Vierjährige sie anschreit, du blöde Schlampe!, und die Schuhe in eine Ecke knallt.

Die Mami ist so baff, dass sie im Moment nichts sagen kann. Was hat sie da gerade gehört? Blöde Schlampe? Unser Kind? Sagt mir blöde Schlampe? Wie soll sie reagieren?

Erst mal durchatmen, dann mit dem Papi telefonieren. Oder schnell zur Grosi rüber oder doch weiter Wäsche zusammenlegen?

Als die Mutter sich gefasst hat, sitzt Sven mit der kleinen Schwester friedlich am Boden und spielt Bauernhof. Er zeigt der Babyschwester wie man Kühe auf die Weide bringt. Dann müssen die Schweine gefüttert werden. Sven nimmt das kleine Holzschweinchen, mit dem die Grosi schon gespielt hatte und das nicht mehr rosa ist, sondern im Laufe der Jahre immer blässbrauner wurde und irgendwann ein Lederöhrchen und den Schwanz verloren hat.

Grunz, grunz macht das Schweinchen, und die kleine Schwester quietscht vor Freude und klatscht in die Hände. So, die Schweine haben genug gefressen, Sven muss Traktor fahren, brumm, brumm, brumm. Seine Schwester möchte auch Daktoo fahren. Sven fährt ihr übers Haar und erklärt schulmeisterlich, aber ganz lieb, dass sie noch viel zu klein sei und gar nicht wisse, wie Traktor fahren geht.

Die Mutter steht im Türrahmen, beobachtet die Kinder. Das Herz geht ihr auf! Doch plötzlich schiesst wieder der Gedanke durch den Kopf, dass genau dieser herzige Bub vor wenigen Minuten ihr blöde Schlampe an den Kopf geworfen hat. Sie hätte doch reagieren müssen! Aber wie?

Beim gemeinsamen Essen das Thema aufnehmen und dem Nachwuchs geduldig erklären, dass man so etwas dem Mami nicht sagt. Den Mann

bitten, dem Junior den Tarif zu erklären? Aber der Mann ist gerade mit dem Strickhofberater unterwegs, hat heute Abend noch Feuerwehr und wenn er nach Hause kommt, schlafen die Kinder längst. Es bleibt wieder mal alles am Mami hängen.

Vor der Gutenachtgeschichte mit Sven darüber reden? Nein, das Ins-Bett-gehen-Ritual klappt mittlerweile so gut, dass es nicht gestört werden sollte. Morgen früh beim Aufstehen? Oder beim Zmorgen? Am anderen Morgen wirbelt Sven mit ausgebreiteten Armen in der Küche herum, er will jetzt nicht mehr Bauer und auch nicht Feuerwehrmann, sondern Pilot werden.

Vielleicht ein Erziehungsbuch kaufen? Oder doch nächste Woche im Dorf den Vortrag «Wie erziehe ich mein Kind richtig» besuchen. Ist aber am gleichen Abend wie der Nähkurs. Und der Nähkurs macht vermutlich mehr Freude, und was denken die Leute, wenn Mami erzählen würde, was Sven gesagt hat. Irgendwie fühlt Mami sich grad nicht gut. Alleine gelassen mit einem schwierigen Problem.

Wenn sie ihre beste Kollegin fragen würde? Oder doch besser ihre eigene Mutter, damit das Problem in der Familie bleibt. Oder die weise Grosi? Grosi würde sagen, also so was gab es damals nicht. Da hätte mir deine Urgrossmutter glatt eine Ohrfeige verpasst. Und sowieso kannten wir damals solche Wörter gar nicht. Da sieht die Grosi die Vergangenheit vermutlich etwas verklärt, denn Schimpfwörter gibt es seit Menschengedenken.

Irgendwann kommt das Thema in einer Frauenrunde zur Sprache. Jede Mutter meint, sie sei die Einzige, deren Kind wüste Wörter braucht.

Die anderen Mamis erzählen ähnliche Begebenheiten, und in dieser Runde fühlen sich alle verstanden. Unsere Kinder lernen das halt von den Kindern mit Migrationshintergrund. Endlich sind die Schuldigen gefunden. Aber hilft das weiter?

Vielleicht stimmt es ja auch gar nicht. Vielleicht ist dem Mami selbst mal ein Schimpfwort über die Lippen gekommen. Also ist das Mami selbst schuld. Die Mutter ist doch immer und an allem schuld! Ja super!

Die Frauenrunde findet einen Konsens: Tolerieren will man das Verhalten nicht. Aber wie reagieren? Da scheiden sich die Geister.

Elisabeth Anna Rufener

AUSFLUGSTIPP

Jetzt die «Neuen» degustieren

Weinliebhaberinnen und -liebhaber sollten sich das Wochenende vom 29. April bis 1. Mai dick in ihrer Agenda markieren: Anlässlich der «Offenen Weinkeller» laden über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz dazu ein, Rebberge zu besuchen und Weine zu geniessen. Die Kellerbetriebe bieten Weindegustationen, Kellerführungen, Rebrundgänge und feine lokale Spezialitäten an. Der Kanton Schaffhausen ist mit einer Vielfalt feiner Weine mit dabei.

Das Wunderbare am Wein ist: Er ist so viel mehr als ein Getränk. Wein ist Kultur und Geschichte, Terroir und Herkunft, Genuss und Geselligkeit. Wein ist vielfältig, authentisch, eigenständig. All diese Facetten können vom 29. April bis 1. Mai kennengelernt werden. Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz öffnen anlässlich der «Offenen Weinkeller 2023» die Türen zu ihren Weinkellern. Der Anlass ist die perfekte Gelegenheit, die eigene Weinheimat vertieft zu erkunden.

Ein genussvolles Gesamterlebnis

Die «Offenen Weinkeller» sind ein Gesamterlebnis. So geben die Winzerinnen und Winzer auf einem Rebbergrundgang oder einer Kellerführung aufschlussreiche Einblicke in ihre Arbeit. Besucherinnen und Besucher erfahren beispielsweise, was ein Önologe nach der Weinlese und dem Kellern macht oder welche Traubensorten momentan besonders angesagt sind.

Auf zahlreichen Weingütern werden in stimmungsbekundender Umgebung neben dem hochwertigen Tropfen auch lokale Spezialitäten wie Fischchnusperli, Käse oder Feines vom Grill angeboten.

Hohes Qualitätsniveau

Sich auf den Deutschschweizer Weinbau einzulassen, ist eine überraschende und lohnende Reise. Die dritt-



BILD IL21/SHUTTERSTOCK

Geniessen, was die Natur, die Winzer/-innen und die Kellereien gemeinsam erschaffen, das können Sie ab morgen bis am 1. Mai.

grösste Schweizer Weinbauregion bietet ein spannendes Mosaik der Möglichkeiten und zeichnet sich durch bemerkenswerte Innovationen aus. Das Qualitätsniveau ist sehr hoch, und zahlreiche Tropfen erreichen internationales Format.

Die Weinkultur der Deutschschweiz ist erfrischend kombinierfreudig und das vielfältige Kennenlern-Wochenende in den «Offenen Weinkellern» eine lohnende Entdeckungsreise. Organisiert werden die «Offenen Weinkeller» vom Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW). Die Öffnungsdaten und -zeiten der teilnehmenden Betriebe variieren. *mg*

INFO

Hier finden Sie die edlen Tropfen

Nutzen Sie die Gelegenheit und erkunden Sie ab morgen bis am 1. Mai die schönen Weingegenden im Kanton Schaffhausen. Wo und wann welche Kellereien ihre Tore und Flaschen öffnen, das erfahren Sie auf www.blauburgunderland.ch. Herzlich willkommen bei den Schaffhauser Rebbauernfamilien und Kellereien. *sbw*

AUSGEHTIPP

Krimi-Kitzel auf dem Hof

Seit 18 Jahren reist das hof-theater.ch mit seinen volksnahen Theaterproduktionen von Bauernhof zu Bauernhof. Mit «Die 39 Stufen» zeigt der Verein heuer die preisgekrönte Krimikomödie nach dem gleichnamigen Film von Alfred Hitchcock.

Panik im Theater: Schüsse fallen in der Show von «Mr. Memory»! Dem ahnungslosen Richard Hannay fällt die schöne Annabella buchstäblich in den Schoss. Sie vertraut ihm an, Geheimagentin zu sein. Alles dreht sich um die mysteriösen «39 Stufen», eine geheime Information und einen unaussprechlichen Ort. Am nächsten Morgen ist Annabella tot, und Hannay auf der Flucht... Der Spielort Bauernhof, kombiniert

mit Theateraufführung und Gastronomie, ist in dieser Art als Kulturangebot schweizweit einzigartig.

Das hof-theater.ch schafft und fördert mit seiner Kulturarbeit einen Ort der Begegnung zwischen Menschen aus ländlichen und städtischen Gebieten. Das hof-theater.ch steht unter dem Patronat des Schweizer Bauernverbandes und seiner Kampagne «Schweizer Bäuerinnen & Bauern».

Mit rund 30 verschiedenen Veranstaltungsorten ist es in der ganzen Deutschschweiz anzutreffen, zum Beispiel am 30. Juni auf dem Lindenhof in Osterfingen.

Weitere Infos, Tickets und Reservierung: <https://hof-theater.ch/spielorte/osterfingen> *sbv/hoftheater.ch*



SCREENSHOT HOFTEATER.CH

Rasanter Witz und Spannung von Krimigrossmeister Hitchcock höchstpersönlich, dazu ein feines Essen in toller Atmosphäre: Das bietet das Hoftheater 2023.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Ordentl. MV/DV des Schaffhauser Bauernverbandes**
Fr., 28. April, 20 Uhr, in der GVS Maschinenhalle, Im Majorenacker 11, Schaffhausen
Türöffnung 18.30 Uhr.
Infos: www.schaffhauserbauer.ch

■ **Tage der offenen Weinkeller**
s. Vorschau oben rechts

■ **Offene Weinkeller**
Sa., 29. April bis Mo., 1. Mai, jeweils 11–18 Uhr,
Hofgut Graf & Gräfin,
Wiesengrundstrasse 2,
Oberhallau.
www.graf-graefin.ch

■ **Offene Weinkeller**
So., 30. April und Mo., 1. Mai, jeweils 11–17 Uhr
Gysel Weine vom Haumesser,
Hauptstr. 17, Wilchingen
www.gysel-haumesser.ch

■ **Hoffest bei Fam. Kübler & Vogelsanger in Siblingen**
So., 30. April, ab 11 Uhr
– Festwirtschaft
– Hofrundgang
– Konzert Gem. Chor Siblingen,
– Kinderattraktionen
– Weindegustation
– Bauern- und Pferdezugmuseum

Fam. Kübler & Vogelsanger,
Rosenacker 187, Siblingen

■ **1.-Mai-Degustation**
Mo., 1. Mai, 11–17 Uhr, Domaine Bösch, Atlingerstr. 5, Hallau
www.domaine-boesch.ch

■ **Ausstellung Lohnbetrieb Brüttsch**
So., 7. Mai,
9.30–12 Uhr Brunch auf Anm.
Ab 11.30 Uhr Hamburger, Würste vom Grill, Kaffee, Kuchen, Glace.
Ab 12–15 Uhr Kinderbacken für den Muttertag.
Lohnbetrieb Hansjörg Brüttsch,
Vor der Brugg 143, Ramsen
www.bruetsch-lohnbetrieb.ch

■ **Save the Date: AgriEmotion auf der Swiss Future Farm**
Vom 18. bis 20. August grosse Ausstellung der GVS Agrar auf der Swiss Future Farm in Tänikon.
Infos: www.agriemotion.ch

ANZEIGE

Zu vermieten in Thayngen

Rebberg

48 Aaren; terrassiert, bestockt
ca. 40-jährig, ab sofort;
Kontakt 076 399 96 14

A1544344