

«MIINI MEINIG»

## Sommerfreuden

VON VIRGINIA STOLL



Erinnern Sie sich noch an meine Osterkolumne «Paris Hilton und Caruso», in der ich über unsere Hühner berichtet habe? Paris Hilton, das «Etepete-Huhn mit Häubchen» ist Mutter geworden und zwar am «gators Schüjä», am französischen Nationalfeiertag. Vier herzallerliebste Bibeli, zwei gelbe, ein hellbraunes und ein dunkelbraunes, tummeln sich nun in unserem Hühnerstall.

Ich gebe es zu, ich bin total aus dem Häuschen und die glücklichste «Hühnergrosi» schlechthin. Um dem Geburtsdatum gerecht zu werden, bekommen die Bibeli allesamt französische Namen, ich habe da an Alain, Babette, Colette und Jules gedacht. Je nach Geschlecht muss ich dann vielleicht noch Änderungen vornehmen.

Mit einer weiteren Sommerfreude überraschte mich meine Tochter. Sie hatte eine Auftrittsbesprechung im Tessin und lud mich kurzerhand zu einem Ticino-Wochenende ein. Maskiert und mit viel Lesestoff eingedeckt bestiegen wir am Freitagmorgen den Zug in der wolkenverhangenen Ostschweiz. Zum Lesen kamen wir nicht, denn es gab so viel zu erzählen und, kaum abgefahren, strahlte uns ennet dem Gotthard wunderprächtiger Sonnenschein entgegen. In Bellinzona trennten sich unsere Wege für kurze Zeit und ich besuchte das Castlegarde und genoss anschliessend auf der Piazza einen Crodino und das «parlare italiano».

Ausserst auffallend war, dass man überall von Schweizerdeutsch sprechenden Menschen umgeben war, und die Kellner bestätigten uns, dass sehr viele «svizzeri tedeschi con bicicletta» da seien. Schön, dass die Schweizer die Schweiz entdecken und dazu vermehrt den Zug und das Velo nutzen. Das tut Luft und Leib gut und mit Blick auf die kommende Krankenkassenprämienhöhung sollten Kopf und Körper gesund sein.

Statt über Fleischkonsum (GLP-Präsi lässt grüssen) und das nicht endende Klimathema zu philosophieren, sollten unsere «Berner» Politiker die echten Probleme des Normalbürgers anpacken. In diesem Sinne «blijed gesund und in Bewegig und ässed vo allem äs bitzeli».

## DAS SCHWARZE BRETT I

## ■ Newsletter SHBV

Interprofession Zucker: Zuckerrübenanbau 2021. BLW: Quartalszahlen Bio. BLV: Bericht Überwachung von Zoonosen 2019. Swiss Future Farm: Rückblick Ferientage SFF. Termine.

## Impressum Schaffhauser Bauer

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

Redaktion:  
Sanna Bühler Winiger (sbw)  
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen  
Tel. 052 670 09 31  
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

## Werte rund ums Essen weitergeben

**Premiere aus Überzeugung: Thomas Disch hat als erster Mann in der Schweiz jene Fachausbildung mit Berufsprüfung absolviert, die sonst die Bäuerinnen anpacken. Nun ist er bäuerlicher Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis, wie die männliche Variante der Bäuerin FA heisst. Und bereits seit 2017 bewirtschaftet er im Schaffhauser Freudental einen Kleinbetrieb\*. Seine Ziele: Vernetzen, vermitteln und alte Werte leben. Doch auch Neues nutzt er, wie etwa die umfassend digitalisierte Direktvermarktung.**

VON SANNA BÜHLER WINIGER

«Bauersfrauen kennen ganz alte Werte im Umgang mit der Produktion von Lebensmitteln, sie haben vieles überliefert bekommen und können noch das Wissen ihrer Grossmütter vermitteln. Ich finde das total spannend und wertvoll!» Thomas Disch hat Achtung vor den Bäuerinnen. Er schätzt diese Frauen, die aus vollem Herzen Familien, Heim und Hof zusammenhalten. Er hat Respekt vor ihrer Wertschätzung der Nahrung und des sorgsam Umgangs damit – etwas, das der Bevölkerung sonst hierzulande abhandeln gekommen ist.

Bereits als Jugendlicher haben ihn, den Nichtbauernbub, diese Frauen beeindruckt mit ihrer Standfestigkeit, ihrer Verwurzelung im Wissen um die nachhaltige Nutzung von Ressourcen. Dass er selber diese Werte würde leben wollen, das machte er sich schon mit zwanzig zum Ziel. Mit fünfzig hat er dieses umgesetzt, seinen IT-Karriere an den Nagel gehängt und fast alles in den Kauf des Hofes mit zwei Hektaren Land im Freudental investiert. Nun lebt er von dem, was sein Betrieb, der Garten, die Nutztiere, die Direktvermarktung und zwei Mietwohnungen abwerfen – Letzteres ein unabhängiges Einkommen statt eines Nebenerwerbs.

## Massgebliches früh mitbekommen

Thomas Disch hat keine Mühe, bescheiden zu leben – sonst hätte er seine berufliche Situation im IT-Bereich nicht aufgegeben, meint er. Doch dank der Erziehung seiner Mutter habe er immer genügend Geld gehabt, egal, wie viel er gerade in der Tasche hatte.

Sie ist es zudem, die ihm Werte mitgegeben hat, wie er sie auch bei den Bäuerinnen wiederfindet. «Meine Mutter kochte fantastisch, zu Zeiten, als Lebensmittel nicht einfach so zu kriegen und teuer waren», blickt er zurück. «Dank ihr habe ich schon als Kind gelernt, dass das Essen etwas vom Wichtigsten ist, für mich, für die Menschheit. Das ist zur Grundlage für meinen ganzen Lebensweg geworden.» Heute findet man diese Achtsamkeit gegenüber der Nahrung und der Natur als Nährerin vielerorts nicht mehr – Thomas Disch möchte den Menschen der Umgebung das Verständnis und die Sensibilität dafür wieder zurückgeben. Für Besucher nimmt er sich Zeit, zeigt ihnen den Permakultur-Nutzgarten, auf der Wiese die Schweine- und Schaffamilie sowie das Federvieh, alle Vertreter robuster Pro-Specie-raritäten. Im Stall sind Wachteln und Kaninchen untergebracht, die freilebenden Perlhühner hingegen streifen irgendwo im Gelände umher.

Ob Kunden, die vorbeischauchen, Kinder, die auf dem Hof Geburtstag feiern, Gruppen, die im kleinen Tal am Stadtrand ein Fest geniessen wollen: Sie alle bekommen Einblick in die arbeitsreiche Idylle des Betriebs, den Disch aufgebaut hat – um Werte wei-



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

In seinem Nutzgarten baut Thomas Disch Gemüse naturnah im Sinne der Permakultur an.

terzugeben, möglichst autark zu leben und einen Hofladen zu betreiben.

## Vermitteln und netzwerken

«Ich bin ein Vermittler, kein Ernährer», hält er fest. Und er ist auch ein Netzwerker. «Nur wer gemeinsam auftritt, ist stark», konstatiert Thomas Disch und ist offen für Ideenaustausch,

fürs Zusammenspannen in der Direktvermarktung und bei Anlässen, für die Weitergabe von Know-how. Zum Beispiel zu seinem Kassensystem, das vollautomatisch laufend Inventur macht. Zudem bietet es verschiedenste Möglichkeiten, die getätigten Geschäfte auszuwerten und dank dieser zum Beispiel im Folgejahr beim Ange-

bot entsprechend zu reagieren. Das System hat er durchaus bezahlbar aufgezogen – mit Secondhand-Hardware etwa. Wo immer es geht, setzt er auf Recycling, ein weiterer seiner Grundsätze.

Damit Dischs Direktvermarktung nicht im Blindflug wirtschaftet, trägt jedes Produkt im Hofladen einem QR-Code. Damit wird es an der Kasse eingescannt und direkt vom Bestand abgebucht. Eine Stimme, natürlich weiblich, führt die Kundschaft durch die Schritte, die es braucht, um die Einkäufe einzulesen und dann mit Kreditkarte oder bar zu bezahlen. Oder mit Bitcoins, eine eher scherzhafte Reminiszenz an die berufliche Vergangenheit, aber ernsthaft im Glauben an die Internetwährung.

## Auch ein Söischwänzli ist Essen

Die QR-Codes können aber noch mehr: Sie sind Zugang zu Informationen über das jeweilige Produkt, die man überall mit dem Handy abrufen kann. Thomas Disch setzt ganz auf Transparenz. Und er plant diesbezüglich noch mehr – das Gemüse sollen die Kundinnen und Kunden später einmal direkt im Garten ernten können, mit einer mobilen Zahlstation vor Ort.

Momentan liegt das Lamm- und Schweinefleisch noch in der Tiefkühltruhe auf dem Hof, doch möchte der Direktvermarkter neben Haushaltsmengen auch den Verkauf von grösseren Portionen Nose to Tail vorantreiben. Die für diese Mischpakete vorgesehenen Tiere sollen erst geschlachtet werden, wenn alle ihre verwertbaren Teile verkauft sind. Auf der Weide seien sie glücklicher als im Tiefkühler, meint Disch.

Zu den verwertbaren Teilen gehören übrigens auch Spezialitäten wie Schweineschwänzli, -schnörli und -ohren. Wer nicht weiss, was er oder sie damit in der Küche soll, kriegt gerne Tipps, damit's später auf dem Teller schmeckt. Auch ein diesbezüglicher Kochkurs schwebt dem dynamischen Direktvermarkter vor – und er lacht: «Ideen habe ich noch viele.»

## NACHGEFRAGT

## Der Erste überhaupt

**Thomas Disch hat 2017 bis 2019 die Fachausbildung Bäuerin berufsbegleitend am solothurnischen Wallierhof durchlaufen und die Berufsprüfung absolviert. Im Gespräch mit dem Schaffhauser Bauer berichtet er über die Schulzeit und den Abschluss zum ersten bäuerlichen Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis der Schweiz.**

Schaffhauser Bauer: Thomas Disch, der Erste zu sein – wie war das für Sie während Ihrer Zeit an der Bäuerinnenschule?



**Thomas Disch, bäuerlicher Haushaltleiter FA, Schaffhausen:** Für die Schulleitung des Wallierhofs\* war das wohl so aufregend wie für mich. Ich hatte eine fantastische Zeit, als «Hahn im Korb» wurde ich sehr gut aufgenommen. Wir hatten einen guten Zusammenhalt in der Klasse und sehen uns weiter regelmässig.

## Warum gerade der Wallierhof?

Ich habe dort kurzfristig noch einen Platz bekommen. Die Kurse im Strickhof waren bereit ausgebucht.

Wo haben Sie am meisten profitiert? Ich profitierte von den verschiedenen Modulen sehr viel, auch Putzen war für mich spannend. Es bestätigte mir, dass ich schon früher bereits die

richtigen Mittel verwendet hatte, bei der Technik habe ich Neues dazugelernt. Buchhaltung und Landwirtschaftsrecht fand ich hingegen recht trocken. Am meisten interessierte mich die Produkteverarbeitung, dort habe ich auch am meisten profitiert. Ich bin mit dem Einmachen von Früchten, Beeren und Gemüse aufgewachsen, wir sind auch Pilze suchen gegangen. Später habe ich das alles selber ebenfalls gemacht. Für meinen Hofladen ist Direktvermarktung zentral und ich möchte zudem den Kunden dazu Tipps und Rezepte geben. Und ich will Neues ausprobieren, die Möglichkeiten sind noch lange nicht ausgeschöpft.

Wo haben Sie das für die Berufsprüfung nötige Praktikum gemacht? Zu jener Zeit hatte ich meine pflegebedürftige Mutter bei mir auf dem Hof und betreute sie. Darum stellte ich das Gesuch, die Praktikumszeit auf meinem eigenen Betrieb absolvieren zu können. Dem wurde stattgegeben.

## Welche drei Module setzten Sie für die Facharbeit ein?

Direktvermarktung, Haushaltsführung sowie Reinigungstechnik und Textilpflege – ich setzte diese in der Planung meines Hofladens um. Seit vier Monaten ist er in Betrieb.

Interview: sbw

\* Bildungszentrum des Kantons Solothurn in Riedholz (SO).

\* www.freudental.ch

## LANDFRAUEN KRÄUTER

### Wo Feuer ist, ist auch Rauch

Diesmal werden die vorgestellten Kräuter nicht für die Küche gesammelt – die Thaynger Kräuterpädagogin Marlis Liechti stellt das Räuchern vor und erzählt, warum sie es schätzt.

«Räuchern hat für mich keinen spirituellen Hintergrund. Es ist eine weitere Möglichkeit, die wohltuende Wirkung von Kräutern zu geniessen in einer Zeit, in der auf den Wiesen Überfluss herrscht», meint Marlis Liechti. In vielen Kulturen und Religionen spielte bzw. spielt das Räuchern jedoch eine spirituelle Rolle der Reinigung sowie der Vertreibung von Geistern und Ungemach. Im Appenzellerland ist «Räuchle» zum Beispiel noch zum Jahresende im und um den Hof verbreitet, um Böses fernzuhalten. Marlis Liechti zündet ihre Räuchersträusse jedoch im Sommer und vor allem nur draussen an. Zweige von 10 bis 12 verschiedenen Kräutern sammelt sie jeweils für ihre Sträusse. Drei stellt sie hier vor:

#### Echtes Labkraut

Das Echte Labkraut gehört zu den Rötengewächsen. Die Blütenrispen sind kräftig gelb. Früher wurden sie zum Süssen von Desserts gebraucht, die Wurzeln zum Färben von Ostereiern – in Rot, der Name Rötengewächse kommt nicht von ungefähr. Die Blätter des Echten Labkrauts sind nadelförmig und quirlständig um den Stängel angeordnet. Dieser ist eher schwach, das Labkraut ist damit bezüglich der Nachbarpflanzen etwas anlehnsbedürftig. Es blüht Ende Juni bis Juli und wächst nur auf Wiesen, auf denen eine reiche Pflanzenvielfalt anzutreffen ist.

#### Gemeine Schafgarbe

Die Schafgarbe mit den weissen Blütendolden macht ihrer Gattung «Korbblütler» alle Ehre. Wie ein zarter Korb von Blüten präsentieren sich die vielen weissen Einzelblütchen. Die Blätter der Schafgarbe sind gefiedert. «Im Frühjahr verwende ich die zarten Blätter als Beigabe in den Salat oder Quark. Sie enthalten Vitamine, Mineral- und Bitterstoffe», erklärt die Kräuterspezialistin. «Jetzt im Hochsommer, trockne ich die Blüten für Tees und Leberwickel.» Oder sie lässt die spannungslösenden Wirkstoffe durch das Räuchern über die Schleimhäute ihre Wirkung tun. Achtung: Schafgarbe kann Kontaktallergien verursachen. Löst der Kontakt mit der Pflanze Haut- oder andere Irritationen aus, darf sie nicht weiter angewendet werden.

#### Dost

Auch Dost verwendet Marlis Liechti gern fürs Räuchern. Er ist ein ganz naher Verwandter des mediterranen Oregano sowie des Majoran und damit ein Lippenblütler. Die zarten Blütchen bilden am Ende des Stängels kugelige Gruppen und sind rosa bis violett. Die eiförmigen, leicht behaarten Blätter wachsen gegenständig um den Stängel, der auffällig vierkantig ist. Dost blüht im Hochsommer und bietet Bienen und Schmetterlingen reiche Nahrung. Auch auf dem menschlichen Speisezettel sind Dost und seine Verwandten nicht wegzudenken, im Sugo, auf der Pizza, in Teesträusschen etwa. «Dost nehme ich zudem gern für den Räucherstrauss. Er erzeugt mit seinen ätherischen Ölen ein warmes, sommerlich-mediterranes Aroma», ist Marlis Liechti begeistert.

#### Von unten nach oben umwickelt

Neben den porträtierten Pflanzen wählt die Thayngerin zum Beispiel Thymian, Minze, Salbei, Zitronenmelisse, Lavendel, Wermuth, Johanniskraut. Die Stängel befreit sie unten von den Blättern und umwickelt die Zweige von unten nach oben mit Schnur aus Naturmaterialien wie Hanf, Jute oder Brennesselfasern.

«So entsteht ein keulenförmiges Kräuterbündel, das ich an einem trockenen, schattigen Ort noch etwas antrocknen lasse», beschreibt sie. Und eben: Verwendet werden derartige

Kräutersträusse nur im Freien. Wirklich brennen müssen sie übrigens auch nicht, trotzdem gelten die üblichen Vorsichtsmassnahmen bei offenem Feuer.

So wirds richtig gemacht: «Ich halte das Bündel an den Stielen und zünde das obere Ende des Sträusschens an. Haben die Kräuter Feuer gefangen, puste ich die Flamme sofort aus. Das Bündel soll nur glimmen, nicht verbrennen. Und dann kann man sich zurücklehnen und am lauen Sommerabend die Düfte der ätherischen Öle geniessen, die einem der Rauch zutragt», schildert Marlis Liechti und schmunzelt: «Mücken vertreibt das Räuchern übrigens auch.» sbw

\* Eine Räucherführung mit Marlis Liechti gibts nach den Sommerferien, das Datum wird noch festgelegt. Nächster Kräuterkurs am 25. August, s. kreativ-flower-power.ch.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Echtes Labkraut (Galium verum).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Schafgarbe (Achillea millefolium).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Dost (Origanum vulgare).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Räuchersträusschen am Trocknen.

## LEHRABSCHLÜSSE STRICKHOF

### Abschluss im Zeichen von Corona

Der Abschied der Absolventen der landwirtschaftlichen Berufe am Strickhof fiel coronabedingt etwas aus dem traditionellen Rahmen. Trotzdem wurden die 83 Landwirtinnen und Landwirte EFZ, sechs Obstfachleute EFZ sowie 13 Agrarpraktikerinnen und Agrarpraktiker EBA feierlich geehrt.

Das Corona-Sicherheitsdispositiv des Anlasses war ausgeklügelt – auch wenn in einem Akt zivilen Ungehorsams einige unentwegte Absolventen doch mit ihrem Traktor zur Mini-Parade anrückten. Das sonore Gehupe setzte einen schmissigen Auftakt zum Abschlussanlass, die zwei Meter Corona-Pflichtdistanz wurden von Traktorfahrer zu Traktorfahrer jedenfalls problemlos eingehalten. Selbst Strickhof-Direktor Ueli Voegeli bekannte anlässlich seiner Begrüssung der Absolventinnen und Absolventen, er habe Freude gehabt, als er das erste Hupen gehört habe. Das gehöre einfach zum Strickhof.

#### Krisen sind auch Chancen

Voegeli bedauerte, dass aufgrund der Krise keine Schlussfeier mit Angehörigen und Berufsbildnern möglich sei, keine Schlussreise und auch kein Strickhofball. Als bedauernswerten Jahrgang beziehungsweise bedauernswerte Schule mochte er aber weder die Absolventen noch das Bildungszentrum bezeichnen. Man müsse die Situation chancenorientiert und positiv anschauen, erklärte er und verwies auf die Krisenerfahrung, an der man habe wachsen können, an den Schritt nach vorn im digitalen Lernen und in der digitalen Kommunikation. Eine Umfrage unter den Schülern habe gezeigt, dass die Umstellung auf Distance Learning gut gemeistert worden sei. Voegeli hob hervor, dass Werte wie gegenseitige Achtsamkeit und Bescheidenheit, Flexibilität und Agilität wieder mehr an Gewicht gewonnen hätten. Den Gefeierten verlieh er zudem zusätzlich zum Ausbildungsabschluss EFZ oder EBA das Kürzel CG – coronageprüft.

#### Immer mehr Menschen wollen essen

Hans Frei, zurücktretender Präsident des Zürcher Bauernverbandes, blickte in seiner Festrede auf den Wandel zurück, den der Wert der Landwirtschaft im letzten Jahr in der Bevölke-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Landwirte EFZ (Erstausbildung) sind nun: v.l. Roman Pfister, Hemishofen, Noël Müller, Thayngen, und Manuel Morgeneegg, Hemishofen.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Landwirtinnen EFZ (Zweitausbildung): Leila Wanner, Begglingen, Rahel Schlatter-Ulmer, Dörfingen (v. l.).



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Auch Dominik Winzeler aus Barzheim ist neuer Landwirt EFZ (Erstausbildung).

rung erfahren habe. Hätten sich Passanten früher bisweilen die Nase zugehalten, wenn er mit der Feldspritze unterwegs gewesen sei, so stellten Spaziergänger jetzt zu Zeiten von Corona öfters Fragen, und es ergäben sich gute Gespräche. Die Perspektiven der Landwirtschaft beurteilte er trotz aktuellem rauem Gegenwind als positiv: "Wir wissen, dass in den nächsten Jahrzehnten mehr Leute täglich mit Nahrungsmitteln versorgt werden müssen", betonte er. Auch Sam Hermann, Präsident der Strickhof-Bil-

dungskommission, gratulierte den Gefeierten, und als Schlussredner amtierte der Absolvent Manuel Morgeneegg aus Hemishofen. Mit Witz und einer prickelnden Portion Esprit sinnierte er über seinen Werdegang, die Ausbildungszeit, die Einschränkungen des Schullebens unter Corona. Und verabschiedete die Gefeierten mit «Ihr sind alles geili Sieche und Siechinne!» Das Gelächter und der Applaus im Publikum zeigten, dass sich wohl alle seiner Meinung anschlossen, ob so oder anders formuliert. sbw

## DAS SCHWARZE BRETT II

■ **VLT-Theoriekurs zur Prüfung Kat. G und M – jetzt anmelden** für Jugendl., die bis zum 28. Febr. 2021 14 Jahre alt werden (Jg. 06). Sa., 5. Sept., 8 – 12 Uhr. GVS Agrar AG, SH. Anm.: VLT-SH, 079 395 41 17, sektion@vlt-sh.ch.

■ **Bringolfs Weinmobil** 25./26.7., 1./2.8., 8./9.8., Sa. 13 – 18 Uhr, So. 12 – 17 Uhr, beim Grillplatz oberh. Bergkirche Hallau. Ausschank Weinspezialitäten, Mineral. Nur bei schönem Wetter. www.bringolf-weinbau.ch

■ **1.-August-Brunch auf dem Bauernhof** im Kanton Schaffhausen auf dem Bolderhof, Demeter Bio- und Erlebnisbauernhof, in Hemishofen. Infos/Anmeld.: www.brunch.ch

■ **Tage der offenen Weinkeller 2020** 1./2. August. Weindegustationen, Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge. Offene Weinkeller im Kanton Schaffhausen, Infos: www.offeneweinkeller.ch

■ **Landenergie-Biomasse-Fachabend** 3. August, 19.30 Uhr, Fam. Müller, Unterbuck, Thayngen, Fachrefe-rate, Betriebsführung. Progr.: www.schaffhauserbauer.ch > aktuell.

## AUSFLUGSTIPP

### Wohlfühlinsel mit Wein

Weinmobil statt grosse Degustationsanlässe – Lukas Bringolf geht in der Krise neue Wege.

Menschen lachen, Gläser klingen – der Platz ist lauschig in der Sommerhitze, die Aussicht wunderschön. Der Hallauer Lukas Bringolf hat letztes Wochenende aus dem Picknickplatz ob

der Bergkirche Hallau erstmals eine gemütliche Begegnungsstätte gemacht. Noch die nächsten drei Wochenenden schenkt der junge Winzer und Wein-technologie seine selbst gekelterten Weinspezialitäten aus. Dazu gehören etwa Muscaris oder Scheurebe. Auch Mineralwasser sind erhältlich. Details siehe links. sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Lauschiger Grillplatz ob der Bergkirche Hallau: Hier schenkt Lukas Bringolf auch an den kommenden Wochenenden seine Weinspezialitäten aus.