

«MIINI MEINIG»

Disziplin

VON VIRGINIA STOLL



Letzten Mittwochmorgen bin ich vom Chläggi Richtung Stadt gefahren und habe auf der grünen Wiese bei Beringen ein paar Leute gesehen, die mit dem

Herantragen von Festzeltgerüsten beschäftigt waren. Ach ja, alles klar, an den kommenden zwei Wochenenden findet das Kantonalturfest statt und es wird Zeit, die Infrastruktur bereitzustellen. Der Bautrupps der Turnerfamilie hat seine Aufgabe hervorragend angepackt, denn bereits am Nachmittag stand da ein riesiges Festzelt. Ob sportlich veranlagt oder nicht, der Besuch des Kantonalturfestes ist ein Muss. Was da präsentiert wird, ist ein Höchstmass an Disziplin, und das fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Ohne Disziplin funktioniert nämlich gar nichts im Leben oder eben nur liederlich. Leider, und das ist nicht nur meine Wahrnehmung, mutiert die Disziplin in unseren Breitengraden zu einem Fremdwort. Heute steht auf allen Ebenen «gshpürschmi-fühlschmi» im Vordergrund, denn «emol dä Tarif durre gäh», das geht gar nicht. Das fängt in der «Gvätterlischuel» an und endet beim Lehrabbruch nach drei Monaten. Wo käme man als TurnerIn hin, wenn man mit dieser Einstellung starten würde? Ebenfalls gross in Mode ist heute das Ausdiskutieren von Problemen, ohne umsetzbare Lösungen zu finden. Das neueste Paradebeispiel ist der Bürgerrat für die Ernährungspolitik der Schweiz. Hundert per Los ausgewählte Personen werden ab Mitte Juni in Olten diskutiert, wie die Ernährungspolitik der Schweiz nachhaltiger und krisenresistenter wird. Organisiert wird der erste nationale Bürgerrat des Landes von der Organisation Ernährungszukunft Schweiz. Knapp 400 000 Franken Staatsgelder fließen in das Projekt, und geplündert werden die Kassen des Bundesamtes für Landwirtschaft mit 200 000 Franken, gefolgt vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen mit 149 000 Franken und dem Bundesamt für Umwelt mit 50 000 Franken. Die Gesamtkosten dieser Plapperrunde belaufen sich übrigens auf 1,5 Millionen Franken. Ein absoluter Wahnsinn, wenn man bedenkt, dass die ETH 2014/2015 eine SES-Studie (Schweizer Ernährungssystem) unter Einbezug verschiedener Interessengruppen entlang der Wertschöpfungskette gemacht hat. Wenn man wirklich etwas für die Ernährungszukunft machen will, dann müsste dieses Geld in die Pflanzenforschung investiert werden, Punkt Schluss.

Von «handglismet» zu professionell

Es riecht herrlich nach Bülletünne in der grossen Küche. Fünf Frauen schnetzeln, schneiden und backen um die Wette. Zwei Hochzeitsgesellschaften und eine Gästeschar sollen rechtzeitig den Apéro der Landfrauen-Gruppe Schaffhausen bekommen. Die Bülletünne ist eines der beliebtesten Produkte dieses Vereins, welcher dieses Jahr zehnjährig ist.

MARIANNE STAMM

Auf einem Holztisch steht noch das Geschirr von einer Einweihungsfeier vom Vortag. Im Ganzen werden über diese zwei Tage Apéro-Häppchen für knapp 400 Gäste zubereitet in der Gastküche vom Biohof Tappolet, Wilchingen.

Es verlangt eine Menge Organisation, damit jeder Kunde genau das bekommt, was bestellt war. Maja Tappolet ist Organisatorin und Mitgründerin des Vereins. «Meine Erfahrung als Hauswirtschaftslehrerin hilft mir beim Vordenken, der Organisation und dem Einteilen», sagt sie.

Nur regional und saisonal

Die Zutaten sollen möglichst alle aus der Region und saisonal sein. Die meisten Produkte kommen aus einem Umkreis von wenigen Kilometern, ein grosser Teil davon ist aus biologischem Anbau. «Es macht Sinn, die Nächsten zu unterstützen», ist Maja Tappolet überzeugt. So ist schnell Hilfe da, wenn ihr noch etwas fehlt. Im Gegenzug verwenden sie auch mal überdimensionale Zwiebeln, die nicht in den Verkauf können, für die Bülletünne.

Nur regionale Produkte zu verwenden heisst oft, Rezepte anzupassen. So kommt statt Crème fraîche Quark aus dem Randenhof, Siblingen, in die Dip-sauce. Rezepte werden laufend neu ausgetüftelt und ausprobiert. An einer Generalversammlung des Vereins gab



BILD ZVG

Die Schaffhauser Landfrauen-Apéros sind bei Hochzeiten beliebt.



BILD MARIANNE STAMM

Die Zutaten für die Landfrauen-Apéros kommen fast alle aus der Region. Erlaubt ist nur, was saisonal ist. Dafür ist es frisch und von höchster Qualität. V. l. Ruth Stoll, Agnes Külling, Tamara Külling, Vreni Gysel und Maja Tappolet.

es einen Aufruf: «Wir haben viele Kartoffeln in unserem Kanton, was können wir daraus machen?» Ein Versuch von rezentem Kartoffelkuchen mit Rosmarin und Käse überzeugt den Gaumen. Er bildet heute die Basis für die Häppchen mit Rüeblischlangen oder Trockenfleisch.

Frisch heisst wenig Abfälle

Die saisonale Auswahl kann herausfordernd sein. Im Winter hat es manchmal nur frische Rüeblis und Chicorée für Dip-Gemüse. Jetzt im Frühsommer schneidet Maja Tappolet Rüeblis, Gurken und Kohlrabi in Stängel für die Gläser mit Kräuterdip. «Bei so frischem Gemüse vom Hof gibt es fast nichts zu rüsten», freut sie sich. Das Gemüse kommt vorwiegend vom Biobetrieb Litihof, Hallau, oder von Webers in Neunkirch.

Kommt eine Anfrage für einen Apéro, schaut Maja Tappolet zuerst, ob sie an diesem Datum genug Frauen zum Mitarbeiten findet. «Wir haben ein Team von 14 Mitarbeiterinnen», erklärt sie. «Die Zusammensetzung ist für jeden Einsatz wieder anders. Es gilt, die Stärken und Schwächen der individuellen Frauen einzuschätzen und zusammenzustellen.»

Trotzdem bilden sie heute ein gut eingespieltes Team. Vreni Gysel schlängelt kunstvoll Rüeblistreifen auf Spiessli. Sie schätzt die Gemeinschaft mit den anderen Frauen. «Man kann «chöögele», lacht die gebürtige Toggenburgerin, was so viel heisst, wie

miteinander schwatzen. Tamara Külling ist schon zehn Jahre dabei. «Es gibt mir finanziell einen Zustupf», erzählt sie. «Ich kann etwas anderes machen als in die Reben und aufs Kartoffelfeld. Die Einsätze sind nicht so fix, ich kann auch mal Nein sagen.» Ruth Stoll kocht gerne und freut sich, immer wieder Neues zu lernen. Sie schätzt es, dass Maja Tappolet möglichst die Arbeit so einteilt, dass die Frauen dann arbeiten können, wenn die Kinder in der Schule sind und die Männer auf dem Feld. Agnes Külling gefällt es, dass sie beim Liefern an Orte kommt und Menschen kennenlernen, die sie sonst nie sehen würde.

Professionell und begehrt

Die Idee von der Apéro-Gruppe entstand vor zehn Jahren, als PREWO (Projekt zur regionalen Entwicklung von Wilchingen, Osterfingen und Trasdadingen) ein Projekt für die Osterfingen Trotte am entwickeln war. Damals fand Käthi Stoll, es könne doch nicht sein, dass die Apéros für Anlässe in der Trotte von ausserhalb der Region kämen. So kam es, dass eine Gruppe Frauen ähnliche Vereine in anderen Kantonen befragte, danach wurde ein Konzept erarbeitet. Der Verein war noch nicht offiziell gegründet, da kamen schon die ersten Anfragen. Zuerst arbeiteten sie in der damals kleinen Backstube auf dem Tappolet-Betrieb. «Wir entwickelten uns von einem «handglismet» Start zu einer professionellen Aufstellung», erzählt Maja

Tappolet. Heute hat der Verein ein eigenes Lager mit einem grossen Geschirr-Inventar. Für das Vorbereiten der Apéros mieten sie die inzwischen erstellte Gastküche der Tappolets.

Heisst regional und saisonal auch gleich teurer? «Ich behaupte nicht», sagt Maja Tappolet. Durch die schlanke Organisation kann der Verein durchaus mit anderen Anbietern mithalten. Die Kunden schätzen das Konzept. Das positive Image der Landfrauen im Allgemeinen gibt sicher das Seine dazu.

KORREKTUR

Praxistag GVS

Im Bericht über den GVS-Praxistag letzte Woche gab es einige Fehler in Bezug auf die Informationen von Lena Heinzer, Landwirtschaftsamt Schaffhausen. Hier die korrigierte Version:

Lena Heinzer erinnert nochmals an die Bekämpfungsschwelle für Rapsglanzkäfer, welche bereits letztes Jahr erhöht wurde auf sechs bis zehn Käfer pro Pflanze je nach Entwicklungsstadium. Beim Zuckerrübenerrdfloh müssen mindestens 50 Prozent der Pflanzen im Keimblattstadium mit Schabstellen versehen sein. Sobald die ersten echten Blätter vorhanden sind, sind es 80 Prozent. Zahlreiche Wirkstoffe, darunter alle Pyrethroide und einige Bodenherbizide im Mais und Raps, sind im indirekten Gegenvorschlag zur Trinkwasserinitiative (Pa Iv) für den Einsatz im ÖLN ab 2023 als verboten aufgelistet. «Die Auswirkungen der Pyrethroide auf die Gewässer haben wir alle wirklich unterschätzt.» Ab 2024 müssen bei jeder Pflanzenschutzmittelanwendung Auflagen gegen Abdrift und Abschwemmung eingehalten werden. Das Risiko der Abschwemmung muss zusätzlich auch bei einem Gefälle in Richtung entwässerte Strassen und Wege vermindert werden, nicht nur in Richtung Gewässer.

Impressum

«Schaffhauser Bauer»

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

Erscheint jeden Donnerstag

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

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

DAS SCHWARZE BRETT

■ 30 Jahre Maschinen- und Betriebshilfsring Schaffhausen.

Sa., 11. Juni, ab 11.30 Apéro, Mittagessen mit Spanferkel, musikalische Unterhaltung. Rest. Eschheimental, Schaffhausen
Anmeldung: mbr@shbauern.ch, Tel. Nr. 052 654 00 60

■ Tag der offenen Stalltüren

So., 12. Juni, in der ganzen Schweiz.
Betriebe Kanton Schaffhausen:
> Lohnbetrieb Hansjörg Brüttsch, Vor der Brugg 143, 8262 Ramsen.

Wir feiern zudem 70 Jahre Lohnbetrieb Brüttsch!
www.brüttsch-lohnbetrieb.ch
> Hof Thomas Disch, Freudental 2, Schaffhausen. www.freudental.ch. Siehe Artikel nächste Seite.

■ Traubenblütenfest/offene Rüblihüüli im Chläggi,

Schaffhausen und Stein am Rhein. Weindegustationen, Pferdefuhrwerke, Musik, Festzelt und mehr
Sa. u. So., 18.-19. Juni
Sa., ab 21.45 in Hallau -

«Rebberg in Flammen» mit Finnenkerzen. Mehr Informationen unter www.blauburgunderland.ch

■ Nööch Draa - d Schaffhauser Puure informiert.

Hof- und Flurbegleitungen mit sechs Posten und anschliessender Traktorfahrt. Festwirtschaft mit regionalen Leckereien, Informationsstand.
So., 26. Juni, 11-18 Uhr
Familien Güntert und Kramer
Alte Schaffhauserstr. 2
8238 Büssingen.

LANDRAUEN-SEITE

Steine, Geröll und Lebensfragen



«Ich sollte schon lange meine Mutter anrufen, aber ich komme einfach nicht dazu!» – «Velofahren? Dafür habe ich keine Zeit!» – «Meine Kinder betteln, ich solle mit ihnen basteln. Ich muss putzen und kochen... ich bin immer im Stress». So oder ähnlich klagten viele unserer Mitmenschen. Sie fühlen sich oft fremdbestimmt. Eine einfache Methode könnte da etwas Abhilfe schaffen.

Man braucht ein grosses Gefäss. Dazu einen Haufen grosse Steine – genug, um das Gefäss zu füllen. Dazu ein zweiter Haufen kleinere Steine, Geröll, auch genug für das Gefäss. Man füllt das Gefäss mit dem Geröll. Was ist mit den grossen Steinen? Die haben keinen Platz mehr.

Jetzt wird die Übung umgekehrt, das Gefäss wird zuerst mit den grossen Steinen gefüllt, dann noch mit Geröll, bis das Gefäss voll ist. So haben die Grossen Platz und daneben noch erstaunlich viel Kleines.

Steine von Geröll unterscheiden

Die grossen Steine repräsentieren die wichtigen Prioritäten im Leben, die kleineren die weniger wichtigen oder die Nebensächlichkeiten. Was zu welcher Gruppe gehört, muss jeder Mensch für sich entscheiden. Wer sich nicht klarmacht, was wirklich wichtig ist, und das nicht einplant – zum Beispiel in die Agenda –, wird am Ende des Tages frustriert sein, weil der ganze Tag mit «Geröll» gefüllt war. Es braucht Zeit, Disziplin und ein wenig Übung, um das Einfüllen in das «Gefäss» so zu gestalten, dass die grossen Steine wirklich alle ihren Platz haben.

Was ist wirklich wichtig

Was repräsentieren die grossen Steine? Einige Antworten kommen schnell. Meist sind es Beziehungen, zum Partner, den Kindern, Freunden. Für Erwerbstätige hat es zudem mit der Arbeit zu tun. Was heisst es für den heutigen Tag, wenn ein Stein den Namen vom Partner hat? Es kann so wenig sein, wie den Partner wahrzunehmen, ihn oder sie wirklich anzuschauen, anzulächeln bei der Begegnung. Vielleicht heisst es, eine halbe Stunde oder eine Stunde Zeit in

der Agenda einzuplanen. Eine Frau rief mal im Geschäft ihres viel beschäftigten Partners an und bat seine Sekretärin um einen Termin mit ihm.

Das Telefon mit der Mutter planen

Hilfreich ist, sich hinzusetzen, ohne Handy oder andere Störungen. Sich Zeit nehmen und Prioritäten bestimmen. Was sind die Rollen, die wir einnehmen? Wie möchten wir diese ausfüllen? Nicht, wie füllen wir sie nicht aus oder wie wir keine Zeit dafür haben. Was sind die fünf Top-Prioritäten? Diese mal in den Terminkalender einplanen. Das Telefon mit der Mutter. Eine Bastelstunde mit den Kindern. Diese Termine auch ernst nehmen. Das schlechte Gewissen zehrt nämlich an den Kräften. Die Freude am Telefon oder Spiel beflügelt.

Einmal aufschreiben, was man in der letzten Woche alles getan hat. Wo machen wir überall mit? Wie viel davon ist wirklich wichtig? Was macht in zwei Wochen noch einen Unterschied? Könnte einiges delegiert werden? Anderes getan oder gar nicht getan werden? Muss alles perfekt sein oder geht es mit weniger?

Wir können nicht allen alles sein

Alle um uns herum wollen etwas von uns – die Familie, die Arbeitsstelle, die Schule, die Freunde, die Vereine. Sie wollen oft mehr, als wir Kapazitäten haben. Wollen wir produktive, ausgefüllte und ausgeglichene Menschen sein, müssen wir lernen zu unterscheiden zwischen den grossen Steinen und dem Geröll. Dann sind wir fähiger zu entscheiden, was jetzt dran ist. Das kann ein Arbeitsprojekt sein, der Wäscheberg oder ein Schwatz mit dem Nachbarn.

Damit die guten Vorsätze nicht gleich untergehen, kann es hilfreich sein, eine halbe Stunde für die Wochenplanung zu nehmen und täglich zehn Minuten für die Tagesplanung. Es tönt einfach. Nur, das Ausführen... Unsere Gesundheit und unsere Mitmenschen werden uns danken.

Diese Übung könnte man wirklich durchführen mit einem grossen durchsichtigen Gefäss. Dieses auf den Küchentisch oder Bürotisch stellen. Die grossen Steine könnte man sogar anschreiben. Welche müssen rein, welche nicht? Das Gefäss ist nicht statisch, das Leben ändert sich immer wieder.

Marianne Stamm

TAG DER OFFENE HOFTÜR

Bauernhöfe laden zum Besuch ein

Am nächsten Sonntag, 12. Juni, laden zwei Schaffhauser Bauernhöfe die Bevölkerung ein, bei ihnen zu erleben, wie es so lebt und geht auf einem Bauernhof. Diese Betriebe sind in der Struktur und Zielsetzung sehr verschieden.

Das Beste ist, beide Betriebe zu besuchen und die Diversität unserer Schaffhauser Landwirtschaft zu erleben. Es ist die Gelegenheit, Fragen zu stellen, die beschäftigen, oder einfach die Zeit auf einem Bauernhof zu geniessen. Natürlich bei Getränk und feinem Essen.

Kein gewöhnlicher Bauernbetrieb

Der Bauernhof von Thomas Disch ist ein Ökobetrieb, welcher nicht auf einen Profit zielt und auf dem keine Maschine zu finden ist. Die Hühner geniessen freien Lauf auf dem ganzen Betrieb. Die wenigen Schweine leben unter den Bäumen.

«Wir sind ein Bauernhof für die Region und möchten den Menschen Alternativen anbieten.» Genügsamkeit, Achtsamkeit der Natur gegenüber, der nachhaltige Anbau und das Konservieren der eigenen Nahrungsmittel stehen im Fokus. Thomas Disch möchte zeigen, dass es eine andere Art zu leben gibt ausser Konsum und Schnellkost. Sein Hof soll ein Ort der Begegnung und des Lernens sein. Ihm liegen besonders die Kinder am Herzen. Diese sind die nächste Generation unserer Kunden.

Genossenschaftliches Gartenprojekt

«Ich möchte den Besuchern das genossenschaftliche Gartenprojekt vorstellen und zeigen, dass ein Garten ohne Krampf möglich ist.» Menschen sollen ihre eigene Nahrung anbauen können. Der Hof ist nahe an Schaffhausen, dennoch idyllisch zwischen Wald und Wiesen eingebettet. Disch möchte zeigen, dass Garten auch Freizeit ist.

Besucher dürfen die Tiere streicheln, in den Stall laufen, die kleinen Bibeli bestaunen, den Permakulturgarten kennenlernen. Thomas Disch beantwortet gerne alle Fragen. Sitzecken laden zum Verweilen, Entspannen und Diskutieren ein. Wer gerne etwas essen möchte, sollte sich im Voraus anmelden. Disch kocht gerne et-



Thomas Disch freut sich, Besucher in seinem Garten zu empfangen.



BILDER MARIANNE STAMM

Technik, früher bis heute, ist zu sehen bei Familie Brüttsch in Ramsen.

was nach Wunsch. Selbstverständlich möglichst vom Eigenanbau. Anmeldung bei Tel. Nr. 079 244 29 85 oder E-Mail: info@freudental.ch

70 Jahre Brüttsch-Lohnunternehmen

Bei Familie Hansjörg und Barbara Brüttsch in Ramsen steht der Tag unter dem Motto: Technik früher bis heute. Vor 70 Jahren startete Grossvater Hans das Lohnunternehmen. Auf Informationstafeln können die Besucher die Geschichte erfahren. Einige der alten Fahrzeuge sind ausgestellt sowie die neuere Technik, damit die Besucher den Strukturwandel mitverfolgen können. «Interessant ist, wie die älteren Menschen darüber erzählen können», sagt Hansjörg Brüttsch. «Es weckt das Verständnis von beiden Seiten, wie es war und wie es ist.»

Nebst dem Lohnbetrieb betreibt Familie Brüttsch konventionellen Ackerbau, dazu Pouletmast. Für Fragen steht die Betriebsleiterfamilie mit dem Team Rede und Antwort.

Ziegen werden als Hobby gehalten. Barbara Brüttsch hat auch einige Hühner. Deren Paten dürfen jeden Samstag die Eier im Hofladen «dihom-dihei» abholen. «Bei uns in Ramsen sagt man «dihom», im Sternenberg, wo Barbara aufgewachsen ist, «dihei», erklärt Hansjörg Brüttsch. Im Laden gibt es Produkte vom eigenen Betrieb, von Betrieben aus Ramsen und Sternenberg. Glacé, Meringue, Nudeln, Dörrfrüchte, Milchprodukte, Fleisch, Hanfprodukte... die Auswahl ist gross.

berg. Glacé, Meringue, Nudeln, Dörrfrüchte, Milchprodukte, Fleisch, Hanfprodukte... die Auswahl ist gross.

Die Landwirtschaft verstehen

Der Sonntag soll dem Kunden und Besucher gewidmet sein. Sie sollen erleben können, was in der Landwirtschaft abläuft, und den Strukturwandel verstehen lernen. Die Landwirtschaft stehe immer im Fokus der Öffentlichkeit. «Wenn wir auf die Leute zugehen, sie informieren und aufklären, wie und was wir machen, ist das Verständnis viel grösser», sagt Hansjörg Brüttsch. «Wenn sie verstehen, um was es geht, können sie auch teilnehmen an dem, was wir machen.»

Auf den Konsument eingehen

Es soll ein Tag sein, an dem die Besucher auch ihre Anliegen der Familie Brüttsch bringen können. «Wenn wir merken, was der Konsument möchte, können wir auch darauf reagieren», stellt Brüttsch fest.

Für den Brunch von 9.30 bis 12 Uhr ist eine Anmeldung erforderlich. Für den restlichen Festbetrieb muss man sich nicht anmelden. Gudli wird musizieren, es gibt einen Kinderspielplatz, die Maschinenausstellung und einen Wettbewerb. Anmeldung bei Tel.-Nr. 052 743 16 01/079 389 05 51 oder E-Mail: info@bruetsch-lohnbetrieb.ch

Marianne Stamm

DELEGIERTENVERSAMMLUNG GVS

Ein herausforderndes Geschäftsjahr schliesst erfolgreich ab

Es gab reichlich Grund, mit einem Glas Pinot Blanc Goldsiegel anzustossen. Der Landwirtschaftliche Genossenschaftsverband Schaffhausen (GVS) hat das Jahr 2021 mit einem schönen Gewinn abgeschlossen. Die Delegiertenversammlung mit Gästen fand am 31. Mai im Pavillon im Park statt

Geschäftsführer Ugo Tosoni wusste, wem der Dank für das gute Jahr gebührt: «Danke für eure Treue und das Vertrauen in den GVS», sagte er den Anwesenden. Beim Erläutern des Geschäftsberichtes betonte er immer wieder die grosse und ausserordentliche Leistung, welche die Mitarbeitenden in allen Sparten vom GVS erbracht haben. «Der grösste Dank geht an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!»

Eigenkapital deutlich verbessert

Tosoni strahlte, als er die Zahlen vorstellte. Mit einem Jahresgewinn von 1,38 Millionen Franken hat der Genossenschaftsverband Schaffhausen leicht besser abgeschlossen als im Vorjahr. Mit einem konsolidierten Umsatz von 256 Millionen Franken und einem Gewinn von fast 5 Millionen Franken hat sich das Eigenkapital deutlich auf über

46 Prozent verbessert. Trotz schwierigem Umfeld hat die GVS Landi AG mit der Nähe zu den Schaffhauser Landwirten ein gutes Resultat erzielt. Die Weinkellerei GVS Schachenmann AG hat ein ganz schwieriges Jahr hinter sich. Die Gastronomiebetriebe waren 2021 über fünf Monate geschlossen. Hinzu kam eine sehr kleine Traubenernte, welche sich auch im laufenden Geschäftsjahr auswirken wird. Die GVS Agrar AG hat sich sehr gut auf dem Schweizer Landmaschinenmarkt behaupten können und im Traktorenmarkt erneut die Marktführerschaft erreicht.

Antrag wird abgelehnt

Zwei Anträge aus der Versammlung, die Verzinsung der Anteilscheine auf 15 beziehungsweise 10 Prozent zu erhöhen, wurden abgelehnt. Die Jahresrechnung und die Verwendung des Bilanzgewinnes wurden wie vorgeschlagen genehmigt. Ein weiterer Antrag, dass die Gebühren für das Maschinenvermietungsprogramm WyBy vom GVS übernommen werden, wurde ebenfalls abgelehnt. «Irgendwie müssen wir wieder spüren, dass der GVS uns gehört und die Basis mehr am Gewinn beteiligt wird», betonte Jakob Spörndli. Der Vorstand nahm die Anliegen der Versamm-



BILD MARIANNE STAMM

Gute Arbeit geleistet. Vorstandsmitglieder Cyril Tappolet, Stefan Düllli und Roland Ochsner stossen mit Geschäftsführer Ugo Tosoni, zweiter v. r., an.

lung zur Kenntnis und wird die Themen auf der nächsten DV aufarbeiten.

Neben den statutarischen Geschäften gab es einen Antrag über 1,3 Millionen Franken für die Modernisierung und den Umbau des bestehenden Aldi-Ladens bei der Landi Herblingen. Der Antrag wurde von der Delegiertenversammlung einstimmig genehmigt. Wei-

ter informierte der GVS-Präsident Cyril Tappolet, dass die Arbeiten an der Getreidesammelstelle in Gächlingen wegen explodierender Stahlpreise und Lieferunsicherheiten um ein Jahr verschoben wurden.

Es gab einige Verabschiedungen: Hans Schwaninger, ehemaliger Präsident der LG Guntmadingen, Ernst Hübscher,

ehemaliger Geschäftsführer der Landi Thayngen; Hanspeter Kern, ehemaliger GVS-Präsident; Joseph Müller, ehemaliges Mitglied der GVS-Verwaltung und Christoph Brüttsch, ehemaliger Präsident der Landi Thayngen. «Mit viel Einsatz haben diese Männer viel geleistet, mitgestaltet und geholfen, dass der GVS heute da ist, was er ist!», lobte der Präsident.

Für die Bauern da sein

Zudem informiert Tappolet, dass die Nachfolgeregelung für Geschäftsführer Ugo Tosoni nach Plan laufe. Ein weiterer Punkt für die Verwaltung sei die Auseinandersetzung mit dem Genossenschaftsgedanken – weiterhin ein Unternehmen für die Schaffhauser Bauern zu sein und zu bleiben.

Am Ende der Versammlung wurde ein Video zum Leuchtturmprojekt Stokarberg gezeigt. Dieser Rebbeg in der Stadtmitte wird ein Versuchsrebbeg für Weine mit bester Ökobilanz unter Beizug der Digitalisierung, von Innovationen, Forschungsarbeiten und Anbauversuchen. Das sieht vielversprechend aus.

Ein leckeres Nachtessen mit ausserlesenen GVS-Weinen rundete den Abend ab. Marianne Stamm