

«MIINI MEINIG»

Kann das sein?

VON MARIANNE STAMM



Die täglichen Nachrichten können einen manchmal ganz schön auf Hochtouren bringen. Wie heute ein Artikel vom Landwirtschaftlichen Informations-

dienst (LID), übernommen aus der Konsumentenzeitschrift «K-Tipp». Dort wird behauptet, dass der Detailhandel in der Schweiz jährlich um die 5000 Tonnen Frischfleisch in die Biogasanlagen sendet. Genug, um den durchschnittlichen Fleischverbrauch von 100 000 Schweizern zu decken. 3.70 Franken koste ein Kilogramm Fleisch den Steuerzahler, durch Subventionen; die Detailhändler werfen also 18 Millionen Franken Steuergelder pro Jahr weg. Die CO₂-Belastung dieser Produktion gleiche 4000 Autos, welche die Erde je einmal umrunden. Krass. Das sei Fleisch, bei dem das Datum abgelaufen ist und am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden darf. Das Lebensmittelgesetz erlaube es aber, dies einzufrieren und weitere 90 Tage an Konsumenten zu verkaufen. Würden wir zu Hause auch so machen, hoffe ich mindestens. Ja, da war ich recht empört. Die Detailhändler Coop und Migros kommen hier dran. Warum frieren sie das Fleisch nicht ein? Laut Bericht sagten Coop-Vertreter, sie könnten «die Vorgaben zur vollständigen Gewährleistung der Kühlkette nicht umsetzen». Die Migros sage nur, die Planung von Frischfleisch stelle eine Herausforderung dar, besonders in der Grillsaison. Beide Detailhändler unterschrieben einen Aktionsplan des Bundes, Lebensmittelvernichtung bis um das Jahr 2030 um 50 Prozent zu senken. Es braucht sicher etwas an Organisation und Kühlraum, um mit diesem Fleisch verantwortungsvoll umzugehen. Das geschieht nicht von einem Tag auf den anderen. Um wirklich zu verstehen, was da läuft, müsste ich zum Beispiel in meiner Coop-Filiale fragen: Wie geht das mit dem Frischfleisch, das ihr nicht verkaufen könnt? Oder das Coop-Management: Was macht ihr, um euch da zu verbessern? Dem gleichen Verein – Vision Landwirtschaft –, dem die Studie mit den oben angegebenen Zahlen zugeschrieben wird, gehen die neuen Verordnungen für Pflanzenschutzmittel in der Landwirtschaft viel zu wenig weit. Den Bauern sind sie hingegen eine neue Bürde, die zu schnell geht. Ich kann oft für beide Seiten Verständnis aufbringen. Bei der Frischfleischgeschichte bin ich Konsument und ehemalige Bäuerin. Und da bin ich halt immer noch empört. Der Bauer produziert mit viel Aufwand, Sorgfalt und Wissen Fleisch mit Futtermitteln, die teuer produziert werden. Und es wird einfach weggeworfen. Soll das jemand verstehen, Zahlen hin oder her.

«Das sollten mehr Menschen sehen»

Die Menschen auf die Bauernhöfe bringen, ihnen zeigen wie und wo ihre Nahrungsmittel produziert werden, Dialoge entfachen zwischen Konsument und Produzent. Dies waren die Ziele vom Tag der offenen Hofstürze, welcher letzten Sonntag schweizweit auf über 90 Bauernbetrieben stattfand.

VON MARIANNE STAMM

Im Schaffhauserland luden drei Betriebe die Bevölkerung ein, bei Getränk und feinem Essen ihren Hof mit Mensch und Tier kennen zu lernen. Dabei konnte erlebt werden wie 10 000 Legehühner oder 20 gehalten werden. Auf einem Betrieb stand eine Reihe leistungsstarker Maschinen. Auf einem anderen waren keine vorhanden.

Chickens Nuggets in Wilchingen

Katharina und Jakob Haas mit Familie und Team warteten schon am 4. Juni auf ihre Gäste. 5000 Legehühner scharren emsig in der Holzrinde im Laufhof, badeten im Sand oder ruhten unter den Büschen und dem alten Wagen. Oder im Stall. Hühner seien lichtempfindlich und suchen den Schatten, wenn die Sonne am höchsten sei, lernten die Besucher auf dem Stallrundgang, der jede halbe Stunde angeboten wurde. Diese staunten, was es alles braucht, bis ein Ei in der Kartonschachtel liegt. Auch bei 10 000 Hühnern gibt es noch viel Handarbeit. Etwa das Aussortieren der weissen und braunen Eier der gemischten Herde. Vieles geschieht automatisch mit der Fütterung. Aber nichts ersetzt das menschliche Auge. Gibt es Probleme bei den Tieren? Lläuft das Wasser noch bei jedem Trinknippel?

«Es ist interessant zu sehen, wie Familie Haas das macht. Es ist alles sehr sauber. Der Betrieb ist gross, mit den vielen Hühnern, aber diese können raus, haben einen Wintergarten, Platz zum Spielen», sagte eine Kundin.



BILD MARIANNE STAMM

Technik heute: Ilja und Neo finden diese zwei Traktoren die besten an der Ausstellung in Ramsen.

Sie wollte mal sehen woher ihre Eier kommen. Die Chickens Nuggets von Legehühnerfleisch fand sie erstaunlich zart und fein. Ein anderer Besucher meinte: «Diese Hühner sehen glücklich aus. In der Schweiz haben wir halt Vorschriften, das ist auch gut so.»

Katharina Haas und ihr Team empfanden den Tag als sehr bereichernd. «Die Besucher waren sehr interessiert. Viele Bekannte oder auch neue Gesichter durften begrüsst werden und es entstanden gute Gespräche.»

Brunch in Ramsen

Der grösste Aufmarsch gab es in Ramsen. Hier wurde das 70-Jahr-Jubiläum vom Lohnunternehmen Brüttsch gefeiert, unter dem Motto «Technik: früher bis heute». Barbara und Hansjörg Brüttsch und Team eröffneten den Tag mit einem reichhaltigen Bauernbrunch. In der Festhalle sorgte Musiker Gudli für gute Stimmung. Mädchen und Jungs pedalteten um die Wette durch den Parcours mit Kindertraktoren. «Wir waren positiv überrascht, wir

hatten nicht mit so viel Interesse gerechnet», freut sich Hansjörg Brüttsch.

«Der Wettbewerb war toll, da musste man die Maschinen kennen lernen um die Antworten zu finden», fand ein Besucher. Teilnehmer lernten, dass es für Sonnenblumen ein anderes Mähwerk braucht als für den Weizen. Dass der antike Mähdrescher Europa den Jahrgang 1963 hat. Dass es sogar eine Maschine gibt, die Steine auflieft. Zu der Frage wie viele Sonnenblumenkernen sind im Glas – es waren genau 2500, der Grossvater habe sie gezählt, sagt Hansjörg Brüttsch. Resultate zum Wettbewerb werden in Kürze auf der Homepage zu finden sein.

Ein Paar aus Zürich war beeindruckt von der Grösse der Maschinen und deren Leistung. Die Frau bedachte, «Ein kleines Tier hätte wenig Chance vor den grossen Maschinen, wenn keine Drohne zum aufscheuchen eingesetzt würde.»

«Das sollten viel mehr Menschen sehen, welche nichts vom Bauernsein verstehen und nicht wissen woher ihr

Essen kommt», meinte ein Besucher, der auf einem Bauernhof aufwuchs.

Zum Kaffee im Freudental

Im Freudental sah es eher wie eine Sonntageinladung aus. Thomas Disch referierte auf dem Sitzplatz vor dem Hühnerstall. Die Besucher sassen im Kreis und lauschten gespannt seinen Erzählungen aus dem Alltag mit den Tieren und dem Garten auf dem kleinen Hof. Das Krähen der Hähne oder das schrille Rufen der Perlhühner, die er züchtet, wetteifern um die Ohren der Zuhörer.

Hier ging es nicht um leistungsstarke Maschinen oder viele Tiere, sondern um eine möglichst ökologische und nachhaltige Landwirtschaft, im Genossenschaftssinn. Das Ziel ist nicht Profit, sondern dass man davon leben kann. Disch träumt davon, dass in der Zukunft 100 Prozent vom Lebensbedarf auf dem Hof bezogen werden kann, inklusiv Waschmittel und Kosmetik. Natürlich braucht es dazu die Produkte von anderen Betrieben aus der Region.

«Die Idee des Gartenabo ist super, miteinander etwas Regionales machen», sagte ein beeindruckter Besucher, «Ich bin froh, dass es in unserer Region so etwas gibt.»

«Mir gefiel die ganzheitliche Betrachtungsweise und die Produktionsmethoden von Disch», sagte ein Vater, der mit seiner Familie den Sonntagsausflug auf den Hof machte. «Das Ganze hat uns angeleitet, mehr nachzudenken und beim regionalen Bauer einzukaufen.»

Zum Kaffee gab es selbstgemachtes Himbeer- und Heidelbeersorbet, «Foodwaste» von der RestEssBar in Schaffhausen. «Ich war überrascht wie viele Menschen gekommen sind. Es war ein Tag mit vielen interessierten Menschen, welche einen Wandel in der Landwirtschaft und im Konsum nicht abgeneigt sind», freut sich Disch. «Für mich war der Tag ein voller Erfolg.» Die Familien Brüttsch und Haas stimmen dem voll zu.



BILD MARIANNE STAMM

Adrian Haas, Wilchingen, war mit der Betreuung vom Kinderprogramm beschäftigt. Dazu gehörte das Vorstellen der Ziegen.



BILD MARIANNE STAMM

Im Freudental bei Thomas Disch. Vorne der Permakulturgarten, bedeckt mit Stroh, um die Feuchtigkeit zu erhalten.

DAS SCHWARZE BRETT

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
sanna.buehler@gmail.com
www.schaffhauserbauer.ch

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

- **Traubenblütenfest/offene Rähhüüsl** im Chläggi, Schaffhausen und Stein am Rhein. Weindegustationen, Pferdefuhrwerke, Musik, Festzelt und mehr Sa. u. So., 18–19 Juni Sa. ab 21.45 Uhr in Hallau – «Rebberg in Flammen» mit Finnenkerzen. Mehr Informationen unter www.blauburgunderland.ch
- **25 Jahre Hopfentropfen: Bier und Hopfenfest** mit Hopfenbar,

Livemusik, Festbetrieb und Führungen im Hopfengarten. Sa., 18. Juni 11 Uhr bis Freinacht So., 19. Juni 11–18 Uhr Kollbrunn 422, Unterstammheim www.hopfentropfen.ch/hopfenfest

- **Sommer-Flurgang, Swiss Future Farm** Infos zu ÖLN Massnahmen «Getreide in weiter Reihe», Einsatz von Robotik u. Drohnen, Anbau von Weisshafer. Mi., 22. Juni, 19.15 Uhr

Keine Anmeldung nötig Tänikon 1, Ettenhausen www.swissfuturefarm.ch

- **«Nööch Draa - d'Schaffhauser Puure informiert.»** Hof- und Flurbegleitungen mit sechs Posten und anschliessender Traktorfahrt. Festwirtschaft, Informationsstand. So., 26. Juni, 2022. 11–18 Uhr Familien Kramer und Güntert Alte Schaffhauserstr. 2 8238 Büssingen

- **Rebbegehung mit Schwerpunkt Pflanzenschutz: neue Strategien**, Do., 30. Juni, 19.00 Uhr Rebstation Divino, Bergstr. 32, Hallau

- **Infoanlass «Absenckpfad»**. Infos zu den neuen Massnahmen Pflanzenbau, Nutztierhaltung u. Programm Anmeldung Di., 12. Juli, Schaffhausen Merkt euch das Datum, mehr Infos kommen!

LANDFRAUEN REISE

Geheimnisse der Innerschweiz

Am wunderschönen Morgen des 21. September 2021 startete eine muntere Schar von Landfrauen der hier erwähnten Gemeinden zu einem Tagesausflug in die Innerschweiz. Bericht von der Vereinsreise der Landfrauen Lohn-Stetten-Büttenhardt und Merishausen.

Das ursprüngliche Programm musste aufgrund einer Absage etwas angepasst werden. So war denn unser erstes Ziel das Städtchen Willisau. Ein malerisches Bijou mit einer grossen, breiten Hauptgasse. Ziel war aber nicht das Städtchen selbst, sondern die Produktionsstätte der Firma Hug, welche die schweizweit bekannten Willisauer Ringli herstellt. Das Rezept für dieses Guetzi gibt es seit rund 170 Jahren. Es besteht aus Mehl, Zucker und Honig. Die weiteren Zutaten sind geheim! Es soll sich aber um ätherische Öle aus Zitronen- und Orangenschalen handeln. Die Willisauer Ringli dürfen übrigens gemäss einem Gerichtsbeschluss aus den 1940er-Jahren nur in Willisau hergestellt werden. Die Landfrauen konnten sich im fabrikeigenen Laden mit dem Gebäck nach Belieben eindecken.

Nach diesem ersten Zwischenhalt war es schon Zeit für das Mittagessen, welches wir in der Besenbeiz Kollerhus in Schenkon mit herrlichem Blick auf den Sempachersee und das Luzerner Hinterland einnehmen durften.

Seidenraupen-Zucht

Nach dem feinen Mittagessen führte uns der Car weiter nach Menznau zur Familie Spengeler. Diese Familie hat seit zwölf Jahren einen speziellen Betriebszweig aufgebaut, nämlich die

Zucht von Seidenraupen. Die Führung durch die Raupenzucht wurde durch Brigitte Spengeler selbst durchgeführt. Zuerst wurde die Produktion besichtigt, danach erklärte die Betriebsinhaberin in einem kurzen Vortrag viel Wissenswertes rund um die Seidenherstellung. Hier einige der Kennzahlen zum Betrieb der Familie Spengeler: 25 000 Seidenraupen, 700 Maulbeerbäume als Futtermittel. Frisch geschlüpfte Räumchen sind 2 mm gross, nach nur einem Monat sind sie durch die ungeheure Fresslust auf 9 bis 10 cm angewachsen. Daraus entsteht der Kokon, aus welchem der Seidenfaden entsteht. Dieser produziert 0,30 bis 0,35 Gramm Seide. Davon kann ein Stück Seide von 2,5 x 2,5 cm Grösse hergestellt werden.

Sehenswertes Bremgarten

Mit diesen interessanten Eindrücken von einem besonderen Betriebszweig der Schweizer Landwirtschaft traten wir die Heimreise an. Diese wurde durch einen Abstecher und Rundgang durch das ebenfalls sehenswerte Aargauer Städtchen Bremgarten abgerundet.

Überraschendes Festmahl

Ein letzter Höhepunkt wartete auf die Teilnehmerinnen dann auf der restlichen Heimreise im Car. Die Organisatorin Nicole Bernhard, Büttenhardt hatte als Nachtessen für jede Landfrau ein kaltes Plättli sowie ein selbstgemachtes Birchermüesli zubereitet und zum Abschluss noch ein feines Stück Kuchen. Was war das für eine Überraschung und ein Festmahl. Ganz herzlichen Dank an die Organisatorin für diesen tollen Tag. *Bettina Mächler*



BILD STEPHANIE BRÜTSCH

Vom Kokon einer Seidenraupe entsteht ein Stück Seide von 2,5 x 2,5 cm Grösse.

MASCHINEN- UND BETRIEBSHILFSRING SCHAFFHAUSEN

Kosten senken durch das Miteinander

Am vergangenen Samstag haben die Mitglieder des Maschinen-Betriebshilfsrings Region Schaffhausen (MBR SH) im Eschheimertal deren 30-jähriges Bestehen gefeiert.

Es sind durchaus 30 bewegte Vereinsjahre gewesen, welche am vergangenen Samstag am Jubiläum des Maschinen-Betriebshilfsring Region Schaffhausen (MBRSH) im Mittelpunkt standen. Für Geschäftsführer Stefan Kressibucher begann der Jubiläumstag bereits morgens um sechs Uhr, damit das Schwein am Spieß vor dem Restaurant Eschheimertal bis zum Mittagessen garen konnte. Erst am späteren Vormittag trafen dann die Mitglieder ein, unter ihnen auch viele ehemalige Vorstandsmitglieder, um den gegenseitigen Austausch zu pflegen. «Wir haben bewusst das Eschheimertal für unser Jubiläum gewählt, weil es mitten im Kanton Schaffhausen liegt», hielt Präsident David Fuchs bei seiner Begrüssung fest. Damit lag er nicht daneben. Nur wenige Hundert Meter vom Tagungsort entfernt steht der Stein, welcher den Mittelpunkt des Kantons Schaffhausen zeigt.

Starker technischer Wandel

Nebst den aktuellen Herausforderungen der angespannten globalen Versorgungssicherheit bei den Nahrungsmitteln sind auch viele Erinnerungen aus den vergangenen 30 Jahren ausgetauscht worden. In dieser Zeit hat sich der starke technische Wandel in der Landtechnik bemerkbar gemacht. Die Maschinen und Traktoren sind grösser, moderner und vielfach auch leistungsfähiger geworden.

Heute ist der MBR SH mit seinen etwas über 200 Mitgliedern über die Kantonsgrenzen hinaus breit abgestützt. Insbesondere im Zürcher Weinland, Rafzerfeld und unteren Thurgauer Kantonsteil ist er gut verankert. «Wir sind ein unabhängiger Verein ohne übergeordnete Organisationen», erklärte Präsident David Fuchs.

Antwort auf neue Agrarpolitik

Die Gründung des MRB SH fiel in jenen Zeitabschnitt, wo die Schweiz mit einer gewaltigen Reform ihre Agrarpolitik völlig neu ausrichtete. Die Direktzahlungen wurden eingeführt, um die Preise für die landwirtschaftliche Produktion von der über Jahrzehnte hinweg ausgerichteten Einkommenspoli-



BILD ROLAND MÜLLER

Das Konzept «Miteinander», welches den MBR schon 30 Jahre trägt, funktioniert auch beim Spanferkel und Salatbuffet.

Die allgemeinwirtschaftlichen Leistungen der Schweizer Landwirtschaft waren nicht mehr über die Produktion, sondern mit Direktzahlungen abzugelten. Mit der Gründung des Maschinenrings wurde das Ziel verfolgt, durch eine engere überbetriebliche Zusammenarbeit die Produktions- und vor allem die Maschinenkosten tief zu halten. «In diese Zeitepoche fallen landesweit viele Gründungen von Maschinenringen», führte Fuchs weiter aus.

Bernhard Müller von Thayngen übernahm 1992 das Präsidium. Bernhard Neukomm (Guntmadingen) wurde zum ersten Geschäftsführer gewählt. Stefan Kressibucher ist schon der Sechste. Von den Gründungs- und Vorstandsmitgliedern ist einzig noch Urs Vögeli (Gächlingen) im Vorstand. «Urs Vögeli ist für uns eine wertvolle Person, weil er über grosse Erfahrungen und Kenntnisse verfügt», führte Fuchs weiter aus.

Aktuell hat der MBR SH mit den grossen Herausforderungen der ständig steigenden Hilfsstoff- und Energiekosten und Versorgungspässen zu kämpfen. «Wir und unser Geschäftsführer werden alles daran setzen, trotzdem weiterhin ein verlässlicher Partner und Lieferant für die Beschaf-

fung von Hilfsstoffen zu sein», hielt Fuchs abschliessend fest.

An die Selbsthilfe geglaubt

«Mit der damaligen Gründung haben wir gezeigt, dass wir gewillt waren, die Kosten durch die überbetriebliche Zusammenarbeit zu senken», erklärte Bernhard Müller. Dazumals fuhr eine kleine Delegation ins Vorarlberg, um dieses Geschäftsmodell zu studieren. Die Gründer erkannten rasch, dass man den Maschinenring nach österreichischem Muster, mit völlig anderen Strukturen und Organisationsformen, nicht einfach übernehmen konnte. Insbesondere galt es, die bereits dazumal sehr breit verwurzelten Lohnunternehmer als starke Leistungserbringer ins Boot zu holen. «Wir haben gleich von Beginn weg diese in den Vorstand geholt und eingebunden», erinnerte sich Müller. Rückblickend zeigte er sich überzeugt, dass der dazumal gewählte Schritt richtig war. Alle hatten an die Selbsthilfe geglaubt.

Nach den Reden folgte der gesellige Teil mit dem Mittagessen. Das Schwein vom Grill und das grosse Salatbuffet sorgten dafür, dass bis in den Nachmittag hinein das Jubiläum gemütlich und mit vielen Gesprächen über die Bühne ging. *Roland Müller*

JUBILÄUMSFEST

25 Jahre «Hopfentropfen»

Schon 70 Jahre bauen Markus und Brigitte Reutimann in Stammheim Hopfen an. Vor 25 Jahren kreierten sie einen Likör aus Kräutern und Hopfen, den «Hopfentropfen». Dieses Jubiläum wird am Wochenende mit einem grossen Fest gefeiert. Informationen dazu im Schwarze Brett.

Jährlich führen Reutimanns rund 10 000 Besucher durch ihren Hopfengarten und vermitteln viel wissenswertes rund um Hopfen, Bier und Whiskey. Seit einigen Jahren bringen Söhne Thomas und Christoph Reutimann frischen Wind ins Geschäft. Neue Hopfensorten wachsen an, eine Hopfenpelletiermaschine wurde angeschafft und neue Produkte entwickelt.

«Ich hätte zu Beginn nie gedacht, dass sich unsere Schnapsidee auf diese Art und Weise entwickeln würde», sagt Brigitte Reutimann. «Besonders spannend finde ich das Entwickeln von neuen Angeboten und Produkten. Oft denke ich: «Nun gibt es nichts Neues mehr», und dann haben wir wieder eine Idee. Unser Erfolgsrezept ist, dass wir immer Ohren und Augen offen haben, unseren Gästen zuhören und die neusten Trends verfolgen.» *mst*

Warum auch nachts gespritzt wird

Hin und wieder sieht man einen Landwirt in der Dunkelheit seinen Traktor durch ein Feld steuern und etwas spritzen. Da kommt schnell der Verdacht auf, dass er etwas verbergen will. Dem ist nicht so, wie wir hier berichten.

Lena Heinzer von der Fachstelle für Pflanzenschutz nennt drei Hauptgründe, warum Pflanzenschutzmittel nachts ausgebracht werden: «Nachts ist es öfter windstill als am Tag. Das ist sehr wichtig, damit es weniger Abdrift (feine Tröpfchen, die mit dem Wind verfrachtet werden) in Nachbarfelder oder in angrenzende Gewässer gibt.»

Kühlere Temperaturen

Heinzer führt weiter aus, dass die Temperaturen und die Bodenoberfläche nachts kühler und die Luftfeuchtigkeit höher seien. Das sei wichtig, damit das im Wasser gelöste Pflanzenschutzmittel besser von den Pflanzen aufgenommen werden kann und nicht sofort verdunstet.

Manche Pflanzenschutzmittel würden zwar für eine gute Wirkung explizit Sonnenlicht benötigen, aber das sei die Minderheit. Andere hingegen würden im prallen Sonnenlicht schneller

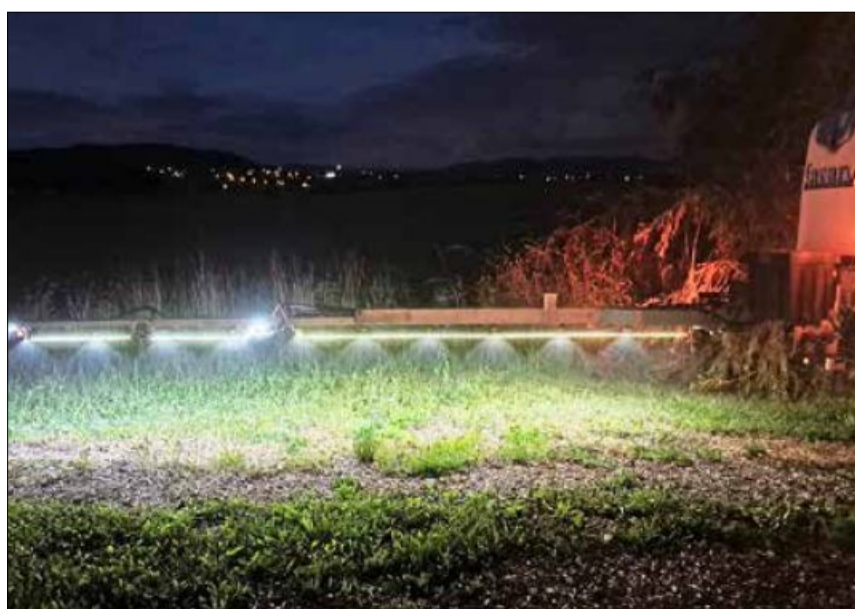


BILD CYRIL TAPPOLET

Gute Erfahrungen beim Spritzen in der Nacht: Cyrill Tappolet demonstriert mit Wasser, wie das aussehen könnte.

abgebaut, was die Wirkung schmälern würde.

Wichtiger Insektenschutz

Ein ebenfalls wichtiger Grund für das Ausbringen nachts sei der Insektenschutz. «Einige wichtige Pflanzen-

schutzmittel dürfen nur ausserhalb des Bienenfluges ausgebracht werden», erklärt Lena Heinzer. Das sei nachts natürlich der Fall. Ein Landwirt, der seine Pflanzenschutzspritze bereits vor vier Jahren mit Licht ausgerüstet hat, damit er auch nachts seine Felder be-

Hilfreiche GPS-Unterstützung

Tappolet fährt gerne nachts, da er dann weniger gestört und abgelenkt wird und sich besser konzentrieren kann. «Ich kann ohne Hektik arbeiten, das ist gut für das Ergebnis», sagt er. Er fährt mit GPS-Unterstützung und denkt, dass es ohne mühsamer sein könnte, da dann die Orientierung gerade in grösseren Feldern schwieriger sei. Die Ausrüstung der Spritze mit Licht sei einfach zu bewerkstelligen und recht günstig, gibt Tappolet zu bedenken.

*Marianne Stamm
mit Landwirtschaftsamt Schaffhausen*

**Gut, gibt's die
Schaffhauser Bauern
und Bäuerinnen!**