

«MIINI MEINIG»

Schweinerei

VON VIRGINIA STOLL



Die Silvia aus Weisweil D hat mir am Sonntag total erzählt, dass Rassismus und Diskriminierung nun auch schon im Deutschen Klettgau Einzug halte und schuld daran seien wir Schweizer. Sie wollte im Aldi in Jesteten einkaufen und bei der Einfahrt auf den Parkplatz habe sie beobachtet wie ein Sandwich-Man (Werbetafel-Mensch) allen mit Schweizer Auto-Kennzeichen einen Zettel durchs Fenster reichte. Als Silvias Wagen mit WT-Nummer auf der Höhe des Werbefritzen ankam, konnte sie es schwarz auf weiss lesen. Aldi schenkte allen «Schweizern» einen 5-Euro-Gutschein für die Kundentreue, den Deutschen aber wurde der Gutschein verwehrt. Ja, da hats der Silvia «dä Deggel glupft» und sie hat das Aldi-Gelände ohne Einkauf verlassen und sie wird auch nie mehr einen Fuss in diesen Laden setzen. Das sei doch Diskriminierung oder Rassismus sondergleichen. Da war dann das Gesprächsthema lanciert, wobei wir uns auf Diskriminierung einigten. Bei Silvia war das Feuer entfacht und nebst Aldi bekam auch Deutschlands grösster Schweine-Schlachtbetrieb Tönnies sein Fett ab. Man habe es ja schon immer gewusst, dass die Arbeitsbedingungen in Gütersloh ähnlich wie in der spanischen Gemüsehochburg Almeria seien, aber was da jetzt ans Tageslicht käme, sei menschenverachtend. Es wurde noch lange diskutiert und man war sich am Schluss einig; das Essen kann nicht billig genug sein und da wundern wir uns, wenn die Produktion im fortschrittlichen Europa eine Schweinerei ist. Herr Tönnies hat ja mal grossartig versprochen, dass er für bezahlbares Fleisch einstehe – um welchen Preis auch immer. Die Kühlregale des «5-Euro-Gutscheinverteilers» lassen grüssen. Doch zurück ins Schweizerländli, auch hier bieten unsere zwei Grossen mit den orangen Schriftzügen jede Woche Fleisch, Gemüse und Früchte mit bis zu 50 Prozent Rabatt an. Dank Mischrechnung (man wirbt mit Schweizer Chriesi und schreibt klein gedruckt Schweiz/Italien/Spanien) bleibt dem Schweizer Produzenten wenig und dem Italiener und Spanier weniger als wenig. Komisch, ein «frisches» I-Phone gibts nie in Aktion.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Besichtigung Weizensortenversuch Dörfingen** heute, 19.30 Uhr, Schlatterhof, siehe Vorschau S. 2 rechts.
- **Spannende Ferientage auf der Swiss Future Farm, Tänikon (TG)** 6. Juli – 17. Juli, jew. 10 – 17 Uhr. Mit **Erkundungs-App Actionbound**; Eintritt frei, Snackangebot. www.swissfuturefarm.ch

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffh. Bauernverbands. Erscheint jeden Do.

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

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

Die Ernte ist mehr als nur Arbeit

Nun sind sie da, die Schweizer Kirschen, satt, glänzend und «gluschtig». Für die Kirschenproduzenten dreht sich nun alles um sie, so auch in Bibern bei Michaela und René Hiltbrunner. Dabei wird die Bauernfamilie von Helfern ganz verschiedener Herkunft unterstützt.

VON SANNA BÜHLER WINIGER

«Ich sage jeweils, ich gehe in die «Kirschenferien», schmunzelt Michaela Hiltbrunner, «denn geht gegen Ende Juni die Kirschernte los, haben wir für vier Wochen kaum Zeit für anderes. Alle packen mit an, auch unsere Kinder helfen mit, bei der Direktvermarktung, im Haushalt, beim Pflücken – das ist nicht immer leicht für sie.» Für Michaela und René Hiltbrunner selbst ist die Erntezeit wegen der vielen Arbeit manchmal ebenfalls belastend: Ihre Mutterkühe, Masthühner und die anderen Kulturen brauchen ja Pflege wie sonst auch. Und doch geniessen sie beide jedes Jahr die Zeit, in der sie mit vielen Helfern die prallen «Chriesi» von den Niederstambäumen lesen und sich die Kisten mit den feinen Früchten füllen. Fünf Sorten produzieren Hiltbrunners in ihrer Anlage, frühe, die weich und süss überzeugen, sowie spätere, die knackig und leicht säuerlich begeistern.

«Untermieter» in der Anlage

Bauer und Bäuerin haben zwar je eine Liebingsorte, aber letztendlich essen sie alle ihre Kirschen gern, «ich bestimmt ein Kilo pro Tag», lacht René Hiltbrunner. «Ich entdecke immer wieder ein «Chriesi», das gesprungen ist oder das angepickt wurde ...» Denn trotz Umnetzung quartieren sich auch



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Michaela und René Hiltbrunner wurden bei der Kirschernte fürs TV-Magazin «Fenster zum Sonntag» interviewt.

Vögel in der Anlage ein. Amseln und Elstern müssen allerdings wieder gehen, denn sie fressen die Früchte an.

Rotkehlchen und Distelfinken hingegen lassen die Kirschen in Ruhe und dürfen bleiben. Sie brüten gern im geschützten Ambiente der Anlage und dies schon seit Jahren. Ein Dachs schaut zudem hie und da für einen Leckerbissen vorbei und auch die verschiedensten Wildbienenarten haben dort ihr Zuhause.

Nicht erwünscht ist hingegen die Kirschesigfliege. Sie soll mit den dichten Netzen draussen gehalten werden. Bis jetzt hat dies funktioniert: René

Hiltbrunner hat keinen Befall festgestellt.

Der Frost hat dezimiert

Mit der Kirschenproduktion angefangen haben Hiltbrunners 2010, zunächst mit einer Hektare, seit 2016 bewirtschaften sie deren zwei. «Wir wollten vor zehn Jahren den Betrieb breiter aufstellen», blickt der Landwirt zurück. Mit dem Erfolg ist er zufrieden – dies, obwohl die Kirschbäume so arbeitsintensiv wie Reben sind. Importware setzt ausserdem Preis und Absatz der Schweizer Kirschen unter Druck. Und der Frost hat diesen Früh-

ling grosse Schäden angerichtet. «Wir haben zwar die Temperaturen nachts überwacht und in der Anlage Parafinkerzen angezündet», berichtet der Landwirt. «Ernteauffälle gibt es aber trotz der durchwachten Nächte. Wir brauchen darum heuer deutlich weniger Erntehelfer als sonst.»

Die Helfer kommen gerne wieder

Aber auch in arbeitsintensiveren Jahren haben Hiltbrunners keine Mühe, helfende Hände zu finden. «Wir haben ein gutes Team, viele Helferinnen und Helfer sind nicht das erste Mal da und wissen gut Bescheid. Das ist für uns eine Erleichterung», ist René Hiltbrunner dankbar. Ganz unterschiedliche Menschen mögen die Arbeit an der frischen Luft, bei der man auch mal eine Frucht naschen kann. Aus der Umgebung kommen vor allem Frauen und auch Schüler und Studierende helfen mit. Heuer sind zudem drei junge Leute aus Polen dabei, welche die Schule abgeschlossen haben und nun dieser Zwischenbeschäftigung nachgehen. Eritreer, die als Flüchtlinge in die Schweiz kamen, ernten ebenfalls, dies nicht zum ersten Mal. «Dass wir sie beschäftigen können, ist uns ein besonderes Anliegen», erklärt Michaela Hiltbrunner. «Auch wenn sie den grössten Teil des Lohns ans Sozialamt abgeben müssen, kommen sie gern zu uns. Sie schätzen die Arbeit, die familiäre Atmosphäre. Wir halten zum Teil auch ausserhalb der Erntezeit Kontakt miteinander.»

Für sich gut sorgen ist wichtig

Gemeinschaft ist für die Bauernfamilie wichtig: Alle essen zusammen Znüni und werden von der Bäuerin zum Zmittag bekocht. Während der Pausen, aber auch während dem Pflücken wird viel geredet und gelacht. «Wenn ich höre, dass unsere Helferinnen und Helfer es gut haben und fröhlich sind, dann bin auch ich glücklich», erklärt Michaela Hiltbrunner. Sie hat gelernt, sich während der hektischen Erntezeit hie und da eine Pause zu gönnen. So ist und bleibt die intensive Kirschenzeit auch nach zehn Jahren noch ein Höhepunkt für sie. Entsprechend positiv ist ihre Bilanz: «Ich komme immer freudestrahlend aus dieser Zeit heraus», sagt sie.

Auf www.schaffhauserbauer.ch > aktuell finden Sie ein feines Kirschenrezept von Michaela Hiltbrunner.

KIRSCHENERNTE HEISST

... Neues dazulernen

Medhanie Estifanos, Schaffhausen: «Ich bin seit fünf Jahren in der Schweiz und helfe zum vierten Mal bei Hiltbrunners mit. Ich bin in Eritrea auch in einem Dorf aufgewachsen und es gefällt mir hier auf dem Land sehr. Die Arbeit ist spannend. Im ersten Arbeitsjahr hatte ich keine Erfahrung – es wachsen keine Kirschen in Eritrea. Jetzt kenne ich die Anlage und die verschiedenen Sorten und weiss, worauf es ankommt. Hiltbrunners haben mir das gut erklärt. Ich habe einen guten Kontakt zu ihnen. Wenn die Kirschernte fertig ist, fange ich eine Lehre als Mechatroniker an. sbw



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Medhanie Estifanos (Mitte) mit zwei seiner Arbeitskollegen.

KIRSCHENERNTE HEISST

... einen Zwischenverdienst zu haben

Przemyslaw Jablonski, Polen: «Ich bin schon letztes Jahr zum Pflücken hierher gekommen und weiss nun bereits, was zu tun ist. Diesmal sind meine Freundin und ihr Bruder mit dabei – das ist weniger stressig, als allein hier zu sein. Die Landschaft hier ist schön, das Wetter gut, es ist cool!»

Karolina Welcz, Polen: «Bevor ich mein Uni-Studium anfrage, kann ich hier noch etwas verdienen. Die Sprachbarriere macht mir zwar Mühe, aber ich habe trotzdem einen guten Kontakt zu den Leuten hier. Sie sind freundlich. Und die Kirschen sind sehr süss, ich mag sie sehr.» sbw



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Przemyslaw Jablonski (v.l.), Karolina und Patrycja Welcz.

KIRSCHENERNTE HEISST

... andere Leute zu treffen

Monika Waldvogel, Schaffhausen: Es ist eine so schöne Arbeit, auch wenn sie anstrengend ist. Zudem lerne ich neue Leute kennen. Ich freue mich immer auf die Kaffeepause, wenn alle zusammensitzen und sich austauschen.»

Barbara Baumgartner, Dachsen: «Dann treffen sich verschiedene Kulturen und manchmal versuchen wir, einander mit Händen und Füssen zu verstehen. Ich mag es, dass wir auch während der Arbeit plaudern können und nicht jeder für sich allein ist. Und wir dürfen Kirschen essen ... Die Stimmung ist immer gut, selbst wenn es regnet.» sbw



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Barbara Baumgartner (v.l.), Annika, Monika Waldvogel

LANDFRAUEN PORTRÄT

Lebensfragen einer jungen Bäuerin

Als der Vater von Marlène Tenger letzten Herbst plötzlich starb, war er nur gut doppelt so alt wie sie mit ihren 35 Jahren. Da wurde bei ihr die Frage aktuell: Was mache ich noch mit meinem Leben?



Marlène und ihr Mann Felix Tenger betreiben zusammen einen Rindermast- und Ackerbaubetrieb am Dorfrand von Schleithem. Zusammen haben sie vier Mädchen im Alter von vier bis elf Jahren. Im Sommer kommt die Jüngste in den Kindergarten.

Im Bekanntenkreis der Bäuerin wird öfters diskutiert: «Jetzt könnten wir eigentlich noch etwas anderes mit unserem Leben machen.» Soll es zurück in den Beruf gehen oder käme eine berufliche Aus- oder Weiterbildung in Frage? Was würde das für Veränderungen bringen?

Mit solchen Fragen haben sich die Generationen vor ihnen kaum auseinandergesetzt. Auch für die letzte Generation, vor allem wenn sie aus dem Bäuerlichen kam, war klar: Sie gehört zum Landwirtschaftsbetrieb. Da gab es noch viel Handarbeit – Zuckerrüben vereinzeln und Heu rechen. Im Stall gabs mehr Arbeit. Kälber mussten noch von Hand getränkt werden. Ein grosser Garten rief, Früchte wollten verwertet sein, Kinder und Männer versorgt. Bäuerin war ein Beruf, den sie ein Leben lang ausübte. Nur wenige Bäuerinnen arbeiteten ausserhalb des Betriebes.

Wandel der Rolle als Bäuerin

«Ich fühle mich schon als Bäuerin, aber es ist ein Unterschied zwischen früher und heute», sinniert Marlène Tenger. «Ich glaube, man hat sich früher mehr für den Betrieb geopfert. Mir ist es wichtig, dass ich auch meine Bedürfnisse stillen kann; dass ich mich mit Freundinnen treffe und auch mal nach Zürich in den Ausgang gehe.» Die ältere Generation habe das gar nie gelernt, vor allem wenn sie auf einem Bauernhof aufgewachsen seien, meint Marlène Tenger. Es gab schlicht keine

Zeit dazu. Sie selbst kommt nicht von einem Bauernhof. Ihr Vater war der deutsche Profi-Radsportler Albert Fritz, der in Neuhausen ein Radsport Geschäft führte. Sie hatte eine normale Kindheit, ausser dass das Velo eine starke Rolle spielte in der Fortbewegung. Die Mutter war nebst der Büroarbeit im Geschäft für die Kinder und den Haushalt da. «Ich war sehr froh, dass sie immer zu Hause war», sagt ihre Tochter.

Bei allen Überlegungen zu den Fragen, was sie noch an die Hand nehmen könnte, ist es Marlène Tenger klar: «Der Betrieb hat Vorrang vor meinen beruflichen Bedürfnissen.» Dieser ist ein wichtiger Teil ihres Lebens, mit dem sie stark verbunden ist. «Ich bin auch ein wenig stolz darauf, auf Felix, auf die Familie und den Betrieb.» Die täglichen Arbeiten werden hauptsächlich von Felix bestritten, zusammen mit dem Mitarbeiter. Entscheidungen, sei es der Kauf einer Motorsäge oder von Land, werden als Ehepaar diskutiert und dann zusammen entschieden. Büroarbeiten werden gemeinsam erledigt. In ihrem Alltag erledigt sie vorwiegend den Rückwärtigen Dienst, den «Chasch du mir no schnell...» oder Aushilfe im Stall. Marlènes Hauptaufgabenbereich sind die Familie, der Haushalt und der Garten.

Dem Betrieb treu sein

Felix Tenger unterstützt seine Frau bei den Fragen ihres weiteren Berufsweges. Der Betrieb soll ihr nicht im Weg stehen. «Im Hinterkopf sind bei mir aber die Gedanken: Der Betrieb darf nicht darunter leiden, zu Hause muss alles funktionieren.» Sie geniesst es ja auch, daheim zu sein, alle miteinander am Tisch zu haben und den grossen Garten mit den vielen Früchten und Gemüse zu betreuen.

Die Loyalität zum Betrieb ruht auf dem Bewusstsein: «Es ist ein sehr hohes Gut, das wir übernommen haben.» In diesem Betrieb liegen das Herzblut und der Schweiß von Generationen vor ihnen. So viele Opfer wurden gebracht. Es ist nicht einfach etwas. Eine berufliche Veränderung muss sich dieser Überzeugung unterordnen können.

Marianne Stamm

FELDBESICHTIGUNG

Wer bewährt sich und wer nicht?

Heute Abend findet auf dem Betrieb von Hans Schlatter, Dörflingen, die alljährliche Besichtigung des Weizensortenversuchs statt. Der Landwirt pflegt die Versuchssorten auf seinem Land und berichtet dazu im Gespräch mit dem Schaffhauser Bauer.

Schaffhauser Bauer: Hans Schlatter, seit Jahrzehnten betreuen Sie auf Ihrem Land die Weizensortenversuche und seit drei Jahren auch Dinkelsortenversuche des Forums Ackerbau. Haben Sie eine besondere Leidenschaft für Getreide?

Hans Schlatter, Landwirt, Dörflingen: Ich habe mich schon immer für Getreide interessiert. Durch die Betreuung der Sortenversuche erlebe ich, wie sich die einzelnen Sorten entwickeln. Ich gehe hie und da durch die Versuchparzellen und es ist spannend, sie zu vergleichen. Ich baue auf unserem Betrieb nicht nur Weizen als Nahrungsmittel an, sondern vermehre ihn auch als Saatgut für die VOSS. Auch darum ist der Weizenversuch für mich sehr spannend.

Wie sehen diese Versuche heute aus, wie war das früher?

Als ich vor rund 20 Jahren die Betreuung der Versuchparzellen übernahm, baute man die Sorten noch in breiten Streifen an. Zu jener Zeit säte ich die Versuchssorten selber aus und konnte sie auch selber ernten. Vor einigen Jahren wurde auf Kleinparzellen umgestellt, wie an den übrigen Versuchsstandorten auch. Kleinparzellen lassen sich mit den gängigen Landmaschinen nicht bearbeiten. Darum werden Aussaat und Dreschen durch den Strickhof vorgenommen, der über entsprechende Maschinen verfügt. Ich kümmere mich dazwischen um die Parzellen.

Die gleichen Sorten werden auch an anderen Orten der Schweiz mit den gleichen Massnahmen, z.B. Düngung, angebaut?

Genau. So erhält man ein Bild, wie sich die Sorten unter verschiedenen Bedingungen bewähren – oder auch



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Hans Schlatter betreut das Versuchsgetreide seit rund zwanzig Jahren.

nicht. Das Auftreten von Krankheiten wird ausgezählt und der Ertrag wird verglichen.

Hat sich das Sortenbild beim Versuchsanzug mit den Jahren verändert? Früher wurden nur wenige Sorten getestet. Heute sind es jedes Jahr 24. Sie werden sowohl nach den Vorschriften des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) als auch extenso mit reduziertem Pflanzenschutz und reduziertem Düngung angebaut.

Zum Zug kommen bewährte Sorten wie etwa «Arina», die es schon seit rund 50 Jahren gibt. Sie ist immer noch sehr beliebt bei den Schaffhauser Bauern. Daneben werden aber jedes Jahr versuchsweise Sorten ausgesät, die noch nicht auf der Schweizer Sortenliste stehen. Manchmal haben sie noch nicht einmal einen Namen. Die einen davon schaffen es nach zwei, drei Jahren auf die Liste. Viele aber verschwinden und man sieht sie nie wieder.

Seit drei Jahren werden zudem Dinkelsorten versuchsweise mit verschiedenen grossen Düngergaben angebaut, dies mit dem Ziel einer Ertragssteigerung.

Jedes Jahr wird eine Besichtigung für die Landwirte der Region organisiert. Bringt diese den Bauern etwas?

Sicher. Die Sorten lassen sich ganz praktisch vergleichen. Man kann sehen, wie sie sich unter den aktuellen Witterungsbedingungen entwickeln und wie sie auf Krankheitsdruck reagieren. Viele Landwirte besichtigen den Versuch jedes Jahr. Und bei manchen kommt bereits die nächste Generation nach. Das finde ich sehr schön.

Interview: sbw

INFO

Heute Abend Besichtigung

Heute, 19.30 Uhr, Schlatterhof, Dörflingen: Besichtigung Weizensortenversuch, 24 aktuelle oder künftige Winterweizensorten im Vergleich ÖLN-Extenso. Präsentation Resultate des Düngersortenversuchs in Kooperation mit dem Strickhof. Besichtigung Intensivanzug Dinkelsorten in drei Düngungsstufen.

Im Anschluss daran lädt die VOSS zu Wurst und Brot ein. **WICHTIG:** Bitte beachten Sie das **CORONA-Schutzkonzept** des Anlasses (www.schaffhauserbauer.ch > Termine). lh/sbw

GETREIDE

«Es ist fahrlässig, ohne sichere Alternative auf Beize zu verzichten»

Brandpilzkrankungen im Getreide können zurzeit nur mit gebeiztem Saatgut angegangen werden. Doch vermehrt wird die Produktion mit ungebeiztem Saatgut verlangt. Das bereitet Elmar Caldart, dem Leiter der GVS Getreidesammelstelle, Sorgen. Im Interview erklärt er, warum.

Schaffhauser Bauer: Flugbrand, aber auch Stink- und Zwergsteinbrand sind alte Getreidekrankheiten. Verschwunden sind sie jedoch nicht?

Elmar Caldart, Leiter Getreidesammelstelle GVS, Schaffhausen: Nein. Gerade Flugbrand tritt dieses Jahr grossflächig auf, nicht nur im Bio-Anbau. Warum, weiss man nicht. Das hat mir Thomas Hebeisen von der Bundesforschungsanstalt Agroscope kürzlich bestätigt. Sogar für ihn als Leiter der Forschungsgruppe Saatgutqualität ist nicht nachvollziehbar, warum sich der Pilz heuer besonders ausbreitet. Diese Thematik haben wir vor kurzem bei einer Sammelstellenversammlung diskutiert. Auch andere Sammelstellen machen sich grosse Sorgen

Welche Konsequenzen hat eine Infektion des Getreides?

Flugbrand ist eine Pilzkrankung, die vor allem in der Gerste auftritt. Sie ist samenbürtig, das heisst, sie wird über das Getreidekorn weitergegeben, wenn es ausgesät wird. Und ihr Name ist Programm: Die Sporen werden auch über den Wind in andere Felder getra-

gen und infizieren die Gerste dort. Wer infiziertes Saatgut ausbringt, stellt erst bei der Ährenbildung fest, was er sich eingehandelt hat. Anstelle von Körnern entstehen sogenannte Brandbutten. Diese «Beutel» enthalten die Sporen. Werden die Butten beim Dreschen beschädigt, verteilen sich die Sporen als schwärzliches Pulver über die geernteten Körner. Dieses lässt sich nicht mehr entfernen. Toxisch ist es für Mensch und Tier nicht. Darum spielt es laut der Vermarkter keine Rolle. Für mich als Leiter einer Getreidesammelstelle stellt sich aber doch die Frage der Konzentration im Silo – messen kann man diese nicht. Für den Landwirt bedeutet Flugbrand eine Ertrags- einbusse, denn die Ähren werden geschädigt.

Was können die Landwirte dagegen tun?

Wer zertifiziertes und vollständig gebeiztes Saatgut verwendet, schleppt damit keinen Flugbrand ein. Die Beize enthält ein Fungizid, das die Sporen abtötet. Das ist auch massgeblich, damit die Ähren gesund wachsen und Sporen nicht per Wind übertragen werden können. Alternativen der Bekämpfung werden zwar getestet, zum Beispiel das Verbrühen der Sporen mit heissem Wasser auf den gedroschenen Körnern, die sogenannte Heisswasserbeizung. Aber es gibt kein sicheres Verfahren, das in nächster Zeit einsatzbereit wäre. Darum erfüllt es mich mit

Sorge, dass vermehrt nur noch ungebeiztes Saatgut zum Einsatz kommen soll. Wenn Beize nicht mehr zugelassen ist, entsteht ein Problem, das erst in einigen Jahren sein volles Ausmass zeigen wird. Und dann lassen sich Brandpilzkrankheiten nicht mehr eindämmen. Dazu gehören auch Stinkbrand und Zwergsteinbrand, die vor allem den Weizen befallen. Sie sind bodenbürtig, infizierte Ackerflächen lassen sich nicht mehr «reinigen». Sie sind noch viel gravierender, weil eine infizierte Ernte nicht mehr verwendet werden kann.

Stink- und Zwergsteinbrand wird man also nicht mehr los, wenn deren Sporen einmal im Boden sind?

Genau. Die einzige Möglichkeit, auf solchen Böden gesunden Weizen zu ernten, ist auch hier gebeiztes Saatgut. Wie der Flugbrand lassen sich diese zwei Brandarten erst in den Ähren feststellen. Sie bilden ebenfalls Brandbutten, die bei mechanischer Belastung, etwa beim Dreschen, platzen und die Sporen freigeben. Diese haften als klebriges «Pulver» an den Körnern.

Warum lässt sich die Ernte bei Befall durch Stink- und Zwergsteinbrand nicht mehr verwenden?

Platzen die Brandbutten, verbreiten die Sporen einen intensiven Gestank nach fauligem Fisch. Solches Getreide frisst auch das Vieh nicht mehr. Reinigen kann man die Körner nicht.

Stink- und Zwergsteinbrand sind bodenbürtig. Werden sie dadurch weniger verbreitet als der Flugbrand?

Wird künftiges Saatgut bei der Ernte mit Sporen infiziert, weil Brandbutten aufplatzen, trägt man damit das Problem aufs nächste Feld. Auch über Mährescher können die Sporen übertragen werden.

Und zur Saatgutbeize gibt es auch beim Stink- und beim Zwergsteinbrand zurzeit keine Alternative?

Nein. Die Forschung hat den Brandkrankheiten noch nichts anderes als Beize entgegengesetzt. Alle anderen Verfahren sind noch nicht zu 100 Pro-

zent ausgereift und getestet. Darum gilt auch hier: Zertifiziertes und optimal, also vollständig gebeiztes Saatgut einsetzen. Mit Stink- und Zwergsteinbrand befallene Posten müssen wir zurückweisen. Das ist für uns Mitarbeiter der Sammelstelle eine sehr schwierige Situation, in die uns die Forderungen der Abnehmer bzw. Label an die Getreideproduzenten bringen.

Wenn IP Suisse zum Beispiel ab 2023 kein gebeiztes Saatgut mehr zulässt, befürchte ich vermehrt Ernterückweisungen aufgrund von Stink- und Zwergsteinbrand. Es ist fahrlässig, ohne sichere Alternative auf Beize zu verzichten. Interview: sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Pilzkrankheit Flugbrand schädigte diese Gersten-Ähren massiv.