

«Miini Meinig (Nicht) gut Kirschen essen

VON VIRGINIA STOLL



Letzte Woche ist unser Nachbar Karl von ennet der Grenze bei uns vorgefahren und hat ein Chrättli Kirschen vorbeigebracht. Wir haben dann noch

ein wenig über Gott und die Welt geplaudert, wobei die aktuelle Weltlage im Mittelpunkt stand. Die vielen Preissteigerungen bereiten dem «Otto Normalverbraucher» erhebliche Bauchschmerzen. Zudem komme drüben, jetzt wo das Speiseöl und das Mehl in einigen Supermärkten reglementiert seien, ein richtig ungutes Gefühl auf. Das hat mich dann doch sprachlos gemacht, dass sie dort zum Teil nur noch einen Liter Öl pro Person bekommen, und so habe ich mich etwas genauer informiert. Im Wissen, dass die Ukraine und Russland gemeinsam mehr als drei Viertel der weltweiten Sonnenblumen – die Ukraine allein rund die Hälfte – produzieren und es aktuell Lieferengpässe bei Sonnenblumenöl gibt, ist drüben eine Panik ausgebrochen. Es ist zu regelrechten Hamsterkäufen bei Speiseöl, Mehl und Hefe gekommen. Der Handel beschwichtigt zwar, man müsse sich keine Sorgen machen, doch man erinnere sich nur an die Füllpapier-Hysterie. Mittlerweile hat auch der «Otto Normalverbraucher» mitbekommen, dass der Krieg andauert und der Export aus Russland und der Ukraine nicht wieder von heute auf morgen funktionieren wird. Vor diesem Hintergrund finde ich es absolut bedenklich, dass sich unsere G7-Herren-Staatschefs wie Chinds-Chöpf benehmen und sich öffentlich über Putin lustig machen. Sie fordern damit das «nicht gut Kirschen essen» mit Russland förmlich heraus. Es ist höchste Zeit, nicht nur Selenskyj in die Sitzungen zu beamten, sondern auch mit Russland zu verhandeln, und wenn die witzelnden Herren nicht fähig sind, müssten sie sich wenigstens eingestehen, eine fähige Person zu delegieren (Angela wäre eine Option). Spätestens in vier Monaten sinken die Temperaturen und wenn der Gashahn zu ist, wird es so richtig ungemütlich. Hut ab vor unserer Nationalrätin Martullo-Blocher, die exakt das Verhandeln mit Russland gefordert hat. Alles andere ist eine Illusion oder mit Martullo Worten hiesse das: «You dreamer, du!»

Impressum Schaffhauser Bauer

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

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Schaffhauser Bauer
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen
Tel.: 052 670 09 31
Mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
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

Ein Lerntag auf dem Bauernhof



BILD MARIANNE STAMM

Statt Mathe und Deutsch die Hirsche füttern. Familie Stihl weiss, wie prägend ein Schultag auf dem Bauernhof sein kann für die Kinder. Von links: Janosch, Anouk, Brigitte und Richi Stihl.

Ein Bauernhof wie im Kinderbuch – inmitten von Hochstamm-Obstbäumen mit Hofhund, Katze, Hühnern, Kälbern, Fisch und Hirsch auf der Weide. Genau das Richtige für einen Schulausflug. Auf dem Lindenhof in Altdorf bieten Richi und Brigitte Stihl für Lehrpersonen und Schülern ausser-schulischen Lernort «Schule auf dem Bauernhof» (SchuB) an.

VON MARIANNE STAMM

Als die Stihls von der Schaffhauser Stelle für SchuB angefragt wurden, ob das etwas wäre für sie, war es Brigitte klar: «Das ist genau unser Ding!» Hier konnte sie ihre Fähigkeiten als Lehrerin optimal in den Betrieb einbringen. Auch Richi freute sich – er hatte schon früher im kleineren Rahmen Schulführungen gemacht.

Was zuerst als ein Betriebszweig gedacht war, wurde zu einer Herzensangelegenheit. Die beiden strahlen beim Erzählen ihrer Erlebnisse mit den Kindern. «Wir merken durch verschiedene Erlebnisse, wie ein Umdenken in den Köpfen der Kinder stattfindet», sagt Richi. Ein Teil vom Programm ist jeweils der Gang zum Garten oder zum Feld. Dort gräbt er mit den Kindern im Boden und sucht nach Regenwürmern. «Dabei erkläre ich den Kindern, wie wichtig der Regenwurm für die Landwirtschaft ist, und beschreibe seine Aufgaben für den Boden.» Einmal erzählte ihm ein Junge, er hätte Regenwürmer immer als «gruusig» empfunden und sie zerstampft. Jetzt wisse er, wie wichtig sie seien. Die sind ja echt cool, meinte der Junge dann. «Solche Erlebnisse sind für Kinder wichtige Lernmomente», freut sich Richi.

Kinder blühen auf

Brigitte Stihl wusste schon von ihrer Zeit als Lehrerin, wie prägend ein Schulausflug sein kann. Sie staunt immer wieder, wie Kinder auf dem Hof aufblühen. Fast in jeder Klasse hat es Kinder mit Lernschwierigkeiten und/oder besonderen Bedürfnissen. Einmal war ein autistisches Kind dabei. «Die Lehrerin sagte, dieser Junge habe schon drei Wochen nicht mehr gelacht, und hier war er so fröhlich. Die Lehrerin erkannte ihn gar nicht mehr», er-

zählt Brigitte Stihl. «Das gibt mir gleich Gänsehaut, wenn ich so etwas Schönes erleben darf.» Solche Begebenheiten spenden dem Paar die Energie für die SchuB-Arbeit.

Das SchuB-Konzept

SchuB ist schweizweit ein offizielles Konzept, welches Bauernhoferlebnisse anbietet, passend zum Fachbereich «Natur, Mensch, Gesellschaft» (NMG) nach Lehrplan 21. Brigitte Stihl hat mehrere mögliche Programme zusammengestellt zu den NMG-Themen. Diese werden mit der Lehrperson besprochen und an die Klasse angepasst. Schulklassen können sich für eine Stunde, einen halben oder einen ganzen Tag anmelden. Im Kanton Schaffhausen beteiligt sich der Schaffhauser Bauernverband zu rund zwei Dritteln an den Kosten, den Rest übernimmt die Schule.

Der Lindenhof liegt abseits in einem Seitental von Altdorf, also nicht gerade am Schulweg. Der Betrieb ist eher klein, dafür sehr vielseitig. «Wir haben Spezielles, welches nicht auf jedem Betrieb zu finden ist», ist Brigitte überzeugt. «Die Kinder können unsere Forellen und teils zutraulichen Hirsche füttern.»

SchuB braucht Zeit

«SchuB ist schon zeitintensiv», gibt die Lehrerin zu. «Ich arbeite oft dann, wenn alle anderen schlafen.» Anmeldungen wollen beantwortet werden, Lernziele müssen mit Lehrpersonen erarbeitet und ein Programm aufgestellt werden. Meistens kommen die Klassen für einen ganzen Tag, schon des weiten Weges wegen. Die Kinder erreichen das Dorf mit dem ÖV, wo sie von Stihls abgeholt werden. Die Fahrt zum Hof ist jeweils schon ein Highlight.

Auf dem Hof angekommen, wird die Klasse auf Gefahren aufmerksam gemacht und in zwei Gruppen eingeteilt. Gruppe A geht mit Brigitte Stihl zu den Hühnern. Dort erklärt sie anhand von Bildern den Weg vom Ei zum Huhn. Was frisst ein Huhn? Unter anderem Weizenkörner – diese dürfen die Kinder selbst probieren und zu Bauernhof-Kaugummi machen. Das Einsammeln der Eier ist immer ein Hit – Brigitte sorgt vor, das für jedes Kind

ein Ei in einem Nest liegt. Klar müssen die Hühner gefüttert werden, genau wie die Fische im Teich ein Betriebszweig im Aufbau.

Derweilen führt Richi Stihl die Gruppe B durch den Stall zu den Kälberremonten. Wie funktionieren die vier Mägen eines Wiederkäuers? Was fressen sie? Er ermutigt die Kinder, das Milchpulver zu kosten, die Silage zu riechen. «Die Kinder sollen mit all ihren Sinnen erleben und erfahren dürfen», erklärt Richi. Er macht den Kindern klar, von hier kommt das Fleisch auf ihre Teller, es soll mit Wertschätzung dem Tier gegenüber gegessen werden. Da erwiderte einmal ein Kind klar: «Ich esse nie mehr Fleisch!» Nach dem Stall geht es raus in den Boden zu den Regenwürmern.

Ganz cool finden die Kinder, dass sie auf den Traktor sitzen dürfen. Hier können sie hupen so laut sie wollen, es

hört sie niemand. Gleich neben dem Hof auf einem sanften Hügel grasen 28 Hirschmuttertiere mit ihren Jungen und dem Stier Torin mit seinem zuweilen mächtigen Geweih. Die Tiere sind gutmütig, die Kinder dürfen auf die Weide und die Tiere streicheln. Richi hat immer einen Eimer Trockenbrot dabei, dieses dürfen die Kinder den Hirschen füttern. Einige der Tiere fressen aus der Hand. Richi erklärt ihnen, dass alle diese Tiere Hirsche sind – die Mutterkuh, der Stier und das Kalb. Rehe seien eine andere Gattung.

Die Zeit vergeht wie im Flug, die Kinder müssen sich bereits wieder auf den Rückweg machen. «Wenn auf dem Weg sogar noch gesungen wird, zeigt mir das, wie glücklich und erfüllt sie nach Hause gehen», sagt Brigitte Stihl zufrieden.

Dankbar für die Grosseltern

Das SchuB-Programm auf dem Hof ist gut angelaufen. In der ersten Saison hatten sie um die zehn Schulbesuche, das waren ein bis zwei im Monat. Die zweite Saison sieht auch schon gut aus. Brigitte Stihl würde gerne mehr Schultage anbieten, aber für Richi reicht es so. Die Schulbesuche fallen meist in die arbeitsintensivste Zeit des Hofes. SchuB-Tage werden weit im Voraus geplant. Da kann es sein, dass gerade das Heuen oder Ernten angesagt ist. «Da bin ich froh, habe ich Unterstützung durch meinen Vater», sagt Richi Stihl. Der Landwirt arbeitet zwei Tage pro Woche auswärts. «Auf vielen Bauernhöfen hat es schon genug Arbeit, da liegt ein SchuB-Programm gar nicht drin», meint er. Unentbehrlich an solchen Tagen ist Grossmutter Käthi Stihl, die sich während der SchuB-Besuche für die Kinder und das Wohl der Familie sorgt.

«Wer gewillt ist, mit dem Hof bei SchuB mitzumachen, dem liegen nicht viele Steine im Weg», ist Brigitte Stihl überzeugt. Im Kasten sind die wichtigsten Anforderungen an den Hof und an die Bauernfamilie aufgelistet. «Wer offen und gerne kommuniziert, hat sicher Vorteile.»

Wer sich für das SchuB-Konzept interessiert, darf sich bei Familie Stihl melden, sie helfen gerne weiter.

SCHULE AUF DEM BAUERNHOF

Checkliste für Neuanbieter

Es hat definitiv noch Raum für neue Anbieter, sagt Rahel Brüttsch, Projektleiterin für das SchuB-Programm in Schaffhausen. «Jeder Betrieb, der Freude hat, Schulklassen zu empfangen und Einblick in die Landwirtschaft zu geben, ist herzlich willkommen.» Rahel Brüttsch möchte Schulen Mut machen, das Angebot von SchuB zu nutzen. Wo es keinen SchuB-Anbieter in Schulnähe habe, sollen Schulen doch mutig sein und Betriebe anfragen. Vielleicht würden sie ja eine Klasse aufnehmen. «Wichtig ist, dass Schulen wissen, dass es dieses Angebot gibt.»

Voraussetzungen für den Hof

- Der Hof ist ein aktiver Landwirtschaftsbetrieb.
- Der Hof bietet genügend «Stoff» und Arbeitsplätze für die Durchführung eines SchuB-Angebotes.
- Der Hof hat eine geeignete Infrastruktur.
- Der Hof verfügt über die nötigen Sanitäranlagen.

- Der Hof ist für eine Schulklasse problemlos erreichbar.
- Der Hof ist sauber und aufgeräumt.
- Der Hof erfüllt alle Auflage an die Tierhaltung.
- Der Hof entspricht den gängigen Sicherheitsnormen der BÜL.

Voraussetzungen Anbieter

- Kommuniziert gerne und offen mit Menschen.
- Bereitschaft, den Betrieb zu zeigen und Fragen zu beantworten.
- Im Gespräch die Bedürfnisse der Lehrkraft und der Klasse herausspüren.
- Genügend Zeit, den SchuB-Einsatz anzubieten – Vorbereitung, Durchführung.
- Offen gegenüber Neuem und flexibel im Umgang mit unvorhergesehenen Situationen.
- Bereitschaft, Weiterbildungen zu besuchen.
- Bereitschaft, mit der Projektleitung zusammenzuarbeiten.
- Unterstützung der ganzen Familie und von deren Mitarbeitenden.

LANDFRAUEN-VORRÄTE

Kräuterhexe oder Lavendelgeniesser

Ob Kräuterhexe oder doch lieber romantischer Lavendelgeniesser, in diesem Beitrag ist für beide etwas dabei.



Für die Kräuterhexen oder Kräuterautoren unter den Lesern gibt es hier etwas ganz Tolles. Wer einen Garten hat, der kennt die Situation: Es wuchert

überall. Der Rasen darf wöchentlich mindestens einmal gemäht werden, tägliches Tränken der Gemüsebeete, die Tomatenstauden raufbinden und das Einsammeln der Gartenerträge sind nur ein Bruchteil der täglichen Gartenarbeit. Eine herrliche, aber auch anstrengende Zeit. Gerade die Kräuter können täglich geerntet werden. Aber gebraucht werden diese ja auch gerne noch im Herbst, Winter und Frühling. Darum gibt es hier eine Bastelanleitung, wie man die Kräuter ordentlich aufbewahren und das ganze Jahr seine Lieblingskräuter beim Kochen benutzen kann:

Kräutergläser

Dafür benötigt man:

- ▶ schwarze Wandtafel Farbe
- ▶ Conflagläser, Glasflaschen inkl. passenden Deckels (unbedingt Schraubverschluss)
- ▶ Pinsel
- ▶ Klebeband
- ▶ getrocknete Kräuter

Die Conflagläser und deren Deckel abspülen und trocknen. Den Deckel mit der Wandtafel Farbe äusserlich anmalen. Achtung, die Farbe deckt gut ab und man kann sie schlecht entfernen. Den Boden des Glases ebenfalls mit der Farbe bemalen. Nun mit dem Klebeband einen viereckigen Teil oder einen Streifen rund um das Glas abkleben (ähnlich wie ein Etikett) und diesen auch mit Farbe bemalen. Alles



BILD NICOLE PETER

Lavendelkerzen wirken beruhigend.

gut trocknen lassen. Erst dann die Klebestreifen wieder wegnehmen. Jetzt mit Kreidestiften oder mit Kreide die bemalten Stellen mit dem Namen der Kräuter und dem Verarbeitungsdatum beschriften. So hat man immer Ordnung im Gewürzschrank und sieht von allen Seiten, welche Kräuter sich im Gefäss verbergen und wie alt diese sind.

Lavendelduftkerze

Den Lavendel riecht man schon von Weitem. Er hat auch wunderbare Eigenschaften, welche man sich zunutze machen kann. Der Lavendel hält Mücken und Motten fern, hilft gegen Stress, Depressionen und Ängste. Er wächst am liebsten an trockenen und warmen Plätzen und ist darum sehr unkompliziert und bescheiden. Vor allem der Lavendelgeruch gilt als beruhigend. Damit dieser Duft auch in der Stube genossen werden kann, gibt es hier einen tollen Tipp zum Selbermachen: eine Lavendelkerze.

Das braucht es für eine Kerze:

- ▶ weisse Kerzenreste oder weisse Wachspastillen
- ▶ schönes Glas oder Weckglas
- ▶ Docht
- ▶ Holzspieß oder Dochthalter
- ▶ Lavendelzweige
- ▶ Lavendel-Duftöl
- ▶ Kochtopf mit Wasser
- ▶ Büchse oder Glasschale, um den Wachs zu schmelzen
- ▶ Pinsel

Den Docht inklusive Dochtalter in die Mitte des Glases stellen. Wenn kein Dochtalter vorhanden ist, den Docht an einem Holzspieß befestigen und diesen quer übers Glas legen.

Nun den Kerzenwachs im Wasserbad auf mittlerer Stufe erhitzen, bis er flüssig ist. Lieber etwas mehr Wachs einplanen, als im Glas Platz hat. Ein paar Tropfen des Duftöls in den flüssigen Wachs geben und gut vermischen. Die Lavendelzweige schön büscheln und mit etwas Wachs bepinseln. Diese an die gewünschte Stelle am Glasrand drücken, bis der Wachs getrocknet ist.

Nun braucht man etwas Geduld. Zunächst giesst man nur ein wenig vom flüssigen Wachs in das Glas, sonst lösen sich die Zweige wieder vom Rand. Wer möchte, kann nun noch ein paar Lavendelblüten darauf verteilen und dann die erste Schicht abkühlen lassen. So fortfahren, bis das Glas in der gewünschten Höhe gefüllt ist. Danach die Kerze ganz aushärten lassen (dauert einige Stunden). Falls der Wachs rund um den Docht einsinkt, einfach etwas flüssigen Wachs auffüllen.

Die Kerze ist nun bereit für viele schöne und herrlich duftende Stunden (Idee von www.dekotopia.net).

Nicole Peter

«GANZ NÖÖCH DRAA»

Der Bevölkerung und den Konsumenten reale Landwirtschaft zeigen

In Büsingen haben am vergangenen Sonntag verschiedene Bauern und Fachleute den Konsumenten die moderne und reale Landwirtschaft «Ganz nööch draa» mitten in den Kulturen vorgestellt und gezeigt.

VON ROLAND MÜLLER

Wenn es nach der Werbung von Grossverteilern und Discountern geht, wird grösstenteils eine idyllische Landwirtschaft gezeigt, welche mehr an Heidi und Ballenberg erinnert, als dass sie der Realität entspricht. Als es im vergangenen Sommer im Vorfeld um die Trinkwasserinitiative ging, hatten bereits viele Schaffhauser Bauernfamilien Konsumenten und Stimmbürger auf ihre Höfe und Felder eingeladen, um im vertrauten kleineren Rahmen die reale Landwirtschaft zu zeigen und zu erklären. «Diese Idee und das Projekt ist dabei sehr gut angekommen, und wir haben uns vom Bauernverband entschieden, hier nochmals nachzuzuhaken», sagte Bauernverbandspräsident Christoph Graf. So entstand das diesjährige Projekt «Ganz nööch draa», welches einfach etwas grösser und mit kleiner Festwirtschaft und Verkaufsständen aber nur einmalig auf dem Hof von Hendrik Güntert in Büsingen, welcher sich auf Obstbau spezialisiert hat, durchgeführt wurde. Zusammen mit weiteren Vorstandsmitgliedern betreute Christoph Graf bei den Gastgebern mit der Familie Hendrik Güntert den Stand, wo bereits über die nächste anstehende Landwirtschaftsinitiative gegen die Massentierhaltung informiert wurde. Dass es in Kreisen der nichtbäuerlichen Konsumenten und Bevölkerung durchaus viel Interesse an solchen Informationsveranstaltungen gibt, zeigte sich am Sonntagvormittag, wo gar zwei parallel geführte Führungen nötig waren.

Einblick in reale Landwirtschaft

Dass die reale Landwirtschaft sich im Freien abspielt und auch den Naturgesetzen und -gewalten ausgesetzt ist, wurde bereits am ersten Informationsposten von Hendrik Güntert deutlich. «Eigentlich wollte ich darüber informieren, was der Handel für Ansprüche an die Qualität von Obst stellt und was er macht, um möglichst gesunde und schöne Äpfel zu produzieren», führte Güntert aus. Doch das Gewitter am Dienstagabend von letzter Woche hatte mit seinem Hagelschlag Spuren in der rund 3,5 Hektar grossen Obstanlage hinterlassen. Dies bewog ihn, seinen Informationsschwerpunkt auf die Bewirtschaftung zu legen. Detailliert und mit einem grossen Fachwissen zeigte er den Konsumenten auf, warum auf seinem Hof der Pflanzen-



BILD ROLAND MÜLLER

Hendrik Güntert (links) zeigt auf seinem Hof auf, wie der moderne und naturnahe Tafelobstanbau funktioniert.

schutzmittleinsatz unerlässlich ist und warum man die Streifen unter den Bäumen pflanzenlos hält. Detailliert erklärte er dabei die zum Einsatz kommenden Maschinen und was man mit den einzelnen Arbeitsschritten bewirken soll.

Zugleich produziert er als weitere Nische auch Ölkürbisse, wobei er landtechnisch von der Familie Brüttsch unterstützt wird. «Wir säen die Ölkürbisse dank GPS-Steuerung auf zwei Zentimeter genau. Dies ermöglicht es, bis an zwei Zentimeter nahe an die Jungpflanzen zu hacken», führte Raphael Brüttsch weiter aus. Dabei ist der Landwirt zusätzlich auf ein zweites Signal angewiesen, welches für die Feinjustierung von einer fest installierten Anlage übermittelt wird. «Deshalb sind auch wir Landwirte auf ein intaktes und flächendeckendes Handynet angewiesen», fügte Brüttsch an. Beim nächsten Posten, ebenfalls noch auf einer Landparzelle der Familie Güntert, ging es um die Biodiversität und die Vernetzung. Diese Parzelle ist Teil des Vernetzungsprojektes Schaffhausen Ost. Projektleiterin Gabi Uehlinger und Alex Rahm zeigten auf der im Netzwerk verbundenen Parzelle auf, welche Strukturelemente nötig sind, damit Insekten und Kleinlebewesen in entsprechend gestalteten und geschaffenen Lebensräumen gefördert werden können. Weniger Meter weiter standen der Ackerbau und Pflanzenschutz im Fokus. Detailliert und verständlich zeigte Patrik Eicher in seiner Funktion als Pflanzenschutzberater auf, wie die Zuckerrübe gesät wird und wie die Pflanzenschutzapplikation erfolgt. In-

nerhalb der landwirtschaftlichen Produktion nehmen die Fruchtfolge und der Nährstoffkreislauf eine zentrale Rolle ein. Entsprechend sind auch diese sehr wichtigen Belange «warum und wieso» anschauungsmässig mitten in den Kulturen durch David Schmid aufgezeigt worden. Denn auch mit Blick auf eine nachhaltige Produktion sorgt der regelmässige Wechsel von Kulturen in der Anbaureihenfolge dafür, dass die Bodenfruchtbarkeit erhalten, Schädlinge und Unkraut unterdrückt werden können und sich der Boden auch wieder regelmässig regenerieren kann.

Schlussendlich erhielt auch die kommende Abstimmung ihre Plattform. Der Buchthaler Landwirt Hansruedi Kramer öffnete die Türen in seinem Pouletmaststall. Es sind gerade solche Ställe, welche in der Kritik stehen, aber im Vergleich zum benachbarten Ausland viel kleiner sind und zugleich auch eine grössere Gesamtfläche im Verhältnis zum Tierbestand aufweisen müssen.

Abschliessend zog Christoph Graf vom Tag in Büsingen in einem Fazit eine durchaus positive Bilanz. Insbesondere am Vormittag musste die Führung infolge des Interesses gar doppelt durchgeführt werden. Auf die kommende Massentierhaltungsinitiative will der Bauernverband an diesem Vorgehen mit einer direkten und ungeschminkten Aufklärungs- und Informationskampagne anschliessen und wiederum zu offenen Stalltüren einladen. Graf liess es aber vorerst noch offen, wie im Detail diese Veranstaltungen aussehen werden.

Das schwarze Brett

■ **Rebbegehung mit Schwerpunkt Pflanzenschutz: neue Strategien**
Do., 30. Juni, 19 Uhr
Rebstation Divino,
Bergstrasse 32, 8215 Hallau

■ **Weindegustation Ramsen** bei Familie Ryser, mit Festwirtschaft So., 3. Juli 2022, ab 10 Uhr
Hofenacker 61, 8262 Ramsen
Tel. 052 743 12 17, ryserwein.ch

■ **Weine mit bester Ökobilanz**
Öffentliche Informationsveranstaltung über das Projekt der GVS Weinkellerei für alle Interessierten
Fr., 8. Juli 2022, 18 Uhr
Rebberg Stokarberg,
Im Urwerf, 8200 Schaffhausen
Anreise zu Fuss oder mit ÖV empfohlen, Parkplätze nur beschränkt verfügbar.

■ **Kriminacht**
der Buchberger/Rüdlinger Landfrauen
Autorin Roswitha Kuhn
Fr., 8. Juli, Essen 19.30 Uhr
Lesung 20.30 Uhr
Lesung und Essen je Fr. 15
Heinz und Gisela Gehring
Risi, 8454 Buchberg
Anmeldung, Katrin Geiger,
Telefon 044 867 18 89

■ **Informationsanlass zur Parlamentarischen Initiative «Absenckpfad».**
Infos zu den neuen Massnahmen Pflanzenbau, Nutztierhaltung und Programm Anmeldung
Di., 12. Juli, 19.30 Uhr
Restaurant Schützenhaus,
Schaffhausen
Anmeldung nicht nötig,
Platzzahl beschränkt.

VSH

Heu- und Strohpreise 2022

Im Rahmen der 83. Jahresversammlung hat die Vereinigung Schaffhauser Heuhandelsfirmen (VSH) die Heu- und Strohpreise 2022 festgelegt.

Gast Fabian Gut, Präsident des Schweizerischen Raufutterverbands, informierte über die Lage des Raufutterstandes in der Schweiz. Die Heulager waren nach dem Winter leer. Die ersten Heuernten fielen ertragreich aus. Weiter gab er bekannt, dass die Schweizer Preise um rund zehn Prozent angehoben wurden.

Nach eingehender Diskussion wurden folgende Heupreise beschlossen:

Heu 2022

- ▶ Heu ab Schwad: Fr. 8.– bis Fr. 10.–
- ▶ Heu gepresst ab Feldrand:
 - in Grossballen Fr. 18.–

- in Kleinballen Fr. 21.–
- ▶ Belüftetes Heu gepresst ab Stock:
 - in Grossballen Fr. 27.–
 - in Kleinballen Fr. 30.–
- ▶ Ökoheu ist Verhandlungssache

Stroh 2022

Die Anwesenden waren sich einig, dass 2022 ein guter Strohertrag erwartet werden kann. Es wurde aber auch auf das schlechte Wetter von 2021 aufmerksam gemacht, was etliche Landwirte dazu verleitet hat, das Stroh auf dem Feld zu häckseln. Nach langer und eingehender Diskussion hat sich die Versammlung auf folgende Preise geeinigt:

- ▶ Stroh lose ab Schwad: Fr. 4.50
- ▶ Stroh gepresst ab Feldrand:
 - in Grossballen: Fr. 12.–
 - in Kleinballen: Fr. 14.50 (uv/sim)



BILD ROLAND MÜLLER

Durch den Hagelschlag am 21. Juni ist ein Grossteil der diesjährigen Tafelobsternte vernichtet worden.