

«MIINI MEINIG»

## Bar oder Karte

VON VIRGINIA STOLL



Heute mal wieder lustig, das Weltgeschehen ist traurig genug. Das Landei (ich) hat wieder einmal «Weite-Welt-Luft» geschnuppert. Wenn alle Stricke

reissen und es nicht anders geht, wage ich das Abenteuer und hole Freunde oder Verwandte vom Flughafen ab.

Da es mir ja am wohlsten ist, wenn ich festen Boden unter den Füssen habe, meide ich die «abgehobene» Zone tunlichst. Was natürlich den Nachteil hat, dass ich für die Anfahrt bzw. das Ankommen am «Abholschalter» gleich viel Zeit einrechnen muss wie andere fürs Check-in. Das Flughafenareal ist nämlich nach einem Jahr «Vor-Ort-Abstinenz» nicht wiederzuerkennen. Es kam, wie's kommen musste, und ich bin eine ausgiebige Ehrenrunde gefahren, bis ich die richtige Einfahrt erwischt habe.

Mit leichten Wallungen bin ich orientierungslos. Landei dann doch noch angekommen, und vermutlich haben die Fahrer hinter mir zur Erholung gleich Ferien gebucht, haha.

Was soll's, ich war da und erst noch 45 Minuten zu früh. Also auf, auf, ins Menschengetümmel, an den «Etepetete-Vitrinen» vorbei, eine Nase voll Schmöckiwasser in der Parfümerie reinziehen, einen Blick auf die neuste Mode werfen und dann noch einen Cappuccino geniessen. Bereits wieder tiefenentspannt und in Ferienstimmung stand ich nun etwa an Position 10 an der Kaffeetheke, mit einem 10er-Nötli in der Hand. Die Bedienung war spitzenmässig; ein wortloser, fragend-stechender Blick ans vis-à-vis (ohne Grizezi beiderseits) und die Bestellung kam postwendend. Dann kurz und spitz: «bar oder Karte» und die Karten und Handys flogen (pass ja am Flughafen) am Bezahlgerät vorbei.

Als die Reihe an mir war, habe ich den Landei-Status ausgelebt, mit einem freundlichen Grizezi, einem Bitte, einem Danke, ich bezahle in bar und zum Schluss «en schöne Tag».

Und siehe da, die Espresso-Frau fand Worte und ein dankbares Lächeln.

In diesem Sinne; egal wohin es Sie, liebe Leser/innen, in den Sommerferien hinzieht, ein Lächeln und ein freundliches Wort wirkt immer zweimal und ist erst noch gratis.

## DAS SCHWARZE BRETT

## ■ Rebbegehung Stadel

Fr., 14. Juli 2025, 18.00 Uhr, Brechbühl Weinbau, Im Birch, 8174 Stadel bei Niederglatt. Programm: unter anderem Geräte zur Begrünungs- und Bodenpflege, Aktuelles zum Pflanzenschutz, Einsaat und Anlage von Begrünungen, Aktuelles zu Laub- und Pflegearbeiten. Achtung: Parkplätze begrenzt.

## ■ Fach- und Praxistag Rebbau: Robuste Rebsorten

Der Fach- und Praxistag Rebbau am 17. August 2023 ab 13.30 Uhr am Strickhof Wülflingen steht dieses Jahr unter dem Thema «Robuste Rebsorten». Einladung, Programm und Anmelde-link finden Sie hier: <https://www.strickhof.ch/publikationen/fach-und-praxistag-rebbau-2023/> Anmeldeschluss: 10. August 2023, 14.00 Uhr.

## Das Potenzial wäre da, aber ...

Schweizer Ölsaaten sind gefragt. So gefragt, dass das mengenmässige Potenzial nicht durch die Produktion gedeckt werden kann. Anfang Juli ist die Vertragsmenge für 2024 nicht ausgeschöpft, welche die Ölmöhlen abnehmen würden. Wie die Situation für Raps und Co. in der Schweiz aussieht, warum der Anbau schwierig ist, wie die Zukunft aussehen kann: Fragen dazu beantwortet Pierre-Yves Perrin, Geschäftsführer des Schweizerischen Getreideproduzentenverbands.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Herr Perrin, Schweizer Ölsaaten sind gesucht. Für 2024 könnten in der Schweiz gerade beim Raps noch weit mehr Produktionsflächen angemeldet werden, als dies bereits erfolgt ist. Warum ist gerade Raps so gesucht?

**Pierre-Yves, Geschäftsführer Schweizer Getreideproduzentenverband (SGPV):** Vor allem Raps ist eine sehr interessante Kultur: Palmöl wird vermehrt durch Schweizer Rapsöl ersetzt. Die Nachfrage nach Raps ist darum deutlich gestiegen, insbesondere bei den Holl-Sorten\*. Doch auch klassische Sorten werden vermehrt nachgefragt. Für 2024 könnten die Ölmöhlen insgesamt 106 000 Tonnen Raps verarbeiten, Anfang Juli hatten die Produzenten jedoch erst 95 000 Tonnen angemeldet.

Ein Markt mit Potenzial – warum wird er seitens der Produzenten nicht ausgeschöpft? Eignet sich Raps nicht für den Anbau in der Schweiz?

Im Gegenteil. Raps passt für die Schweiz sehr gut. Er lässt sich bis 800 Meter über Meer fast überall anbauen. Die Durchwurzelung von Raps geht tief, was bei Trockenheit wichtig ist. Er ist ein vielmonatiger Bodendecker und eine wertvolle Kultur in der Fruchtfolge. Im Weiteren trägt Raps mit seinen Blüten optisch zur Landschaftsqualität bei und ist eine Futterquelle für Insekten.

Eine tolle Kultur also – wo liegt der Haken?

Der Pflanzenschutz im Raps ist schwierig geworden, dies wegen der fortschreitenden Ökologisierung durch die Agrarpolitik. Der Schädlingsbefall kann gross sein, weil die Produktauswahl im Pflanzenschutz immer mehr eingeschränkt wird. Mit dem Verbot der Saatgutbeizung sind die jungen Pflänzchen zum Beispiel nicht mehr gegen den Erdflöhe geschützt. Die Risiken infolge der immer stärkeren Extensivierung steigen auch bei den anderen Ölsaaten, den Sonnenblumen und beim Soja. Doch Raps ist besonders betroffen. Darum ist die Bioproduktion beim Raps mit 500 Tonnen pro Jahr sehr gering. Es braucht agronomische Überlegungen, um die Situation zu verbessern.

Was bedeutet «agronomische Überlegungen» konkret?

Ich denke nicht, dass der Bund viele neue Pflanzenschutzprodukte zulässt. Wir müssen andere Wege finden. Es zeigt sich zum Beispiel, dass eine frühere Aussaat die Probleme punkto Erdflöhe verringern kann. Im Frühstadium des Rapses herrscht ein Rennen zwischen der Pflanzenentwicklung und dem Insektenfrass. Sät man früher aus, sind die Pflanzen bereits grösser, wenn der Erdflöhe in der Saison auftritt, und sie können den Schäden davonwachsen.

Es laufen zurzeit verschiedene Forschungsprojekte bei der HAFL und dem FiBL\*, um den Pflanzenschutz-

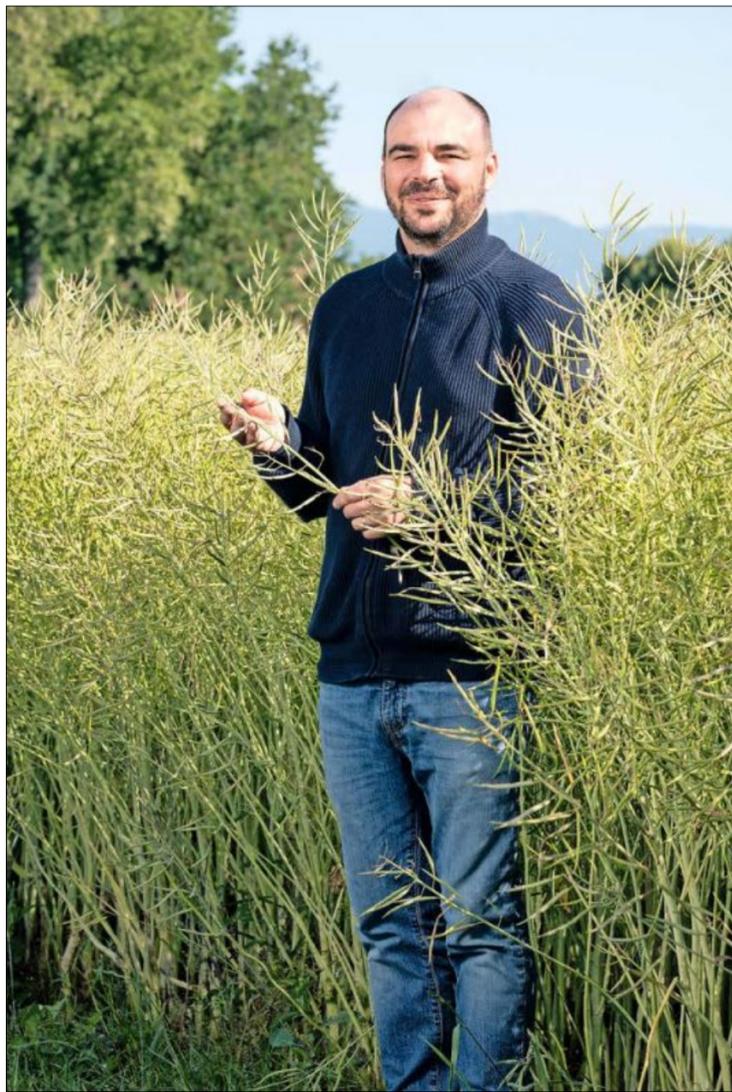


BILD SGPV

Pierre-Yves Perrin mit der typischen Schweizer Kultur Raps. Er motiviert die Produzenten, noch mehr davon anzubauen. Die Nachfrage ist da.

mitteleinsatz zu minimieren. In einem Versuch werden zum Beispiel frühe Rapsorten unter die Hauptsorte gemischt. Dies soll Frassschäden durch den Rapsglanzkäfer verringern: Die Käfer sollen die frühen Sorten zuerst fressen. Das ist nicht einfach, aber es könnte funktionieren, wenn der Schädlingsdruck nicht zu hoch ist. Vorläufig werden bei sehr hohem Schädlingsdruck durch die Kantone noch Sonderbewilligungen für den Pflanzenschutz ausgestellt.

Doch der Rapsanbau ist schwierig geworden, und die Produzenten sind manchmal demotiviert. Es geht hier nicht um Direktzahlungen, sondern um die Menge, die man am Schluss ernten kann.

Das ist wirklich schade, denn wie gesagt: Raps passt hervorragend in die Schweiz, und die Nachfrage ist sehr gross.

Wie sieht die Nachfrage bei den Sonnenblumen aus?

Im Gegensatz zu Raps lassen sich Sonnenblumen nicht in allen Regionen der Schweiz anbauen. In Gegenden, in denen etwa viel Nebel auftritt, passen Sonnenblumen nicht. Darum ist die in der Schweiz produzierte Menge deutlich kleiner als beim Raps.

Hier besteht ebenfalls noch Anbaupotenzial: Die Ölmöhlen würden vertraglich 20 000 Tonnen abnehmen. Angemeldet sind jedoch erst 18 000 Tonnen. Auch hier zeigen sich die Folgen der Extensivierung und die damit einhergehenden steigenden Risiken.

Und Soja?

Speisesoja zum Beispiel für Tofu wird in der Schweiz biologisch produziert, das regelt die Biobranche selber. Beim Futtersoja ist es so, dass nicht die Boh-

Wie hoch liegt die Selbstversorgung der Schweiz bei den Ölsaaten?

Diese ist sehr unterschiedlich – und für die «Swissness» massgeblich. Bei «Suisse Garantie» muss 100 Prozent Schweiz drin sein. Bei der «Swissness» ist der Selbstversorgungsgrad mitbestimmend. Beim Raps etwa beträgt dieser rund 90 Prozent. Wenn zum Beispiel ein Schweizer Chipshersteller das Schweizerkreuz auf sein Produkt setzen möchte, muss er Schweizer Rapsöl benutzen.

Der Selbstversorgungsgrad beim Sonnenblumenöl liegt hingegen unter 20 Prozent. Damit ist es für die «Swissness» nicht ausschlaggebend, ob ein Verarbeiter in- oder ausländisches Sonnenblumenöl verwendet.

Der grösste Anteil der Öle geht in die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie. Da ist es für das Endprodukt meist nicht entscheidend, ob das Öl aus der Schweiz oder aus dem Ausland kommt. Das sieht man nachher dem Produkt nicht an, und es interessiert darum wenig.

Beim Verkauf direkt an die Konsumenten gibt es mehr Potenzial für Schweizer Öle – vorausgesetzt, die Kundschaft ist bereit, den Preis dafür zu zahlen.

Apropos Preis: In der Regel bestimmt der Preis die Nachfrage. Schweizer Ölsaaten sind knapp. Wirkt sich das zugunsten der Produzenten aus?

Diese Überlegung ist bei den Ölsaaten nur weltweit gültig. Auf der einen Seite haben wir die globale Nachfrage und auf der anderen Seite den Schweizer Fixzoll für Ölsaaten. Zum Weltmarktpreis schlägt die Schweiz einen fixen Zollbetrag dazu. Diese zwei Faktoren bestimmen den Preis für Speiseöle in der Schweiz. Zudem besteht ein vorgegebenes Schema bis hin zu den Schweizer Produzentenpreisen.

Auf dem Weltmarkt spielen allerdings auch Spekulationen eine Rolle. Auch mit Nahrungsmitteln wird spekuliert. Und diese sind nicht direkt nachfrageabhängig. Darum gibt es keine volle Transparenz im Weltmarktpreis. Die extrem hohen Preise, die nach dem Ausbruch des Kriegs in der Ukraine verlangt wurden, hatten nichts mit der eigentlichen Marktsituation zu tun. Sie wurden durch Spekulationen im Handel verursacht.

Inwieweit war und ist der Krieg in der Ukraine ein Auslöser für die gestiegene Nachfrage nach Schweizer Ölsaaten?

Der Krieg hat einen Einfluss, aber nicht auf die Nachfrage, sondern auf den Preis. Die weltweite Nachfrage war schon vorher hoch.

Der Krieg hat jedoch die Logistik- und Transportkosten für ukrainische Güter verteuert. Da die Ukraine ein weltweit grosser Produzent etwa von Sonnenblumen ist, hat diese Verteuerung global die Preise beeinflusst. Und steigt der Preis, steigt auch die Produktion. Länder wie China zum Beispiel reagieren sehr schnell und preisorientiert. Inzwischen haben sich die Preise darum wieder eingependelt.

Man muss sich auch bewusst sein: Die verschiedenen Speiseöle sind austauschbar. Wird weniger Palmöl produziert, werden mehr Sonnenblumen angebaut und umgekehrt. Darum sind die Preise für die verschiedenen Öle stark abhängig und folgen einander.

Zurück in die Schweiz: Das Problem ist nicht neu, Schweizer Lebensmittel sind meist teurer als dieselben aus dem Ausland. Gibt es auch einen Mehrwert im Vergleich zum Ausland?

Fortsetzung auf Seite 2

## OBERER KANTONSTEIL

# «Der Neue» war schon ein Geheimtipp

Jeweils am ersten Sonntag im Juli laden Regula und Stefan Ryser zum traditionellen Weinfest auf ihren Hof im Ramsener Weiler Hofenacker ein. Am vergangenen Sonntag präsentierten sie ihren neuen Jahrgang 2022.

Weinbau in Ramsen? Kaum jemand denkt daran, wenn von dieser Gemeinde im oberen Schaffhauser Kantonsteil die Rede ist – und an ein Weinfest schon gar nicht. Doch auch Ramsen ist mit einer bestockten Fläche von 58,25 Aren eine der zwei Dutzend Weinbaugemeinden im Kanton Schaffhausen und somit im Blauburgunderland als eigenständige Weinbaugemeinde präsent. Auf dem Gemeindegebiet sind 20,5 Aren mit Riesling Sylva-

ner sowie 13,05 Aren mit Blauburgunder bestockt. Regula und Stefan Ryser bewirtschaften diese. Die 24,7 Aren mit Seyval-Blanc-Reben liegen südlich vom Dorf und werden von einer anderen Weinbaufamilie bewirtschaftet.

### Im Norden am Südhang

Doch in Ramsen wird nicht nur Wein angebaut, dort wird er auch gefeiert: Jeweils am ersten Sonntag im Juli trifft man sich zum geselligen Degustieren bei Rysers im nördlichsten Weiler der Gemeinde, dem Hofenacker. Die Rebparzelle, die zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie gehört, wurde dort 1991 neu angelegt, rund drei Kilometer ausserhalb von Ramsen am Südhang und in unmittelbarer

Grenznahe zu Deutschland. Wein ist aber nur ein Betriebsstandbein: Rysers setzen auch auf Ackerbau und Milchwirtschaft.

### Erstmals Blanc de Noir präsentiert

Die Trauben werden auf dem Thurgauer Weingut Saxer in Nussbaumen gekeltert. Nebst den beiden traditionellen Sorten Riesling Sylvaner und Blauburgunder werden zusätzlich aus dem Blauburgunder ein Barrique und – heuer zum ersten Mal präsentiert – ein Blanc de Noir gekeltert, entsprechend ausgebaut und abgefüllt. Ebenfalls findet man im Angebot einen leicht süssen Riesling Sylvaner und Blauburgunder, die «Summertröpfli», sowie einen Schaumwein aus Riesling Sylvaner.

### Die Gäste mochten den 2022er

«Am Weinfest können unsere Gäste und Besucher jeweils die neuen Weine verkosten und zugleich in der gemütlichen Festwirtschaft einige gesellige Stunden verbringen», erklärt Stefan Ryser und meint zum Jahrgang 2022: «Das letzte Jahr war sehr trocken, wir mussten sogar etwas bewässern. Mit dem Endprodukt sind wir aber sehr zufrieden, und der Jahrgang kam am Weinfest gut an. Vor allem hatten wir einen grossen Erfolg mit unserem «Neuen», dem Blanc de Noir. Die Gäste schätzten ihn beim Degustieren, und einige Leute haben gleich explizit nach dem neuen Wein gefragt. Offenbar hatte sich das bereits herumgesprochen.»

Der Rebbau beim Weiler Hofenacker hat übrigens durchaus Tradition. Auf der Siegfriedkarte aus dem vorletzten Jahrhundert sind sogar noch deutlich mehr Reben als heute zu finden.

Roland Müller/sbw



BILD ROLAND MÜLLER

Stefan und Regula Ryser freuen sich übers erfolgreiche Fest mit ihren Weinen.

Fortsetzung von Seite 1

Ja: hohe Qualitätsstandards bei der Produktion und Verarbeitung, die Rückverfolgbarkeit der Produkte, inländische Arbeitsplätze, um nur einige zu nennen. Im Weiteren sind in ausländischen Rohstoffen hohe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, zum Beispiel Glyphosat, immer wieder ein Thema.

Das sind ganz klare Mehrwerte. Der Verein «Schweizer Rapsöl» (www.raps.ch) leistet hier wertvolle Aufklärungsarbeit. Aber generell werden diese Mehrwerte zu wenig kommuniziert, weil sie in der Schweiz Standard sind. Doch die Standardproduktion in der Schweiz beruht auf dem ökologischen Leistungsnachweis, den der Bund vorgibt und auf dem das Direktzahlungssystem beruht. Und ökologisch bedeutet auch mehr Ökologie als in einer konventionellen Produktion im Ausland. Es ist schwierig, diese Botschaft anzubringen, weil sie die Konsumentinnen und Konsumenten nicht wirklich interessiert.

Doch der Schweizer Produktionsstandard in der Landwirtschaft hat diesen Mehrwert, und auch darin steckt noch viel Potenzial.

\* HAFL: Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften. FiBL: Forschungsinstitut für biologischen Landbau.  
\*\* ÖLN: Ökologischer Leistungsnachweis

## RAUFUTTERMARKT

# Heu- und Strohpreise 2023

An der 83. Jahresversammlung hat der Verband der Schaffhauser Heuhändler am 23. Juni in Beggingen die Preise für Heu und Stroh festgelegt.

Ergänzend zu den Verbandsgeschäften informierte Fabian Bon, Präsident des Raufutterverbands Schweiz, zur Lage des Raufutterstands in der Schweiz.

### Viel Heu, wenig Emd

Die Heulager seien jetzt übervoll, erklärte er, denn die Heuernten seien sehr ertragreich ausgefallen. Gut erwartete demgegenüber jedoch, dass das Emd aufgrund der langen Trockenheit nicht viel hergibt. Die Schweizer Preise seien eher gesenkt worden, berichtete der Präsident des Raufutterverbands Schweiz weiter.

### Preise Heumarkt

Von der Versammlung wurden nach eingehender Diskussion die

nachfolgenden Heupreise beschlossen:

- ▶ Heu ab Schwad: Fr. 8.– bis 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.

### Preise Strohmarkt

Die Anwesenden waren sich einig, dass 2023 ein normaler Strohertrag erwartet werden kann.

Nach eingehender Besprechung einigte sich die Versammlung darum auf folgende Preise:

- ▶ Stroh lose ab Schwad: Fr. 4.–
- ▶ Stroh gepresst ab Feldrand:
  - in Grossballen Fr. 11.–
  - in Kleinballen Fr. 14.–

Urs Vögeli/sbw



SYMBOLBILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der Verband Schaffhauser Heuhändler hat die Heu- und Strohpreise festgelegt.

## LANDFRAUEN KÜCHE



BILD NICOLE PETER

Achtung, süüüüsss! Die Erdbeer-Schoggi-Tarte braucht keinen Backofen und ist herrlich fein!

## Erdbeeren – die süsse Versuchung

Die Erdbeere gelangte im 18. Jahrhundert von Südamerika nach Europa und ist die liebste Beere von Herrn und Frau Schweizer.



Obwohl es sie meist bereits ab Februar in den Grossverteilern zu kaufen gibt, ist der Saisonstart für Schweizer Erdbeeren erst Mitte Mai bis Anfang Juni und endet circa Ende Juli. Wer Zeit hat, sollte unbedingt auf den Selbstpflückfeldern welche pflücken. Diese sowie die aus dem heimischen Garten schmecken am besten. Erdbeeren enthalten sehr viel Vitamin C und stellen mit ihrem Gehalt sogar die Zitrone und Orange in den Schatten. 200 Gramm der feinen Beere enthalten bereits den Tagesbedarf an Vitamin C. Sie enthalten auch viel Folsäure, was nur wenige andere Früchte in dieser Menge liefern.

Obwohl es sie meist bereits ab Februar in den Grossverteilern zu kaufen gibt, ist der Saisonstart für Schweizer Erdbeeren erst Mitte Mai bis Anfang Juni und endet circa Ende Juli. Wer Zeit hat, sollte unbedingt auf den Selbstpflückfeldern welche pflücken. Diese sowie die aus dem heimischen Garten schmecken am besten. Erdbeeren enthalten sehr viel Vitamin C und stellen mit ihrem Gehalt sogar die Zitrone und Orange in den Schatten. 200 Gramm der feinen Beere enthalten bereits den Tagesbedarf an Vitamin C. Sie enthalten auch viel Folsäure, was nur wenige andere Früchte in dieser Menge liefern.

### Dörren von Erdbeeren

Wer liebt die rote Beere auch so fest im Müesli? Um diese das ganze Jahr geniessen zu können, habe ich mich dieses Jahr ans Dörren von den Erdbeeren gewagt. Eines sei gesagt: Es braucht Zeit – viel Zeit! Der Erdbeerdüft im ganzen Haus ist herrlich.

### Dazu benötigt werden:

- ▶ Erdbeeren
- ▶ Dörrgerät
- ▶ Zeit

Die Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Hälften schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf die Siebe des Dörrgerätes legen. Gedörrt werden sollten sie nicht wärmer als 50 Grad, da sie sonst bitter werden können. Gute 20 Stunden dörren. Die Erdbeeren sollten sich komplett trocken anfühlen, aber noch flexibel sein und beim Drücken nicht brechen. Anschliessend in ein luftdicht verschlossenes Behältnis geben. Danach sollten sie mehrere Monate haltbar sein.

### Kaltgerührte Erdbeerkonfitüre

Ein tolles Rezept, um Erdbeeren lange geniessen zu können, ist die kaltgerührte Erdbeerkonfitüre. Diese lässt sich circa 3 Monate im Kühlschrank halten und schmeckt, weil nicht erhitzt, sehr erdbeerig!

### Zutaten:

- ▶ 500 g Erdbeeren
- ▶ 500 g Zucker
- ▶ 1 Zitrone (Saft)

Beeren waschen und gut trocknen. Mit dem Pürierstab sehr fein mixen und mit Zucker vermischen.

Anschliessend über Nacht ziehen lassen. Zitronensaft dazugeben und das Fruchtepüree nochmals gut mixen (circa 15 Minuten lang).

Die fertige Konfitüre in saubere Gläser abfüllen.

**Tipp:** Die Konfitüre kann auch gut in den Gefrierer und nach Bedarf aufgetaut werden. Somit hat man zu jeder Zeit frische Erdbeerkonfitüre bereit.

### Erdbeer-Schoggi-Tarte

Dieses Rezept ist für eine sehr einfache Tarte, welche nicht gebacken werden muss. Diese schaut toll aus und ist herrlich fein zum Essen. Achtung: Sie ist sehr süss!

### Zutaten:

- ▶ 110 g Butter
- ▶ 330 g Oreo-Doppelkekse
- ▶ 200 ml Vollrahm
- ▶ 200 g Milchschokolade
- ▶ 100 g Schwarze Schokolade
- ▶ 300 g Erdbeeren
- ▶ 50 g Mandelsplitter (wer möchte)

Die Butter auf mittlerer Stufe in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Oreoguetzli zerkleinern. Dies funktioniert auf zwei Arten: entweder die Guetzli in eine Plastiktüte füllen, diese verschliessen und anschliessend mit dem Wallholz darüberrollen. Oder wer hat, mit einem Zerkleinerer fein mahlen.

Je feiner die Brösmeli sind, desto besser hält der Boden. Die Brösmeli mit der geschmolzenen Butter verkneten, in einer Tarteform verteilen und festdrücken. Es sollte rundherum genug Rand haben, welcher die Füllung auffängt.

Die Form anschliessend in den Kühlschrank stellen.

Den Vollrahm in der Pfanne erwärmen (sollte nicht kochen). Die Schokoladentafeln zerkleinern und in den warmen Vollrahm geben. So lange rühren, bis die Schoggi geschmolzen ist. Die lauwarme Schoggisauce auf den Tarteboden geben. Die Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren. Diese dann in die Schokoladenmasse drücken.

Die Tarte mindestens drei Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Die Mandelsplitter vor dem Servieren darüberstreuen.

En Guete! Nicole Peter

## INFO

### Jetzt aktuell!

Produzenten und Produzentinnen können nach wie vor Flächen für die Produktion von Raps, Sonnenblumen und Futtersoja bei Agrosolution anmelden: [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch), Tel.: 031 910 20 90.

### Raps & Co. in der Schweiz

Weitere Infos zu Ölsaatenproduktion: [www.sgpv.ch](http://www.sgpv.ch) sbw

### Impressum Schaffhauser Bauer

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

Redaktion:  
Sanna Bühler Winiger (sbw)  
Schaffhauser Bauer  
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen  
E-mail: [redaktion@schaffhauserbauer.ch](mailto:redaktion@schaffhauserbauer.ch)  
[www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen:  
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11<  
Vordergasse 56, 8200 Schaffhausen  
Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
[www.shn.ch](http://www.shn.ch)

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