

«MIINI MEINIG»

Pinzgauer

VON VIRGINIA STOLL



Es ist doch immer wieder gut, wenn man sich in seinem Berufsfeld über den Gartenhag, oder noch besser über Landesgrenzen hinweg, austauscht.

Nebst meinen lieben Allgäuern gibts da auch noch ein paar gute Freunde im Salzburger Land und die haben mich über die vermeintlich schönste Rinderrasse der Welt aufgeklärt. Dazu gibts seit letztem Monat sogar eine Sonderausstellung im Bergbau- und Gotikmuseum Leogang.

Die Rede ist vom schönen Pinzgauer Rind, eine alte Rinderrasse, welche als bedeutendes Kulturgut in die Geschichte eingeht. Beim Pinzgauer denken wir Schweizer ja spontan an ein Militärfahrzeug, was bei meinen Salzbergern einen Hauch von Entsetzen ausgelöst hat. Dank Militär und Kultkühen, dauerte unsere Zoomsitzung etwas länger. Die Salzburger konnten es natürlich nicht lassen, über unseren Kampfstier zu witzeln. Das ging hin bis zur Berechnung des Bremsweges dieser Flieger, welcher mit 100%-iger Sicherheit bis über unsere Landesgrenze hinweg, sprich bis zu ihnen ins Salzburger Land gehe.

Zum Glück standen dann die Kultkühe wieder im Mittelpunkt. Naheliegend zu Österreich landeten wir erst beim schönen Braunvieh, welches zu Hauf auf den saftig-grünen Wiesen im Appenzellerland zu finden ist. Ja, und dann erinnerte sich der Salzburg-Toni an einen Kuhkampf irgendwo weit weg.

So waren wir beim Walliser Kulturgut, der Eringer Kuhrasse und dem berühmten Kampf um den Titel «Königin der Königinnen» angelangt.

Zu guter Letzt waren wir uns alle einig, dass, egal welche Rasse, alle unsere Kühe, ganz besondere und liebevolle Wesen sind.

Gestern Morgen dann, schickte mir der Toni ein Bild von einem spanischen Kampfstier, dem Kulturgut der Spanier, und meinte neckisch, ob unsere Kampfkühe mit diesem Toro zurechtkämen, am Freitagabend notabene.

Aber klar doch meinte ich, die Schweizer sind zwar nicht so heissblütig, aber wendig und für jede Überraschung zu haben.

Mein Wett-Tipp für Freitag: 3:1 für die Schweiz.



BILD VACLAV SONNEK/SHUTTERSTOCK

1:0 für das Pinzgauer Rind: Der Fotograf zieht sich besser zurück ...

«Nomaden» treffen Bauernfamilien

Ob Mega-Wohnmobil oder kleiner Bus mit Matratze: Der Trend zum Reisen im Heim auf vier Rädern hat die Schweiz erobert. Viele dieser modernen Urlaubsnomaden zieht es dabei aufs Land. Dort lässt sich herrlich wandern, radfahren und Regionales schlemmen – auch im Schaffhausischen. Doch Stellplätze gibt es im hiesigen Kanton kaum. Für Landwirtschaftsbetriebe ist das eine Chance. Martina Isler vom Regionalen Naturpark Schaffhausen hat abgeklärt, welche Voraussetzungen und Behördenkontakte es braucht, um eine Bewilligung für Stellplätze zu erhalten.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Martina Isler, Sie haben sich in den letzten Monaten für die Möglichkeit eingesetzt, dass Bauernhöfe im Kanton Schaffhausen Stellplätze für Camper anbieten können. Braucht es das?



Martina Isler, Regionaler Naturpark Schaffhausen: Das Bedürfnis war da und seit letztem Jahr sprunghaft angestiegen. Infolge der Coronapandemie blieben und bleiben die Leute zum Ferien machen in der Schweiz. Viele haben sich ein Wohnmobil oder einen kleineren Camper gekauft und reisen so umher. Im Schaffhausischen gibt es keinen Campingplatz und auch sonst keine Camping-Angebote. Doch die Leute mit ihren mobilen Unterkünften kommen in unsere Gegend. Finden sie keinen Stellplatz, campieren sie irgendwo wild. Das verursacht sowohl den Bauern wie auch der Natur Probleme. Wenn sie auf legalen Stellplätzen mit der nötigen Infrastruktur bei Bauernfamilien übernachten können, ist dies für alle eine Win-win-Situation.

Mein Ziel war, dass der Kanton Schaffhausen auf der Camper-Karte kein weisser Fleck mehr ist. Das haben wir vom Naturpark in Zusammenarbeit mit Regierungsrat Martin Kessler sowie dem Planungs- und Naturschutzamt des Kantons Schaffhausen erreicht. Wir arbeiten ausserdem mit der Vermittlungsplattform Nomady zusammen.

Was ist Nomady genau? Nomady.ch vernetzt online Stellplatzanbieter und Leute, die mit dem Wohnmobil unterwegs sind. Nomady wurde letztes Jahr zu Beginn der Coronapandemie aufgezogen. Heute sind auf der Plattform bereits 400 Plätze registriert. Und Nomady ist nicht die einzige Plattform. Der Trend nach spontanen Ferien auf naturnahen Stellplätzen ist da.

Was ist Nomady genau?

Nomady.ch vernetzt online Stellplatzanbieter und Leute, die mit dem Wohnmobil unterwegs sind.

Nomady wurde letztes Jahr zu Beginn der Coronapandemie aufgezogen. Heute sind auf der Plattform bereits 400 Plätze registriert. Und Nomady ist nicht die einzige Plattform. Der Trend nach spontanen Ferien auf naturnahen Stellplätzen ist da.



BILD MAKASANA PHOTO/SHUTTERSTOCK

Bald werden auch im Kanton Schaffhausen Camper-Stellplätze bei Bauernfamilien gebucht werden können. Hier eine Impression aus Vilters (SG).

Sie haben von einer Win-win-Situation für Campierende und Bauernfamilien gesprochen. Die Gäste können an einem landschaftlich attraktiven Platz übernachten – und die Bauernfamilien, was haben sie davon?

Die Reisenden bringen ihnen Wertschöpfung auf den Betrieb: Für die Stellplätze können Gebühren erhoben werden. Wer Produkte ab Hof verkauft, findet unter den Gästen begeisterte Abnehmer: Wer so reist, will die Region erleben und kulinarisch geniessen. Dazu gehört zum Beispiel auch regionaler Wein. Zudem haben gerade die letzten Monate gezeigt, wie wichtig es ist, dass die Menschen aus dem nichtbäuerlichen Umfeld die Landwirtschaft wieder besser kennenlernen. Die Stellplätze führen zu Begegnungen, bei denen Bauern und Bäuerinnen sich mit den Leuten aus der Stadt austauschen und zeigen können, was sie leisten. Der Aufwand zur Bereitstellung der Stellplätze ist dem Nutzen gegenüber relativ gering.

Doch man kann nicht einfach Camper und Wohnmobile auf den Platz vor der Remise einweisen und eine Gebühr verlangen ...

Nein, es gibt klar definierte Vorschriften und Voraussetzungen, die man erfüllen muss, es braucht Infrastrukturen und eine Bewilligung des Bauinspektors. Das Amt für Planung und Naturschutz hat vor einigen Tagen ein Merkblatt (siehe Kästchen) veröffentlicht, das aufzeigt, welche Voraussetzungen und

Verfahrensschritte es braucht, damit man eine Bewilligung erhalten kann.

Welche Schritte gegenüber Behörden sind nötig?

Die Gesuchstellenden erstellen zunächst eine «Projektskizze»: Wie sieht die Idee aus? Wo sollen die Stellplätze zu liegen kommen? Wie gross sind sie, wie viele sind geplant? In der Regel sind nach Merkblatt höchstens drei vorgesehen. Welche Massnahmen stehen für die Abfall- und Abwasserentsorgung bereit usw.? Diese Projektskizze wird mit der Gemeinde besprochen und anschliessend bei dieser ein Baugesuch eingereicht. Die Gemeinde überprüft, ob das Gesuch grundsätzlich umsetzbar ist. Wenn ja, leitet sie es an das kantonale Bauinspektorat weiter. Dieses prüft das Gesuch und stellt, basierend auf Art. 24b des Raumplanungsgesetzes, eine Bewilligung aus, wenn alle Punkte erfüllt sind.

Die Beantragenden müssen sich jedoch bewusst sein, dass dabei auch Gebühren anfallen können.

Der Naturpark ist nur im eigenen Perimeter tätig. Diese Vorschriften gelten aber für den ganzen Kanton?

Genau, diese Regeln gelten für den ganzen Kanton. Landwirtschaftsbetriebe, die im Naturpark-Perimeter liegen, bieten wir gemeinsam mit nomady.ch Unterstützung bei der Öffentlichkeitsarbeit rund um die Stellplätze an. Wer Mitglied bei nomady.ch ist, dem erstellen Fachleute der Plattform zum Beispiel hervorragende Fotos zu Be-

INFO

Das gilt bei Stellplätzen im Kanton

Die Vorschriften sowie das Bewilligungsprozedere für Stellplätze in der Landwirtschaft sind auf dem Merkblatt «Stellplätze auf landwirtschaftlichen Betrieben» des Planungs- und Naturschutzamts vorgegeben. Zudem bietet der Regionale Naturpark Schaffhausen Betrieben im Park-Perimeter weitere Infos sowie eine Weiterbildung an.

► **Download Merkblatt «Stellplätze auf landwirtschaftlichen Betrieben»:** [npsh.ch/stellplaetze](https://www.npsh.ch/stellplaetze) oder www.sh.ch > Bauinspektorat > Eine Baubewilligung beantragen

► **Weitere Infos sowie Anmeldung Online-Webinar für Betriebe im Naturpark-Perimeter:** martina.isler@naturpark-schaffhausen.ch sbw

werbung des Angebots. Für Landwirte und Landwirtinnen im Naturpark-Perimeter organisieren wir zudem in den kommenden Wochen eine Online-Informationsveranstaltung. Das Datum wird noch festgelegt. Und wir freuen uns, wenn schon bald idyllische Stellplätze angeboten werden.

KARTOFFELN

Nasse Böden erschweren die Ernte bei guter Qualität

Die Gewitter und der starke Regen der letzten Tage und Wochen in vielen Teilen der Schweiz haben die Böden durchnässt und verhindern oder erschweren nun die Erntearbeiten der Schweizer Kartoffelanbauer. Die Qualitäten sind gut und die Umstellung auf neuerntige Ware wird bei allen Linien vollzogen.

Die Erntearbeiten würden aufgrund des Wetters und der nassen Böden er-

schwert, schreibt die Branchenorganisation der Schweizer Kartoffeln Swisspatat in einer Mitteilung.

Qualität trotzdem gut

Die Qualität der Kartoffeln sei mit einzelnen Ausnahmen aber gut, die Erträge würden jedoch eher unterdurchschnittlich ausfallen, heisst es weiter. Auch die Nachfrage entwickle sich wegen des heissen Wetters und den Covid-19-Lockerungen noch eher verhal-

ten, so Swisspatat. Im Detailhandel werde die Umstellung auf neuerntige Ware für alle Linien in der nächsten Woche abgeschlossen. Die Mengenerhebung durch die SZG ist beendet. Die Kartoffelbranche bedankt sich bei allen, die einen Beitrag geleistet haben, schreibt die Organisation.

Absprache mit Abnehmer vor Ernte

Weiter hält Swisspatat die Kartoffelproduzenten dazu an, sich vor dem

Ernten unbedingt mit dem Abnehmer abzusprechen und auf eine genügende Schalenfestigkeit zu achten, damit die Qualität am Verkaufspunkt weiterhin gewährleistet sei.

Weiterhin grösste Sorgfalt nötig

Um Schlagschäden vorzubeugen und die zarte Schale der Frühkartoffeln nicht zu verletzen, sei bei der Ernte weiterhin grösste Sorgfalt geboten, warnt Swisspatat zudem. lid/sbw

LANDFRAUEN ERNÄHRUNG

Was ist eigentlich Functional Food?

Kurz gesagt sind das Lebensmittel, welches neben der Ernährung noch einen weiteren Zweck erfüllen. Sie sollen die Gesundheit fördern, unser Wohlbefinden positiv beeinflussen oder Krankheitsrisiken reduzieren.



Functional Food wird – genauso wie Superfood – stark beworben. «Functional Food schmeckt nicht nur gut, sondern ist zusätzlich durch besonders wertvolle Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Kräuter- oder Pflanzenextrakte angereichert». Dies wird uns allerorten weisgemacht. Fruchtsäfte werden zum Beispiel mit den Vitaminen A, C und E angereichert, Brot mit Omega-3-Fettsäuren und Iod, Margarine mit pflanzlichen Sterinen. Dazu muss man aber wissen, dass der Begriff «Functional Food» nicht rechtlich geschützt ist. Daher kann man ihn verschieden auslegen.

Was ist denn da drin?!

Als «funktionelle» Zutaten werden also Vitamine, Mineralstoffe und Fettsäuren eingesetzt, aber auch probiotisch wirkende Mikroorganismen. Pflanzenstoffe wie Ginkgo, Aloe Vera, Guarana oder Bioflavonoide können ebenfalls Bestandteile von Functional Food sein. Dies gilt auch für die Functional Drinks – Erfrischungsgetränke mit Zusatznutzen. Hier sind es vor allem die Energydrinks, die sich junge Leute als Muntermacher gerne einverleiben. Die bekanntesten Functional-Food-Produkte sind Joghurts mit Bakterienkulturen, die mit dem Zusatz «probiotisch» verkauft werden. Solche probiotische Bakterienkulturen im Joghurt beeinflussen die Darmflora positiv, das ist wissenschaftlich belegt. Sie fördern das Wachstum nützlicher Darmbakterien und sorgen für ein gutes Klima im Darm. Die Bakterien siedeln sich allerdings nur kurz im Körper an, man muss sie also regelmässig einnehmen. Dass dadurch aber auch die Abwehrkräfte gesteigert werden, wie manch ein Produkt verspricht, ist dagegen nicht wissenschaftlich belegt.

Functional ACE-Getränke

Auch diese Getränke erstürmen den Markt. Diesen Säften mit den zugesetzten Vitaminen A, C und E wird

eine antioxidative Wirkung zugeschrieben. Aber sie sind aufgrund aktueller Forschungsergebnisse wirklich mit Vorsicht zu geniessen. Die zugefügten Mengen an Vitaminen überschreiten die empfohlene Tagesdosis meist um ein Vielfaches. Kritisch ist hier vor allem das Provitamin A, welches in Verdacht steht, Knochenbrüche zu erhöhen und das Lungenkrebsrisiko zu steigern. Eine viel höhere Wirkung auf freie Radikale haben sekundäre Pflanzenstoffe aus Gemüse, Obst oder Getreide. Wer den ACE-Saft stehen lässt und zu fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag greift, lebt also deutlich gesünder.

Ausgewogene Ernährung

Functional Food ist natürlich nicht nur schlecht. Gerade für Menschen, die zum Beispiel wenig Obst, Gemüse oder Fisch essen, können sie durchaus Sinn machen. Viele Functional Foods enthalten Vital- und Inhaltsstoffe, die positive Effekte haben – klar ist aber auch, dass sie nicht gegen schädliche Lebensgewohnheiten ankämpfen können. Zusammenfassend kann hier nur nochmals erklärt werden, was seriöse Ernährungsberater immer wieder predigen: Wer sich ausgewogen ernährt und gesund isst, benötigt keine Nahrungsergänzungsmittel – weder in Form von Pillen und Pulvern noch verpackt in «Functional Food». Das Geld für Lebensmittel mit angeblich besonders hohem Wert für die Gesundheit können sich Gesunde also getrost sparen, egal, was die Werbung suggeriert.

Einfach und fein: Chabis-Rüebli-Salat

Und zum Schluss noch das Rezept eines köstlichen Sommersalates, den ich kürzlich für mich entdeckt habe. Ganz egal, ob super-, low-, slow oder Functional Food: er schmeckt schweizerisch einfach cheibe guet! **Zutaten:** ¼ Chabis, 2 grosse Rüebli, ½ Zwiebel, Peterli. **Sauce:** 1 EL Senf, ½ Zitrone, Saft, 2 Fingerspitzen Salz, 1 Becher Nature Joghurt oder Creme fraîche, ½ dl Pflanzenöl, evtl. etwas Zucker, falls zu sauer. **Zuber:** Chabis fein schneiden, Rüebli an der Röstireibe raffeln, Zwiebel und Peterli fein schneiden. Sauce über den Salat geben, gut vermischen, als Deko selbst gemachte Crotons darübergeben. Chabis und Rüebli kann man ohne Weiteres 2 bis 4 Std. vorher raffeln (ohne Sauce separat aufbewahren). En Guete! *Claudia Gysel*

GENERATIONENWECHSEL

Dem Nachfolger bewusst Platz machen

Es soll ein klares Zeichen setzen – unten auf dem Hofplatz vom Biohof im Horn, in Neunkirch, stellt This Vögele seinen Betrieb den Gästen vor. Seine Freunde wirken und feiern in der Festwirtschaft. Hinter dem Haus, im herrlichen Garten schenken die Eltern Esther und Ruedi Vögele Kaffee aus. Dieser Tag der offenen Tür am 27. Juni 2021 steht unter dem Motto: Generationenwechsel. Die Eltern treten in den Hintergrund, der Platz ist frei für den neuen Betriebsinhaber.



BILD MARIANNE STAMM

Die Familie Vögele feiert die gelungene Betriebsübergabe (v. l.): Esther Vögele, This, Ruedi, und Grossmutter Margreth Vögele.

«Wir wollten unseren Kunden und Partnern die Möglichkeiten geben, offiziell von uns Abschied zu nehmen. Sie sollen sehen, dass der Betrieb weitergeht», erklärt Ruedi Vögele zum Festtag. Der Biohof im Horn arbeitet mit vielen Partnern zusammen – Abnehmer ihrer Produkte, anderen Biolandwirten und Geschäften.

Bio-Saatgetreide im Zentrum

This Vögele steht überzeugend und mit Freude am Stalleingang, einen Kreis von Besuchern vor sich. Klar und deutlich erklärt er anhand der Infoposter an der Wand die Betriebszweige. Auf 48 Hektaren wird hauptsächlich Bio-Saatgetreide für die Firma Sativa in Rheinau angebaut – Weizen, Dinkel, Mais und neu Lein für die Ölproduktion. Zweiter Betriebszweig ist die Gemüseproduktion mit Kartoffeln und den Wurzelgemüsen Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzeln und Schwarzwurzeln.

Diese werden in Partnerschaft mit Miro Weber von Weber Bioproducte in Neunkirch angebaut und vermarktet. «Miro Weber ist unser wichtigster Partner und Abnehmer. Wir nutzen Synergien und tauschen Felder ab, damit wir eine gute Fruchtfolge erzielen können», erläutert der Landwirt.

Die Tiere sollen es gut haben

Im offenen Stallgebäude geht es zu den Zuchtschweinen mit 30 Muttersauen. Die Gäste dürfen die kleinsten

Ferkel bestaunen. Kaum eine Woche alt, kämpfen sie um einen Platz an den Zitzen ihrer Mutter. «Oh, so herzlich!» sprudelt es aus den Besuchern heraus.

This Vögele ist es wichtig, seine Tierhaltung mit den Abläufen gut zu erklären. Die Gäste sollen merken: Das Tierwohl hat hohe Priorität. Auf der anderen Seite des Stalles ruhen 20 schwarze Mutterkühe mit ihrem Nachwuchs im Stroh. Es ist warm und sie suchen den Schatten. Vögeles wählten bewusst die Angus-Rasse, da sie robust und anspruchslos ist. Die Kühe sind ein wichtiger Teil des Betriebskreislaufes. Im Biolandbau müssen 20 Prozent vom Ackerboden Kunstwiesen sein. «Die Kühe fressen dieses Gras und geben uns wiederum Hoffdünger zurück», erklärt der Junglandwirt.

Freude, dass es so weitergeht

«Es ist so schön zu sehen wie This das mit so viel Leidenschaft macht», freut sich seine Mutter. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Als Kind hatte ihr Sohn wenig Interesse an der Landwirtschaft. Seine Liebe galt der Werkstatt, er absolvierte die Lehre als Land-

maschinenmechaniker. Sein Vater hatte ihn und seinen Schwestern immer die freie Wahl gelassen. «Ich finde schon jemanden, dem ich den Hof übergeben kann», sagte er. Dass This Vögele sich doch entschied, den Betrieb zu übernehmen war für alle enorm befreiend. Umso mehr freuen sich jetzt die Eltern zu sehen, mit welchem Elan er den Betrieb führt.

Wahrscheinlich hat das viel damit zu tun, dass This Vögele volle Freiheit hatte, als er vor vier Jahren Betriebsleiter wurde. Sein Vater wurde Gemeindepräsident von Neunkirch, eine Aufgabe die ihn voll in Anspruch nimmt. So konnte This seine eigenen Erfahrungen machen. «This und ich sind sehr verschieden», sagt Ruedi Vögele. «Wäre ich nicht Gemeindepräsident geworden, hätte ich eine andere Aufgabe gesucht.» This fragt sein Vater immer noch um Rat. Seine Mutter ist bei ihm als Allrounderin angestellt.

Für Esther und Ruedi Vögele es nicht selbstverständlich, dass sie die Nachfolge so gut miteinander regeln konnten. Diese Freude wollen sie heute feiern. *Marianne Stamm*

SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Zwei neue Vorstandsmitglieder gewählt

Die Delegierten- und Mitgliederversammlung des Schaffhauser Bauernverbands musste auch heuer schriftlich durchgeführt werden. Nun stehen die Resultate fest.

Sämtliche Verbandsgeschäfte des Schaffhauser Bauernverbands (SHBV) sind fast einstimmig angenommen worden. Mit einem ebenso starken Resultat wurden die bestehenden sowie zwei neue Vorstandsmitglieder und die bisherigen Revisoren gewählt.

Der Schaffhauser Bauernverband freut sich, im Vorstand neu Christian Müller, Thayngen, sowie This Vögele, Neunkirch zu begrüssen.

Ressort Bildung

Christian Müller bewirtschaftet mit seiner Frau Andrea, Mitarbeitenden sowie Lernenden den Betrieb Unterbuck mit den Schwerpunkten Muni-mast, Kartoffelbau und Futterbau (Mais, Weizen). Müllers produzieren nach den Richtlinien des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) sowie von IP Suisse.

Sie vermarkten zudem über die Müller Energie GmbH auf dem Hof gewonnene Energie (Biogas, Heizverbund, Photovoltaikanlage, ab August Biogas-Tankstelle).

Müllers engagieren sich seit Jahren für eine umfassende, aktuelle Lehrlingsausbildung. Seit 2015 setzt sich der Thaynger Meisterlandwirt zudem in verschiedenen Ämtern für die landwirtschaftliche Bildung ein, im Kanton Schaffhausen (u.a. Berufsbildungsrat)

sowie auch am Kompetenzzentrum Strickhof (u. a. Prüfungskommission).

Christian Müller übernimmt im SHBV-Vorstand das Ressort Bildung.

Ressorts Tierproduktion und Bio

Der Vorstand des SHBV ist zudem erfreut, dass mit This Vögele wieder ein Bio-Landwirt im Gremium Einsitz hat. Der Neunkircher Landwirt bewirtschaftet zusammen mit seinen Eltern, einem Lehrling sowie einem Praktikanten den Biohof im Horn mit Ackerbau, Schweinezucht sowie Mutterkuhhaltung (s. auch Artikel «Betriebsübergabe» oben). Für seine Tiere betreibt er

Futterbau (Kunstwiesen, Futtergetreide, Silomais). Zudem baut er Kartoffeln und Lagergemüse an. Der Schwerpunkt im Ackerbau liegt jedoch auf der Bio-Saatgutproduktion (Weizen, Dinkel, Silomais).

This Vögele wird nächstes Jahr die Prüfung zum Meisterlandwirt absolvieren. Er engagiert sich zudem unter anderem im Vorstand der IG Bioschweine Schweiz sowie in der Feuerwehr Mittelklettgau.

Im Vorstand des SHBV übernimmt This Vögele die Ressorts Tierproduktion sowie Biologische Landwirtschaft. *sbw*



BILD ARCHIV SHBV

Christian Müller übernimmt das Ressort Bildung.



BILD ZVG

This Vögele betreut die Ressorts Tierproduktion und Bio-Landwirtschaft.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Weinmobil und Raclette mit Pfadi Hallau / Wilchingen**
Sa. und So., 3. und 4. Juli, jeweils 12 – 19 Uhr. Raclette nach Pfadi-Art, dazu feine Weine und Mineral vom Weinmobil. Beim Rastplatz Tisch & Bänk oberhalb der Hallauer Bergkirche.

■ **Ramser Weidegustation**
mit Festwirtschaft. So., 4. Juli 2021, ab 10 Uhr. Stefan & Regula Ryser, Hofenacker 61, Ramsen. www.ryserwein.ch

■ **Keller's Winzerstube**
jeden Sonntag, 11 – 20 Uhr, geöffnet, Haingartenstrasse 13, 8215 Hallau. www.keller-hallau.ch

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbands (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 Dienstag, 9.00 Uhr

VSH

Heu- und Strohpreise 2021

Im Rahmen seiner 81. Jahresversammlung hat der Verband Schaffhauser Heuhändler (VSH) die Heu- und Strohpreise 2021 festgelegt.

Gast Fabian Gut, Präsident des Schweizerischen Raufutterverbands, informierte nach den Vereinsgeschäften über die Lage des Schweizer Raufutterstands: Die Heulager waren nach dem langen Winter leer. Die ersten Heuernten fielen sehr ertragreich aus, waren aber auch sehr spät, wodurch mit einem Schnitt weniger zu rechnen ist. Nach anschließenden Diskussionen einigten sich die Mitglieder des VSH auf folgende Preise:

Heu 2021 (gleich wie letztes Jahr)

- ▶ Heu ab Schwad: Fr. 10.– bis Fr. 12.–
- ▶ Heu gepresst ab Feldrand
– in Grossballen: Fr. 19.–
– in Kleinballen: Fr. 22.–
- ▶ Belüftetes Heu gepresst ab Stock
– in Grossballen: Fr. 28.–
– in Kleinballen: Fr. 31.–
- ▶ Oekoheu: Verhandlungssache

Stroh

- ▶ Stroh lose ab Schwad: Fr. 4.–
- ▶ Stroh gepresst ab Feldrand
– in Grossballen: Fr. 10.–
– in Kleinballen: Fr. 12.– *uw/sbw*