

«MIINI MEINIG»

Grand Old Man

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Ich habe in den letzten Jahren einige Menschen verloren, die mir viel bedeutet haben. Jeder Abschied hat mich mit meinem Empfinden, mit meinen Gefühlen

anders gefordert. Meine Mutter ist gegangen, eine betagte liebe Freundin zum Beispiel auch. Und jedesmal wird die Welt ein bisschen kleiner, mein Leben gefühlt ein bisschen kürzer. Ich rücke vor ...

Vor rund zwei Wochen war es Zeit, zumindest innerlich Abschied von Dolf Burki zu nehmen. Den Schaffhauser Tierarzt, der Pferde und anderes Grossvieh liebte und auf manchem Hof betreute, ihn habe ich als Vorstandsmitglied des Schaffhauser Tierschutzes während fast zwei Jahrzehnten als «meinen» Präsidenten erlebt. Er selber hat dem Verein über 40 Jahre vorgestanden und ihn erfolgreich geführt.

Selten habe ich jemanden in einer – oft auch unbequemen – Freiwilligenarbeit so engagiert und unerschrocken erlebt.

Mein ureigentliches Naturell zieht die zweite Reihe auf jeden Fall vor. Ich mag es zum Beispiel grundsätzlich lieber harmonisch, als dass ich für meine Überzeugung in einem rauen Meinungsklima einstehe, ich könnte ja Gefahr laufen, zumindest verbal auf die Mütze zu kriegen.

Mein – eben – harmonisches Ich nennt dies «zurückhaltend», mein fadengerades sagt: «Bisch en Schissi.»

Von Dolf Burki habe ich diesbezüglich viel gelernt. Als das Tierheim Buchbrunnen 2013 durch ein Unwetter der Klasse «300-Jahr-Ereignis» verwüstet wurde, zwei Menschen fast umkamen und viele Tiere ertranken, war er es, der unermüdlich voranging, an seine Grenzen und oft über diese hinaus. Dass der Tierschutz regional möglichst lückenlos weitergehen konnte, das war sein oberstes Ziel und er hat es ohne Rücksicht auf sich selbst, mit Unterstützung, umgesetzt.

Ein Tierschutz übrigens, der sich mehrheitlich für Heimtiere starkzumachen hatte und hat – für Verlassene, Ungewollte, Ausgesetzte, nicht Verstandene und Gequälte aus den trauten Heimen der Stadt etwa, den Wohnungen der Agglo, den Einfamilienhäusern auf dem Land. Man denke mal drüber nach ...

Dolf Burkis Unerschrockenheit hat mich tief beeindruckt und mir die Stärke gegeben, die eine und andere meiner Schwächen hintenanzustellen. Ich habe gelernt, Ansichten zu vertreten, auch wenn ich weiss: Das Gegenüber mag sie nicht. Nicht jeder/jede wird zum Beispiel diese persönliche Laudatio hier guthessen. Im Tierschutz allen recht getan, ist eine Kunst, die definitiv niemand kann. Den einen macht man zu viel, den anderen zu wenig. Und die Emotionen kochen hoch, hasidunichtgesehn.

Übrigens hat mich vor Kurzem auch ein Mensch aus der Landwirtschaft auf den Tod dieses Grand Old Man angesprochen. «Wie hast du ihn erlebt?», frage ich. «Das Wohl der Tiere kam für Dolf immer zuerst», meint er. «Er hat gesagt, was Sache ist, und nichts beschönigt. Ich wusste immer, woran ich war. Das habe ich sehr geschätzt.» Würdige letzte Worte. Sie haben mir Freude gemacht.

Bestäuber laufen nun zu Hochform auf

Im Kanton Schaffhausen sind ungefähr die Hälfte der wichtigen landwirtschaftlichen Kulturen und ein Drittel des Ertrags von der Bestäubung durch Insekten abhängig oder profitieren von ihnen. Honig- und Wildbienen sind in der Schweiz die wichtigsten Erbringer dieser Bestäubungsleistung.

VON HANS-RUEDI WEBER*

Die Domestizierung und der gezielte Einsatz der westlichen Honigbiene, Apis Mellifera, hat im Bestäubungsmanagement der meisten einheimischen insektenbestäubten Kulturen wesentlich zur Sicherung des Ertrags beigetragen.

Honigbienen sind durch ihre grosse Häufigkeit, tiefe Spezialisierung und effiziente Rekrutierung sehr gute Bestäuber.

Das Nebeneinander zählt

Während die Wichtigkeit der Honigbiene für die Bestäubung in gemässigten Klimaregionen der Welt unbestritten ist, wurde der erhebliche Beitrag der Wildbestäuber, insbesondere von Wildbienen, jedoch lange unterschätzt.

Gewisse Kulturen wie Rotklee, Luzerne oder Tomaten können aufgrund von morphologischen oder verhaltensbiologischen Eigenschaften kaum durch Honigbienen bestäubt werden. Für andere wie Ackerbohnen oder frühe Obstkulturen wiederum sind Wildbienen und Hummeln effizientere Bestäuber, die – im Gegensatz zur Honigbiene – auch bei ungünstigen Witterungsverhältnissen wie tieferen Temperaturen oder sogar leichtem Regen aktiv sind. Sie könnten gerade bei Kul-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Zahl der Bienenvölker ist seit 1945 auf einen Drittel gesunken. Nicht Honigbienen sind verantwortlich für den Rückgang der Wildbienen, sondern die ungebremste Flächenversiegelung in den Agglomerationen, weiss Imker Hans-Ruedi Weber.

turen wie Aprikose, Kirsche oder Birne und Apfel die Bestäubungsleistung zusätzlich zur Honigbiene absichern.

Obige Angaben sind dem Forschungsbericht 127 bis 2021 von Agroscope Science entnommen.

Plötzlich sind sie schuld

Unsere bestäubenden Insekten haben sich über Jahrmillionen entwickelt und auch den Gegebenheiten angepasst. Um das nachzuvollziehen, reichen tausend Menschenleben nicht

aus. Der Mensch ist im Gegensatz zur Natur geneigt, Dinge und Meinungen aufgrund aktueller Ereignisse sofort anpassen zu wollen. War bis vor wenigen Wochen noch die Rede vom ewigen Frieden in Europa, werden heute von privat so viele Waffen gekauft wie noch nie. War gestern das Bienensterben, sind heute die Honigbienen hauptverantwortlich für den Rückgang der Wildbienen.

Zwei Drittel Völker weniger

Genau da kommt nun der Imker ins Spiel. Ist er tatsächlich, wie gewisse Kreise behaupten, der honiggeile Massentierhalter, der ohne Rücksicht auf die Natur auf Profit aus ist?

Im Kanton Schaffhausen werden ungefähr 1500 Bienenvölker durch 150 Hobbyimker betreut. Die Bienenichte war um 1945 mit 4500 Völkern deutlich höher als heute. Diese Zahlen werden durch das Landwirtschaftsamt erfasst und sind belegt. Es ist aber nicht zu vergessen, dass in jeder Gemeinde die meisten Hochstamm bäume und Schrebergärten der Bautätigkeit und dem Profit zum Opfer gefallen sind. Die Flächenversiegelung in den Agglomerationen schreitet ungebremst voran, jedes Gänseblümchen wird zum Opfer des Rasenroboters. Kaum ein Hausbesitzer gibt Hummeln und Erdbeienen die Möglichkeit, sich im Garten einzugraben. Wer dieser Tage das rege Treiben der Tausenden von Erdbienen auf dem Neuhauser Galgenbuck beobachten konnte, ist natürlich stark beunruhigt, dass da wieder eine grosse Überbauung in ein Wildbienenhabitat von nationaler Bedeutung vordringt.

Der Imker, der am Waldrand seine zehn Honigbienenvölker sorgfältig pflegt, macht den Wildbienen wahrscheinlich weitaus weniger Konkurrenz.

Harmonie mit Natur bringt Gelingen

Bienenhaltung ist eine Frage des Gleichgewichts. Wer an seinen Bienenvölkern arbeitet, kann sich nicht nach seinem Terminkalender richten. Die Biene und die Natur geben vor, wann was zu tun ist. Wenn der Bienenzüchter von seiner Arbeit gestresst zu den Bienen kommt, wird er sofort durch Stiche abgestraft, wenn er nicht die nötige Ruhe findet. Wo das Nahrungsangebot nicht passt oder die Anzahl der Völker zu gross ist, leiden die Gesund-

heit und Überlebenschance der Bienen. Darum sucht der Imker den Standort nach den Bedürfnissen seiner Bienen, mit Rücksicht auf die Natur aus; er muss auch den Mut haben, einen Standort aufzugeben.

In allen Landgemeinden wurden in den letzten Jahren unzählige Bienenhäuser aufgegeben oder sind durch die Bautätigkeit aufgefressen worden. Wenn dann der letzte Imker im Dorf sein Hobby aufgegeben hat, stellten die Besitzer von Obstbäumen und Landwirte fest, dass die Früchte nicht mehr die gewünschte Menge und Qualität erreicht haben. Zum Glück hat seit wenigen Jahren mit erhöhtem Interesse an der Imkerausbildung eine Trendwende stattgefunden. Es sind wieder mehr Leute, vor allem auch Frauen, bereit, sich solid auf die Bienenhaltung vorzubereiten. Dazu wird zwei Jahre monatlich eine Ausbildung in Theorie und Praxis besucht. Nur im Internet die nötigen Fachkenntnisse zu erlangen und ein Bienenvolk zu halten, um die Bienen zu retten, genügt nicht. Die Bienenhaltung muss mit allen Sinnen erlernt werden, am besten durch guten Rat eines erfahrenen Imkers.

Landwirte und Imker gemeinsam

Genauso wie in der imkerlichen Ausbildung haben sich die Arbeitsweise und Ausbildung der Landwirte verändert. Die Nützlinge und bestäubenden Insekten werden in den Fokus gerückt. Es entstehen Blühstreifen und ökologische Ausgleichsflächen. Magerwiesen werden erst nach dem Verblühen gemäht und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird reduziert. Erste Früchte dieser Bemühungen machen sich bemerkbar. Wir sind jedoch noch lange nicht am Ziel.

Leider belohnt der Konsument diese Bemühungen noch nicht im selben Ausmass. Die Bereitschaft, für nachhaltig produzierte Produkte einen gerechten Preis zu zahlen, hält sich in Grenzen. Wir rufen dazu auf, dass Sie persönlich versuchen, für sich und die Natur das nötige Gleichgewicht sowie den Bodenkontakt zu finden. Wir müssen wieder lernen, uns dem Lauf der Natur unterzuordnen. Die Imker sind dazu unsere Vorbilder.

* Präsident des Kant. Bienenzüchtervereins Schaffhausen

INFO

Bienenschwarm gesichtet?

Bald schwärmen Bienenvölker wieder. Haben Sie eine Bienen«traube» gesichtet, ein schwärmendes Bienenvolk, das ein neues Zuhause sucht?

Melden Sie dies bitte:

- ▶ einem Imker in der Nachbarschaft oder
- ▶ der Einsatzzentrale der Kantonspolizei: Tel. 052 624 24 24.

Folgende Infos sind für das Abholen eines Schwarmes wichtig:

- ▶ Genaue Adresse
- ▶ Grösse, weniger oder mehr als ein Fussball?
- ▶ Hat sich eine kompakte Traube gebildet? Sind es Honigbienen? Oder eventuell Hornissen, Wespen, Wildbienen etc.?
- ▶ Wo hängt die Schwarmtraube?
- ▶ Zugänglichkeit?
- ▶ Wie hoch? Ist eine Leiter notwendig?
- ▶ Die Bienen können mit einem sehr feinen Sprühstrahl mit Wasser beruhigt und am Weiterfliegen gehindert werden.
- ▶ Die Abholung hat 1 bis 2 Stunden Zeit.
- ▶ Einen Bienenschwarm, der vorbeifliegt, kann man in der Regel nicht verfolgen, er kann erst gemeldet und abgeholt werden, wenn er sich niedergelassen hat.
- ▶ Im Wald angeflogene Bienenvölker auf hohen Bäumen kann man problemlos der Natur überlassen.
- ▶ Der Bienenschwarm gehört dem Imker, der ihn abholt. In der

näheren Umgebung von Bienenstandorten ist der Imker vor Ort Besitzer des Schwarmes.

- ▶ Die Abholung durch den Imker ist in der Regel kostenlos.
- ▶ Ein Jungimker oder ein Imker, der über den Winter Völker verloren hat, ist gerne bereit, einen Bienenschwarm abzuholen und zu pflegen.

Quelle: www.bienen-sh.ch. Auf der Webseite des Kant. Bienenzüchtervereins Schaffhausen finden Sie zudem weitere spannende Infos zum Schwärmen und zu den Honigbienen sowie ihren Imker/-innen. sbw



BILD A.G.A./SHUTTERSTOCK

Ein schwärmendes Bienenvolk.

LANDFRAUEN GEGEN FOOD WASTE

Das Ei, die Schoggi und der Osterhase

Nun werden wohl nicht mehr viele Osterhasen übrig sein, aber sicher noch einige Eier im Kühlschrank.



Die Zeitspanne vom Legen bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt immer 28 Tage. Anhand des Mindesthaltbarkeitsdatums kann man also das Legedatum berechnen. Eier besitzen eine natürliche Schutzschicht, die sogenannte Cuticula, die sie nach dem Legen 18 Tage lang haltbar macht, weshalb man Eier auch nicht waschen sollte, da diese sonst geschädigt werden kann. Sie müssen bis dahin auch nicht gekühlt aufbewahrt werden. Nach diesem Zeitraum ist der natürliche Schutz aber nicht mehr aktiv und dann muss man die Eier unbedingt im Kühlschrank lagern. Nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums sollten rohe Eier nur noch für durcherhitzte Speisen verwendet werden. Hartgekochte Eier, die man länger aufbewahren will, nicht abschrecken. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied können in der Eierschale kleine Risse entstehen und Mikroorganismen eindringen, was die Haltbarkeit verkürzt.

Frisch oder nicht?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist NICHT das Datum, ab dem man Lebensmittel nicht mehr essen darf.

Vielleicht steht auch kein Datum auf dem Ei, wenn man es z.B. von der Freundin gekauft hat, welche ihre Hühner nur zur Freude hält. So weiss man manchmal nicht, ob das Ei noch ganz frisch ist oder schon älter.

Das Ei in ein grosses Glas Wasser legen. Sinkt es auf den Boden, ist es frisch. Steht es im Wasser schräg, ist es zwischen sieben und vierzehn Tage alt. Steigt es allerdings im Wasser nach oben, ist es definitiv schon älter und verdorben. Durch die Schale entweicht nämlich mit der Zeit Feuchtigkeit aus dem Ei, dadurch bildet sich eine Luftblase. Je älter das Ei, desto grösser die Luftblase, die es im Wasser nach oben steigen lässt. Auch ein schwefeliger Geruch beim Aufschlagen bedeutet, dass das Ei verdorben ist.

Es gibt aber noch den Aufschlagtest. Nur weil ein Ei etwas älter ist, muss es nämlich nicht gleich verdorben sein. Das Ei in einem Teller aufschlagen. Zerfliessen Eiweiss und Eigelb sofort, ist das Ei alt. Bei frischen

Eiern liegt das Eigelb zentral auf dem festen Eiweiss. Ein weiterer Indikator ist die sogenannte Hagelschnur, der etwas dickere weisse Faden im Ei. Ist die Hagelschnur im Ei gut sichtbar, dann ist das Ei offensichtlich frisch. Je älter das Ei ist, desto weniger ist der Faden noch zu sehen.

Aufbewahren

Die ideale Temperatur im Kühlschrank liegt bei max. 7° Celsius. Das Eierfach in der Kühlschranktür ist dafür eigentlich gar nicht so ideal. Durch das ständige Öffnen und Schliessen der Kühlschranktür sind Eier Temperaturschwankungen ausgesetzt, und das mögen sie gar nicht. Aber ganz wichtig ist: einmal gekühlt, immer gekühlt. Durch einen Temperaturanstieg bildet sich Kondenswasser auf der Schale und die natürliche Schutzschicht wird geschädigt, so dass Keime in das Innere gelangen können.

Eier nehmen gern Fremdgerüche an, daher nicht bei stark riechenden Lebensmitteln aufbewahren. Grundsätzlich sollten Eier keine anderen Lebensmittel berühren, um eine mögliche Salmonellenübertragung zu vermeiden – am besten im Eierkarton lassen.

Rohe Eier kann man aber auch einfrieren. Entweder das Ei aufschlagen und alles gut verquirlen oder Eigelb und Eiweiss getrennt in Döschen einfrieren.

Eierlikör (Eigen-Création)

Zutaten für ca. 5 dl: 5 frische Eigelb, 1 Pack Vanillezucker, 150 g Puderzucker, 2 dl Rahm, 1 dl Cognac.

Zubereitung: Eigelb, Vanille- und Puderzucker 5 Min. im Mixer schlagen. Rahm dazugeben und weitere 4 Min. schlagen. Cognac dazugeben, weitere 2 Min. schlagen, abfüllen. Diese Zeitangaben nicht kürzen. Hält sich im Kühlschrank ca. 3 Wochen.

Kampf dem Ei

Zutaten: 40 g Mehl, 30 g Butter, 5 dl Milch, Gemüsebouillonpulver, ½ bis 1 KL Currypulver, 8 bis 12 hartgekochte Eier.

Zubereitung: Mehl in der heissen Butter anschwitzen, mit Milch ablöschen und mit Bouillonpulver und Curry abschmecken. Eier fein hacken und beifügen. Passt zu Teigwaren oder kann ergänzt mit Pilzen und anderem Gemüse als Pastetenfüllung verwendet werden (aus: Schaffhauser Landfrauen kochen).

En Guete! *Claudia Gysel*

WEINMARKT

Im Schnitt 2,92 Euro pro Liter Wein

Der Weinbau in der Region Heilbronn hat es schwer. Dies zeigte Lothar Neumann, dortiger Weinberater, anlässlich des diesjährigen Info- und Weiterbildungsmorgens für die Schaffhauser Rebleute und Weinmacher in Wilchingen auf.

Nördlich von Stuttgart erstrecken sich mit rund 11 500 ha die grossen Weinbaugebiete in Württemberg, was rund 11 Prozent der deutschen Rebfläche entspricht. Die Region um Heilbronn und die Reblagen im Klettgau haben dabei auch gleiche Eigenschaften. «Die beiden Weinbaugebiete mit dem Blauburgunderland und Württemberg haben entsprechend geologische Gemeinsamkeiten», führte Lothar Neumann aus. Diese grosse Weinbauregion wird auch von der Neckarschleife Mundelsheim mit ihren Kleinterrassenstrukturen analog zur Lavaux oder zum Wallis geprägt, wobei diese Landschaftsstruktur rund 80 Prozent entlang dem Neckar ausmachen. Im vergangenen Jahr haben 29 selbst vermarktende Wein-Genossenschaften die Trauben von knapp 70 Prozent der gesamten Rebfläche übernommen. Dazu kommen 1170 selbst vermarktende Betriebe, welche die Ernte von 2233 ha (20%) selber absetzen. Schlussendlich werden weitere Trauben von 1166 ha (10%) von 15 Weinkellereien übernommen.

Mehr Rot als Weiss

Gesamthaft wird auf zwei Dritteln Rot- und einem Drittel Weisswein angebaut. Bei den weissen Sorten dominiert der Riesling mit 18,8 Prozent, gefolgt von Grauburgunder mit 2,6 und Müller Thurgau mit 2,5 Prozent. Bei den roten Gewächsen entfallen 17,1 Prozent auf den Trollinger und weitere 15,7 Prozent auf den Lemberger. Danach folgen der Schwarzriesling (10,9%), der Spätburgunder (7,9%) und der Samtrot (3,7%). «Die PiWi-Sorten werden auch bei uns zunehmen», zeigte sich Neumann vor den Schaffhauser Rebleuten überzeugt. Von den bereits über 70 ha entfallen bei den weissen Sorten 17,5 ha auf Cabernet Blanc, 16,4 ha auf Sauvitage, 13,8 ha auf Sauvignier Gris und 9,1 ha auf Sauvignac. Beim Rotwein dominiert mit 6 ha der Satin Noir. Dahinter folgen der Carbernet Cortis mit 4,3 ha und Pinotin mit 3 ha. Neumann verwies dabei auch auf die Bedeutung des Schweizer Züchters Valentin Blattner, der vier dieser sieben Sorten gezüchtet hat.

Wirtschaftliche Nöte

«Es gab wohl noch nie so hochwertige Weine in Württemberg wie heute», sagte Neumann mit Blick auf den aktuellen Markt.

Aktuell konsumiert der Deutsche zu 45 Prozent Weine aus dem eigenen Land. Dahinter folgen Italien (15%), Frankreich (12%) und Spanien mit 11 Prozent Marktanteil. Dass es der



BILD MARC STEPHAN/SHUTTERSTOCK

Malerisches Rebgebiet – doch der Weinbau ist hier am Kämpfen (Bild: Schloss Weibertreu in Weinsberg, Ansicht von Wartberg Heilbronn).

Weinbau in den Steillagen entlang dem Neckar sehr schwer hat, zeigte Neumann am Beispiel Mosel auf.

Nicht mal mehr die Hälfte

Einst wurden dort rund 15 000 ha bewirtschaftet, heute sind es noch 7 000 ha. Denn die Deutschen lieben billigen Wein. «Im Schnitt kaufen Supermarkt-Kunden in Deutschland für 2,92 Euro pro Liter ihren Wein», führte Neumann aus.

Dies ist marktbestimmend, weil zwei Drittel der abgesetzten deutschen Weine über diese Absatzkanäle vermarktet werden. Entsprechend sieht er das Hauptproblem bei den Discountern, welche professionell nur sehr billige, aber auch gute Weine fordern. «Wer sich von den Kostenführern abhängig macht, hat bereits verloren», so Neumann. Entsprechend haben die Winzer mit diesem Markt- und Preisdruck massiv zu kämpfen. «Aktuell produzieren diese für 60 Cents das Kilo rund 12 000 kg Trauben pro Hektare und lösen dafür 7200 Euro. Für eine ökonomisch nachhaltige Wirtschaftsweise wären aber mindestens 12 000 Euro nötig», sagte Neumann. Die Folgen sind gravierend. Neumann sprach von einem eigentlichen Preiszerfall für Rebflächen und einem grossen Strukturwandel. Steile und kritische Lagen werden entsprechend aufgegeben, weil sie mangels Erntehelfer nicht maschinell geerntet werden können.

Zugleich sind die gesellschaftlichen Strömungen vor allem in den Kreisen der urbanen Elite für Bio, Vegetarisch und Vegan neue Herausforderungen. «Wenn es dem Esel zu wohl wird, geht er aufs Eis», so Neumanns kritische Beurteilung auch rückblickend auf Zeiten mit Hungersnöten, wo ausschliesslich nur biologisch produziert wurde. Doch auch in Deutschland sind es zusätzlich die politischen Rahmenbedingungen, welche den Winzern das Leben schwerer machen. Dabei sprach Neumann auch von einer un-

gläublichen Regelungswut in immer kürzeren Abständen. Zugleich werden Subventionen in der Landwirtschaft massiv an neue Umweltstandards gekoppelt. Mit Blick auf die auch in Deutschland heftig diskutierte Problematik rund um den Pflanzenschutz sieht er die Zukunft in einer integrierten oder gar Bioproduktion. Hier setzt er grosse Hoffnungen in die CRISPR-Cas9-Technologie oder einfach die biologische Genschiere, mit welcher möglicherweise gewisse Resistenzen in bewährte Sorten eingebaut werden können. Abschliessend verwies er auch auf die ökologischen Fortschritte und Erfolge im Weinbau. «Ohne Gesetze erbringt der Weinbau viele Vorleistungen. So wird seit über 30 Jahren dank der Verwirrungstechnik auf eine nahezu insektizidfreie Produktion gesetzt und seit über 50 Jahren werden die Weinberge zunehmend begrünt», so Neumanns abschliessendes Fazit.

Roland Müller

AUSFLUGSTIPP

Tage der offenen Weinkeller

Und wie sieht die Situation der Winzer und Winzerinnen sowie der Kellereien im Kanton Schaffhausen aus?

Am kommenden Wochenende, 30. April und/oder 1. Mai, öffnen viele Winzerfamilien und Kelterer ihre Weinkeller für Sie – zum Degustieren, Geniessen, sich Informieren und natürlich auch, um edle Tropfen mit nach Hause zu nehmen.

Beachten Sie bitte die **Ausschreibungen unten im Schwarzen Brett**. Weitere offene Weinkeller finden Sie auf <https://deutschschweiz.swisswine.ch/de/offene-weinkeller-2022>. *sbw*

BIODIVERSITÄT

Bienenfreundlicher Garten

Mit einem insektenfreundlichen Pflanzenschutz und dem Bevorzugen von einheimischen Blütenpflanzen leisten Hobby- und Berufsgärtner einen wichtigen Beitrag zum Wohl der Bienen und senken gleichzeitig das Risiko von Bienenvergiftungen.

Auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Bioziden ist möglichst zu verzichten.

Nützlinge und Netze nutzen

Einem Befall durch Schädlinge kann mit dem Anbau von resistenten Pflanzen vorgebeugt werden. Treten im Garten dennoch Parasiten auf, gibt es meist Lösungen, die ohne Chemie auskommen. Je nach Schädling können beispielsweise Netze, Nützlinge oder Mikroorganismen eingesetzt werden.

Anweisungen und Gesetze beachten

«Wer nicht auf Pflanzenschutzmittel oder Biozide verzichten möchte oder kann, sollte sich im Fachgeschäft unbedingt nach bienenfreundlichen Produkten erkundigen», rät Marianne Tschuy vom Bienengesundheitsdienst. Bei alten Pflanzenschutzmittelvorräten sowie bei Online-Bestellun-

gen lohnt es sich, vorgängig abzuklären, ob das Präparat überhaupt verwendet werden darf.

Ein fehlerhafter Einsatz von Insektiziden kann Vergiftungen von Honig- und Wildbienen verursachen. Es ist daher wichtig, die Anwendungsvorschriften vorab durchzulesen und stets exakt einzuhalten.

Die Spezialistin für Bienengesundheit erklärt: «Auch Präparate ohne bienenspezifische SPE 8-Sicherheitsauflagen sollten nie direkt in Blüten gespritzt und immer erst nach Sonnenuntergang angewendet werden, wenn die Bienen nicht mehr fliegen.»

Bewusst Bienenpflanzen wählen

Für Bienen ist ein ganzjähriges vielfältiges Pollen- und Nektarangebot wichtig. Blühende Gärten leisten dazu einen bedeutenden Beitrag.

Werden bewusst Bienenpflanzen ausgewählt, danken es die Bienen mit der erfolgreichen Bestäubung und einer grösseren Ernte von Obst, Beeren und Gemüse

Weitere Hinweise zur bienenschonenden Anwendung von Pflanzenschutzmitteln finden Sie hier: www.bienen.ch > News. *apiservice/sbw*

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Ordentl. Delegierten- und Mitgliederversammlung des Schaffhauser Bauernverbands 2022**
Fr., 29. April 2022, 18.30 Uhr: Nachtessen, 20.00 Uhr DV/MV. Teilnahme mit Anmeldung (Anmeldefrist abgelaufen).

■ **Esel - Wein - Degustation auf Hofgut Graf & Gräfin, Oberhallau**
Sa., 30. April, 13.00–18.00 Uhr, So., 1. Mai, von 11.00–17.00 Uhr. Esel - Wein - Degustation mit Ausstellung und Eselstallboutique. Wir freuen uns auf Sie. Denise & Hansueli Graf, Wiesengrundstr. 2, Oberhallau

■ **Weindegustation Domaine Bösch, Hallau**
Sa., 30. April, 16.00–19.00 Uhr, So., 1. Mai, 11.00–17.00 Uhr.

Mit Festwirtschaft. Herzlich willkommen!
Peter Bösch, Domaine Bösch, Atlingerstr. 5, Hallau. www.domaine-boesch.ch, Demofilm: https://youtu.be/DqmBAGc7_k

■ **Offener Weinkeller bei Silvia und Markus Gysel, Wilchingen**
Am kommenden Sonntag, 1. Mai, haben wir unseren Weinkeller für Sie von 11.00–17.00 Uhr geöffnet. Wieder erhältlich: unsere Sommerweine. Wir heissen Sie herzlich willkommen! Silvia & Markus Gysel, Hauptstr. 17, Wilchingen, www.gysel-haumesser.ch

■ **Frühlings-Degustation mit Kreativmarkt in Gächlingen**
Degustation von Klettgauer GVS Wein und Ruedi Wein

Sa., 30. April, 14.00–18.00 Uhr & So., 1. Mai 11.00–18.00 Uhr
Beizli mit feiner Böldedünne, Hot-Dog und Kuchen-Buffer. Kleiner Kreativmarkt mit Geschenkeideen für den Muttertag oder etwas Schönes für einen selbst.

■ **Keller's Winzerstube, Hallau**
Mo. – Fr., 8.30–14.00 Uhr (warme Küche 11.30–13.30 Uhr). Mo., Mi., Fr., 15.00–18.00 Uhr. So., 11.30–18.00 Uhr (warme Küche 11.30–14.00 Uhr). Keller's Haingartenstr. 13, 215 Hallau.

■ **Das Weinmobil ist wieder da!**
jeweils Sa., 13–17 Uhr, und So., 12–17 Uhr, bei schönem Wetter. Bei der Grillstelle «Tisch & Bänk» oberhalb der Bergkirche Hallau. www.bringolf-weinbau.ch