

«MIINI MEINIG»

## Was ist fair

VON VIRGINIA STOLL



Bei der Entschädigung der beim Kanton Schaffhausen angestellten Personen gibt einem das kantonale Lohnbandsystem vor, was bezahlt werden

darf. Dazu konsultiert man zuerst den Funktionsraster, wo man zum Beispiel unter «Unterricht/Erziehung» herauslesen kann, dass die Lehrperson auf Stufe Kindergarten und Primarschule im Lohnband 9, auf Stufe Sekundarschule im Lohnband 10 und die Kinderkrippenleitung im Lohnband 8 eingeteilt ist.

Unter Berücksichtigung des Alters findet man dann im entsprechenden Lohnband einen Monatslohn von bis, der einem 100-Prozent-Pensum entspricht (in 13 Raten zahlbar).

Die Zahlen sind übrigens für jedermann/frau auf der Kantons-Website einsehbar.

Für Schaffhauser Verhältnisse finde ich (mini Meinig), dass kompetente und der Weiterbildung nicht abgeneigte Kantonsangestellte bei einem mehrjährigen Arbeitsverhältnis auf einen schönen Lohn kommen.

Selbstverständlich verdient man im Kanton Zürich fürs gleiche «Schaffen» deutlich mehr. Dass die Lebenshaltungskosten im Nachbarkanton aber deutlich höher sind, wird bei dieser Diskussion jeweils grossmehrheitlich ausgeblendet.

Wenn Maurer Salvatore aus der vorletzten Spalte Zeit für einen Blick in unsere Lohn Tabellen hätte, würde er vermutlich sagen: «Gofferdegel, mueni so viel schaffe und bini z'Obig gabutt und hani so bitzeli Lohn.»

Gut, fairerweise muss man auch sagen, dass Salvatore keine Hochschule besucht hat, er aber in seinem Metier trotzdem ein absoluter Fachmann ist und aufgrund der immer anspruchsvolleren Kundschaft eine enorme Sozialkompetenz an den Tag legt.

Dieses Bild zeichnet sich leider in etlichen Berufssparten ohne höhere Ausbildung und in der Privatwirtschaft, und das ist traurig.

Nun fragen Sie sich sicher, auf was ich hier hinaus will?

Ich finde es absolut unfair gegenüber allen «Salvatores», wenn bereits Anfang Sommer im Hochlohnsegment und mit sicherem Arbeitsplatz noch höhere Löhne gefordert werden, Punkt Schluss.

## VORSORGE

## «Verhebet» Ihre Sozialversicherung?

Der Schweizer Bauernverband, der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband, die Agrisano-Unternehmungen und die Prométerre wollen dazu beitragen, den Sozialversicherungsschutz der Bäuerin und der gesamten Bauernfamilie zu verbessern.

## Anonym und einfach checken

Die Basis ist ein einfacher, anonymer und unverbindlicher Online-Check.

Dieser erlaubt es, die eigene Situation und allfällige Lücken zu erkennen. Bei Bedarf liefert er Kontaktadressen für eine vertiefte Beratung.

Prüfen Sie jetzt Ihre Situation unter: [www.meine-situation.ch](http://www.meine-situation.ch).

sbv/sbw

## Smartes Wissen kompakt vermittelt

Landtechnik hat viele Gesichter.

Drei davon stellte der VLT-SH, der Verband Landtechnik Schaffhausen, am Sommerhöck vom 15. Juni ins Zentrum, von der Düngermittel-effizienz mit intelligenter Technik über die Präsentation eines Traubenvollernters bis zur nicht ganz einfachen Frage, wie ein gebrauchter Anhänger für 40 km/h zugelassen werden kann.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Wetterextreme: Lang anhaltende Nässe- und Trockenperioden nehmen zu. Nach Wochen ohne oder mit nur punktuelltem Niederschlag beginnen die Pflanzen zu leiden. «Doch eine Pflanze verdurstet bei Trockenheit nicht nur», machte Nicolas Helmstetter von der GVS Agrar AG in Löhningen bewusst. «Sie verhungert auch. Denn ohne Feuchtigkeit kann sie die Nährstoffe aus dem Boden nicht aufnehmen.»

## Einfach streuen reicht nicht mehr

Je länger, je wichtiger wird es darum, den Pflanzen ein optimales Wurzelwachstum zu ermöglichen und die Mineralstoffe für sie ideal zu platzieren – und zwar alle. Für die Entwicklung der Pflanze ist der am minimalsten vorhandene Mineralstoff ausschlaggebend. Darum müssen alle nötigen Nährstoffe ausreichend zugänglich sein. «Den wasserlöslichen Stickstoff kann man problemlos oberflächlich ausbringen, er findet seinen Weg in die Tiefe», erklärte Helmstetter. «Kali, Ammonium und Phosphat hingegen sind nicht löslich und eigenen sich für eine tiefe Ablage – die Wurzeln der Pflanzen erkennen, wo die Nährstoffe liegen und wachsen in die Tiefe. Das fördert im Weiteren die Trockenheitsresistenz.»

Nicolas Helmstetter und sein Team haben dazu auf der Swiss Future Farm einen Versuch durchgeführt: Phosphat wurde einerseits mit einem Streuer oberflächlich ausgebracht. Auf einer anderen Parzelle wurde es mit dem Grubber im Boden platziert, und zwar in einem Durchgang hälftig auf zwei Tiefen (ca. 5 cm und 25 cm). Dazu waren vorgängig ein Düngertank auf den Grubber und je zwei Schläuche daraus jeweils hinten an die Zinken montiert worden. Bei beiden Verfahren wurde zudem die Düngermenge variiert.

Der Versuch zeigte, dass die Pflanzen die platzierten Düngergaben deutlich besser aufnehmen konnten – auch jene Versuchspflanzen mit einem geringen Phosphat-Entzug fielen ertraglich kaum ab. Beim oberflächlich ausgebrachten Dünger bestimmte der prozentual mögliche Entzug an Phosphat den Ertrag linear, mit deutlichen Unterschieden. Wird Phosphat gestreut, nimmt die Pflanze nur ca. 15% davon auf. Wird es platziert, kann sie 35 bis 40% aufnehmen. Das Grubberverfahren punktet dabei gleich in zwei Belangen. Der Zinken lockert den Boden und die Nährstoffe werden für die Pflanze optimal ausgebracht.

Mittels RTK-Signal, Applikationskarten und künstlicher Intelligenz (KI) kann die Düngerplatzierung noch verfeinert werden. Auf der SFF laufen aktuell Versuche mit der App «OneSoil», die Parzellen zonenweise in verschiedenen Eigenheiten erfasst. Da die App auf eine Satellitenbilddatenbank zurückgreift, kann sie Prognosen für eine noch genauere Düngerausbringung stellen.

## Der Vollernter bewährt sich

Genauigkeit ist auch beim Traubenvollernter matchentscheidend, den Lohnunternehmer Felix Fleischli aus Oberhallau präsentierte. Denn die



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der massive New Holland Traubenvollernter faszinierte die Anwesenden, ob Rebbauern oder nicht. Lohnunternehmer Felix Fleischli (hinten links) präsentierte seine Landmaschine mit vielen spannenden Inputs.

massige Maschine nimmt die «Räbli» zwischen die Räder, während sie mit Stangen das Traubengut herunterrüttelt. Da ist Zielgenauigkeit gefragt, und Fleischli liefert sie nach sechs Jahren auch bei zügigem Tempo.

Die beeindruckende Landmaschine mit dem hohen Heckaufbau faszinierte auch jene «Sommerhöckler», die selber keine Reben haben. Fleischli beschrieb die Arbeitsweise des Vollernters plastisch, vom Abrütteln der Trauben bis zu den Beeren im Tank. Eingesetzt wird die Maschine bei Reihenabständen ab 1,80 m, zum Wenden sind 5 bis 6 m nötig.

Der Vollernter schafft ein Gefälle bis ca. 27 Grad, dann ist Vorsicht geboten. Da er nur vorwärtsfahren kann, gibt es kein Zurück, wenn er am Berg nicht weiterkommt und man muss ihn aufwendig mit der Seilwinde aus dem Rebbeg holen. Zudem besteht auch die Gefahr, dass sich der «New Holland» nach hinten überschlagen könnte. Denn der Schwerpunkt liegt hinten oben. Das Traubengut wird zügig zum Abnehmer gebracht, damit die Trauben keine Vorgärung durchlaufen.

Mit 10 Tonnen bringt der Vollernter deutlich mehr Gewicht in die Reben als ein Traktor. Doch anderes als ein solcher fährt er nicht auf dem Wurzelbereich der Reben. Das ist schonender für sie. Zudem komme er nur bei guten Wetter- und damit Bodenver-

hältnissen zum Einsatz, relativierte Felix Fleischli weiter. Die Reinigung und Wartung der Grossmaschine ist aufwendig.

Doch ihr Einsatz hat Zukunft. In der Westschweiz sind Vollernter verbreitet, der erste kam bereits 1986 in Genf zum Einsatz. Auch im Kanton Schaffhausen steigt die Zahl der automatisierten Ernten. Und bei rund 300 Hektaren im Klettgau bleiben zudem noch genügend Reben fürs traditionelle Herbst von Hand.

## Reglemente ändern sich rasant

Auch Posten 3 des Sommerhöcks drehte sich um ein Anschauungsobjekt. Der Marathon-Kipper, der vor der Remise stand, war gewissermassen das «Spielgerät», um der Frage auf den Grund zu gehen, ob ein alter Anhänger für 40 km/h zugelassen werden könne – und das, ohne je immatrikuliert worden zu sein und nur mit einer hydraulischen 1-Leiterbremse ohne Abriss-Ventil ausgerüstet?

Vorerst jedoch sensibilisierte Thomas Gasser vom Strassenverkehrsamt Schaffhausen (StVA) bezüglich der sich laufend ändernden Gesetzgebung zu Landmaschinen im Zusammenhang mit den EG- und ECE-Reglementen in Europa. «In den letzten Jahren hat eine rasante Entwicklung stattgefunden», konstatierte er und erläuterte, darum gebe es auch immer mehr notwendige Nachweise. «Wir sind bestrebt, diese im Rahmen des Ermessensspielraums zu Ihren Gunsten ausulegen», betonte er. Seitens des Bundes sind Änderungen von Vorschriften pending, die auch die Landwirtschaft betreffen. Die Strassenverkehrsämter wie auch der Schweizer Verband für Landtechnik hätten sich vorgängig in die Vernehmlassung eingebracht, erklärte er weiter.

## Die Krux mit dem alten Kipper

Daniel Graf, ebenfalls vom StVA, zeigte anschaulich auf, wie etwa das Prozedere ablaufen könne, vom Entschluss eines Landwirts, seinen alten Kipper für 40 km/h zu immatrikulieren bis zu den Auflagen, unter denen das Gefährt für den Strassenverkehr zugelassen werden könnte. «Kontaktieren Sie uns gleich am Anfang und teilen Sie uns mit, was Sie vorhaben», riet er den Anwesenden. «Schicken Sie

uns, was Sie an Unterlagen haben, auch Handy-Fotos des Gefährts.» Schritt für Schritt führte er durch das Beispiel vom hypothetischen Kunden, der erst nur die Herstellerbescheinigung und Fotos liefern kann. Das StVA listet als Rückmeldung auf, welche Angaben noch gebraucht werden und gibt wichtige Hinweise zum Vorgehen. Eine «wiedergefundene» Zollanmeldung ersparte es dem Beispiel-Bauern, den Anhänger nochmals verzollen zu müssen. Auch den Waagschein konnte er noch liefern. Ein Foto des Herstellerschilds belegte zudem das Herstellungsjahr: 2010. Womit die damals aktuelle Gesetzeslage relevant wird.

## Zentral sind die Bremsen

Die Jahrzahl schaffte Klarheit zum zentralen Thema, nämlich den Bremsen: Es gibt drei legale Möglichkeiten, den Kipper aufzurüsten. Sowohl die billige «Geiz ist geil-Variante» (1-Leiter-Bremsanlage belassen und Abriss-Ventil anbringen) als auch die Variante «Mittelweg» (pneumatische 2-Leiterbremse mit bestehenden alten Bremsen) beurteilte Graf jedoch als kritisch.

In beiden Fällen beträgt die Bremsleistung nur 38%, wohingegen moderne Traktoren eine Bremsleistung von 50% erbringen. Damit besteht akute Gefahr, dass der Anhänger den Traktor beim Bremsmanöver nach vorne schiebt.

Variante topp: Den Anhänger auf eine 2-Leiter-Druckluftanlage umrüsten und eine grosse Bremse einbauen. So bringt auch der Anhänger eine Leistung von 50%. «Das ist zwar teurer, aber eine gute Investition für die Zukunft», zeigte Graf auf.

Zu allen Bremsanlagen muss ein Bremsprotokoll seitens einer darauf spezialisierten Firma erstellt und ans StVA geliefert werden. Dazu gehört auch eine Stückliste. «Wenn ihr ein Anliegen habt», motivierte Daniel Graf zum Abschluss nochmals, «dann nehmt mit uns Kontakt auf.»

Den Kontakt unter einander pflegten die Anwesenden am Sommerhöck zum Abschluss bei Wurst und Brot, unter Verdankung der Referenten durch Martin Müller, den Präsidenten des VLT-SH. Verdankt wurde auch, dass Vorstandsmitglied Daniel Schilling den Anlass auf seinem Betrieb ermöglicht hatte.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Auch das Heck des Vollernters imponierte!

## LANDFRAUEN POLITIK

### SBLV fördert Frauen bei Wahlen

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV setzt sich für mehr Frauen im Parlament ein, dies unter anderem mit einer Wahlplattform auf landfrauen.ch. Der SBLV hat sich zudem Anfang Juni dafür auch in Bundesbern stark gemacht und einen Netzwerkanlass organisiert.



Anlässlich der eidgenössischen Wahlen im Oktober 2023 werden die Weichen für die Zukunft gestellt. Im Parlament soll der Frauenanteil gehalten oder erhöht werden. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV hat dazu die Wahlplattform auf landfrauen.ch lanciert, um seine Mitglieder zu unterstützen und die Sichtbarkeit der Kandidaturen von Frauen zu steigern.

#### Treffen «vor Ort»

Als Höhepunkt der Kampagne «Mehr Frauen in die Politik» trafen sich National- und Ständeratskandidatinnen, Parlamentarierinnen, Vorstandsmitglieder sowie die Präsidentinnen der kantonalen Bäuerinnen- und Landfrauenorganisationen am 6. Juni zu einem Netzwerkanlass im Bundeshaus. Bundesrätin Karin Keller-Sutter beehrte und motivierte die kandidierenden Frauen mit einem Grusswort.

#### «Wir brauchen engagierte Frauen»

Die Frauen knüpften wertvolle Kontakte und diskutierten aktuelle Themen wie die Agrarpolitik, die so-

ziale Sicherheit von Frauen, unbezahlte Care-Arbeit sowie die Wichtigkeit der Ernährung und Hauswirtschaft.

«Wir brauchen in der Politik engagierte Frauen, die sich für ihre Überzeugungen und Werte einsetzen und die Zukunft der Schweiz mitgestalten», so die Bundesrätin Karin Keller-Sutter in ihrem motivierenden Grusswort an die Kandidatinnen.

Auch Nationalratspräsident Martin Candinas richtete sich persönlich an die Teilnehmerinnen. Nach diesem Austausch boten die Ständerätin Maya Graf und Nationalrätin Christine Badertscher mit einer Führung die Gelegenheit, das Bundeshaus zu erleben.

#### Noch immer untervertreten

Nach wie vor sind Frauen in den Parlamenten untervertreten. Eine Demokratie ist nur so gut, wie sie ihre Bürgerinnen und Bürger repräsentiert. Frauen und Männer müssen gleichberechtigt an unserer Zukunft bauen. Das sichert ausgewogene Lösungen.

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband hat zum Ziel, den Frauenanteil im Parlament zu halten oder zu steigern.

Mit der Wahlplattform unterstützt der SBLV kandidierende Mitglieder unabhängig davon, welche Partei sie vertreten und macht die Kandidatinnen über die sozialen Medien sichtbar.

#### Wählen – und auch Frauen wählen

Der Vorstand des SBLV ruft die Bevölkerung dazu auf, im Oktober 2023 an die Urne zu gehen und Frauen ihre Stimme zu geben. *sblv*

## PORTRÄT

### «Ich habe es keinen Tag bereut»

Feine Grilldüfte ziehen dieser Tage öfters durch die Nachbarschaft. Fleisch auf offener Glut zu braten, begeistert viele Menschen. Auch Metzger Sebastian Steinemann aus Thayngen hat seine Lieblingsstücke.

«Schaffhauser Bauer»: Sebastian Steinemann, die Theke in Ihrem Geschäft ist vielfältig bestückt, Sie stellen die unterschiedlichsten Fleischplatten und Salate zusammen, und Sie catern auch – was begeistert Sie so am Fleisch?

**Sebastian Steinemann, Metzger aus Thayngen:** Mich fasziniert, was man aus Fleisch alles machen kann. Die Bandbreite ist enorm: von roh über gekocht bis zu Würsten kann man es so vielfältig einsetzen. Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel, das zu uns gehört. Der Mensch ist ein Allesesser.

Aktuell ist Grillsaison. Für die einen bedeutet das einfach ein Stück Fleisch aufs Gitter. Kommen Leute auch mit besonderen Wünsche zu Ihnen?

Ich berate die Kundinnen und Kunden sehr gern, welches Fleisch zu ihren Wünschen passt. Oder wie sie ein Stück am besten zubereiten. Das finde ich extrem spannend. Hie und da kommen Fleischliebhaber auch mit amerikanischen Begriffen zu mir.

Amerikanische Begriffe? Welche zum Beispiel?

Sie möchten beispielsweise einen «Secret Cut», ein ganz speziell zugeschnittenes Stück Rindfleisch. Es gibt verschiedene solche «Special Cuts», die von den in der Schweiz üblichen Schnitten abweichen. Oder jemand möchte ein «Flank Steak». Das war zunächst eine Herausforderung – wie heisst das bei uns? Zu deutsch ist das der «Lempenspiegel» – das klingt allerdings etwas weniger nach «Männersteak».

Welche Stücke mögen Sie am liebsten vom Grill?

Am liebsten Schweinshals oder Rindshuft. Denn beim Schwein mag ich es auf dem Grill gern fettig, beim Rind hingegen gar nicht.

Wir reden hier von speziellen Stücken. An den Tieren ist aber viel mehr dran. Sie schlachten selber, vor allem Schweine und Rindvieh. Wie gross ist der Anteil eines Tieres, den Sie verwenden können?

Ich verwerte bis auf die Knochen und zum Teil das Fett der Muni fast alles. Bei den Sauen kann auch der grösste Teil der Haut verwertet werden – am Wädli zum Beispiel, an der Brust oder als Schwarte am Speck. Und auch Stücke wie das Schnörli verkaufen sich – dies allerdings häufiger in der Wintersaison. Was nach dem «Uusbeinle» beim Zuschneiden der Fleischstücke, dem Dressieren, an Fleischresten anfällt, das verwerte ich in den Wurstwaren und im Fleischkäse, die wir herstellen. Wir haben wirklich sehr wenig Abgang.

Sie schlachten gleich im Nachbardorf, in Bibern?



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Metzger Sebastian Steinemann liebt seinen Beruf: den Kontakt zur Kundschaft, die Vielseitigkeit und auch die Erfüllung der Ansprüche an Ethik und Qualität.

Dort schlachte ich regelmässig zweimal in der Woche, an einem Tag Schweine, an einem zweiten Rindvieh und Schafe, jeweils etwa eine Stunde lang. Die Tiere stammen aus der Umgebung. Ich kenne die Bauernhöfe, von denen die Tiere kommen, und ich weiss, dass sie ihre Viehzucht sorgsam betreiben. Mir ist es sehr wichtig, dass die Tiere einen kurzen Anfahrtsweg und damit wenig Stress haben. Beim Schlachten selber sorgen wir dafür, dass wir das Tier möglichst ohne Schmerzen betäuben und es dann aus dem Leben nehmen. Es soll nicht leiden. Das ist ein Grundgedanke des Metzgerberufs.

Geflügel schlachten Sie selber nicht?

Geflügel dürfen wir im Schlachthüsi in Bibern aus Hygienegründen nicht schlachten: Wir haben dafür keinen separaten Schlachtraum. Seit einigen Jahren gibt es jedoch einen Raum, um das Wild zu zerlegen. Auch das übernehme ich. Geflügel verkaufen wir aber trotzdem – bis auf wenige, entsprechend deklarierte Ausnahmen stammt es aus der Schweiz. Das Geflügel im «Buffet», also in der Ladenvitrine, stammt aus der Schweiz.

Warum braucht es doch hier und da Importfleisch?

In erster Linie verkaufe ich Fleisch aus der Region. Darauf lege ich grossen Wert. Wo das nicht möglich ist, greife ich auf Schweizer Fleisch zurück.

Selten verwende ich importiertes Fleisch, wenn sich die Nachfrage nicht anders decken lässt: bei Bestellungen für ganz grosse Anlässe oder saisonal bedingt, wenn zum Beispiel vor Weihnachten vor allem Filetstücke gewünscht sind. Oder wenn ein Kunde explizit eine bestimmte Herkunft verlangt oder ein Produkt, das es bei uns so nicht gibt, zum Beispiel ein richtiges Rib eye-Steak mit dem typischen Fett-ring, der dem Stück dem Namen gibt. So viel Fett lagern unsere Schweizer Rinderrassen im Rücken gar nicht an, darauf sind amerikanische Fleischrinderrassen spezialisiert. In allen Fällen deklariere ich genau, woher das Fleisch stammt.

Wenn Sie doch einmal importieren müssen, worauf achten Sie dann?

Die Tierhaltung ist ein zentraler Punkt. Zum Beispiel ist die Rindviehhaltung in Irland fast auf dem gleichen Niveau wie in der Schweiz. Also beziehe ich Fleisch von dort. Rindfleisch aus Südamerika, etwa Uruguay, wäre qualitativ auch sehr hochwertig, doch dort ist der Einsatz von Antibiotika und Hormonen nicht geregelt.

Ein Dauerthema sind die fehlenden Fachkräfte in der Branche. Das betrifft auch die Situation in der Ausbildung. Wollen die Jungen diesen Beruf einfach nicht mehr lernen? Oder liegt es vor allem daran, dass das Image des Metzgerberufs in den letzten Jahren extrem gelitten hat, durch den zum Teil emotionalen politischen und gesellschaftlichen Diskurs?

Diesen Fachkräftemangel finde ich sehr bedenklich. Das ist der Grund, dass immer mehr Metzgereien schliessen müssen. Denn die Arbeit wäre da, Fleisch wird von einem Grossteil der Bevölkerung gegessen.

Und doch stösst der Beruf auf eine extreme Abneigung – vor allem, scheint mir, bei den Eltern von jungen Leuten, die in der Berufswahl stehen. Ich denke, dass die Jugendlichen selber sich eher für den Beruf entscheiden würden, dann aber unter Druck geraten, weil das Umfeld die Wahl nicht unterstützt.

Bilden Sie Lernende zum Fleischfachmann bzw. zur Fleischfachfrau aus?

Ja. Aktuell bilde ich eine Lernende zur Fleischfachfrau Feinkostveredelung aus. Sie lernt alle Arbeiten, die mit dem Laden zusammenhängen, also beraten, verkaufen, Salate herstellen, verschiedene Platten legen.

Hand aufs Herz: Haben Sie es je bereut, Metzger gelernt zu haben?

Gar nicht. Ich wäre zwar am liebsten Koch geworden, fand aber keine Lehrstelle. Metzger war zweite Wahl. Doch meine Passion fürs Kochen kann ich nun beim Catering einbringen. Nein, ich habe es keinen Tag bereut, dass ich Metzger geworden bin. *Interv.: sbw*



BILD VSL

Netzwerken im Bundeshaus: Die Co-Präsidentinnen Unni Stamm-Andersen (l.) und Vrony de Quervain (r.) treffen Bundesrätin Karin Keller-Sutter.

#### Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Do.

Redaktion:  
Sanna Bührer Winiger (sbw)  
Schaffhauser Bauer  
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen  
E-mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch  
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:  
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11<  
Vordergasse 56, 8200 Schaffhausen  
Mail: anzeigen@shn.ch  
www.shn.ch

Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Di., 9.00 Uhr.

## ANZEIGE

Das Beste der Welt für die Schweizer Landwirtschaft

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams

Personen mit Interesse am Pflanzenbau für den Aussendienst (20–100%)

Melden Sie sich für ein erstes Kennenlernen bei:  
079 462 00 87 oder florian.marti@staehler.ch

**Stähler**  
www.staehler.ch  
A1546505

## DAS SCHWARZE BRETT

- **Sortenversuch Winterweizen / Sommerhafer / Weizen in weiten Reihen**  
Heute Do., 22. Juni, 19.30 Uhr, Schlatterhof, Dörflingen, bei jedem Wetter. Die VOSS sorgt für Speis und Trank.
- **Strickhof Feldrundgang Bio-Ackerbau 2023**  
Morgen Fr., 23. Juni, 8–16 Uhr, Stiegenhof, Stiegen 2, Oberembrach ZH. Speisegetreide-Arten und Körnerleguminosen für die Speisnutzung sowie Anbautipps, Sortenvergleiche, Marktinfos zu Biosoja-Anbau. Ohne Anmeldung.

- **Ramser Weidegustation**  
Mit Festwirtschaft  
So., 2. Juli 2023  
Ab 10.00 Uhr

- **Rebbegehung in Stein am Rhein zu PIWI – Robuste Rebsorten**  
Mi., 28. Juni, Beginn um 19 Uhr, Schulhaus Hopfengarten. Jungpflanzen, aktuelle Trends, neue Sorten, Forschung, Anbaumethoden, Önologie, Pflanzenschutz, Marketing, Verkauf.  
**Weitere Rebbegehungen:**  
– Wil ZH, 29. Juni 2023  
– Waltalingen, 4. Juli 2023  
– Stadel, 6. Juli 2023

- **Strickhof Umstellerabend Bio**  
Fr., 30. Juni, 19.30–22 Uhr, Familie Höneisen, Tännlihof, Andelfingen.  
Im Rahmen des Projekts Praxisbegleitung organisieren wir in Zusammenarbeit mit der MO Bio ZH-SH einen Umstellerabend bei Fam. Höneisen auf dem Tännlihof. Gleichzeitig findet die Sommertagung der MO Bio ZH-SH statt.  
Zielgruppe: Alle an Bio interessierte Landwirte.  
Die Teilnahme ist kostenlos.  
**Anmeldung bis morgen, 14 Uhr, www.strickhof.ch > kurse.**