

«MIINI MEINIG»

## Ursprung

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Als ich ein Kind war, da war so vieles so viel einfacher. Da spielte es keine Rolle, ob die Schweiz wirklich am 1. August Geburtstag hat. Oder ob es den

Rütlischwur so gegeben hat, wie wir ihn aus der geschichtlichen Folklore kennen. Die Frage um historische Korrektheiten hat sich mir damals gar nicht gestellt. Es war einfach so. Wobei ich mich grad frage, ob die heutigen Schüler/-innen es nicht noch einfach haben, weil sie zum Teil vom Rütlischwur offenbar rein gar nichts mehr wissen. Habe ich jedenfalls gelesen, und ja, vorstellen kann ich mir das schon.

Manchmal komme ich mir mit knapp 60 wie ein Dinosaurier vor. Vielleicht war das familiär bedingt, aber der Krieg, die Not, sie waren ein Thema, das meine ganze Kindheit durch irgendwie einfach in der Luft lag. Meine Mutter hat die Verschwendung von Lebensmitteln verabscheut. Von meiner Grossmutter habe ich viel über Lebensmittelmarken und vor allem Lebensmittelknappheit gehört. Über das Sparen und die Angst vor einer ungewissen Zukunft. Das hallt in mir noch immer nach, auch wenn das Leben heute doch ganz anders ist.

Vor einiger Zeit habe ich mit einer betagten Bauerntochter gesprochen. Sie hat den Krieg über als junges Mädchen immer mal wieder Hunger gehabt. Nicht wie die Menschen damals ausserhalb der Schweiz natürlich, aber doch. Einmal habe sie, nach langem innerem Kampf, heimlich ein Stück Butter genascht. Das schlechte Gewissen war gross. Doch der Gluscht halt noch grösser.

Sie hat erlebt, wie die ganze Familie mit Pferd, Pflug, Wagen und vor allem eigener Muskelkraft die Äcker bestellte. Und wie die Eltern dabei hofften, dass die Ernte gut sein würde, so mager, wie eine gute Ernte damals war. Krankheiten drohten und Schädlinge, etwa Mäuse und Maikäfer – wobei man Letztere einsammeln musste. Von Hand. Das war gruusig. Aber Pflicht.

Und dann kamen die Mechanisierung und der chemische Pflanzenschutz. Sie waren eine Erleichterung, professionalisierten die Landwirtschaft, steigerten den Ertrag und sicherten ihn vor allem auch. Pflanzenschutz ist stark im Wandel. Vergessen wir den Ursprung nicht.

## DAS SCHWARZE BRETT

## 1. August Brunch auf dem Bauernhof

Ein feines Brunchbuffet gibts im Kanton Schaffhausen bei  
- Fam. Waldmeier, Fasshotel, Trasadingen  
- Fam. Morgenegg, Bolderhof (Bio-Demeter), Hemishofen.  
Weitere Infos finden Sie auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch). Bitte melden Sie sich für die Teilnahme an.

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Erscheint jeden Do.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)  
[www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
Annahmeschluss: jeweils Di., 9.00 Uhr

## Auf dem Weg zum Traumberuf

Bruno Scherrer ist kein Bauernsohn. Und doch hat er vor Kurzem die Ausbildung zum Agrarpraktiker EBA als Jahrgangsbester am Strickhof abgeschlossen. Das ist aber erst der Anfang auf seinem Weg in die Landwirtschaft. Für den Schaffhauser Bauer hat er letzte Woche das Strohpressen unterbrochen und über sich und seine Ziele erzählt.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Bruno Scherrer, Sie sind im Kanton St. Gallen aufgewachsen. Ihr zweites Lehrjahr hat Sie nach Schaffhausen geführt. Warum gerade hierher?

**Bruno Scherrer, Agrarpraktiker EBA, Nesslau (SG):** Im Kanton Schaffhausen ist die Landwirtschaft anders, als ich sie kenne. Es gibt so viele Tiere auf den Betrieben. Die Flächen sind grösser und die Maschinen auch. Diese Art von Landwirtschaft war schon immer mein Traum. Bisher habe ich vor allem Milchwirtschaft auf kleineren Betrieben kennengelernt.

Sie kommen aus dem Toggenburg. Aber nicht von einem Landwirtschaftsbetrieb?

Nein, aber ich helfe seit Jahren auf Betrieben mit, bei meinem Schwager zum Beispiel und bei Kollegen. Ich wollte schon immer Bauer werden. Allerdings meinten meine Eltern, ich solle etwas lernen, bei dem man nicht auf einen Betrieb angewiesen ist.

Sie haben nun doch einen landwirtschaftlichen Beruf gelernt. Das heisst, Sie sind Ihren eigenen Weg gegangen? Zuerst habe ich ein Praktikum als Zimmermann absolviert. Aber dann habe ich mir gesagt: Ich lerne nun doch, was ich will.

Sie haben die Ausbildung zum Agrarpraktiker EBA gemacht. Wie sieht diese aus?

Sie dauert zwei Jahre und beinhaltet den Stoff des ersten Lehrjahrs der Landwirte EFZ. Wenn man will, kann man als Agrarpraktiker EBA anschliessend ins zweite Lehrjahr zum Landwirt EFZ einsteigen.

Wo haben Sie Ihr erstes Lehrjahr absolviert?

Das war in Grabs (SG) auf einem Bio-Milchwirtschaftsbetrieb. Milchwirtschaft kannte ich schon von Nesslau her – dort wie in Grabs gibt es vor allem Wiesen und Weiden, keinen Ackerbau. Zur Schule ging ich in Landquart am Plantahof.

Als ich den Betrieb fürs zweite Lehrjahr suchte, gab mir mein Schwager ein Inserat, dass für den Griesbachhof in Schaffhausen ein Lehrling gesucht würde. Das hat mich sehr interessiert. Es stellte sich zudem heraus, dass die Seniorbäuerin auf dem Griesbachhof, Lydia Brüttsch, die Schwester eines Bekannten ist. Ich besuchte Brüttschs. Dann durfte ich vier Tage schnuppern. Und da wusste ich: Dahin gehe ich.

Sie hatten bisher mit Milchkühen zu tun gehabt. Brüttschs halten auf dem Griesbachhof Mutterkühe – ein grosser Unterschied?

Ich musste lernen, wie man mit ihnen umgeht. Bei Milchkühen geht man nach dem Kalbern einfach hin, sie sind den Umgang mit Leuten gewohnt. Bei Mutterkühen muss man immer aufpassen. Die einen sind problemlos, andere schützen ihr Kalb intensiv. Auf dem Betrieb von Christoph Brüttsch, dem Bruder meines Chefs Rafael, lernte ich zudem die Munimast kennen.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Arbeit mit verschiedenen Landmaschinen ist ein Grund, warum Bruno Scherrer das Bauern im Kanton Schaffhausen besonders gut gefällt.

Und wie war für Sie der Umgang mit Muni?

Auch bei den Muni muss man immer bereit sein zu reagieren. Zu den kleinen kann man hingehen und sie streicheln. Aber bei den grossen möchte man nicht drunterkommen. Sie wissen genau, wo sie im Vorteil sind.

Auf dem Beton rutschen sie schnell aus, dort bleiben sie ruhig. Doch im Stroh können sie sich gut bewegen, besser als wir Menschen. Da bauen sie sich schon mal vor einem auf und senken zur Warnung den Kopf. Am Anfang war mir das nicht klar.

Doch dann wurde mir bewusst, dass diese Tiere gefährlich werden können. Aber da wusste ich dann auch, wie ich mit ihnen am besten umgehe.

Sie haben die grossen Maschinen erwähnt: Welche Arbeit haben Sie als Erste selber ausgeführt?

Heu schwaden und bei der Gründung nach der Aussaat walzen. Mit der Walze drückt man das Saatgut an, dass es nachher gut keimt.

Und die coolste Arbeit im zweiten Lehrjahr?



BILD CHRISTINA PUSTERLA

Bruno Scherrer (links) an der Schlussfeier Anfang Juli am Strickhof Lindau. Mit der Glocke wurde er als Jahrgangsbester der Agrarpraktiker EBA ausgezeichnet. Rechts neben ihm: Lehrmeister Rafael Brüttsch mit Söhnchen Moritz.

Der Umgang mit den Maschinen auf dem Feld, gerade jetzt beim Strohführen. Die grosse Maschine presst Ballen. Diese werden auf den Hänger geladen, zum Hof gefahren und im Stall aufbeigelt. Gestern haben wir bis Mitternacht gearbeitet, damit wir bald fertig werden. Ich war am Kran und habe damit die Ballen im Stall abgeladen.

Wir produzieren im Ganzen zwischen 2000 und 2500 Ballen Stroh. Wenn drei Tage schönes Wetter ist, dann fährt man von morgens um sechs bis nachts um zwölf. Da muss man einfach vorwärtsmachen. Denn wenn das lose Stroh nass wird, muss man es nochmals kreiseln. Die gepressten Ballen sind weniger heikel.

Nach der Strohsaison ist wieder etwas Ruhe, bis die Maisernte losgeht. Die Maschine, die dann zum Einsatz kommt, wird von auswärts für drei Tage gemietet. In dieser Zeit muss sie voll laufen, und wir müssen mit der Maisernte fertig werden.

Das sind Zwölf-Stunden-Tage. Macht Ihnen das nichts aus?

Nein, das ist mir gleich. Ich habe ja dann wieder Wochenende. Und ich mache die Arbeit wirklich gern!

Brüttschs produzieren auf dem Griesbacherhof in ihrer Ölmühle Kürbiskernöl und bewirten dort ausserdem auch Gäste. Hatten Sie damit auch zu tun?

Auf dem Feld lernte ich die Kürbiskernproduktion von der Saat bis zur Ernte kennen. In der Ölmühle habe ich Rafaels Vater Chöbi hie und da beim Pressen oder Reinigen geholfen.

Sie haben Ihre zwei Lehrjahre auf Bio-Betrieben absolviert. Interessiert Sie Bio besonders?

Nein, ausschlaggebend war, was ich hier in Schaffhausen mit Maschinen und Tieren alles lernen kann.

Wie hat es Ihnen eigentlich am Strickhof gefallen? War die Schule dort eine grosse Umstellung zum Unterricht am Plantahof?

Nein. Einige Kollegen vom Plantahof habe ich zudem am Strickhof wieder getroffen. Ich kannte also schon ein paar Leute.

Wie sieht nun Ihre weitere Zukunft aus?

Ich werde noch ein Jahr bei Brüttschs bleiben und ins zweite Lehrjahr Landwirt EFZ einsteigen. Mehrere Leute haben mich überredet, ich solle doch weitermachen, und zwar gleich jetzt. Sonst würde ich es später bereuen. Und das ist so, später würde ich wohl nicht noch zwei Jahre die Schulbank drücken.

Sie bleiben ein weiteres Jahr bei Brüttschs. Offenbar gefällt es Ihnen dort?

Der Zusammenhalt der Chefs und Mitarbeiter ist gut, und es gibt immer etwas zu tun. Dass man nie rumsteht und dass alle miteinander am gleichen Strick ziehen, das gefällt mir hier.

Haben Sie Pläne für die Zeit nach der EFZ-Lehre?

Danach möchte ich auf einem Landwirtschaftsbetrieb arbeiten und im Winter mal als Pistenpräparator. Das war auch schon immer ein Traum, seit ich ein kleiner Bub war. Und im Sommer möchte ich einmal «z'Alp». Ich könnte mir zudem vorstellen, später einen Betrieb zu übernehmen. Aber das ist alles noch offen. Jetzt ist Landwirt EFZ mein nächstes Ziel.

## LANDFRAUEN KÜCHE

### Kochbuchtipps «Restenlos glücklich»

Das Kochbuch «Restenlos glücklich» hilft, dem eigenen Food Waste mit einfachen Rezepten entgegenzusteuern. Es gibt Ideen für ein vielfältiges Resteverwerten und inspiriert zum Nachdenken.



Bestimmt hat jeder seine Standardrezepte im Haushalt, um Reste nochmals aufzutischen. Dieses Kochbuch der OGG Bern (Oekonomische Gesellschaft Bern) hilft, die Reste abwechslungsreich zu gestalten, und bringt neuen Schwung ins Resteverwerten.

Food Waste ist in der Schweiz ein grosses Problem. Wie im Kochbuch beschrieben, landen täglich 300 Gramm Essen pro Person im Abfall. 37 Prozent vom gesamten Food Waste entstehen im Haushalt. Um diese grosse Zahl zu reduzieren, kann jeder mithelfen.

#### Tips gegen Food Waste

- ▶ Regionale Produkte vorziehen
- ▶ Saisonal einkaufen
- ▶ Auch unförmiges Obst und Gemüse kaufen
- ▶ Brot vom Vortrag anderweitig nutzen
- ▶ Weniger edlen Fleischstücke eine Chance geben
- ▶ Im Restaurant bei Resten diese einpacken lassen

#### Was versteht man unter Food Waste?

Unförmiges Gemüse und Obst, welches wegen Qualitätsstandards aussortiert wird, abgelaufene und verdorbene Produkte und Essensreste. Nicht als Food Waste gelten Rüstabfälle und nicht essbare Teile wie Schalen und Knochen.

#### Inhalte aus dem Kochbuch

Rezepte unterteilt in folgende

Gruppen:

- ▶ Gemüse
- ▶ Brot
- ▶ Kartoffeln
- ▶ Teigwaren
- ▶ Reis
- ▶ Früchte
- ▶ Festliches

Der Leser erhält einen Einblick in die Warenkunde der verschiedenen Kategorien sowie Tipps zur Lagerung und zum Einkauf von Lebensmitteln. Porträts über Personen, welche dem Food Waste entgegengetreten, sind ebenfalls ein Teil des Buchs. Ein Rezeptverzeichnis nach Zutaten ist im hinteren Teil zu finden. Dies hilft ungemein, um aus den Kühlschränken noch etwas Feines zu zaubern. Hier gleich zwei sommerliche Rezepte aus dem Buch:

#### Rustikale Brotstangen

Vorspeise oder Apéro, Rezept ist für 4 Personen

Zutaten:

- ▶ 400 g alte Brotreste
- ▶ 1,5 dl Öl, z. B. Raps- oder Olivenöl

- ▶ 1 Knoblauchzehe
  - ▶ 2 Rosmarinzwige
  - ▶ 1 Thymianzweig
  - ▶ 1 Prise Paprika, edelsüss
  - ▶ Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Dip:  
2,5 dl Sauerrahm  
1 kleiner Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Brot in lange, dünne Stangen schneiden. Kräuter und Knoblauch fein hacken. Öl in eine Schüssel geben. Knoblauch, Gewürze und gehackte Kräuter beifügen. Die geschnittenen Brotstangen mit dem Kräuter-Knoblauchöl in der Schüssel vermengen. Kuchenblech mit Backpapier auslegen. Brotstangen auf dem Kuchenblech im auf 170 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten knusprig rösten.

Sauerrahm in einer kleinen Schüssel mit fein geschnittenem Schnittlauch mischen. Nach Belieben mit Gewürzen abschmecken. Gebackene Brotstangen mit dem Sauerrahm-Kräuterdip servieren.

**Tipp:** Im Frühling den Sauerrahm mit einem Esslöffel Bärlauch-Pesto, im Sommer mit frischem Basilikum und im Winter mit Gewürzsalz verfeinern.

#### Pasta-Salat mit Aprikosen

Rezept ist für 4 Personen:

Zutaten:

- ▶ 2 Schalotten
- ▶ 1 grüne Peperoncino
- ▶ 6 Aprikosen
- ▶ 1 EL Öl
- ▶ 2 EL brauner Zucker
- ▶ 4 EL Sesamsamen hell
- ▶ 200 g rote Linsen
- ▶ 40 g Weinbeeren
- ▶ 3 dl Gemüsebouillon
- ▶ 1 dl weisser Balsamicoessig
- ▶ 1 dl Sesamöl oder Rapsöl
- ▶ Currypulver
- ▶ Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ▶ 400 g gekochte Teigwaren

Schalotten und Peperoncino hacken. Aprikosen halbieren, Stein entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker, Schalotten, Peperoncino und Sesam unter Rühren kurz braten. Linsen und Weinbeeren dazugeben. Mit Bouillon ablöschen und alles 10 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen bissfest gegart sind. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein. Alles in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Essig und Öl beifügen, mit Curry, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Gekochte Teigwaren mit Aprikosen und Linsendressing mischen. Salat auf Tellern anrichten und kalt geniessen.

Statt Aprikosen können auch Pfirsiche genommen werden. Ausserhalb der Aprikosensaison schmeckt das Rezept auch mit getrockneten Aprikosen.

Ich kann dieses Buch empfehlen. Es enthält abwechslungsreiche Rezepte, informiert zum Thema Food Waste und regt bestimmt zum Nachdenken an.

Viel Spass beim Lesen und Ausprobieren!

Nicole Peter

## JAPANKÄFER

# Keine Sichtungen im Schaffhausischen

Der Japankäfer ist ein invasiver Schädling. In der Schweiz (Tessin) wurde er erstmals 2020 festgestellt. Seither wird eine allfällige Ausbreitung genau überwacht. Das Tier kann sowohl als Larve als auch als Käfer massive Schäden in der Natur und in Landwirtschaftskulturen anrichten. Im zürcherischen Kloten wurden vor wenigen Tagen zahlreiche Exemplare gefunden. Was bedeutet das für den Kanton Schaffhausen?

«In der ganzen Schweiz wird der Japankäfer seit einigen Jahren nach Anweisung des Bundes mit Monitoring-Fallen überwacht. Auch im Kanton Schaffhausen ist eine solche aufgestellt», schildert Lena Heinzer, Leiterin der Fachstelle Pflanzenschutz des Landwirtschaftsamts Schaffhausen und kantonsintern für diesen Schädling zuständig. «Bis jetzt wurden dort keine Käfer gefangen und wir haben zum Glück auch keine Meldungen aus dem Kanton über eine Sichtung erhalten.»

#### Käferpopulation in Kloten

Anders im Kanton Zürich, als Mitte Juli dieses Jahres in einer Lockstofffalle bei Kloten mehrere Käfer gefunden wurden. Beim Monitoring der Umgebung mit weiteren Fallen zeigte sich, dass es sich offenbar um eine kleine Käferpopulation gehandelt hatte. In und um Kloten herum hat der Kanton Zürich darum verschiedene Massnahmen zur Vernichtung des Käfers erlassen, und zwar in der Befallszone von zwei km Umkreis sowie in der Pufferzone von weiteren fünf km Umkreis. Letztere erfasst den Kanton Schaffhausen jedoch nicht.

#### Verdächtige Käfer sofort melden

«Somit sind wir von der Umsetzung der Massnahmen nicht betroffen», erklärt Lena Heinzer. Sie bittet darum, verdächtige Käfer einzufangen und dem Landwirtschaftsamt sofort zu melden (s. Kästchen).

Und sie mahnt Rückkehrende von Reisen, die üblichen Vorsichtsmassnahmen walten zu lassen, damit keine «blinden Passagiere» eingeschleppt werden, z. B. auf pflanzliche Souvenirs zu verzichten (weitere Infos s. Kästchen)

#### Typisch: Weisse Haarbüschel

Den Japankäfer erkennt man an folgenden Merkmalen:

- ▶ Länge des ausgewachsenen Käfers: 10–12 mm
- ▶ metallisch kupferfarbene Flügeldecken
- ▶ grüner Halsschild
- ▶ 5 kleine weisse Haarbüschel an jeder Seite des Hinterleibs
- ▶ 2 grössere weisse Haarbüschel am Ende des Hinterleibs.
- ▶ Auftreten v. a. Juni–August
- ▶ Eier, Larven, Puppen: leben im Boden

#### Nicht verwechseln mit Maikäfer

Der Japankäfer ähnelt dem einheimischen Maikäfer, unterscheidet sich aber deutlich durch den grünen Halsschild und die weissen Haarbüschel.

#### Käfer ist meldepflichtig

Wird ein verdächtiger Käfer gesichtet, gibt der Bund folgendes Prozedere vor:

- ▶ Fangen Sie den Käfer ein. Prüfen Sie das Vorhandensein von weissen Haarbüscheln auf beiden Seiten des Hinterleibs.
- ▶ Machen Sie, wenn möglich, ein Foto des Insekts, notieren Sie den genauen Standort und den Namen der Wirtspflanze, an der es beobachtet wurde.
- ▶ Frieren Sie den Käfer ein.
- ▶ Kontaktieren Sie schnellstmöglich den Pflanzenschutzdienst Ihres Kantons (Kanton Schaffhausen: s. Kästchen).

#### Extreme Schäden möglich

Dass die Käfer von Kloten Schlagzeilen machen, hat nichts mit dem me-

Helfen Sie mit, die Schweiz vor dem Japankäfer zu schützen!



Japankäfer (Popillia japonica)  
Ein Insekt, das Grünflächen, Wälder und Kulturen bedroht

DANKE!

SCREENSHOT BLW.ADMIN.CH

Der neue Flyer des Bundes informiert kurz und prägnant.

dialen Sommerloch zu tun. «Popillia japonica», so der wissenschaftliche Name, ist extrem gefräßig und schädigt ein breites Spektrum an Wirtspflanzen, als Larve im Wurzelwerk, aber vor allem auch als Käfer im Blattbereich.

Gefährdet durch den Käfer sind unter anderem Apfelbäume, Reben und Rosen. Das Insekt frisst die Blätter bis aufs Gerippe ab – die Pflanze kann so zu wenig bis keine Fotosynthese betreiben. Sie wird stark geschwächt oder stirbt ganz ab.

Darum ist es unerlässlich, wachsam zu sein und verdächtige Käfer sofort zu melden. sbw

## INFO

### Hier erfahren Sie noch mehr

Der Bund, aber auch der Kanton Zürich und verschiedene Institutionen klären zur aktuellen Lage auf. Informationen finden Sie z. B. hier:

- ▶ Flyer «Helfen Sie mit, die Schweiz vor dem Japankäfer zu schützen!»
- ▶ Merkblatt «Japankäfer Popillia japonica» der Bundesforschungsanstalt Agroscope unter [www.popillia.agroscope.ch](http://www.popillia.agroscope.ch)
- ▶ Strickhof Fachinfo: [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) > Publikationen > Der-japankaefer-eine-uebersicht/

- ▶ Website zum Käferbefall in Kloten: [www.zh.ch/japankaefer-kloten](http://www.zh.ch/japankaefer-kloten)
- ▶ Keine Arten aus dem Ausland in die Schweiz einschleppen: Video auf [www.riskiers-nicht.ch](http://www.riskiers-nicht.ch).

#### Käfer gesichtet? Melden!

Verfahren Sie gemäss den Angaben im Artikel und melden Sie Funde im Kanton Schaffhausen umgehend bei Lena Heinzer, Landwirtschaftsamt Schaffhausen, 052 674 05 24, [lena.heinzer@sh.ch](mailto:lena.heinzer@sh.ch). sbw

## TIERSEUCHE

# Keine Ruhe vor der Vogelgrippe

**Gestrige Meldung: Seit der Aufhebung der nationalen Schutzmassnahmen gegen die Vogelgrippe ist diese verschiedentlich in Brutgebieten von Lachmöwen aufgetreten. Darum verlängert das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV die Ende Mai erlassene Verordnung zu allfälligen lokalen Schutzmassnahmen von Hausgeflügel durch die Kantone, und zwar bis am 15. Oktober 2023.**

Es ist weiterhin nicht ausgeschlossen, dass die Vogelgrippe von Wildvögeln auf Hausgeflügel übergeht. Da aktuell die Brutzeit zu Ende geht, verhalten sich die Wildvögel wieder weniger ortsgelassen. Dies könnte das Seuchengeschehen erneut verändern, schreibt das BLV. Darum überwacht es gemeinsam mit den kantonalen Veterinärämtern die Situation nach wie vor. «Tote Vögel werden bei Verdacht auf das Vogelgrippe-Virus getestet», schreibt das BLV in seiner gestrigen Mitteilung.

Der Entscheid, lokale Schutzmassnahmen zu ergreifen, obliegt den kantonalen Veterinärämtern: «Sie beurteilen dafür das Risiko für eine Ausbreitung des Virus. Dabei orientieren sie

sich am Verhalten der betroffenen Wildvögel oder auch an deren Nähe zu Geflügelhaltungen.»

#### Gesundheit der Tiere beobachten

Die Halter und Halterinnen von Geflügel müssen schweizweit Anzeichen für eine Ansteckung ihrer Tiere mit der Vogelgrippe einer Tierärztin oder einem Tierarzt melden. Dazu gehören zum Beispiel übermässige Krankheits- oder Todesfälle, eine abnehmende Legeleistung oder eine verminderte Aufnahme von Wasser oder Futter, führt das BLV auf. Alle Geflügelhaltenden – gewerbliche wie private – müssen ihre Tiere zudem registrieren, im Kanton Schaffhausen beim Landwirtschaftsamt.

#### Jetzt Auslauf Vogelgrippe-fit machen

Das BLV rät allen Geflügelhaltern und -halterinnen, ihre Gehege rechtzeitig für die nächste Vogelgrippe-Saison auszurüsten. Das Hausgeflügel müsse mit hoher Wahrscheinlichkeit auch im nächsten Winter in der ganzen Schweiz vor dem Virus geschützt werden, warnt das BLV und erinnert: «Eine wichtige Massnahme ist es, den Kontakt zwischen Hausgeflügel und

Wildvögeln zu verhindern. Damit das Geflügel Auslauf geniessen kann, empfiehlt sich ein überdachtes und umzäuntes Gehege.» Weitere Infos zum Umgang mit der Vogelgrippe: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Tiere > Tierseuchen > Vogelgrippe. sbw



SYMBOLBILD ARCHIV SHBV

Jetzt schon planen und bald umsetzen: Geflügel auslauf schützen.



BILD NICOLE PETER

Mit diesem Kochbuch gegen die Verschwendung von Lebensmitteln werden auch Sie «restenlos» glücklich.