

«MIINI MEINIG»

## Holl!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Erziehung ist eine feine Sache – wenn sie funktioniert. So dürfte unsere Katze diesbezüglich nicht ganz zufrieden sein. Denn auch wenn ihre Menschen ihr aus schiererer Büsinarretei tagsüber die Haustür neben der Katzenschleuse öffnen – nachts tun sie dies trotz klarer Ansprache Murrli nicht! Ich hingegen bin diesbezüglich mit mir im Reinen. Nachdem ich mich bei Büsis Maunzen mehrfach tiefer ins Kopfkissen gekuschelt und «Hollmer, bringmer, gangmer – läckmer» gedacht habe, ist der Spuk vorbei. Und während mich die Katze als faule Pechmarie verschreien würde, wenn sie märchenkundig wäre und um Frau Holles Lehtöchter wüsste, so sehe ich mich trotz Nichtstun als das vorbildliche Gegenteil. Einmal mehr denke ich beim Sinnieren, dass im Leben kaum etwas wirklich für jeden, jede gleichermassen in Stein gemeisselt ist, kaum eine Wahrheit, kaum ein Stück Wissen ewig hält. Die Welt entwickelt sich weiter, doch meine Einstellungen, meine Kenntnisse auch?

Nicht wirklich, merke ich öfters mal. So habe ich seit Jahren Rapsöl zum Kochen gemieden, weil ich vor noch mehr Jahren gehört hatte, Rapsöl taugt fürs Erhitzen nicht. Zwar kriegte ich irgendwann mit, dass es die sogenannten HOLL-Raps-Sorten gibt, deren Öl auch wirklich heiss verträgt. Aber Urteil bleibt Urteil wird Vorurteil. Gestern habe ich mir online Fakten zum Raps geholt und siehe da, nun bin ich auch bezüglich Verwendung der Produkte der wichtigsten Schweizer Ölpflanze differenziert auf dem neusten Stand. Ich weiss, wann ich kaltgepresstes Edelpressöl brauche, wann raffiniertes, wann HOLL, und dass ich mir mit Rapsöl gesundheitlich einen Gefallen tue, denn sein Anteil an ungesättigten Fettsäuren, im Speziellen den Omega-3-Fettsäuren, liegt um ein Vielfaches höher als bei Olivenöl oder Palmöl. Und falls Sie denken, die Bühler habe jetzt genug gegläntzt mit Wissen, das sie von einer Webseite hat, dann sehen Sie diese Anekdote als Gleichnis an für – nun ja, für viele Situationen, gerade auch in der Landwirtschaft. Diese ist nicht mehr Gotthelf, war nie Ballenberg, sondern sie ist auf dem Weg nach vorn in eine Zukunft, die weiter die Menschen der Schweiz und andere gesund ernähren soll und will. Wie sie das macht und warum sie das eventuell nicht nach Ihren Vorstellungen macht, das erfahren Sie vielleicht grad am kommenden Wochenende, indem Sie am 1. August-Brunch den Bauern, die Bäuerin fragen oder sich an den Tagen der offenen Weinkeller bei einer Winzerin, einem Winzer informieren. Oder einen Konsumenten ansprechen, mit einer Konsumentin plaudern.

En schöne Erschte Auguscht und gute Gespräche allerseits!

## Natur degustieren und geniessen

**Tage der offenen Weinkeller: Auch Winzer und Kellereien der Region öffnen am kommenden Wochenende die Tore ihrer Betriebe. Sie stellen ihre Produkte vor – und auch den hiesigen Weinbau. Dieser ist zum Beispiel viel naturnäher, als viele Konsumenten wissen, ist Markus Simmler überzeugt. Im Interview zeigt er auf, warum, und weshalb dies gerade in der Krise eine Chance ist.**

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

**Schaffhauser Bauer:** Zu viel Wein in den Kellern, volle Rebstöcke, eine Gastronomie, die Wochen lang keine Gäste empfangen konnte, Druck von Importweinen: Die Weinbranche kämpft. Wie erleben Sie als Winzer diese Krise?

**Markus Simmler, Winzer, Lindenhof, Buchberg:** Trotz der Schwierigkeiten ist es auch eine spannende Phase im Weinbau. Neue Wege werden beschritten, in Schaffhausen zum Beispiel jene des «grünen Rebbaus».

**Grün gleich naturnah?**

Ja, wobei der hiesige Rebbau ohnehin schon naturnah unterwegs ist. Die Winzer der Schweiz tun viel für die Natur, zum Beispiel mit Strukturen für Insekten und Kleintiere, etwa an Böschungen und auf Ruderallflächen bei den Reben. Vielerorts mulchen die Winzer die Grasstreifen zwischen den Rebstöcken alternierend, dies ebenfalls zur Förderung der Insekten.

Zudem werden vermehrt pilzwiderstandsfähige «Piwi»-Rebsorten gepflanzt. Diese brauchen deutlich weniger Pflanzenschutz als herkömmliche Sorten. Allerdings bringen sie auch ein etwas anderes Bouquet mit sich als traditionelle Sorten. Doch viele Kunden sind offen für Neues und damit auch offen für neue Weinerlebnisse.

**Und die Resistenz gegen Pilzkrankheiten hält, was sie im Namen Piwi verspricht?**

Ich habe zehn Jahre lang biologisch bewirtschaftet und 60 Prozent unserer Reben sind Piwi-Sorten. Bei diesen bringe ich deutlich weniger oft Pflanzenschutzmittel aus. Zum naturnahen Weinbau passt übrigens auch das mittlerweile regionale Schorle-Konzept «Trubetau»\*, da jene Trauben bereits mit 75°Oe geerntet werden und somit früher, als die Kirscheschigfliege in den Reben aktiv wird. Auch die Pilzkrankheit Botrytis (Graufäule) ist darum weniger ein Problem.

**Warum bewirtschaften Sie Ihren Betrieb wieder konventionell?**

Modernste synthetische Pflanzenschutzmittel bauen sich innert zwei, drei Tagen ab, viel schneller als etwa Kupfer oder Schwefel. Das stimmt für mich besser für grünen Rebbau.

**Grüner Rebbau wird im Kanton Schaffhausen in der Weinbranche diskutiert...**

Das Projekt wird gezielt vorangetrieben. Kürzlich wurde diesbezüglich in der Bergtrotte Osterfingen informiert und eine «Spurgruppe» ist angedacht. Ich bin auch dafür angefragt worden. Es geht dabei auch um Definition, Belegbarkeit und Vermarktung des grünen Rebbaus.

**Was erhoffen Sie sich von einer Vermarktung?**

Wie erwähnt, die Branche macht jetzt schon sehr viel für Insekten und Kleintiere in den Reben. Die Winzer beteiligten sich an Vernetzungsprojekten, deren Massnahmen auch vom Bund



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Der hiesige Rebbau ist schon naturnah unterwegs», ist der Buchberger Winzer Markus Simmler überzeugt.

## AUSFLUGSTIPP

## Offene Weinkeller am 1. / 2. August

Welche Weinspezialitäten gibt es wo zu geniessen? Wie werden die Trauben gepflegt, aus denen sie gekeltert werden? Und wie die edlen Tropfen, bevor sie im Glas funkeln und köstlich munden?

## Schaffhauser Winzer mit dabei

Diese und viele andere Antworten finden Sie am kommenden Wo-

chenende auf verschiedenen Betrieben auch im Kanton Schaffhausen. Und einfach auch Genuss in stimmungsvollem Ambiente.

Ob am Nationalfeiertag oder am Tag danach: Welche Weinkeller wann wie lange öffnen werden, erfahren Sie auf [www.swisswine.ch/de](http://www.swisswine.ch/de) > Offene Weinkeller Deutschschweiz 2020. sbw

in Gesprächen Vorurteile auszuräumen.

**Sie haben vorher das Schorle-Projekt «Trubetau» erwähnt – worum geht es dabei?**

Die Traubensaft-Schorle «Trubetau» gibt es in weiss und rot. Sie wird aus Qualitätstrauben und Schweizer Wasser mit 100 Prozent Swisness hergestellt, in einer edlen Flasche mit stilvollem Design. Jeder Weinbaubetrieb kann sich dem Projekt anschliessen, «Trubetau» produzieren und vermarkten. Inzwischen sind Produzenten aus mehreren Deutschschweizer Kantonen mit dabei.

**Trubetau ist Ihre Schöpfung und Sie haben die Schorle auf Ihrem Betrieb zuerst lanciert. Was hat Sie motiviert, das Risiko eines neuen Produkts einzugehen?**

Wir betreiben seit Jahren eine Besenbeiz und haben festgestellt, dass der Weinverkauf dort stetig rückläufig war. Alkoholfreie Getränke wurden bevorzugt.

**Wäre da alkoholfreier Wein kein Thema?**

Ich habe mich zwei Jahre lang damit befasst. Es gibt solche Produkte im Ausland. Doch ich habe noch keines getestet, das wirklich trinkbar ist. Die geschmackliche Zusammensetzung von Wein ist hochkomplex, man kann nicht einfach nur den Alkohol «herauslösen» und hat dann einen trotzdem noch ansprechenden Wein.

Eine Schorle hingegen ist wesentlich einfacher in der Herstellung. Doch wir haben auch dort von Anfang an auf Qualität gesetzt und den Trubetau, wie

den Wein auch, in edle Gläser ausgeschenkt. Wer alkoholfrei trinken möchte, bleibt so nicht allein in einer Gruppe. Man kann mit den andern feierlich anstossen und auch Kinder können die Schorle trinken.

**Wie ist der Absatz der Schorle-Kreation?**

Am Anfang war er eher verhalten. Doch kam sie gerade bei den Familien, die unsere Besenbeiz besuchten, immer besser an. Inzwischen haben wir alle Süssgetränke ausser einer regionalen Cola von der Karte gestrichen.

Mit wenigen hundert Flaschen pro Jahr sind wir gestartet, heute füllen wir gegen hunderttausend ab. Die Schorle ist zu einem coolen Produkt geworden, das viele schon einmal getrunken haben. Auch in der Direktvermarktung ist sie gefragt und wir beliefern verschiedene Läden und Restaurants. Neu können wir Coop für Teilgebiete der Region damit bedienen.

**Das Konzept des Trubetau geben Sie auch weiter. Warum?**

Es war von Anfang an meine Vision, etwas zu schaffen, das der ganze Branche nützen kann, nicht nur uns auf dem Lindenhof.

**Der Trubetau vom Lindenhof ist naturpark-zertifiziert. Hebt dies das Produkt heraus?**

Der Regionale Naturpark Schaffhausen gehört bei uns zum Gesamtkonzept eines naturnahen Weinbaus.

**Inzwischen haben Sie ein zweites Schorle-Produkt lanciert. Worum geht es dabei?**

Zürcher Jungunternehmer und wir vom Lindenhof haben uns zu einer GmbH zusammengeschlossen, um Traubensaft-Produkte in die urbane «In-Szene» einzubringen. «Adam + Uva» hat weniger Süsse als Trubetau. Die Flasche ist auf die Party-Szene zugeschnitten. Sie ist handlich, um direkt daraus trinken zu können, der Aufdruck leuchtet im Dunkeln.

Auch die Werbung soll junge Leute abholen, die Alkoholfreies geniessen wollen, ohne in ihrem Umfeld aus dem Rahmen zu fallen. Die Produkte sind gut angelaufen, weitere Ideen sind angedacht.

\* [www.trubetau.ch](http://www.trubetau.ch), [www.adam-uva.ch](http://www.adam-uva.ch)

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

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 Dienstag, 9.00 Uhr

## LANDFRAUEN GRILL

### Marinaden für zartes Fleisch

Fleisch, auch Fisch oder Gemüse werden mit der passenden Marinade erst wunderbar saftig und würzig. Der Aufwand lohnt sich auf alle Fälle



Zwar leitet sich das Wort «marinieren» vom französischen «mariner», also «in Salzwasser einlegen», ab. Aber damit hat es eigentlich nichts mehr zu tun. Während man

früher Speisen für lange Seereisen in Salzlake einlegte, um sie so länger haltbar zu machen, ruiniert Salz heutzutage die meisten Marinaden. Weil es Nahrungsmitteln Feuchtigkeit entzieht und zum Beispiel Fleisch unangenehm zäh macht, lässt man beim Marinieren also lieber die Finger vom Salz. Erst nach dem Garen darf gesalzen werden. Vor dem Grillen oder Braten das Fleisch ca. 1 bis 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur hat.

#### So mariniert man richtig

Bevor man Fleisch mariniert, sollte es gut mit Wasser abgespült und anschließend trocken getupft werden. Idealerweise füllt man die Marinade mit dem Fleisch in einen Gefrierbeutel, der luftdicht verschlossen und dann im Kühlschrank gelagert wird – so zieht die Würze richtig ein. Wie lange das Marinieren dauert, hängt ganz vom Rezept und der Fleischsorte ab, dasselbe gilt für Fisch. Grundsätzlich ist das Einziehen über Nacht immer empfehlenswert, Fisch sollte allerdings nicht zu viele Stunden mariniert sein, sonst zerfällt er.

#### Whiskey-Honig-Senf-Marinade

**Zutaten für ca. 500 g Fleisch:** 10 EL Oliven- oder Sesamöl, 2 EL Whiskey, 1 EL Senf, grob, Schärfe nach Belieben, 1 EL Mango- oder Pflaumenchutney, (Alternativ Preiselbeeren), 1 EL Honig, 2 EL Sojasauce, Pfeffer, Fünf-Gewürz-Pulver (alternativ frischer Rosmarin und Thymian).

**Zubereitung:** Speiseöl, Whiskey und Sojasauce verrühren, dann den Honig, den Senf und das Chutney unterrühren, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Darauf achten, dass der Senf, der Honig und das Chutney sich gut mit den flüssigen Zutaten vermischen. Zum Schluss Pfeffer und das 5-Gewürz-Pulver zufügen und nochmals kräftig umrühren. Nun gibt man das Fleisch in einen verschliessbaren Plastikbeutel und giesst die Marinade

darüber. Den Beutel anschliessend kurz schütteln, das Fleisch leicht kneten, bis es vollständig von Marinade umhüllt ist. Das Fleisch sollte mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen. Marinade kann für Rind- und Schweinefleisch verwendet werden.

#### Grillmarinade für Lammfleisch

**Zutaten für 4 Personen:** 5 EL Honig, 3 EL Senf, 1 Bund Rosmarin, 1 TL Pfeffer, ½ Zitrone, 5 Stück Knoblauchzehen.

**Zubereitung:** Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronenschale abreiben. Rosmarin waschen und fein hacken. Honig, Senf, Rosmarin, Pfeffer, Zitronenschale und Knoblauch in einer Schüssel verrühren. Die Marinade über das Lammfleisch giessen, gut abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

#### Joghurt Limetten Marinade (Fisch)

**Zutaten:** 2 Limetten, 100 g griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer.

**Zubereitung:** Limetten heiss waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben, Früchte halbieren und auspressen. Joghurt mit Limettenabrieb und -saft verrühren, sodass eine «geschmeidige» Marinade entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganze Fische von innen und aussen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäss durchziehen lassen.

#### Marinade für Pouletschenkel

**Zutaten für ca. 800 g:** 1 EL Honig, 3 EL Olivenöl, 3 EL Sojasauce, 3 EL halbtrockener Weisswein, 1 EL Balsamico, 1 EL Zitronensaft, 1 gehäufte TL Senf, 2 TL Tomatenmark, 2 gepresste Knoblauchzehen, 1 gehäufte TL Rosmarin, 1 gehäufte TL Oregano, ½ TL Zimt, 1 TL Pfeffer, 1 TL Paprikapulver edelsüss, 2 getrocknete Chilischoten

**Zubereitung:** Alle Zutaten (eventuell zerkleinert) nach und nach zusammenfügen und gut vermengen. Bei den Kräutern ist es immer besser, Frische zu verwenden – in getrockneter Form geht dies aber genauso. (getrocknete Zutaten in einem Mörser zermahlen). Je nach eigenem Gusto können die Mengen variieren. Die Marinade ist recht scharf, im Originalrezept ist noch 1 TL Salz enthalten, ich hab's hier weggelassen. Wichtig ist, dass eine dickflüssige Marinade entsteht. Mindestens 2 Stunden, noch besser über Nacht ziehen lassen. En Guete! *Claudia Gysel*

## PFLANZENBAU AKTUELL

### Weite Spanne bei Rapsertträgen

Je nach Niederschlägen, Andüngungstermin und Pflegemassnahmen variieren die Rapsertträge zwischen hui und pfui. Angesichts der Situation im Frühling kamen aber viele Rapsanbauer doch mit einem blauen Auge davon. Auch im Sortenversuch der Fachstelle für Pflanzenbau gab es eine Überraschung, weniger bei den Sorten als vielmehr beim für einmal grossen Verfahrensunterschied.

Der Kleinparzellenversuch mit drei Wiederholungen wurde in Kooperation mit der Forschungsanstalt Agroscope am Gennersbrunn ausgesät.

#### Zwei Verfahren

Die Sorten wurden im einen Verfahren mit zwei Fungiziden (Herbst / kurz vor Beginn Blüte) behandelt. Im anderen Verfahren wurden keine Fungizide eingesetzt. Die restlichen Massnahmen erfolgten in beiden Verfahren gleich. Präsentiert werden hier nur die Sorten, die bereits auf der Liste der empfohlenen Sorten sind.

#### Homogene Auswahl

Während Leopard in diesem Jahr den höchsten Ertrag lieferte, ist es im Mittel der letzten drei Jahre und über beide Verfahren gesehen die am frühesten blühende Sorte DK Exlibris, die am meisten überzeugte. Die am spätesten reife, neue Sorte Tempo reißt sich nahtlos in die bestehenden ein, scheint aber punkto Ertrag kein Überflieger zu werden.

Die beiden HOLL-Sorten erbrachten diesmal den tiefsten Ertrag, sie vermögen im Mittel der Jahre aber doch einigermaßen mitzuhalten.

Das Sortenangebot ist klein aber fein, über den Erfolg entscheiden je-



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Raps: die wichtigste Schweizer Ölpflanze. Rund 6500 Landwirte bauen diese Kultur an.

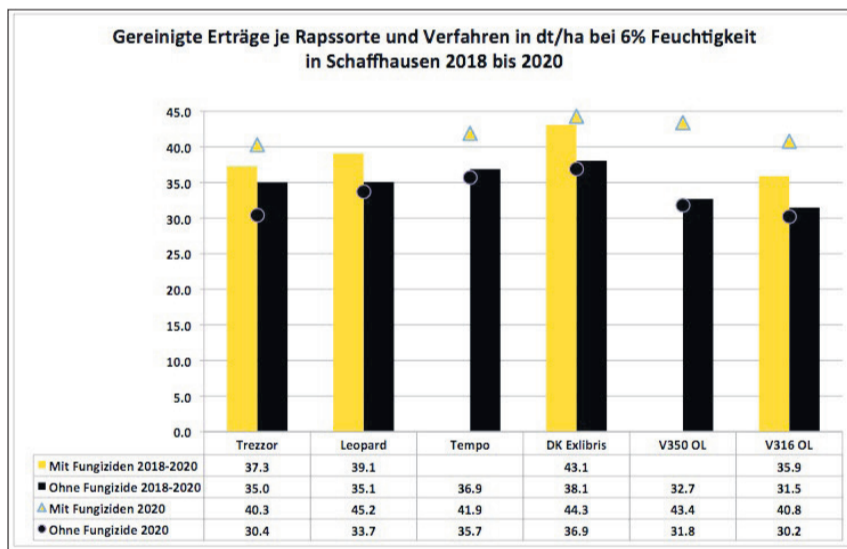
doch Standort und Witterungsverlauf.

#### Beobachtungen

Im Herbst wurde der Bestand dank genug Wasser fast zu gross. Trotzdem war ausgangs Winter noch kein Unterschied sichtbar zwischen der Variante mit Herbstfungizid und ohne. Die erste Bekämpfung der Erdflöhe richtete sich nach den Schabstellen auf den Blättern. Gegen Mitte Oktober hüpfen dann innert weniger Tage wieder über 70 Käfer in die Gelbfalle. Angesichts des guten Wuchses und der Schadschwelle wurde in der Folge auf eine zweite Behandlung verzichtet.

Im Frühling war dann der eine oder andere kleine Schaden sichtbar. In der Gelbschale fanden sich nur sehr wenige Stängelrüßler. Trotzdem kam es zu Einstichen. Diese blieben aber knapp unter der Schadschwelle. Die Glanzkäfer hingegen mussten einmal

bekämpft werden. Die Bise vor Ostern verzögerte den Blühbeginn um einige Tage. Die fungizidbehandelten Pflanzen wurden um 5 bis 10 cm grösser und die Körner waren zur Ernte mit rund 10 % um 1 % feuchter als diejenigen der Variante ohne Fungizide. Rapskrebs bzw. Sklerotinia war im ganzen Versuch in einer einzigen Kleinparzelle minim sichtbar. Auch der Phomabefall hielt sich in Grenzen, hier war aber ein Unterschied zwischen den Verfahren sichtbar, 5 % versus 1 % der Pflanzen mit Flecken. Der ungewöhnlich grosse Ertragsunterschied von 9.6 dt/ha zu Gunsten der Fungizidvariante dürfte also nur zu einem geringen Teil auf diese beiden klassischen Krankheiten zurückzuführen sein, sondern eher auf einen allgemeinen Greening-Effekt und auf die Unterdrückung anderer Pilzkrankheiten wie Verticillium. *Lena Heinzer*



## INFO

### Anbaudaten

- Saat: 30. Aug. 2019, 50 Körner/m<sup>2</sup>, Vorkultur Winterweizen
- Düngung mit Schweinegülle am 26. August 2019, Mg-Ammonsulfat am 10. Februar 2020, total 171 kg N/ha
- Am 16. September ein Pyrethroid gegen Erdflöhe und am 16. März 1 l/ha Pyrinex gegen Rapsglanzkäfer Im Verfahren mit Fungiziden am 19. Oktober 1 l/ha Tilmor und am 7. April 0.7 l/ha Prolin
- Ernte: 14. Juli 2020. *lh*

## DAS SCHWARZE BRETT

■ **1. August-Brunch**  
im Kanton Schaffhausen auf dem Bolderhof, Demeter Bio- und Erlebnisbauernhof, in Hemishofen. Infos und Anmeldung auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) oder [www.bolderhof.ch](http://www.bolderhof.ch)

■ **Tage der offenen Weinkeller 2020 am 1. und 2. August**  
Weindegustationen, Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge. Offene Weinkeller Kt. Schaffhausen, Daten, Zeiten, weitere Infos der einzelnen Anbieter: [www.swisswine.ch/de](http://www.swisswine.ch/de) > Offene Weinkeller Deutschschweiz 2020. Siehe auch Interview links auf Seite 1.

■ **Bringolfs Weinmobil**  
1./2. August. und 8./9. August., Sa. 13 – 18 Uhr, So. 12 – 17 Uhr, beim Grillplatz oberhalb der Bergkirche Hallau. Ausschank eigener Weinspezialitäten, Mineral. Nur bei schönem Wetter. [www.bringolf-weinbau.ch](http://www.bringolf-weinbau.ch)

■ **Weindegustation, Bauernmuseum, kleine Festwirtschaft in Siblingen**  
So., 2. August 2020, ab 11 Uhr, Fam. Kübler & Vogelsanger, Hof Rosenacker, 8225 Siblingen

■ **Landenergie Biomasse Fachabend**  
Mo., 3. Aug., 19.30 Uhr, Fam. Müller, Unterbuck, Thayngen, Fachreferate, Betriebsführung. Progr.: [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch) > aktuell und Vorschau rechts.

■ **Bergwy-Fäsch**  
Sa., 8. Aug. ab 12 Uhr, und So., 9. Aug. ab 11 Uhr  
Mit genügend Abstand aber trotzdem von Herzen möchten wir Sie bei uns begrüssen: Festwirtschaft, Livemusik, Rössliwagenfahrt (So.), Kinderspielplatz, Degustation und Weinverkauf Fam. Beat u. Tabitha Hallauer, Wilchingerberg 1, Wilchingen [www.bergwy.ch](http://www.bergwy.ch)

■ **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. Anmeldung: VLT-SH, 079 395 41 17, sektion@vlt-sh.ch.

■ **Newsletter Schaffhauser Bauernverband**  
u.a. Fachstelle Pflanzbau: Resultate Rapsversuch. Div. Termine.

## WEITERBILDUNGSTIPP

### Biomasse vielseitig nutzen

Am kommenden Montag wird der Landenergie Biomasse Fachabend in Thayngen viele Inputs bringen.

«Die Betriebsbesichtigung bei Christian und Andrea Müller ist als geniales Praxisbeispiel schon mal stark. Müllers haben beim Bau ihrer Biogasanlage\* Mut und Stehvermögen bewiesen und viele Hürden genommen. Sie können vieles zur Planung und Umsetzung weitergeben», blickt Hansueli Graf, Präsident von Landenergie Schaffhausen, voraus und ergänzt: «Nun planen Müllers eine Gastankstelle. Darum sind die Fachleute Ueli Oester und Sibylle Duttwiler auf den Betrieb gekommen. Sie werden am Fachabend von Landenergie Schaffhausen anwesend sein und informieren.»

#### Treibstoff der Zukunft?

Die mögliche Verwertung eines Abfallprodukts aus der Biogasproduktion, nämlich CO<sub>2</sub>, wird Gerhard Meier, Methanology AG, Neuhausen, aufzeigen. Der Mitbegründer und CEO

des Jungunternehmens setzt sich für die Nutzung von CO<sub>2</sub> als Komponente von Methanol ein. CO<sub>2</sub>, das bei Biogas- und Kläranlagen anfallt, lasse sich mit Wasser und Energie effizient in Methanol umwandeln und als Treibstoff nutzen, sagt Hansueli Graf, und dies CO<sub>2</sub>-neutral, ruffrei und erneuerbar. CO<sub>2</sub> als Nebenprodukt der Biogas-

anlage, Strom von den PV-Anlage auf dem eigenen Dach und Wasser – diese neue Technologie könnte der Schweiz den Weg in die Autarkie ebnen.

Der Fachabend ist öffentlich und kostenlos. Bitte beachten Sie die Corona-Schutzmassnahmen. *sbw*

\* [www.unterbuck.ch](http://www.unterbuck.ch)

## INFO

### Landenergie Biomasse Fachabend

3. August, ab 19.30 Uhr bei Familie Christian & Andrea Müller, Hof Unterbuck, Reiatstrasse 51, Thayngen.

#### Programm:

- Führung durch den Betrieb Müller: Biogasanlage und Wärmeverbund
- Vorstellung Betrieb Müller
- Vortrag Ueli Oester, Apex AG: Biogas Aufbereitung und Fahr-

- zeugbetankung
- Vortrag Sibylle Duttwiler, fahr-Biogas Energie-Genossenschaft (Ergänzung zu Ueli Oester): Projektierung und behördliche Auflagen
- Impulsreferat Gerhard Meier, Methanology AG: CO<sub>2</sub> aus Biogas als Ressource nutzbar machen
- Diskussion und Apéro *mtg*