

«MIINI MEINIG»

## Jubeljahr 2021

VON VIRGINIA STOLL



«Äs guets Neus», liebe Leserinnen und Leser. Im 2021 gibts da und dort etwas zu feiern und ich wünsche mir aus tiefstem Herzen, dass all diese Feierlichkeiten mit Freunden und Gästen stattfinden können und es nicht übers ganze Jahr bei einem «Dinner for One» bleibt. Die belesenen Helvetier wissen es bestimmt, dass unser grossartiger Schriftsteller Friedrich Dürrenmatt am 5. Januar 2021 seinen 100. Geburtstag hätte feiern können. Ein besonderes Jubiläum feiert auch die Königin der Berge, die Rigi. Im Jahr 1871 wurde die erste Zahnrad-Bergbahn Europas in Betrieb genommen und führt nun seit 150 Jahren die Besucher der Königin zu deren Krone. Die Königin von England hat ebenfalls einen triftigen Grund, sich dieses Jahr ein Gläschen mehr zu gönnen als der üblichen vier pro Tag. Sie feiert nämlich am 21. April ihren 95. Geburtstag und ihr Prinzgemahl kommt am 10. Juni bereits auf 100 Lenz.

Am 5. September findet in Appenzell das Jubiläums-Schwingfest zum 125-jährigen Bestehen des ESV statt und in Wilchingen feiert unser TeeVau sein 100-Jahr-Jubiläum. Das wichtigste Jubiläum schlechthin, feiern aber 2021 alle Schweizer Frauen. Nach einem mehr als 100 Jahre dauernden «Kampf» der Frauen haben wir seit 50 Jahren das Frauenstimmrecht und damit auch die Möglichkeit, im Bundesparlament aktiv zu sein. Stellen Sie sich vor, 1961 hiess es auf einem Luzerner Flugblatt: «Die Frau ist die Hüterin der Familie. Sie ist die willkommene Mitarbeiterin des Mannes in Fragen der Erziehung und Fürsorge. Vor politischen Händeln aber, an denen sie ihrem Wesen nach kein Interesse haben kann, wollen wir sie bewahren.»

Ich zähle mich zwar weder zu den Quotenverfechterinnen noch zu den Emanzen, aber wäre ich schon auf Erden gewesen und hätte ich das gelesen, ich hätte an vorderster Front für das Frauenstimmrecht gekämpft. Was die Frauen dann zumal geleistet haben, ohne Kita, Tiefkühler, Digital-firlefanzen usw., die meisten Männer wären nicht alt geworden und so manche reife «Hüterin der Familie» mag sich sicherlich an die vielen mutigen Frauen erinnern, die am Zahltag ihre Männer im Mühlental abgeholt haben.

Ein Hoch auf die mutigen Frauen von damals!

## «Es war eine Riesenchance»

**Bernhard Müller hat das Bauern im Blut. Während seiner ganzen Berufszeit hat er sich – auch – für die Landwirtschaft eingesetzt, die letzten neun Jahre beim BBZ Arenenberg. Nun wird er pensioniert, lässt Erfahrungen, Erkenntnisse und Erlebnisse Revue passieren und möchte sie weitergeben.**

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Bernhard Müller, gegen Ende Januar gehen Sie 65-jährig in Pension und geben Ihre Arbeit als Leiter der regionalen Entwicklung am BBZ Arenenberg an Frank Burose\* weiter. In Ihrer Position am BBZ Arenenberg wurden Sie auch als «Aussenminister» der Institution bezeichnet. Warum?

**Bernhard «Beni» Müller, Thayngen, scheidender Leiter regionale Entwicklung BBZ Arenenberg:** Martin Huber, der Direktor des BBZ Arenenberg, hat mich manchmal scherzhaft so genannt: Ich habe über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus mit verschiedenen Organisationen, Behörden, Medien, Landwirten und auch Bildungsstätten zusammengearbeitet. In meinen Aufgabenbereich gehörte die Wirtschaftsförderung im ländlichen Raum sowie Öffentlichkeitsarbeit.

Ich habe landwirtschaftliche Aspekte zum Beispiel in die Internationale Bodenseekonferenz (IBK) eingebracht und war dort Leiter der Arbeitsgruppe «Landwirtschaft und Umweltschutz» im Rahmen der Umweltschutzkommission. Dieser gehört unter anderem der Schaffhauser Kantonschemiker Kurt Seiler an.

Was brachten Sie in der IBK für die Landwirtschaft ein?

Ich zeigte auf, was auf der Swiss Future Farm (SFF) bezüglich Nachhaltigkeit in der Praxis erprobt wird. An der SFF ist der Kanton Thurgau über das BBZ Arenenberg beteiligt, gemeinsam mit der Schaffhauser GVS Agrar AG sowie dem internationalen Landtechnikerkonzern Agco.

Ziel der praktischen Forschungsarbeiten auf der SFF, teilweise in Zusammenarbeit mit Agroscope, ist: mittels modernster digitaler Technik Pflanzenschutzmittel grösstenteils einzusparen, weniger Dünger einzusetzen, den Gülleinsatz zu optimieren, Ammoniakemissionen einzuschränken, erneuerbare Energien zu fördern sowie den Verbrauch fossilen Brennstoffs zu reduzieren.

Die Erkenntnisse aus den Praxisversuchen zu diesen Schwerpunkten konnte ich in die IBK einbringen, damit die Umweltbehörden sehen, dass in der Landwirtschaft punkto Nachhaltigkeit vieles vorangeht.

Die Fortschritte bezüglich Landwirtschaft und Umweltschutz kann man auf der SFF 1: 1 sichtbar und greifbar machen. Die SFF wird darum mittlerweile in der ganzen Schweiz und über die Landesgrenzen hinaus aus beachtet, auch medial. Landwirtschaftliche Berater informieren sich bei uns und aus der ganzen Deutschschweiz melden sich Schulen für Besuche an.

Eines der Forschungsprojekte, das Sie am meisten beeindruckt, ist...?

Zum Beispiel die Versuche zum Rapsanbau, die gemeinsam mit der Firma Zweifel durchgeführt werden. Da die



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Bernhard Müller chauffierte gern auch Gäste über das Gelände der «SFF» und brachte ihnen die innovative Zukunftsfarm näher.

Rapsaat seit 2018 nicht mehr gebeizt eingesetzt werden darf, setzen Schädlinge den Rapskulturen extrem zu. Rapsöl ist jedoch ein heimischer Ersatz für Palmöl und zum Beispiel für die Chips-Herstellerin Zweifel von grosser Bedeutung, die auf inländische Rohstoffe setzt. Bei der Schädlingsbekämpfung im Raps müssen Alternativen gefunden werden, damit die Produktion von Schweizer Rapsöl weiter bestehen kann. Neben dem Team der SFF sind auch die BBZ-Ackerbauberater involviert. Mich beeindruckt es, wie hier praktische Forschung, landwirtschaftliche Beratung und Privatschaft gemeinsam unterwegs sind.

Der Betrieb des BBZ Arenenberg stellt auf Bio um, dessen Reben werden schon länger biologisch bewirtschaftet. Auf der SFF wird für die Landwirtschaft im Rahmen des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) geforscht. Warum beide Wege?

Bio ist nicht der einzige landwirtschaftliche Produktionsweg, es sollte ein Nebeneinander geben. Auch bei Bio gibt es Nachhaltigkeitsthemen, die angegangen werden müssen, den Einsatz von Kupfer und Schwefel etwa. Zudem

müssen biologische Pflanzenschutzmittel beispielsweise infolge Abwaschung bei Regen immer wieder neu gespritzt werden, was den Ackerboden mehr belastet und die CO<sub>2</sub>-Belastung der Luft erhöht. Bio-Landwirte sind also ebenfalls mit Traktor und Spritze unterwegs.

Darum geht es am Thema vorbei, wenn die Feldspritze seitens der Umweltschutzverbände als Symbol für nicht nachhaltige Landwirtschaft eingesetzt wird. Was mich sehr betroffen gemacht hat, ist zudem, dass vor allem zu Beginn der Kampagnen gegen die Landwirtschaft zum Teil Fotos von Traktoren mit Riesenspritzen aus dem Ausland abgebildet wurden, wie sie in der Schweiz nicht eingesetzt werden, und auch in Situationen etwa bezüglich Gewässernähe, die in der Schweiz verboten sind.

Sie erwähnen ein Nebeneinander von Bio und ÖLN. Wie kann das aussehen? Aus meiner Sicht wäre eine Steigerung des Marktanteils von Bioprodukten

von 10 auf etwa 25 Prozent wünschenswert. Die biologische Produktion soll weiterhin die Möglichkeit haben, sich durch Alleinstellungsmerkmale abzuheben und so die Preise anzusetzen, die den höheren Produktionsaufwand abdecken. Und ÖLN wird mithilfe von Precision Farming und Digitalisierung noch nachhaltiger.

Landwirtschaft und Öffentlichkeitsarbeit sind hochaktuell. Sie waren am BBZ Arenenberg für die Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich. Wie haben Sie diese ganz generell erlebt?

Ich habe es sehr geschätzt, Berichte über mein innovatives Umfeld an die Öffentlichkeit zu tragen, sei es in der Hauszeitung «Kontakt» des BBZ Arenenberg oder in anderen Medien.

Einen grossen und sehr wichtigen Anteil an der Öffentlichkeitsarbeit für die Landwirtschaft leisten jedoch die Direktvermarktenden und Agrotourismus Betreibenden. Diese wertvolle Arbeit sollte von den Verbänden vermehrt gewürdigt und gefördert werden.

Sie hatten Einblick in die Bildung auf dem Arenenberg: Werden junge Landwirte und Landwirtinnen optimal auf die Zukunft vorbereitet?

Die Lehrpersonen arbeiten intensiv daran, dass die jungen Berufsleute den sich immer wandelnden Anforderungen gerecht werden können, auch bezüglich der gesetzlichen, politischen, Tierschutz- und ökologischen Rahmenbedingungen. Und dass sie in diesem Raster auch wirtschaftlich bestehen können.

Sie sprachen vom Rebbau. Er ist schon seit Jahrzehnten Ihre Leidenschaft. Woher kommt diese?

Zum einen bin ich auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen, meine Grossmutter bewirtschaftete Reben, und Reben waren und sind für mich das Ausleben der bäuerlichen Ader. Zum anderen bin ich, eigentlich gelernter Landmaschinenmechaniker mit der Zusatzausbildung zum technischen Kaufmann und dem Besuch der Landwirtschaftsschule, schon mit 24 Jahren Geschäftsführer der Landi Thayngen geworden. Während jener Zeit durfte ich die Ausbildung zum

Weinhandelspatent in Wädenswil absolvieren. Später wurde ich Verkaufsleiter der GVS Weinkellerei für Schweizer Wein in unserem Land und im süddeutschen Raum. In jener Zeit war es mir möglich, Reben in Thayngen und Bibern zu bewirtschaften und den Rebbau in der Praxis zu betreiben. Während meiner politischen Jahre in Thayngen in der Schulbehörde und vor allem als Gemeindepräsident habe ich jedoch einen Teil davon weitergegeben.

Doch Sie sind im Rebbau noch aktiv?

In Thayngen pflege ich nach wie vor einen Weinberg. Auf einem Teil davon finden die GVS-Weinseminare statt. Laien können dort eine eigene Rebenreihe rund ums Jahr pflegen. Sie herbesten und beziehen später auch eigenen Wein. Daneben lernen sie viel rund um Weinbau und Degustation. Heuer findet das GVS-Weinseminar zum 30. Mal statt. Anmeldungen sind auf [www.gvs-weine.ch](http://www.gvs-weine.ch) > Wein erleben noch möglich. Auch am BBZ Arenenberg habe ich einen solchen Kurs aufgezogen.

Einen Teil Ihrer Thaynger Blauburgunder-Reben bewirtschaften Sie biologisch – funktioniert das?

Die Versuche des BBZ Arenenberg haben gezeigt, dass ein Anbau beim Blauburgunder wie auch Riesling-Silvaner mit biologischen Pflanzenschutzmitteln möglich ist, auch wenn sie keine pilzwiderstandsfähige Sorten sind. Letztere sind dafür besser geeignet, doch dauert es, bis die Konsumierenden Weine aus neuen Sorten akzeptieren. Angebaut werden «Piwi»-Sorten in der Region schon länger. So hat der GVS bereits vor 20 Jahren die ersten Seyval Blanc-Stöcke auch in Thayngen gepflanzt. Mittlerweile ist Seyval Blanc ein sehr beliebter Wein zu Fisch, privat und in der Gastronomie.

Zurück zum BBZ Arenenberg: Sie waren dort spürbar mit Leidenschaft engagiert ...

Es war ein richtiger Traumjob. Ich konnte alles an Wissen und Erfahrung einbringen, das ich mir in früheren Positionen erarbeitet hatte. Es war eine Riesenchance für mich, mich in einem so guten Team so persönlich entfalten zu können.

Und nun?

Nun probiere ich wieder etwas Neues aus: Ich habe mich bei einer Bio-Inspektionsorganisation als Kontrolleur für biologische Landwirtschaftsbetriebe beworben und wurde angenommen. Nun bilde ich mich zum Inspektor im Teilpensum aus. Ich habe mir zwar überlegt, ob mir eine solche Kontrollfunktion überhaupt liegt. Aber letztlich ist es eine Zusammenarbeit mit den Landwirten. Diese wissen, dass ihr Betrieb einmal im Jahr kontrolliert wird.

Angeschaut werden zum Beispiel die Hilfsstoffe auf dem Hof, die Betriebsdaten, die Zulieferung der Nährstoffe, so wie im ÖLN-Bereich auch. Dort finden die Kontrollen jedoch nicht jährlich statt. Es hat etwas Mut gebraucht, doch im Frühling werde ich sattelfest sein und sehe der Begegnung mit den Ostschweizer Bio-Bauern positiv entgegen.

\* Frank Burose ist gelernter Landwirt, Dr. Agrarwissenschaften, Geschäftsführer Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft der Kantone TG, SH, SG, AR, ZH.

## 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

## LANDFRAUEN KRÄUTER

### Anhalten – besinnen – aufbrechen

**Fasten ist nichts Neues – früher «fasteten» die Menschen zwangsläufig – sie hatten zu essen, solange ihre Wintervorräte reichten. Dann hiess es den Gürtel enger schnallen, bis die Natur wieder Nahrung bot. Dies hat sich gerade in verschiedenen Religionen und spirituellen Bewegungen ritualisiert. Fasten hilft, den Körper zu reinigen und seelisch zur Ruhe zu kommen.**

«Für mich ist Fasten aber nichts Spirituelles», sagt Marlis Liechti, Kräuterpädagogin aus Thayngen. «Ich sehe es als Neustart für den Körper. Es regt die eigene Selbstheilung an. Wir leben in Zeiten des Überflusses, mit ungesunden Gewohnheiten wie unausgewogener Ernährung, Dauerstress und zu wenig Bewegung.» Fasten, betont Marlis Liechti jedoch, sei etwas für Gesunde, alle anderen sowie auch Schwangere sollten zuerst Rücksprache mit ihrem Arzt oder ihrer Ärztin nehmen. Gefastet werden kann auf ganz verschiedene Weise. Marlis Liechti hat selber zwei Varianten ausprobiert, nämlich das Intervall- und das Buchinger Fasten.

#### Intervallfasten – Essen darf noch sein

Beim Intervallfasten lässt man täglich eine Mahlzeit aus und hält mindestens 16 Stunden Fastenpause ein. Nur dann fängt der Körper an, eigene Fettreserven zu verbrennen. «Ich esse jeweils normale Portionen zum Zmorge und Zmittag. Auch ein Znüni hat Platz und ein Guetsli nach dem Mittagessen. Das Nachtessen lasse ich weg», schildert Marlis Liechti. Dafür trinkt sie umso mehr, Wasser oder Kräutertee. Die ersten zwei Tage seien schwierig auszuhalten, doch dann gewöhne sich der Körper daran, motiviert die Thayngerin. Intervallfasten über längere Zeit kann mithelfen, dass langsam unerwünschte Pfunde verschwinden. «Der Zweck des Fastens ist aber nicht Abnehmen, es ist allenfalls ein Nebeneffekt», betont die Kräuterpädagogin.

#### Buchinger Fasten – flüssig liegt drin

Das gilt auch fürs Fasten nach Dr. Otto Buchinger (Deutschland, 1878–1966). Noch mehr als beim Intervallfasten steht dort die Entschlackung des Körpers im Mittelpunkt. Mindestens fünf und bis zu sieben Tage dauert die Fastenzeit, die man als Gesunde/-r zu Hause gut in Eigenregie durchführen kann.

#### Nichts mehr zu beissen

Anders als beim Intervallfasten gibt es beim Buchinger Fasten nichts mehr zu beissen, nur Gemüsesud aus hochwertigem saisonalem, regionalem Gemüse, stark verdünnten Fruchtsaft sowie stilles Wasser und Kräutertee, und zwar viel davon, mindestens drei Liter pro Tag. Sie spülen im Körper eingelagerte Abfallstoffe aus. Alkohol, Frucht- und Schwarztee sowie auch Kaffee sind ein No-Go. Das spüren Kaffeetrinker zu Beginn des Fastens. Entzugserscheinungen wie Kopfschmerzen können sich einstellen.

Von 100 auf 0 hört man allerdings nicht mit Essen auf. Zwei Entlastungstage bereiten den Körper auf das Fasten vor. Gegessen wird wenig und leichte Kost, Reis, Gemüse, Früchte zum Beispiel. Dann beginnt die eigentliche Fastenzeit. Neben Tee und Wasser gibts zum Zmittag den erwähnten Gemüsesud. «Das Gemüse wird im Wasser ohne die Zugabe von Salz ausgekocht, der Sud davon dann langsam gelöffelt – und genossen», sagt Marlis Liechti. Das Gemüse selbst wird nicht gegessen. Langsam mit Genuss einnehmen, das gehört auch zu den stark verdünnten 3 dl Fruchtsaft, die man am Abend Löffel um Löffel auskosten darf.

#### In der Gruppe fastet sich leichter

Mit dem Buchinger Fasten hat sie ebenfalls Erfahrung und weiss auch hier: «Die ersten Tage sind hart. Fasten in einer Gruppe kann über diese schwierige Zeit hinweghelfen. Denn

alle sitzen im selben Boot. Das Durchhalten lohnt sich aber: Ich habe mich dann voll Energie gefühlt.» Allein mit dem Verzicht auf Esswaren ist es jedoch nicht getan. Am Abend des ersten Fastentags (und allenfalls alle weiteren zwei Tage) wird der Darm mit einem Einlauf oder mittels Glaubersalz entleert.

#### Der Leber bei der Arbeit helfen

Die Leber als Entgiftungsorgan muss beim Fasten ganze Arbeit leisten. Mit Wickeln und Tee lässt sie sich unterstützen. «Für Leberwickel macht man eine Abkochung mit Schafgarbe», leitet die Kräuterpädagogin an. In den Sud wird ein Stück Leintuch oder eine Stoffwindel eingetaucht, diese auf den rechten Oberbauch gelegt und mit einem Frotteetuch bedeckt. Ein Molton, eng um den Körper gewickelt, hält den Wickel an Ort. «Machen Sie den Wickel nach der Einnahme des Gemüsesuds am Mittag und halten Sie 45 bis 60 Minuten Mittagsruhe. Während dieser Zeit kann der Schafgarbenwickel einwirken und die Lebertätigkeit anregen», rät Marlis Liechti.

Auch folgender Entgiftungstees unterstützt die Leber: Für eine Tasse braucht man 1 TL Fenchelsamen und 1 TL Mariendistel Früchte (Apothek). Samen und Früchte werden im Mörser angedrückt und mit 200 ml kochendem Wasser übergossen. Den Tee 10 Minuten ziehen lassen.

#### Bewegen und entspannen

Auch wenn man sich nach einigen Tagen Fasten beschwingt und energiegeladener fühlen kann: Höchstleistungen sollte man nicht anstreben. Doch Bewegung gehört unbedingt dazu, spazieren gehen zum Beispiel oder wandern. Auch geruhiges Arbeiten liegt drin. Bloss Stress nicht – die Fastenzeit soll eine Zeit der Musse und der Besinnung sein.

Entspannt zu geniessen, dabei helfen Ganzkörper- und Fussbäder mit Melisse und Lavendel. «Entspannung ist wichtig, und ebenfalls, sich auf das einzulassen, was mit dem Körper geschieht, was man wahrnimmt und fühlt», hält die Thaynger Kräuterpädagogin fest. «Jeder Mensch reagiert aufs Fasten individuell. Jeder spürt etwas anders, aber jeder spürt etwas.» Selber habe sie schon zweimal eine Woche mit Buchinger Fasten verbracht. Dass beim ersten Mal ein Tennisarm, der sie schon länger quälte, nachher Ruhe gab, hat ihr praktisch gezeigt, dass sich alte «Knöpfe» beim Fasten lösen können. Zudem hat sie an die eine Fastenwoche gleich mehrere Monate Intervallfasten angehängt.

#### Mit einem Apfel fängts wieder an

Und am Ende der Fastenwoche? Am ersten Auftag schneidet man zunächst einen Apfel auf und entdeckt ihn beim Essen gewissermassen neu – nach der Fastenwoche schmeckt alles viel intensiver. Dann baut man langsam wieder mit leichten Nahrungsmitteln auf, so wie man vor dem Fasten den Körper heruntergefahren hat. Und man merkt: Der Hunger ist kleiner geworden und es bleibt das Bedürfnis nach bewusstem Genuss. *sbw*

\* Infoabend von Marlis Liechti zum Gruppenfasten für Gesunde: 20. Januar, 19 Uhr. Anmeldung obligatorisch: 079 566 39 55.



Marlis Liechti gibt auch 2021 wieder Wissen rund um Kräuter weiter.



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Wer jetzt auf Fotovoltaik setzt, kann einen Grundstein für die Zukunft als Energiewirt legen.

## Jetzt Energiewirt werden

**Erneuerbare Energie ist eine Schwerpunktarbeit des Schaffhauser Bauernverbands (SHBV). Das Ressort im Vorstand führt Hansueli Graf. Er präsidiert auch den Verein Landenergie Schaffhausen. Ein Rück- und Ausblick.**

*Schaffhauser Bauer: Hansueli Graf, welche Schwerpunkte setzten Sie 2020 bezüglich erneuerbarer Energien?*



**Hansueli Graf, Referat Erneuerbare Energie SHBV, Präsident Landenergie:** Grundsätzlich ist mir sehr wichtig, dass das gewaltige Potenzial der einheimischen regionalen Energie nun endlich erkannt und besser genutzt wird. Der Bund hat die Fördermassnahmen nochmals aufgestockt, damit die ungeschönten Wartelisten der Vergangenheit angehören. Alle sinnvollen Dächer können nun innert nützlicher Frist von der Einmalvergütung profitieren, und somit werden die Investitionskosten trag- und finanzierbar.

Die starre Kostendeckende Einspeisevergütung (KEV) wurde abgelöst und den Marktverhältnissen angepasst. Das ist langfristig sehr wichtig. So kann die Erzeugung von regionaler Energie wenn möglich dem Verbrauch angepasst werden oder langfristig am Markt ein besserer Preis realisiert werden. Im Fotovoltaik-Bereich werden aktuell vor allem Eigenverbrauchsanlagen mit Einmalvergütung gebaut, die je nach Betriebstyp und Verbrauch sehr wirtschaftlich sind.

#### Was ist nun besser?

Die starre Kostendeckende Einspeisevergütung (KEV) wurde abgelöst und den Marktverhältnissen angepasst. Das ist langfristig sehr wichtig. So kann die Erzeugung von regionaler Energie wenn möglich dem Verbrauch angepasst werden oder langfristig am Markt ein besserer Preis realisiert werden. Im Fotovoltaik-Bereich werden aktuell vor allem Eigenverbrauchsanlagen mit Einmalvergütung gebaut, die je nach Betriebstyp und Verbrauch sehr wirtschaftlich sind.

Auf grossen, optimal gelegenen Dächern ist es geradezu fahrlässig, keine Anlage zu bauen.

Aus diesem Grund hat Landenergie Schaffhausen mit dem Schaffhauser Bauernverband gemeinsam eine Herbst-/Winteraktion gestartet, um den Einstieg für alle zu ermöglichen.

#### Was bietet die Herbst-/Winteraktion den Mitgliedern von Landenergie Schaffhausen sowie des Schaffhauser Bauernverbands?

Eine spezifische Beratung vor Ort der Firma Fleco Power zeigt sehr schnell die Chancen und Möglichkeiten für eine allfällige Eigenverbrauchsanlage auf dem eigenen Betrieb. Die aktuell noch tiefen Strompreise verleiten dazu, jetzt nichts zu unternehmen. Doch das ist eine verpasste Chance. Wir unterstützen alle Interessierten mit einem grosszügigen Beitrag an eine Verbrauchsanalyse oder ein Vorprojekt.

#### Kann der erzeugte Strom nun auch direktvermarktet werden?

Die Einschränkungen, als Eigenverbrauchs-gemeinschaft (ZEV) den produzierten Strom selber vermarkten zu können, wurden etwas gelockert. Ab April letzten Jahres müssen die belie-

feren Parzellen nicht mehr zwingend angrenzend sein. Das eröffnet neue Möglichkeiten, als Energiewirt tätig zu werden.

Der Trend zu den regionalen Produkten ist nicht nur im Bereich Nahrungsmittel stark angestiegen, das gilt ebenso für andere Verbrauchsgüter wie Strom und Wärme.

#### Können Sie diese neue Chance noch etwas detaillierter erläutern?

Diese Möglichkeit, den auf dem eigenen Dach produzierten Strom an die Nachbarn liefern zu können, erhöht den Eigenverbrauchsanteil markant. Somit kann auch eine grössere Anlage wirtschaftlich betrieben werden. Besonders interessant sind neue Gebäude, die noch keinen Netzanschluss haben. Diese können neu erschlossen und mit intelligenter Steuerung ausgerüstet optimal und preiswert versorgt werden.

#### Waren im Jahre 2020 auch Veranstaltungen möglich?

Gerne hätten wir uns einmal mehr an der Frühlingsshow gemeinsam mit dem Schaffhauser Bauernverband präsentiert, denn Sonnenenergie sichtbar und spürbar zu erleben ist besser als jeder Hochglanzprospekt. Die Sonne schenkt uns jährlich pro Quadratmeter Fläche die Energie von etwa 100 Litern Heizöl oder 1000 Fahrkilometern mit einem E-Auto. Das ist doch ein Geschenk des Himmels im wahrsten Sinn des Worts, das wir gerne gezeigt hätten. Doch das war aus bekannten Gründen nicht möglich.

Aber der Biomasse-Fachabend im August in Thayngen war ein Grosse Erfolg mit sehr vielen Interessierten. Einen innovativen Energiebetrieb zu erleben und neue Impulse durch Fachreferate zu erhalten, dieses Ziel haben wir mehrfach erreicht. Wir sahen, dass gereinigtes Altspeiseöl eine sinnvolle geniale Alternative für eine bestehende Ölheizung sein kann und dass das negativ behaftete CO<sub>2</sub> ein grosses Potenzial zur Gewinnung von Methanol haben kann. Ebenso hat die vorhandene Biomasse in Form von Mist und Gülle auf den Höfen ein riesiges Potenzial, das noch viel zu wenig genutzt wird.

#### Was wünschen Sie sich für das Jahr 2021?

Viel Sonne im Herzen und auf dem Dach, damit die vielen neuen PV-Anlagen so richtig optimal arbeiten können. Viel Regen, damit die Natur und die Wasserkraftwerke optimal versorgt werden. Viel Wind, damit es schnell abtrocknet und die Böden optimal bearbeitet werden können und die Windanlagen optimal laufen.

Aus diesen Wünschen sehen wir, dass es verschiedene Puzzleteile braucht, die sich für das Ganze ergänzen müssen. Im Vorwärtsschauen und -gehen öffnen sich die neuen Möglichkeiten. Ich sehe ein geniales Potenzial für etliche Betriebe in der Region, die es zu nutzen gilt. *Red.: sbw*

## SO ISCH ES!

### Resten (fr)essen

Letzte Woche haben wir an dieser Stelle festgestellt, dass Soja zur Nutztierfütterung in der Schweiz fast zur Hälfte zertifiziert aus der EU stammt und auf dem Gesamtmarkt 95% der in die Schweiz importierten Futtersoja aus zertifizierter nachhaltiger Quelle stammt. Doch was fressen Nutztiere sonst noch?

Viele pflanzliche Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung zum Beispiel, von denen die allermeisten kein Mensch essen will – womit Nutztiere wertvolle Nährstoffkreisläufe schliessen und Ungeniesbares für uns Menschen als Nahrung verwertbar machen. Bei der Brotweizenverarbeitung, beim Ölpresen, Brauen, Mosten, bei der Zuckergewinnung etc. bleiben «Reste» übrig, jährlich sind das rund 365 000 t pflanzliche Nebenprodukte. Über das Schweine- und Geflügelmischfutter können 196 000 t verwertet werden – nur von Verarbeitungsresten allein leben können die Tiere nicht. Vor allem bei den Mühlennebenprodukten ist aber auch das Rindvieh gefragt und kriegt die restlichen Tonnagen der «Abfälle» als Kraftfutter. Schweizer Mischfutter besteht damit im Durchschnitt zu 20% aus Nebenprodukten aus der inländischen Lebensmittelgewinnung. Und Nutztiere leisten damit Wertvolles gegen Food Waste. *sbw*

## DAS SCHWARZE BRETT

- **Online-Buureznüni**  
So., 10. Jan., 10.30 bis 12 Uhr.  
Livestream zu «Gott als Partner auf unseren Höfen».  
Gratis Übertragung:  
[www.bauernkonferenz.ch](http://www.bauernkonferenz.ch)
- **Nat. Ackerbautag: Kommt das Steak von morgen vom Acker?**  
Online, 14. Jan., 13.30 bis 16.30 Uhr.  
Chancen und Hürden von pflanzl. Eiweissquellen als Alternative zu tier. Prod. Info, Anm.: bis 11.1. auf [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch).
- **Biolegehennentagung 2021**  
Online, 20. Jan., 8.15 bis 10.20 Uhr.  
Tierschutz, Entwurmung. Infos, Anm.: bis 15.1. [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch)

## ANZEIGE

**BioNaturalis**  
frisch und nachhaltig

Wir sind ein Bio Gemüse- und Ackerbaubetrieb im Zürcher Weinland. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ein/en

### Produktionsleiter/in 50 – 100%

- Ihre Aufgaben:
  - Planung und Koordination der Produktion & Ernte
  - Kulturführung
  - Führen verschiedenster landwirtschaftlichen Maschinen und Traktoren
  - Planung und Einsatz von Pflanzenschutz und Düngung
  - Unterstützung Betriebsleitung

#### Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Gemüse-gärtner, Landwirt oder Gärtner
- Freude am biologischen Anbau von Gemüse und Ackerkulturen
- Selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Belastbar und flexibel
- Kommunikativ und lösungsorientiert

#### Wir bieten:

- Langjährige Anstellung
- Vielseitiges Aufgabengebiet
- Mitwirkung im Betriebsaufbau
- Perspektiven und Entwicklungs-Möglichkeiten
- Zeitgemässe Anstellungs-Bedingungen

Sehen Sie Ihre berufliche Zukunft in diesem Stellenprofil?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

BioNaturalis AG, Andrea Grob, Wieswendi,  
8248 Uhwiesen, 052 646 40 16  
[info@bionaturalis.ch](mailto:info@bionaturalis.ch)

A1506481