

«MIINI MEINIG»

Ebe doch!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



«Bi ächt froh, hani nöd im Mittelalter gläbt», raunte ich vor einiger Zeit auf Reisen einer Kollegin zu. Diskret genug war ich mit dieser Einschätzung der

Faktenlage allerdings nicht.

Der Blick unserer Schlossführerin traf mich jedenfalls mit der Wucht eines mittleren Morgensterns und ich wurde alsbald zu den überaus positiven Seiten jener Ära erleuchtet. Im Stillen blieb ich bei meiner Meinung. So einfach bekehren lasse ich mich nicht.

Was nicht heisst, dass ich die Vergangenheit nicht mag. Marianne Stams Ausflug in eine Züchtigungsstube des 19. Jahrhunderts für die Landfrauen-Rubrik dieses «Schaffhauser Bauers» habe ich mit Spannung gelesen. Trotzdem bin ich auch da froh, hier im Jetzt zu leben und hier sowie etwas früher als jetzt die Schulbank gedrückt zu haben.

In der Ahnenforschung kann ich mich übrigens ebenfalls problemlos verlieren. «Ou, die Bühler isch i de Kolumne mal wider am Missioniere...», haben Sie schon mal gedacht? Dafür kann ich nichts, ein Zweig meiner Vorfahren war in religiöser Überzeugungsarbeit im Ausland aktiv. Das engagierte Belehren wurde mir damit gewissermassen in die Wiege gelegt, auch wenn diese nicht im indischen «Kalikutt am Meeresstrand» geschaukelt hat, wie mein Urahn Adam auf einer Zeichnung seinen Wirkungsort umschrieb. Und weil Adam ja der erste der Menschen ist, war für mich eine gefühlte Ewigkeit klar, dass er wohl von ennet der Grenze ins kleine Paradies eingewandert war. «Also, mir chömed vo Lohn», pflegte ich manches Jahr mit Vehemenz und Zürcher Akzent zu konstatieren, wenn ich gefragt wurde, ob ich denn zu den Biberer Bühler gehöre. Doch inzwischen habe ich festgestellt, dass trotz allem Pochen auf vermeintliche Fakten Adam diesseits der Grenze einen Vater hatte, und der oder dessen Vater kam aus Bibern. Hallo, liebe Verwandte, ich freue mich!

Was mich insgeheim aber ärgert: Dass in den mir zeitnah vorgelagerten Generationen zumindest vom familiären Diskurs her die Scholle keine Rolle spielte. Einfach nicht. Wo ich mich doch so für die Landwirtschaft begeisterte! Lehrer gabs und Organisten, Unternehmer, Wirte und der Pfarrerherren zwei, Missionare eben und auch einen Arzt. Die Bauern und Bäuerinnen fielen in unseren Familienrückblicken zwischen den Zeilen durch. Man widmete sich den Geschäften und der gehobenen Kultur.

Diese Verachtung des Bäuerlichen, der Bauernfamilien treffe ich auch heutzutage öfters mal an. Sie prägt den Diskurs unserer Gesellschaft immer wieder.

Aber stellen wir uns der Wahrheit: Ohne die Entstehung der Landwirtschaft, ohne die Möglichkeit des Sesshaftwerdens, des engeren Zusammenlebens in grösseren Siedlungen und Städten dank Aufgabenteilungen zum Lebenserhalt – ohne die Landwirtschaft gäbe es all die gehobenen Kulturen nicht. Das hat jedenfalls neulich ein Dokumentarfilm aufgezeigt, und mir leuchtet's ein. Mal ehrlich: Was wären wir alle Nichtbauern, wenn es die Bauernfamilien nicht gäbe?

Klar, dass ich diese Erkenntnis weitergeben muss. Schliesslich habe ich hier – halt doch – eine Mission.

«Eine Kristallkugel habe ich nicht»

Das Wetter hat die letzten Wochen hohe Temperaturen gebracht. Was heisst das für die Reben? Wo stehen die Weinbauern und -bäuerinnen zurzeit insgesamt, was die Weinberge, den Markt und die Politik angeht? Eine Analyse mit Vor- und Rückschau von Winzer Andreas Rüedi, der auch den Kantonalen Weinbauverband präsidiert.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Andreas Rüedi, wir hatten in der Region Schaffhausen Frühlingstage zum Jahreswechsel. Mit welchen Gefühlen arbeiten Sie aktuell in den Reben?

Andreas Rüedi, Winzer in Trasadingen, Präsident Kantonalen Weinbauverband Schaffhausen: Sorgen mache ich mir zurzeit keine. Die Reben sind nach wie vor im Winterschlaf. Sie orientieren sich nicht an der Wärme der Luft, sondern an der Bodentemperatur.

Stiege diese weiter an, würden sie langsam zu treiben beginnen. Käme zum Beispiel im Februar ein Kaltlufteinbruch und sänke die Temperatur von einem Tag auf den anderen unter 0 Grad, dann ginge an den neuen Trieben viel kaputt.

Aktuell stehen allerdings wieder kältere Temperaturen an, sodass ich nicht von einer solchen Entwicklung ausgehen. Doch eine Kristallkugel habe ich nicht. Es wird sich zeigen, wie sich die Reben bis im Frühjahr entwickeln und welchem Wetter sie dann ausgesetzt sind.

Sie denken dabei an die Eiseheiligen? Treten im späteren Frühjahr vermehrt Nachfröste auf?

Die Wettergelehrten sind sich einig: Es treten nicht mehr Spätfröste auf. Doch die Natur ist dann infolge der Klimaerwärmung mit Austreiben oft weiter als früher und sehr empfindlich auf Frost. Manche Pflanzenarten vertragen das nicht. Aber ob das heuer so kommt? Wir werden sehen.

Wie geht es den Reben aktuell?

Sehr gut. Wir haben auf unseren Parzellen bereits nach dem Fall der Blätter im letzten November mit dem Rebenschnitten begonnen und aufgrund des Holzes gesehen: 2022 hat ihnen gutgetan. Das Wetter war wüchsig und die Reben blieben gesund.

Von 2021 konnte man das ja nicht behaupten.

2021 hatten die Reben den ganzen Sommer über nur Stress – und die Rebbauern und -bäuerinnen damit auch.

Nach einem solchen Jahr muss man beim Schneiden kreativ werden, damit man eine gute Ausgangslage für tragende Triebe hinkommt. Welche Ruten man so schneiden kann, dass man nächstes Jahr damit weiterarbeiten kann. Im Herbst 2021 schlich sich ein gewisser Grundpessimismus ein. Als Winzer, Winzerin ist man nach einem solchen Jahr nicht hoch motiviert. Doch das Wetter entwickelte sich 2022 für die Branche prächtig und gepfelte im herrlichen Herbst.

DAS SCHWARZE BRETT

■ GV VLT-SH

Heute, 20 Uhr, Restaurant Altes Schützenhaus, SH. Zu Beginn wird ein Nachtessen offeriert. 1. Teil: GV. 2. Teil: Referat «Landwirtschaft und Maschinen in der Ukraine», Referent: Stefan Eberli, Landwirt aus der Ukraine.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Das Jahr 2023 kann noch vieles bringen. Doch zurzeit sind die Reben gesund und fit. «Eine gute Ausgangslage!» freut sich Weinbauverbandspräsident Andreas Rüedi.

Zum Teil stiegen sogar die Traubpreise etwas an, weil die Keller leer waren. Das gab uns das Gefühl, dass unsere Arbeit geschätzt wird. Dementsprechend schauen wir viel positiver in die Zukunft.

Doch diese Situation kann sich schnell wieder ändern?

Die Jahre waren früher ausgeglichener. Jetzt werden sie, zeitlich eng getaktet, extremer. 2018 war top, 2020 brachte ganz schlechten Blust. 2021 erwies sich grundsätzlich als mies. 2022 wiederum war superschön mit hohen Durchschnittstemperaturen während der Vegetationszeit und langen Trockenperioden, wie es die Reben mögen. Nur ganz wenige Rebbauern zeigten letztes Jahr Anzeichen von Trockenstress. Alle anderen brachten unglaubliche Erträge – wir haben wohl noch nie so viele Trauben in die Kellerei gebracht wie letzten Herbst.

Sind die Reben nach dieser Extremleistung nicht ausgelaugt?

Nein, gar nicht. Sie erholten sich letztes Jahr. Sie haben 2022 aus dem Vollen geschöpft und die nötigen Reservestoffe eingelagert. Sie wären auch für einen harten Winter bereit.

Sie pflegen zudem die Reben eines Bio-Betriebs im Lohnauftrag.

Wie haben diese 2021 weggesteckt? Die Sorte Solaris liess sich nicht beeindruckend und wies keinen Mehltau auf. Die Cabernet Jura-Reben bekamen einen zünftigen «Streifschuss» ab. Und bei den Johanner-Stöcken ernteten wir gerade mal 100 g pro Quadratmeter – statt 1000 g wie in einem Durchschnittsjahr. Alle drei sind pilzwiderstandsfähige Sorten.

Sie haben es eben geschildert:

2021 wurde bei manchen dieser PiWi-Sorten die Resistenz gegen Pilzkrankheiten zum Teil durchbrochen. Funktioniert diese nun nicht mehr?

Es sind vor allem ältere PiWi-Sorten, die das Extremjahr 2021 punkto Resistenzen nicht ganz weggesteckt haben. Das zeigte sich auch bei den Bio-Reben, die ich pflege. Die angeschlagenen Johanner- und Cabernet Jura-Reben haben sich zwar alle erholt, auch wenn sie 2022 keinen Vollertrag lieferten. Doch die Stöcke der älteren Züchtung Cabernet Jura sind nun empfindlicher und brauchen seither mehr Pflanzenschutz, natürlich im Rahmen des biologisch Möglichen. Der Einbruch der Resistenzen sorgte 2021 für Diskussionen – Bio-Rebbau ist und bleibt risikobehaftet. Man kann bei Anzeichen einer Pilzkrankheit mit den zur Verfügung stehenden Pflanzenschutzmitteln nicht mehr intervenieren und somit den Ausbruch nicht aufhalten. Diesem Risiko muss man als Bio-Winzer/-in Rechnung tragen.

Die neuen Systembeiträge des Bundes für den Rebbau gehen in Richtung weniger Pflanzenschutz und damit indirekt auch in Richtung Bio-Anbau. Ein Grund, um trotz 2021 umzustiegen?

Wer schon länger mit Bio-Rebbau liebäugelte, hat jetzt vielleicht einen guten Grund, es zu probieren. Allerdings sind diese Beiträge ein Testlauf und nicht in Stein gemeisselt.

Ob Bio- oder konventioneller Rebbau: Von den Reben her gesehen, können wir Winzer und Winzerinnen positiv ins Jahr 2023 gehen. Doch es ist bereits absehbar, dass neue Probleme auf uns und unsere Weinberge zukommen.

Was droht den Reben Neues?

Im Tessin und in der Westschweiz sind Glasflügelzikaden festgestellt worden. Sie übertragen das Virus der Goldgelben Vergilbung auf die Reben. Diese Krankheit hat sich in den erwähnten Gebieten auch bereits manifestiert. Man versucht, die Ausbreitung durch das Roden der befallenen Parzellen zu verhindern. Doch das kann man nicht beliebig so weiterziehen. Ich denke, es ist letztendlich nur eine Frage der Zeit, bis die Zikade auch in der Ostschweiz auftritt und die Goldgelbe Vergilbung verbreitet.

Eine Katastrophe mit Ansage?

Wir werden lernen müssen, damit zu leben, so wie wir es mit der Kirschesigfliege getan haben. Es wird klimatisch wärmer und damit kommen neue Schädlinge auf uns zu. Andere verschwinden aber auch, zum Beispiel die Rote Spinne. Diese Spinnmilbe fand man früher häufig in den Reben und sie richtete grosse Schäden an. Heute ist sie kein Thema mehr.

Zum Abschluss noch ein politisches Highlight des letzten Jahres?

Dass Vertreter des Schaffhauser Blauburgunderlands beim Bundesamt für Landwirtschaft vorsprechen konnten und bei Amtsleiter Christian Hofer sowie weiteren Vertretern ihre Sorgen und Nöte abladen durften. Der Branchenverband der Einkellerer und von uns Winzern hat damit etwas Massgebliches erreicht. Für uns alle ist es wichtig, dass wir in Bern eine Stimme haben – die hoffentlich auch gehört und ernst genommen wird, gerade was künftige Forderungen aus Bundesbern an die Winzer/-innen und Kellereien betrifft.

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbands (SHBV). Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw) www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten» Tel. 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

LANDFRAUEN MUSEUM

Aus dem Stall auf die Schulbank

Schule – ein viel diskutiertes Thema, denn es hat uns Erwachsenen alle einmal betroffen und betrifft viele als Eltern erneut. Doch wie war Schule früher? Das Museum Schleithem zeigt auf einer Zeitreise ins vorletzte Jahrhundert.



Schleithem, 1849: Schulmeister Michael Erzinger sitzt vorne im Klassenzimmer, hinter dem breiten Pult auf dem erhobenen Podest. Vor ihm liegt ein Stapel Hefte zum Korrigieren, alle in einem blauen Schutzumschlag. Zuoberst dasjenige von Christian Heusi. «Wie kann man auch so viele Fehler machen», denkt der Schulmeister und seufzt.

Er schaut auf, blickt über die 90 Erstklässler, die sich über ihre Hefte beugen und verkrampft versuchen, die Buchstaben A und B von der Wandtafel abzuschreiben. Christian Heusi sitzt nur da und lässt den Kopf hängen. Schläft er wieder? Über diesen Buben wird Lehrer Erzinger in seinem Jahresbericht von 1849 schreiben, er sei «finster und schläfrig». Von einem anderen Jungen schrieb der Lehrer, er sei «boshaft und unachtsam». Dafür war H. G. Meyer «musterhaft». Ob er deswegen beliebter war bei seinen Mitschülern?

Dieser Jahresbericht liegt im Museum Schleithem im Schulzimmer im Schulzimmer auf – sowie viel anderes Interessantes.

Den Einstieg oben habe ich mithilfe dessen verfasst, was ich in diesem Schulzimmer und im übrigen Museum mitbekam.

Die Rute solls richten

Die Schule war 1849 weder für den Lehrer noch für diese Erstklässler ein Zuckerschlecken. 90 Kindern miteinander das Lesen und Schreiben beizubringen war sicher eine riesige Herausforderung.

Wir wissen nicht, ob der Lehrer wirklich alle Kinder aufs Mal zusammen unterrichten musste. Sicher ist, dass die Schleitheimer Volksschule 1825 vier Klassen mit 360 Schülern hatte. Da kann schon ein wenig Verständnis aufkommen für die Disziplinierung, die heute undenkbar wäre. Der Stock war bei vielen Lehrpersonen Teil der Ausrüstung. Dieser war damals auch bei den meisten Eltern ein Mittel zur Erziehung.

Museumsobmann Willi Bächtold meinte: Ein Kind, das zuhause von Schlägen des Lehrers berichtete, riskierte, dass es nochmals welche abbekam. Andere Zeiten, andere Sitten.

Bewertung in Klartext

Die Schulordnung beauftragte die Lehrer, jeweils einen Jahresbericht zu verfassen, in welchem die Leistungen und das Benehmen jedes Kindes zu notieren war. (Der Jahresbericht ist heute noch Pflicht.)

Im Jahresbericht der sechsten Klasse 1851 schrieb ein Lehrer über Magda-

lena B., sie sei «dumm, faul, schwatzhaft und unaufmerksam». Wir können uns solch einen Zeugniseintrag nicht mehr vorstellen. Ein anderes Mädchen war «mit sich und der Welt nie zufrieden, muss sorgfältig behandelt werden».

Was für Kinder und Schicksale verstecken sich hinter diesen Zeilen?

Kinder waren – auch – Schüler/-innen

Um 1850 hatte Schleithem die höchste Einwohnerzahl – um die 2500 Menschen lebten dort. Heute sind es 1700 und einiges mehr an Häusern. Grosse Familien waren es und mehrere Generationen unter einem Dach. Kein fließendes Wasser, nur beim Brunnen draussen. Fast jede Familie hatte zur Selbstversorgung eine kleine Landwirtschaft mit etwas Vieh. Manchmal blieb noch etwas zum Verkauf. Nicht überall gab es immer genug zu essen. Im Dorf gab es viele Handwerker: Wannenmacher, Schlosser, Küfer, Schmiede usw. Die Frauen haben Flachs und Wolle gesponnen. Sie verwoben sie zu Stoff und nähten die Kleider von Hand.

Das Leben war beschwerlich, es war selbstverständlich, dass die Kinder überall mithelfen mussten. Kein Wunder, dass manchmal die Augenlider schwer wurden. Ehe sie ins Klassenzimmer kamen, hatten viele von ihnen schon einiges an Aufgaben in Stall und Haus erledigt.

Schul-Doktrin vor der Predigt

Früher waren Schule und Kirche noch eng verbunden. Im Museum hängt die Schulordnung von 1802. Darin steht: «Diese soll alle Jahre am Sonntag vor dem Anfang der Winterschule in der Kirche öffentlich verlesen, und von dem Herrn Pfarrer eine dem Gegenstand angemessene Predigt gehalten werden.» Offensichtlich war der Kirchgang dazumal für die meisten Bewohner eine Selbstverständlichkeit.

In der Schulordnung steht weiter: «Die Schüler sollen alle reinlich und gewaschen in die Schule kommen, sich still verhalten, ihrem Lehrer nach dem göttlichen Gesetz Ehrerbietung erweisen und seinen Befehlen ohne Widerspruch gehorchen.» *Marianne Stamm*

INFO

Neue Serie in der Landfrauenrubrik

Der Kanton Schaffhausen hat eine Vielzahl an Museen mit spannenden Themen für Leute, die bereit sind, sich etwas Zeit zu nehmen. In diesem Jahr werde ich mich in meinen Artikeln jeweils einem Museum mit neuen Themen widmen.

Wir sind von unseren Familien und ihrer Vergangenheit geprägt. Was wir davon lernen, kann uns helfen, uns selbst und unsere Gesellschaft zu verstehen. Spass macht ein Museumsbesuch sicher allemal. *mst*

REGIONALER NATURPARK SCHAFFHAUSEN

Die Zeit für neue Ideen ist da!

Simone Reinhart arbeitet seit letztem August für den Regionalen Naturpark Schaffhausen und leitet das Ressort Landwirtschaft und regionale Produkte. Der Schaffhauser Bauer hat sie für unsere Leserinnen und Leser kennengelernt.

Schaffhauser Bauer: Simone Reinhart, Sie sind beim Regionalen Naturpark Schaffhausen Ansprechperson für Landwirtinnen und Landwirte sowie Direktvermarktende. Haben Sie eine Affinität zur Landwirtschaft?

Simone Reinhart, Leiterin Landwirtschaft & regionale Produkte, Regionaler Naturpark Schaffhausen: Sie ist mir sehr wichtig. Ich bin auf einem konventionellen Landwirtschaftsbetrieb mit Tierhaltung aufgewachsen: mit Masthühnern, Mutterkühen, Freiland Schweinen und Schafen. Unsere Produkte haben wir grösstenteils selber vermarktet.

Den Betrieb übernehmen wollten oder konnten Sie aber nicht?

Ich habe die Kantonsschule abgeschlossen und anschliessend in einer Gärtnerei ein Praktikum absolviert. Als ich an der ZHAW Umweltingenieurwesen studierte, rückte das Bauern wieder in den Fokus: Ich wählte die Vertiefungsrichtung Biologische Landwirtschaft und Hortikultur.

Den Betrieb zu übernehmen, kommt aktuell nicht in Frage. Mein Vater wird noch lange nicht pensioniert und er möchte den Betrieb noch nicht übergeben. Aushilfsmässig bin ich aber natürlich trotzdem auf dem Hof tätig.

Welche Aufgaben hat eine Umweltingenieurin?

Unser Fachgebiet ist die Kommunikation zwischen Fachleuten und der Gesellschaft. Wir sind keine Spezialisten wie etwa Forschende der ETH Zürich. Aber wir verstehen den Fachhintergrund und geben die Erkenntnisse auf Augenhöhe mit diesbezüglichen Laien weiter.

Wie hat diese Vermittlungsfunktion bei Ihnen konkret ausgesehen?

Ich arbeitete nach dem Studium für ein Unternehmen, das auf Bodenschutz spezialisiert ist. Unsere Projekte befassten sich zum Beispiel mit Bodensanierungen bei starker Verdichtung oder bei einer Belastung durch Neophyten. Ich habe dabei viele neue Aspekte zum Boden kennengelernt und auch einen Maschinenpark, den man sonst nicht überall sieht.

Fanden diese Einsätze in der Landwirtschaft statt oder auch in anderen Bereichen?

Das war unterschiedlich. Ich habe ganz verschiedene Projekte geleitet, zum Teil auch im Ausland. Mich hat das sehr fasziniert.

Ein Beispiel: Für den Flughafen Zürich führten wir eine Bodensanierung der Grünflächen neben den Pisten durch. Der Boden muss aus Sicherheitsgründen sehr durchlässig sein, damit das Regenwasser zuverlässig abfließen kann.

Das hiess: zunächst das Ausgangsbild feststellen. Danach analysierten wir, welche Bodenmaterialien in welcher Zusammensetzung und Schichtung die geforderten Ansprüche erfüllten. Anschliessend wurde das Ganze in der Praxis umgesetzt.

Wer Sie googelt, findet Ihren Namen auch im Zusammenhang mit Thurgauer Bio-Soja. Wie kam es dazu?

Ich mag den Tofu nicht, den es in der Schweiz im Verkauf gibt. Bereits während meiner Zeit als Projektleiterin im Bereich Bodenschutz baute ich darum auf dem Betrieb meines Vaters Soja an. Daraus stellte ich selber Tofu her und suchte den Weg zu einer feineren Textur. Schliesslich machte ich mich selbstständig und eine leer stehende Käseerei wurde zu meinem «Soja Ate-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Simone Reinhart ist Ressortleiterin Landwirtschaft und regionale Produkte des Regionalen Naturparks und setzt sich auch für erneuerbare Landenergie ein.

lier». Dort tüftelte ich weiter, auch an verschiedenen Rezepten für Marinaden. Aus China importierte ich zudem professionelle Produktionsmaschinen. Zuerst verarbeitete ich Bio-Soja aus der ganzen Schweiz, dann nur noch aus dem Kanton Thurgau. Gemeinsam mit einem Geschäftspartner gründete ich die Firma Ensoy, die heute noch Tofu aus Thurgauer Bio-Soja produziert und vertreibt.

Also wächst Soja in unserer Region gut genug für ein solches Projekt?

Ja. Soja lässt sich in der Schweiz sehr einfach anbauen. Doch das Feld muss frei von Unkraut sein. Soja verträgt den Konkurrenzdruck beim Auflaufen schlecht. Nachher ist er tolerant und kommt auch mit Trockenheit gut zurecht. Es passt für Soja, dass es infolge des Klimawandels im Herbst länger trocken bleibt. Schädlinge befallen die Pflanzen zudem kaum und der Krankheitsdruck ist sehr klein.

Als Leguminose tut Soja im Weiteren dem Boden gut. Er bindet in der Erde Stickstoff, welcher der nächsten Kultur zur Verfügung steht. Die Wurzeln brechen ausserdem feste Strukturen im Boden auf und machen ihn durchlässig. Damit ist Soja für die Fruchtfolge eine sehr wertvolle Kultur.

Ihre Firma war erfolgreich – und doch sind Sie weitergezogen?

Ich wollte mich wieder neu orientieren und bin bei Ensoy ausgestiegen. Die Stelle beim regionalen Naturpark hat mich sehr gereizt. Sie ist vielfältig und deckt verschiedene Bereiche der Landwirtschaft ab. Ich habe zudem ein grosses Interesse an erneuerbarer Energie – da kann ich mich hier sehr einbringen. Das Labelmanagement für die Naturparkprodukte ist mir durch die Tofu-Produktion bekannt. Ich weiss aufgrund der Biozertifizierung, was auf die Hersteller und Herstellerinnen alles zukommt. Zudem hat es mich gereizt, das Prozedere von der anderen Seite her kennenzulernen.

Natur und Umwelt sind im Naturpark grosse Themen. Sie betreffen das, was ich im Studium gelernt habe. Dort liegen auch meine privaten Interessen. Alles, was ich bisher beruflich unternahm, hatte mit der Landwirtschaft zu tun – das ist hier ebenfalls so. Diese Nähe gefällt mir. Ich lerne die Landwirtschaft wieder aus einem anderen Blickwinkel kennen.

Welche Themen sind zurzeit in Ihrem Ressort aktuell?

Ich habe verschiedene landwirtschaftliche Projekte übernommen, etwa das Projekt «Biodiversität in der Landwirtschaft» für Messen und ähnliche Anlässe, zum Beispiel für die Frühlingsshow und das Rähbüüslifest. Beim Ressort Natur von Sarah Bänziger können sich Landwirte und Landwirtinnen ausserdem zu Obstbäumen sowie Nistkästen beraten lassen und diese dann auch beziehen. Aktuell stellen wir wieder eine Mischung für Reb-

untersaaten zusammen. Es sind kleine Projekte, um der Biodiversität in der produzierenden Landwirtschaft einen Platz zu gewähren.

Bei den regionalen Produkten dreht sich für mich ausserdem vieles um die Verkaufsförderung, auch beim Amt als Geschäftsführer des Vereins Marketing Schaffhauser Regio-Produkte. Auf welchen Wegen lassen sich diese Produkte vermarkten, zum Beispiel in der Gastronomie. Ich unterstütze Naturparkhotels und Naturparkwirte bei der Produktsuche sowie beim Prozess, den Naturparkgedanken und den Fokus aufs Lokale noch mehr zu integrieren.

Eine weiterer Schwerpunkt: Wie bringen wir Naturpark-Spezialitäten in die Gestelle der Grossverteiler. Mit Coop arbeiten wir diesbezüglich bereits erfolgreich zusammen.

Doch es geht nicht nur um Bestehendes. Mich beschäftigt grundsätzlich die Frage, welche Produkte im Naturpark-Perimeter noch produziert werden könnten.

Gibt es bald Schaffhauser Naturpark-Tofu?

Vielleicht. Der Zeitpunkt für die Eingabe eines solchen Projekts wäre günstig: Das Team des Naturparks bereitet zurzeit das Finanzhilfesuch für die kommenden fünf Jahre an den Bund vor. Darum suchen wir gerade jetzt neue Ideen für Projekte und sind auch auf Vorschläge von Bäuerinnen und Bauern angewiesen.

Regenerative Landwirtschaft war vor einigen Jahren ebenfalls ein Naturpark-Thema. Ist dieses noch aktuell?

Wir sind offen für neue Projektideen. Zum Beispiel zur Lancierung von Info-Tafeln für die Bevölkerung, auf denen erklärt wird, was Regenerative Landwirtschaft ist und wie sich das auf der entsprechenden Parzelle zeigt.

Das wäre etwa ein Projekt, das im erwähnten Finanzhilfesuch für 2025 bis 2029 budgetiert werden könnte?

Genau. Jetzt kann ich planen. Jetzt habe ich die Möglichkeit, neue Projekte aufzunehmen und zu budgetieren. Dass ich mit den Bäuerinnen und Bauern innovative Ideen angehen kann, das macht meine Arbeit mega-spannend! *Interview: sbw*

INFO

Idee für ein Projekt?

Simone Reinhart freut sich auf den Kontakt mit Ihnen.

- Rufen Sie sie an: 052 533 95 12.
- Schreiben Sie ihr eine Mail: simone.reinhart@naturpark-schaffhausen.ch
- Oder kommen Sie einfach bei der Naturpark-Geschäftsstelle vorbei: Hauptstrasse 50, Wilchingen. *sbw*



BILD MARIANNE STAMM

Die Schulbänke im Museum Schleithem sind leer. Doch wer sich Zeit nimmt, hört hier Stimmen aus der Vergangenheit