

«MIINI MEINIG»

«Ein fröhliches Sparen ...»

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Viel Zeit zu Hause verbringe ich dieser Tage – wie viele andere Menschen auch. Und wie manche unter diesen bin auch ich flächendeckend am Misten –

der Chüngelstall ist dabei das kleinste Problem. Intensiver gestaltet sich hingegen der Abschied von Papier hier und Kram dort. Vieles kann nach jahrelangem Horten und ebenso langem Ignorieren gerne gehen. Aber die eine oder andere wiederentdeckte Trouvaille darf bleiben. So das dünne Heft, auf dessen Einband «Nahrung aus unserer Scholle» prangt. Sie ahnen es, ein zeitgenössisches Werk ist dieses nicht. 1941 hat die Schweizerische Käseunion damit zur idealen Kombination von Käse und Kartoffeln informiert. Die Rezepte sind mir zumeist vertraut, Ofenguck zum Beispiel, Kartoffelsuppe, Rösti mit Ei und Käse. Das Heft ist zwar in der grössten Krise des letzten Jahrhunderts entstanden, doch die Autorenschaft gibt sich tapfer. «Die gegenwärtige Zeit fordert nicht nur vermehrten Anbau auf eigener Scholle, sondern ebenso eine restlose Ausnutzung der uns zur Verfügung stehenden Lebensmittel, verbunden mit einem rationellen Kochen», wird gemahnt, «es soll aber ein fröhliches Sparen sein!» Ein Lied auf die Lippen der Kochenden gezaubert hat dieser Satz damals wohl kaum. Aber die nachfolgenden «praktischen Winke» können durchaus Aha-Erlebnisse bescheren. Oder wussten Sie, dass das Wasser geschwellerter Kartoffeln laugig ist und (gemäss Broschüre) zur Reinigung von Glaswaren und Geschirr verwendet werden kann? Oder dass, wer einen Caldor auf die Härtdöpfelpfanne setzt, beim Schwellen der Kartoffeln gleichzeitig Wasser wärmen kann? «Wenn trotzdem Dampf entweicht, ein Packpapier dazwischen legen (Brennstoffersparnis)», präzisiert der Ratgeber und weiss auch, dass der Vitamin-C-Gehalt der ollen Knollen mit einem rostfreien Sparmesser am wenigsten Schaden nimmt. Selbstredend wandern die Schalen in den Schweinekübel, aber nur jene der älteren. Junge Kartoffeln werden lediglich geschabt. Etc.

Krisen... Wir stecken aktuell auch in einer. Vergleichbar mit jener vor 79 Jahren ist sie keinesfalls. Um Nahrung aus unserer Scholle (oder von anderswo) brauchen wir uns nicht zu sorgen, schon gar nicht um einen tobenden Krieg rundum. Das allein ist eine Tatsache, die wir heuer dankbar leben können. Und ich hoffe, dass der eine oder andere Wert aus unserer Zeit hin zu mehr Nachhaltigkeit künftig weiter zum Tragen kommt, und zwar zu Nachhaltigkeit im Genuss. Eine Reise, einen Nacht unter Freunden, einen Händedruck erleben wir plötzlich in einem anderen Licht als noch wenige Monate zuvor. Weil wir sie nicht mehr haben. Weil sie zumindest mir fehlen. Sogar die vielen Jahresversammlungen, die jedes Jahr den Frühling aufmischen, ja, sogar sie vermisst ich. Ich merke mir dieses Gefühl fürs nächste Jahr. Sollte die Versammlungswut 2021 meine Versammlungswut 2020 vergessen lassen, steht mein Vorsatz ja nun zwecks besserer Erinnerung hier.

Wiesen sind ein wahres Wunder

Welche Energie! Kühe galoppieren um die Wette und bocken vor Übermut. Dies auf einem Facebook-Video vor einigen Tagen – die Mutterkühe freuen sich über den ersten Weidegang. Gepostet hat diese Impressionen Hanspeter Tanner aus Merishausen. Der Landwirt erklärt hier, was Wiesen für Tiere und Menschen wertvoll macht – und warum sie sauber gehalten werden müssen.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Wiesen und Weiden prägen das Landschaftsbild der Schweiz. Ist das noch zeitgemäss in einer Zeit, in welcher die Tierhaltung wegen ihrer Emissionen im Fokus steht? Würde man dort nicht besser Gemüse anpflanzen?



Hanspeter Tanner, Landwirt, Merishausen: Die vielen Berge und Hügel machen aus der Schweiz ein typisches Grasland. Wir können nur an den besten und flachen Lagen Ackerbau betreiben. Auf den Wiesen und Weiden produzieren wir Bauern wertvolles Raufutter für Kühe, Ziegen oder Schafe, welche dieses in hochwertige Lebensmittel für uns umsetzen. So können wir Menschen diese Flächen ebenfalls für unsere Ernährung nutzen. Wir können Gras ja nicht direkt verwerten. Die Kühe und andere Grasfresser sind zudem unsere Landschaftspfleger: Ohne sie würden unsere offenen Landflächen innert Kürze verbuschen und verwalden. Damit würden viele Tier- und Pflanzenarten ihren Lebensraum verlieren und verschwinden. Für uns Menschen würde die Landschaft den offenen, weiten Charakter verlieren, den wir auf Spaziergängen oder Wanderungen schätzen.

Es gibt aber auch Wiesen im Ackerland – eine Verschwendung von Boden?

Überhaupt nicht. Sogenannte Kunstwiesen sind für die Fruchtfolge sehr wertvoll. Der Boden kann sich in dieser Zeit regenerieren. Zudem werden durch Kunstwiesen unerwünschte Ackerbeikräuter bekämpft. Diese können sich gegen das dicke Gras weniger durchsetzen und sich nicht versamen, weil sie vorher abgemäht werden. Wird die Kunstwiese nach ein, zwei Jahren wieder untergepflügt, fällt der Unkrautdruck für die kommenden Kulturen wesentlich geringer aus. Das Gras wird zudem als Futter für die Tiere verwendet. Gerade für den biologischen Landbau sind Kunstwiesen für die Unkrautbekämpfung sehr wichtig.

Was auf den Wiesen wächst, kommt bei Kuh & Co. «auf den Teller». Es ist also wichtig, dass das Gras keine Fremdkörper und keine Verschmutzungen enthält?

Genau. Das sogenannte «Littering», die Verschmutzung von Kulturland mit Abfällen, ist ein Problem für die Landwirte und ihre Tiere. Gerade Kühe können beim Fressen nicht aussortieren, was sie hinunterschlucken, im Gegensatz etwa zu Pferden oder Ziegen. Rinder haben ein sogenanntes Flotzmaul. Dieses ist breit und macht es dem Tier möglich, innert nützlicher Frist genügend Gras abzuweiden – unsere Milchkühe fressen rund 100 Kilogramm Gras



BILD HANSPETER TANNER

Die Schweiz mit ihren Hügeln und Bergen ist ein Grasland – vielerorts kann kein Ackerbau betrieben werden. Verwertbar gemacht wird Gras für den Menschen durch Milch- oder wie hier mit Mutterkühen durch Fleischproduktion.

täglich! Kühe merken beim Fressen nicht, wenn Fremdkörper im Futter sind. Sie sind darum auf saubere Weiden angewiesen. Das ist allerdings oft nicht der Fall – immer häufiger landen Abfälle, Glasscherben und Hundekot in landwirtschaftlich genutzten Flächen. Für die Kühe kann das unangenehm oder sogar gefährlich werden.

Die Verletzungsfahr durch Abfälle ist gross?

Ja. Liegt Abfall in Wiesen und Feldern, die als Tierfutter genutzt werden, wird es kritisch: Erstens sieht man im hohen Gras den Abfall schlecht und zweitens findet die Futterernte heute mechanisch statt. Das heisst, eine Maschine mäht das Gras und schneidet es in kleine Teile, die dann für den Winter haltbar gemacht werden.

Harte Fremdkörper wie Aludosen oder Plastikflaschen, aber auch Nägel oder Drahtteile werden ebenfalls zerkleinert und gelange so als spitze oder sonst schädliche Fremdstoffe in den Magen der Tiere. Diese erleiden innere Verletzungen. Die Folge sind Entzündungen und Schmerzen. Die Tiere leiden sehr. Sie fressen nicht mehr und ma-

gern ab. Manchmal kann eine teure und von den Bauernfamilien berappte Operation den Tod verhindern. Doch das ist nicht immer möglich, im Extremfall sterben die Tiere.

Woher stammen diese Abfälle?

Zum Teil von Spaziergängern. Aber auch Autofahrer belasten die Landschaft mit Abfall: Pet-Flaschen, Getränke Dosen von Energy Drinks, Verpackungen, alles wird zum Fenster hinausgeworfen. Wir haben schon ganze Abfallsäcke oder stinkenden Windeln gefunden. Mehrmals im Jahr räumen Mitarbeiter des Kantons zudem entlang der Strassen auf.

Sie haben Hundekot erwähnt – zersetzt dieser sich nicht einfach in der freien Natur?

Der Kot von Hunden kann den Parasiten Neospora canicum enthalten. Bei trächtigen Kühen führt dieser häufig zu Aborten. In der Schweiz werden 25 bis 30 Prozent der Fehlgeburten durch Neospora canicum verursacht. Forschungen haben zwar inzwischen gezeigt, dass der Erreger in den meisten Fällen von der Kuh auf das Kalb übertragen wird und nur selten durch das Fressen von mit Hundekot verschmutztem Gras. Dennoch ist klar, dass Hundekot nicht auf die Weiden und ins Kuhfutter gehört. Sehr viele Hundehalter verhalten sich vorbildlich, doch manche fühlen sich beim Spaziergang über Land zu nichts verpflichtet, wenn kein «Robidog» in der Nähe steht.

Dürfen Wiesen eigentlich betreten werden?

Wiesen, die zu Bauernbetrieben gehören, sind wie gesagt Futterflächen. Auch wenn sie nicht eingezäunt sind, sollten sie während der Wachstumsaison nicht betreten werden.

Sie haben Tier- und Pflanzenarten erwähnt, die in Wiesen wertvolle Lebensgrundlagen finden. Haben Sie Beispiele dafür?

Wiesen bieten vielen Pflanzen und Tieren eine Lebensraum. Besonders zahlreich sind die unscheinbaren Insektenarten. Wer sich Zeit nimmt und die Wiese einmal in Ruhe beobachtet, kann eine beeindruckende Artenvielfalt entdecken.

Sie bewirtschaften auch Flächen auf dem Rand. Das dortige Klima ist trocken, der Boden steinig und flachgründig. Was zeichnet die Randwiesen aus?

Besonders bedeutend sind die zum Teil noch weitläufig vorhandenen ungedüngten Halbtrockenrasen. Sie sind Lebensraum für eine grosse Zahl von seltenen Tier- und Pflanzenarten. Eine wertvolle Ergänzung bilden die blumenreichen Fromentalweiden, welche

nur mit Mist leicht gedüngt werden. Viele Arten von Flora und Fauna, die im schweizerischen Mittelland gefährdet oder bereits ausgestorben sind, lassen sich im Randen noch verhältnismässig weit verbreitet finden. Unter anderem konnten 70 Tagfalterarten, 160 Wildbienenarten und 30 Heuschreckenarten nachgewiesen werden. Die Vielfalt an Blütenpflanzen ist ebenfalls aussergewöhnlich. So kommen mehr als die Hälfte der Schweizer Orchideenarten im Randengebiet vor. Doch das dies so bleibt, brauchen diese Landschaften Schonung durch alle, die sie nutzen.

Kommen wir zu Ihrem eingangs erwähnten Video zurück. Die Kühe darauf sind Mutterkühe, das heisst, die Kälber bleiben bis zur Schlachtung im Alter von rund einem Jahr oder auch mehr bei ihren Müttern. Welche Rolle spielen die Wiesen bei der Mutterkuhhaltung?

Mutterkuhhalter setzen auf Fleisch aus Gras. Das Programm des Bundes für graslandbasierte Milch- und Fleischprodukt (GMF) passt zur Strategie der Branchenorganisation Mutterkuh Schweiz. GMF ist für die Markenprogramme Natura-Veal und Natura-Beef verbindlich. Mutterkühe und ihre Kälber fressen in der Schweiz fast ausnahmslos Wiesen- und Weidefutter. Die Ration einer Kuh mit Kalb besteht zum grössten Teil aus Gras, Heu bzw. Emd* und Grassilage*. Mais und Stroh machen einen geringen Anteil des Futters in der Ration aus. Bei Natura-Veal und Natura-Beef darf kein Soja eingesetzt werden. Beim Markenprogramm SwissPrimBeef ist dies möglich. Wiesen und Weiden sind für Menschen, Tiere und Pflanzen eine wichtige Lebensgrundlage. Es ist wichtig, dass jeder und jede von uns ihnen Sorge trägt.

*Heu: getrockneter erster Schnitt einer Wiese. Emd: die bis zu fünf weiteren Grasschnitte der Wiese. Sie sind kürzer und enthalten mehr Kräuter. Beim Silieren wird Gras durch Milchsäuregärung haltbar gemacht.

«Wiesen sollten während der Wachstumsaison nicht betreten werden.»

LANDFRAUEN KRÄUTER

Unscheinbar und doch so wertvoll

Endlich Regen! Auch Marlis Liechti hat ihn herbeigesehnt. Die Kräuterpädagogin und Phytotherapeutin freut sich, dass die Kräuter in Garten, Wald und Flur ihren Durst etwas stillen können.

«Blumen und Kräuter begleiten mich schon mein ganzes Leben lang. Die Begeisterung für Kräuter und Blumen hat mir meine Grossmutter vermacht. Sie war eine richtige Kräuterafrau», erklärt Marlis Liechti. Kein Wunder, dass sie sich als Teenager für eine Lehre als Floristin entschied und sich später zur dipl. Kräuterpädagogin und Phytotherapeutin weiterbildete. Ihre verschiedenen Leidenschaften hat die Thynglerin unter «Kreativ Flower Power» zu einem Ganzen vereint, mit einer Manufaktur für Tees aus selbst gezogenen und gesammelten Kräutern, mit einem Blumengeschäft plus Kurslokal im Dorf und einem Angebot im Schaffhauser «Puuremärkt».

Wissen woher ist wichtig

«Rund ums Haus haben wir einen grossen Umschwung mit viel naturbelassener Wiese», berichtet Marlis Liechti. «Dort finde ich Wildkräuter für meine Tees. Ich will wissen, was mit der Wiese passiert, auf der ich Pflanzen pflücke. Und das kann ich nur, wenn ich deren Pflege selber in der Hand habe.» Für Führungen hat sie zudem einen Schaugarten angelegt. Und im Schrebergarten sowie in Töpfen ums Haus hegt sie die verschiedensten Kräuter. Dazu gehören etwa Exklusivitäten wie die Mexikanische Minze oder die afrikanische Kapland-Pelargonie, deren Wirkstoff auch von der Pharmamedizin bei Atemwegsinfekten eingesetzt wird. Ob Wiese, Pflanzenpötte oder Kräutergarten – Marlis Liechti ist jeden Tag überall mindestens einmal, «und wenn es nur darum geht, zu sehen, wie der Stand der Dinge ist», wie sie erklärt. Ferien gibt es für sie von Frühjahr bis Herbst keine. Ihre pflanzlichen Schätze finden den Weg natürlich auch in ihre eigene Küche und ihre eigenen Tees.

Die Natur im Tee einfangen

Wasser aufkochen, von der Herdplatte nehmen, Kräuter zugeben und zugedeckt maximal zehn Minuten ziehen lassen – so einfach ist das Grundrezept für wirklich aromatischen Tee. Die Auswahl an Zutaten frisch aus der Natur ist bereits gross. Doch die Thynglerin sorgt auch für den Winter vor und trocknet Blätter sowie Blüten in Körben. «Dabei ist es wichtig, die Blätter ganz zu lassen», betont sie. «Erst bevor sie ins heisse Wasser kommen, werden sie leicht zerbröseln. So bleiben die ätherischen Öle erhalten. In diesen steckt die Kraft der Pflanzen». Wegen der ätherischen Öle ist es auch wichtig, beim Ziehen lassen die Pfanne zu decken. Die flüchtigen Stoffe sammeln sich in der Feuchtigkeit am Deckel und können mit dieser in den Tee zurückgekippt werden. Sonst würden sie mit dem Dampf verloren gehen. «Lauwarme Tees eigenen

sich übrigens hervorragend als Erfrischung im Sommer», fügt die Kräuterkennnerin hinzu. «Sie sind für den Körper gesünder als Kaltgetränke.»

Kennt man sie wirklich?

Kräuter, die sich für Küche und Krug zurzeit an jedem Wegrand finden lassen, sind etwa die Goldnessel, der Gundermann und die Knoblauchsrauke (s. Fotos). Doch, betont Marlis Liechti, auch wenn diese Pflanzen an vielen Orten wachsen – pflücken sollte man sie nur an Orten, an denen sie nicht durch die Zivilisation kontaminiert werden oder an denen sie mit Tierkot in Berührung gekommen sein könnten. Und unabdingbar: «Man darf nur Pflanzen pflücken und anwenden, die man sicher kennt», warnt die Fachfrau. Verwechslungen können fatale Folgen haben. Auch allergische Reaktionen sind nicht auszuschliessen.

Diese drei sind leicht zu finden

Mit ihren goldgelben Lippenblüten und dem vierkantigen Stiel ist die **Goldnessel** leicht erkennbar. «Die Blüten streue ich in Salat oder Quark», verrät Marlis Liechti. «Die Blätter ergeben einen feinen Frühlingstee.» Zierlich violett sind die Lippenblüten des **Gundermanns**, der ebenfalls einen vierkantigen Stängel aufweist. Gundermann sei reich an ätherischen Ölen, Gerb- und Bitterstoffen, schildert die Kräuterkennnerin und schmunzelt: «Tunkt man die Blätter in flüssige schwarze Schokolade und lässt sie erkalten, so bekommt man eine einheimische Variante der englischen «After eights».» Kräftig im Geschmack kommt die **Knoblauchsrauke** daher, ein Kreuzblütler mit vier weissen Blättchen pro Blüte. «Am Anfang sind die Blätter nieren-, mit zunehmendem Alter herzförmig und gezahnt», beschreibt Marlis Liechti das Kraut. Dessen Blätter eignen sich statt Bärlauch für Pesto und als pikante Note in den Salat. Mehr Schärfe bringen die Schoten, die Samenstände, mit und verleihen der kalten Küche Rasse – und das gesund: Knoblauchsrauke enthält unter anderem die Vitamine A und C. *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Goldnessel: Die Blüten machen sich gut im Salat oder Dip.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Gundermann: Getunkt in schwarze Schoggi sind die Blätter ein Hit.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Knoblauchsrauke: Ihre Schötchen haben es in sich.

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

Der «üK» auf dem Lehrbetrieb

Beim überbetrieblichen Kurs (üK) zum Thema Raufutter-Erntemaschinen führten die Lernenden Aufträge auf dem Lehrbetrieb aus. Für die anstehende Raufutterernte sind sie nun bestens vorbereitet.

Der üK Raufutter-Erntemaschinen findet jedes Jahr Mitte April – kurz vor dem ersten Schnitt – statt, damit die angehenden Berufsleute in den folgenden Wochen das Gelernte auf ihren Lehrbetrieben anwenden können. Der üK findet normalerweise auf dem Ausbildungs- und Versuchsbetrieb in Wülflingen statt; hierfür stehen jeweils vier Hektaren Land zur Verfügung, damit die Lernenden darauf mit einer grossen Vielfalt an Maschinentypen näher, zetteln und schwaden lernen.

Chancen wahrnehmen

Dieses Jahr konnte der üK aufgrund der Coronakrise nicht am Strickhof durchgeführt werden. Den Kurs zu verschieben kam für üK-Leiter Stephan Berger nicht infrage: «Später wollen die Landwirte silieren, da hat niemand mehr Zeit.» Deshalb modelte der üK-Leiter den Kurs so um, dass die 100 Lernenden vom ersten und zweiten Lehrjahr die Aufträge auf ihrem Lehrbetrieb ausführen konnten. Der Vorteil dieses Fern-üK gegenüber dem herkömmlichen üK sieht Stephan Berger darin, dass sich die Lernenden vertieft mit den Maschinen ihres Lehrbetriebs auseinandersetzen mussten. Nun sind die Lernenden für die anstehende Raufutterernte bestens vorbereitet und die Maschinen bereitgestellt.

Unterstützung von Berufsbildnern

Für den üK im Fernunterricht hat Stephan Berger, analog zum normalen üK, zu jedem Maschinenposten ein Aufgaben-Set für die Lernenden erarbeitet. Die Lernenden mussten Aufgaben zum Mähwerk, zum Kreiselheuer, zum Kreiselschwader und zum Ladewagen erfüllen. Am Messerbalken lautete die Aufgabe, die Messer zu entfernen, auf Abnutzung zu beurteilen, zu schleifen, wenn nötig die Klingen zu ersetzen und die Messer wieder einzubauen. «Im üK machen wir dieselbe Übung, nur ist der Instruktor vor Ort und kann Hilfe anbieten», sagt Stephan Berger. Diese Aufgabe haben dieses Mal die Berufsbildner übernommen, indem sie ihre Lernenden wenn nötig unterstützt haben.

Praktische Arbeiten

In einem Film lernten die angehenden Berufsleute die verschiedenen Einstellungen und die Wartung beim Kreiselheuer kennen. Danach mussten sie beim Kreiselheuer auf dem Lehrbetrieb eine dieser Einstellungen in einem kurzen Video erklären und dieses auf der Plattform MS Teams hochladen. So konnten die anderen üK-Teilnehmenden von diesen Videos profitieren und eine Vielfalt an Kreiselheuern kennenlernen. Stephan Berger war es wichtig, dass die Lernenden – wie üblich im üK – praktische Arbeiten verrichten mussten. Was er nicht wusste: Welches Vorwissen die Lernenden mitbringen. «Sind die Lernenden vor Ort, finden wir das aufgrund der kleinen Gruppen schnell heraus und können auf entsprechendem Niveau einsteigen», sagt er.

Lernziele erreicht

Gemäss Stephan Berger ist der Fern-üK gut über die Bühne gegangen.



BILD ZVG

Der Berufsbildner Stefan Sauter aus Beggingen (r.) unterstützt seinen Lernenden Kilian Gehring beim Auftrag zum Messerbalken.

Die ausgeführten Aufträge und die abschliessende Lernzielkontrolle bestätigen, dass die Lernenden etwas gelernt und die Lernziele im Grossen und Ganzen erreicht haben. Die Schluss-evaluation hingegen zeigt, dass die angehenden Berufsleute das Lernen in

der Klasse vermisst haben. Im üK können sie Erfahrungen austauschen und zusammen etwas erleben. Über die Plattform MS Teams können zwar auch Fragen gestellt und ausgetauscht werden. Ein ebenbürtiger Ersatz ist das aber nicht. *Ursina Berger, Strickhof*

NACHGEFRAGT

«Der Lerneffekt war sehr gross»

Kilian Gehring (23) aus Buchberg absolviert die Lehre als Landwirt EFZ in Zweitausbildung. So hat er den üK im Fernunterricht erlebt:

Strickhof: Kilian Gehring, warum haben Sie sich für diese Ausbildung entschieden?

Kilian Gehring, Lernender Landwirt EFZ, Buchberg: Ich interessiere mich für die Tierhaltung und den Pflanzenbau. Auch schätze ich die Vielfalt des Berufs und die Arbeit draussen in der Natur. Zudem haben meine Eltern einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Sie haben den überbetrieblichen Kurs zum Thema «Raufutter-Erntemaschinen» im Fernunterricht bestanden. Wie ist es Ihnen dabei ergangen?

Die Aufträge erschienen mir zu Beginn als sehr umfangreich. Wir arbeiten von früh bis spät und müssen auch für die Berufsschule Aufträge erledigen. Schliesslich waren die Aufträge aber gut umsetzbar und gar nicht so aufwendig. Ich habe die Aufträge vorwiegend selbstständig durchgeführt. Mein Berufsbildner hat mich beim Klingenwechsel und bei zusätzlichen Wartungsarbeiten unterstützt und wäre mir auch bei weiteren Fragen behilflich gewesen.

Was haben Sie an dieser Art von üK geschätzt?

Der Lerneffekt war sehr gross. Um die Aufträge zu erfüllen, musste ich mich intensiv mit dem Mähwerk, dem Kreiselheuer, dem Kreiselschwader und dem Ladewagen beschäftigen und an ihnen arbeiten. Der Lerneffekt war grösser, als wenn wir in Gruppen üben. Dann kann man trotz kleinen Gruppen nicht immer alle Arbeiten ausführen. Zum Teil habe ich mir auch die Video-Aufträge der anderen Lernenden angeschaut, wenn es sich um eine spe-

zielle Maschine handelte oder um zu sehen, wie diese den Auftrag umgesetzt haben.

Was hätten Sie sich anders gewünscht?

Aufträge sind einfacher umzusetzen, wenn wir sie gleich vor Ort und mündlich hören, als wenn wir sie in einem Dokument nachlesen müssen. Zudem kamen in dieser Woche mit der Berufsschule sehr viele Aufträge zusammen.

Sind Sie für die Raufutterernte auf dem Lehrbetrieb nun gut vorbereitet?

Ja, ich denke schon. Ich kenne die Maschinen nun sehr gut. Ich werde sicher auch genauer beobachten, dass das Futter eine möglichst gute Qualität aufweist und nicht verschmutzt wird.

Können Sie sich vorstellen, dass dieser üK auch in Zukunft auf dem Lehrbetrieb durchgeführt wird?

Ja, bei diesem Thema schon. Eine Einführung am Strickhof wäre sinnvoll. Danach könnten alle Lernenden die Aufträge auf ihrem Lehrbetrieb durchführen. *Interview: ub*



BILD ZVG

Kilian Gehring hat vom üK im Fernunterricht viel profitiert.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Newsletter «Schaffhauser Bauer»** u. a. Agrisano-News. Bitte beachten Sie, dass zurzeit nach Bedarf Newsletters mit aktuellen Infos verschickt werden. Diese finden Sie alle unter www.schaffhauserbauer.ch > Newsletter. Die Newsletter-Links werden jeweils auch über Facebook

versandt. Abonnieren Sie die Seite «Schaffhauser Bauernverband» und Sie sind laufend informiert.

■ **Rehkitzrettung** Bitte melden Sie sich frühzeitig bei Thomas Auer an, 079 636 98 94, info@kopterluftbilder.ch oder über www.rehkitzrettung.ch.

■ **Regioproducte und ihre offenen Verkaufsstellen finden Sie auf** schaffhauser-regioproducte.ch

■ **Der Schaffhauser Puuremärkt** im ehem. Feuerwehrdepot am Kirchhofplatz in SH ist geöffnet. Es gelten die BAG-Bestimmungen. www.puuremarkt.ch.