

«MIINI MEINIG»

Gold

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Die TV-Welt lebt davon, von der Suche nach – Gold! Ob im insularen Erdreich, in Gebirgen, Stollen oder submarin, ob als Münze, Schmuck, als Barren oder

Nugget: Die Suche nach Gold beflügelt den Verbrauch von Sendezeit im Studio und Sitzzeit auf dem Sofa.

Auch ich habe Gold gefunden. Darauf gestossen bin ich im Gespräch mit einem weisen Menschen und dann im Internet. Mein Edelmetall ist allerdings ein symbolisches und kommt in Form der goldenen Regel daher: «Was dir nicht lieb ist, das tue deinem Nächsten nicht an.» So oder sprachlich typähnlich lautet eine jüdische Weisheit, die auch im Christentum gilt. Andere Kulturen, etwa in Asien, kennen ähnliche traditionelle Maximen, und die moderne Ethik beschäftigt sich damit ebenfalls. Der Alltag, dünkt mich, etwas weniger. Denn ob Corona oder Landwirtschaft, Schwarz-Weiss ist in manchem verbalen Schlagabtausch das nicht ganz neue Golden, scheint mir. Zwei Agrar-Abstimmungen stehen im Juni an. Mir «fürchts» etwas und ich wünsche mir eins: Was einem selber nicht lieb ist, das tue man seinem/-r Nächsten nicht an. Unterschiedliche Meinungen können auch mit Respekt vertreten werden – win-win für alle, finde ich.

SO ISCH ES!

«Chügele» nimmt zu und zeigt Erfolg

Sie geht bergab, die Kurve des Antibiotikaverbrauchs in der Schweizer Veterinärmedizin, von 2009 bis 2018 um rund 50 Prozent. Dass der Einsatz von Antibiotika zur Pflege von Heim- und Nutztieren bei der Resistenzbildung von Bakterien eine Rolle spielt, wie in der Humanmedizin auch, das nehmen die Tierärztinnen und Tierärzte ernst. Und auch die Bauern und Bäuerinnen mit ihren Nutztieren, die an diesem Erfolg mitbeteiligt sind. 2019 sank der Antibiotikaverbrauch übrigens wieder um 7 Prozent, für 2019 vermeldet das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen zudem einen «nochmals deutlichen Rückgang kritischer Antibiotika», also solcher, die zum Einsatz kommen, wenn andere Antibiotika nicht wirken.

Die Schweizer Landwirtschaft leistet ihren Anteil mit, zum Beispiel bei der Tierzucht hin zu mehr Robustheit, durch bauliche Massnahmen etwa beim Stallklima (Offenställe), durch die Teilnahme an Weiterbildungen sowie durch die Wahrnehmung von Beratungsangeboten.

Und durch alternative Heilmethoden, die immer mehr zum Einsatz kommen: Komplementärmedizin, zum Beispiel Homöopathie, oder pflanzliche Tinkturen und Salben. Für die Beratung zur Komplementärmedizin bei Nutztieren gibts sogar einen Verein: Kometian (www.kometian.ch) hat sich darauf spezialisiert und berät Landwirte und Landwirtinnen. 2017 und 2018 gaben die Tierhaltenden bei knapp 1000 Fällen eine Rückmeldung zum Behandlungserfolg: Bei rund 70 Prozent der Fälle reichte die komplementärmedizinische Behandlung aus. sbw

Agrar-Gefüge als Ganzes in Gefahr

Die Kühe des Merishausers Thomas Tanner sind Exoten in der Gegend, auch wenn sie nicht so aussehen. Doch das Fleckvieh mit den weissen Gesichtern und weissen «Strümpfen» gehört zur Rasse Montbéliarde, die es in der Deutschschweiz kaum gibt. Montbéliarde ist eine Zweinutzungsrasse, die Milch und Fleisch liefert. War das eine gute Kombination fürs letzte Jahr? Thomas Tanner zieht Bilanz und analysiert für den «Schaffhauser Bauer», was 2021 aus seiner Sicht bringen kann.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Thomas Tanner, der Milchmarkt ist seit Jahren unter Druck. Trotzdem produzieren Sie Milch. Wie sah das letzte Jahr aus?
Thomas Tanner, Landwirt, Merishauser: Für unseren Betrieb war es ein recht positives Jahr. Der Milchpreis hat sich etwas stabilisiert, und der Fleischpreis war mehrheitlich gut. Das Fleisch, das wir in der Schweiz produzieren, wird vor allem privat gekauft, weniger von der Gastronomie. Das hielt den Preis auf einem guten Niveau.

Schweizer Milch war sogar knapp. Die Leute essen mehr zu Hause, sie kochen vermehrt selber. Damit kommen mehr Milchprodukte zum Einsatz. Das hat der Markt gespürt. Für unseren Betrieb hatte das von der Liefermenge her keine Konsequenzen. Die Kühe können die Milchproduktion ja nicht einfach steigern.

Beschäftigt hat uns die Grenzschliessung. Wir kamen zwar mit einem blauen Auge davon, aber man merkte, es gibt sie noch, die Grenze – auch bezüglich Einkaufstourismus.

Sie sind einem Zuchtverband angeschlossen. Die Milch jeder Ihrer Kühe muss somit regelmässig individuell beprobt werden, nicht nur die Gesamtmilchqualität des Betriebs. Die Kontrolleure, die «Milchwäger» (siehe Porträt Renate Karrer auf Seite 2), konnten letztes Jahr coronabedingt gut zwei Monate lang diese Beprobung nicht mehr vornehmen. War das ein Nachteil?

Seit wir einen Melkroboter haben, sehen wir die Milchmenge und den Gehalt täglich, ebenso die Zellzahlen, die anzeigen, ob das Euter der Kuh gesund ist. Alle fünf Wochen entnimmt der Roboter zudem Milch für eine Probe, die ins Labor geht. Die Mitglieder des Verbands ohne Roboter mussten jedoch bei jeder Kuh von Hand einen sogenannten Schalmtest durchführen. Für die Zucht waren nur zwei ausgefallene Milchwägungen weniger ein Problem.

Nutzen Sie die Zahlen der Milchanalysen regelmässig?

Wir schauen sie täglich an, denn sie geben Aufschluss über die Fütterung und Gesundheit der Tiere. Auch sind sie aufschlussreich für die Nachzucht unserer Milchkühe. Doch Zahlen sind nur ein Aspekt. Die allgemeine Gesundheit und das Exterieur, also der Körperbau, sind genauso wichtig. Ich kenne jede meiner Kühe und und Experten des Zuchtverbands beurteilen sie regelmässig.

2020 bekommt für Ihren Betrieb befriedigende bis gute Noten.

Was erwarten Sie von 2021?

2021 ist ein sehr ungewisses Jahr. Ich weiss nicht, in welche Richtung es ge-



Thomas Tanner setzt auf die robuste Zweinutzungsrasse «Montbéliarde».

BILD SANNA BÜHRER WINIGER

hen wird. Die zur Abstimmung kommenden Volksbegehren, die Trinkwasser- und die Pestizid-Initiative, hätten bei ihrer Annahme eine immense Auswirkung, nicht nur die Landwirtschaft. Ich hoffe, dass die Leute erkennen, wovon wir alle betroffen wären.

Was würde ein Ja bei der Trinkwasserinitiative für Ihren sogenannten «konventionellen» Betrieb bedeuten?
 Für unseren Betrieb direkt mache ich mir nicht allzu grosse Sorgen. Das gesamte System wird jedoch für viele Landwirtschaftsbetriebe nicht mehr funktionieren.

Unser Betrieb hat verschiedene Standbeine, Milch- und Fleischproduktion, etwas Ackerbau für die Futterproduktion sowie Ökoflächen. Wir arbeiten nach Möglichkeit ohne Pflanzenschutzmittel und probieren anderes aus, um die Pflanzen zu stärken. Futter könnte ich selber mehr produzieren, wir kaufen nur wenig zu. Und der prophylaktische Einsatz von Antibiotika ist in der Schweiz ohnehin Vergangenheit. Der Antibiotikaverbrauch in der Landwirtschaft ist in den letzten Jahren über die Hälfte zurückgegangen. Meine Frau und ich setzen wo immer möglich auf Homöopathie. Bei den Kühen haben wir sehr gute Resultate – wenn das Mittel stimmt.

Mit den Mitteln muss man sich auskennen und das bedeutet Weiterbildung sowie viel Lesen. Wir machen auch Versuche, wie Homöopathie bei Pflanzen wirkt. Mit solchen Massnahmen sind wir nicht die Einzigen, viele ÖLN-Landwirte setzen auf Alternativen zu Pflanzenschutzmitteln, wo es möglich ist.

Rindviehhaltung gilt als nicht ökologisch, wegen Emissionen und bezüglich Futterbau als Konkurrenz zu menschlicher Ernährung. Könnten Sie auf Ihrem Betrieb nicht stattdessen Gemüse anpflanzen oder Brotgetreide?
 Zum einen ist Gemüse eine sehr zehrende Produktion für den Boden und ohne Pflanzenschutzmittel nicht so einfach. Und vor allem kann man nicht überall in der Schweiz Gemüse oder Getreide pflanzen, auch im Unterland nicht. Das ist illusorisch. Wir auf unserem Betrieb haben rund die Hälfte des Nutzlands in Hanglage: Es eignet sich

nur als Wiesland. Zudem sind unsere Böden extrem steinig und trocken und bewässern können wir nicht. Gemüseanbau geht gar nicht. Er würde ausserdem die Erosion fördern. Wir können nicht einmal Kartoffeln produzieren. Die vielen Steine im Boden verursachen so viele Schlagschäden an den Knollen, niemand würde sie uns abkaufen.

Sie haben erwähnt, das «ganze System» würde bei einer Annahme der Initiativen nicht mehr funktionieren. Können Sie das erläutern?
 Die Trinkwasser-Initiative will zum Beispiel Bauern die Direktzahlungen

streichen, wenn sie Futter für ihre Tiere zukaufen. Das Gras von Kunstwiesen, also Wiesen, die angesät und später wieder untergepflügt werden, dient der Viehfütterung. Kunstwiesen sind jedoch auch eine sehr nachhaltige Art der Unkrautbekämpfung: Viele Unkräuter gehen ein, wenn sie mehrfach geschnitten werden. Auch bieten Kunstwiesen dem Boden eine wichtige Ruhephase. Mais ist für eine ausgewogene Bodennutzung ebenfalls wichtig.

Doch wozu soll ein viehloser Betrieb solche Kulturen anbauen, wenn er die Ernte nicht mehr verkaufen kann? Die Direktzahlungen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu streichen, ist nur die eine Sache, das System mit seinen Zusammenhängen und Verflechtungen zu zerbrechen die andere. Und das hat nichts mit Bio oder Nicht-Bio zu tun.

Die Abstrafung von Futterzukauf wäre übrigens in trockenen Jahren auch für unseren Betrieb ein Problem. Denn in solchen Jahren könnten wir nicht genügend Futter anbauen bzw. würden die Weiden nicht genügend hergeben. Dann müssten wir Milchkühe schlachten, die eigentlich noch weiter im Einsatz sein könnten.

Die Pestizidinitiative torpediert das System nicht auf diese Weise, sie will den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln bei inländischen und Importprodukten verbieten. Ich weiss nicht, ob sich die Leute bewusst sind, dass wir bei der Annahme der Initiative nur Produkte von hohem biologischem Niveau anbauen bzw. im-

portieren könnten. Es reicht ein Blick auf die Lebensmittel im eigenen Einkaufskorb. Welche Produkte sind bio? Die übrigen gäbe es dann so nicht mehr zu kaufen. Damit würden die Ausgaben für Lebensmittel der Haushalte steigen, denn die Preise von Bioprodukten auf ein «konventionelles» Niveau zu senken, ist unrealistisch. Die biologische Produktion ist aufwendiger, und das muss abgegolten werden.

Könnten Sie auf Bio umstellen?
 Das wäre möglich, wir sind schon nahe dran. Doch wäre der Einsatz von «Kraftfutter» dann nicht mehr möglich, in unserem Fall Gerste, Mais und Rübenschnitzel als Nebenprodukte der heimischen Zuckerproduktion. Und nur mit Gras setzen unsere Masttiere nicht genügend an. Bei der Annahme beider Initiativen müssten zudem mehr Nahrungsmittel importiert werden. Gerade die Nutztierfütterung zeigt gut, warum wir die Lebensmittelproduktion möglichst bei uns behalten sollten.

Beim Fleisch, das von «draussen» reinkommt, wissen wir letztendlich nicht, was genau verfüttert wurde. Der Sojaanbau ist eine grosse Bedrohung für die südamerikanischen Regenwälder. Viele der Importprodukte würden das fördern. In der Schweiz wird knapp 50 Prozent zertifizierte Soja aus der EU eingesetzt, der Rest ist bis auf einige wenige Prozente zertifizierte Soja von Übersee. Besser, wir behalten die Produktion hier und können kontrollieren und mitreden.

Ich bin der Meinung, dass über die Initiative nicht an der Urne entschieden werden darf, sondern an der Ladentheke: Wer Bio will, soll Bio kaufen. Doch aktuell liegt der Marktanteil von Bio bei 10 Prozent.

Die land- und ernährungswirtschaftliche Situation ist sehr komplex. Wo holen sich Konsumentinnen und Konsumenten das nötige Wissen? Einfach einen Bauern oder eine Bäuerin fragen. Was mich an der öffentlichen Meinung ärgert: Keiner sät, keiner pflügt, keiner erntet, aber alle wissen Bescheid. Das geht nicht auf. Doch wir aus der Landwirtschaft geben gerne Auskunft zu den Zusammenhängen rund ums Essen.

«Besser, wir behalten die Produktion hier und können kontrollieren und mitreden.»

LANDFRAUEN ERNÄHRUNG

Wie viel Zucker am Tag ist erlaubt?

Einer der guten Vorsätze an Silvester war sicher derjenige, nicht mehr so viel Süßes zu essen und somit auch abzunehmen. Es geht aber nicht nur darum, weniger Schokolade zu schmausen, sondern wichtig ist der versteckte Zucker in unserer Nahrungsaufnahme.



Zucker ist überall. Er versteckt sich hinterhältig und wir nehmen unbewusst zu viel Zucker zu uns. In einem Glas Prosecco (0,2 dl) verstecken sich 7 Würfelzucker.

Ein Müsliriegel enthält als Durchschnittswert drei Stück Würfelzucker und sogar in einem Glas Gewürzgurken sind 4 Zuckerrüben enthalten.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat für die Zuckerzufuhr klare Mengen definiert. Die Empfehlung lautet, höchstens 5–10 Prozent der täglichen Kalorien in Form von Zucker aufzunehmen. So entspricht der Tagesbedarf höchstens 25 Gramm, was etwa sechs Teelöffeln entspricht. Dabei ist bei dieser Zuckerangabe sowohl der zugesetzte Zucker in Lebensmitteln, als auch der natürliche Zucker in Honig, Sirup, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten gemeint.

In Trockenobst, Babynahrung, Müsli, Saucen und Dips, Fruchtjoghurts sowie Säften hat es die meisten versteckten Zuckermengen. Also lieber Naturjoghurt essen, ungesüßten Tee trinken, Mineralwasser oder die Dips aus Naturjoghurt mit Kräutern etc. selber herstellen. Grosse Zuckerfallen sind Apfelsaft, Instant Tee, löslicher Cappuccino, Tomatensauce oder Ananas aus der Dose. Achtung; gerade in Fertiggerichten kommt viel Zucker vor, hier also immer auf die Inhaltsangaben achten.

Wo liegt der Unterschied?

► **Weisser Zucker:** Weisser Haushaltszucker, oder auch Saccharose, wird in den meisten Fällen aus Zuckerrüben gewonnen. Chemisch betrachtet setzt er sich aus Glucose und Fructose zusammen. Weisser Zucker ist mehrmals aufgereinigt und verliert während dieses Prozesses seine braune Farbe. Er enthält weniger Wasser als brauner Zucker und ist dadurch länger haltbar. Wenn über Zucker gesprochen wird, handelt es sich also meistens um diese Zuckerart. In einem Gramm Haushaltszucker stecken etwa 4 Kalorien.

► **Rohrzucker = brauner Zucker (kein R zwischen Roh und Zucker!):** Er wird oft fälschlicherweise als Rohrzucker bezeichnet. Er ist ein Zwischenprodukt bei der Herstellung von Raffinadezucker. Ihn gibt es sowohl aus Zuckerrohr als auch aus der Zuckerrübe und wird heutzutage häufig hergestellt, indem weisser Raffinadezucker mit Melasse dunkel gefärbt wird. Er gibt dem Brot oder Gebäck

einen sirup- oder malzartigen Geschmack.

► **Rohrzucker (mit R in der Mitte):** Dies ist der Oberbegriff für aus Zuckerrohr gewonnene Zuckersorten. Diese Bezeichnung sagt aber nichts darüber aus, ob der Zucker braun ist oder durch Raffination weiss. Raffinierter Rohrzucker ist chemisch gesehen genau das Gleiche wie raffinierter Rübenzucker. Vitamine und Mineralstoffe sind komplett verschwunden.

► **Rohrohrzucker:** Dieser wird aus Zuckerrohr gewonnen und nur ein einziges Mal raffiniert. Die bräunliche Färbung nimmt leicht ab, bleibt jedoch erhalten.

Und nein, brauner Zucker ist nicht gesünder als weisser Zucker. Er schmeckt nur anders. Aber er enthält genau 400 Kilokalorien pro 100 g wie der weisse Zucker und er schadet unseren Zähnen genauso wie der weisse.

Natürlich ist besser

Wir sollten uns vermehrt naturblassenen Lebensmitteln zuwenden, die ohne oder mit nur wenig einfachem Zucker zu Buche schlagen (nicht gleichzusetzen mit Kohlenhydraten, die sind in fast allen der folgenden Lebensmittel enthalten). Empfohlen werden Gemüse wie Tomaten und Paprika, Salat, Kräuter, Pilze in allen Formen und Variationen, Fleisch, Fisch aller Art, Eier, Käse aller Art, Haferflocken und andere Getreideprodukte wie Quinoa, Hirse, Bulgur oder Amaranth, rote Linsen, Naturreis, Vollkornnudeln, Couscous, Knäckebrot ohne Hefe, Tee, Spinat, Nüsse oder Leinsamen.

Und nach der gründlichen Recherche dieses Artikels werde ich mich vermehrt auf obige Lebensmittel stürzen und ab sofort auf meine geliebten Gummibärchen verzichten, denn 100 g der süßen kleinen Dinger enthalten ca. 46 g Zucker bzw. rund 16 Würfelzucker. Kein Wunder, nimmt man da nicht ab! *Claudia Gysel*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Ob braun oder weiss: Gesünder ist keiner.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **«Landwirtschaft und Umwelt messen – bewerten – handeln»** 8. Nachhaltigkeitstagung Bundesforschungsanstalt Agroscope. Online, Do., 28. Jan., 8.45 bis 16.45 Uhr. Tagungssprache: Deutsch. Kostenlos. **Anmeldeschluss: 18. Jan.** Infos, Programm, Anmeldung: www.agroscope.admin.ch > Aktuell > Veranstaltungen > Nachhaltigkeitstagung

■ **Newsletter Schaffhauser Bauernverband** Fachstelle Pflanzenbau: Planung für Mais und Sonnenblumen. BLW: Marktanalyse Bio. SGPV: Grosses Potenzial für Körnermais. SBV: Aktuelles.

PORTRÄT

Schlauer als mancher Mensch

Milchwäger erheben wichtige Daten bei ihren Milchkontrollen. Denn die Resultate geben den Züchtern Auskunft, wo ihre Kühe bezüglich Milchleistung sowie Eutergesundheit stehen. Auch im Kanton Schaffhausen sind mehrere Milchwäger im Einsatz. 2020 konnten die Milchwäger zeitweise aber ihrer Arbeit coronabedingt nicht nachgehen. Renate Karrer aus Altdorf hat das jedoch nicht mehr betroffen: Sie ist noch vorher nach 30 Jahren Tätigkeit in den Ruhestand getreten. Für den «Schaffhauser Bauer» blickt sie hier auf ihre Zeit im Dienst der Milchproduzenten zurück.

«Kühe sind schlauer als mancher Mensch, sie sind überhaupt nicht «blöd», schmunzelt Renate Karrer aus Altdorf. Sie weiss dies aus Erfahrung: 30 Jahre lang hat sie die Milch von Schaffhauser Kühen gewogen und Proben genommen, die Auskunft geben über den Gehalt der Milch sowie die Eutergesundheit. Das bedeutete 30 Jahre lang regelmässig früh morgens unterwegs zu sein, um beim Melken die Milch jeder Kuh des Bestands wiegen und beproben zu können. Rund 15 Jahre lang kehrte sie jeweils am Abend nochmals in denselben Stall zurück, um je eine zweite Probe zu entnehmen und die «Tagesmischung» in Flaschen mit ausgefülltem Messformular ins Labor nach Zollikofen einzuschicken. Mit fortschreitender Entwicklung der Messmethoden entfiel der zweite Gang jedoch. Neue Messgeräte hielten Einzug, im Formularverkehr die Elektronik und in jüngster Zeit – natürlich – eine App. Renate Karrer hat manche Änderungen beim Erfassungsverkehr und beim Beprobungsrythmus miterlebt – und auch manche Weiterbildung.

Wie gehts der Kuh?

Als die Altdorferin vor gut 30 Jahren die Aufgabe von ihrem Mann übernahm, melkten die Bauern noch mit dem Ständeimer. Für Renate Karrer bedeutete dies: Milch jeder Kuh wurde aus dem Ständeimer in einen Kessel gefüllt und gewogen. Die Milchwägerin bestimmte das Gewicht, notierte die Messwerte und schickte Proben und Formular ins Labor nach Zollikofen. Später stellten die Landwirte auf Rohrleitungssysteme um: Die Milch fliesst dort aus dem Euter übers Melkaggregat via Röhrensystem direkt in den Tank. Damit änderte sich auch die Messmethode. Das sogenannte Tru-Test-Gerät hielt Einzug, das für die Messung ans Rohrleitungssystem angeschlossen werden kann. Dabei wird Milch in einen Messzylinder mit Skala entnommen, dann in einen Becher umgeleert, aufgerührt und – wie früher auch – als Probe fürs «Swiss Lab» in eine entsprechende Flasche abgefüllt.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die prächtige Milchkanne erhielt Renate Karrer für ihre 30 Jahre Einsatz.

«In Zollikofen werden dann der Fett-, Eiweiss- sowie Laktosegehalt bestimmt. Ebenfalls analysiert werden die Zellzahlen, die Auskunft über die Eutergesundheit der Kuh geben. Wenn diese zu hoch sind, lässt sich mittels bakteriologischer Untersuchung bestimmen, welcher Erreger dafür verantwortlich ist», erklärt Renate Karrer. «Heute dienen die Milchproben sogar für Trächtigtkeitsuntersuchungen. Doch eine solche muss man speziell anmelden.» Auf Wunsch wird etwa auch der Acetongehalt analysiert. Dieser Abbaustoff der Leber kann bei schlechtem Fressverhalten und erhöhtem Abbau von Körperfett Aufschluss über die Tiergesundheit geben.

Besonders wichtig: Im ganzen Beprobungsablauf ist strikte Hygiene nötig, damit die Laborresultate stimmen. Die Messgeräte sind zudem geeicht und werden einmal jährlich geprüft.

Damit die Milch qualitativ auch beim Käsen stimmte, kontrollierte Renate Karrer die Milch auch in der «Chäsi» Altdorf, solange es diese gab.

Für die Züchter wegweisend

Um eine hohe Qualität zu gewährleisten, findet in der Schweiz zweimal monatlich eine Beprobung der Tankfüllung jedes Milchproduzenten statt. Die Arbeit der Milchwäger im Zuchtbereich, wie Renate Karrer sie ausgeführt hat, dient jedoch dazu, zusätzlich die Werte jeder einzelnen Kuh zu kennen. Beprobet wird alle fünf Wochen, ausser unmittelbar nach dem Abkalben. Die Züchter können mit diesen Angaben ihr Herdenmanagement optimieren. Milchproduzent und Züchter Thomas Tanner aus Merishausen ist darum sehr dankbar, dass Renate Karrer über drei Jahrzehnte ihre Arbeit immer äusserst

gewissenhaft und zuverlässig durchgeführt hat. Tanner war es auch, der sich im Namen der involvierten Züchter bei Renate Karrer anlässlich ihres letzten Einsatzes bedankte und sie feierlich verabschiedete. Ihr Pensum hat der Stettener Landwirt Hanspeter Hafner übernommen.

Sensible vierbeinige Klientel

Renate Karrer zeigte als Milchwägerin vollsten Einsatz, weder klirrende Kälte noch frühes Aufstehen im Dunkeln nahmen ihr den Elan, für Züchter und Kühe da zu sein. Dies, obwohl sie nicht in der Landwirtschaft aufgewachsen war und zuvor keinen besonderen Draht zum Rindvieh gehabt hatte. Diesen zollt sie Respekt – eben auch, weil Kühe nicht blöd sind, wie Menschen das beim Schimpfen öfters mal unterstellen. Im Gegenteil: Kühe sind «gspürig» und manchmal regelrecht sensibel. «Sie merken, wenn eine fremde Person beim Melken dabei ist», blickt die ehemalige Milchwägerin zurück. «Und manche reagieren gehemmt, wenn man mit dem Klemmbrett da steht und zuschaut. «Was wollen die von mir?» scheinen sie dann zu fragen.» Entsprechend dauerte das Melken manchmal etwas länger.

Doch wie ist eigentlich das Verhältnis von Renate Karrer selbst zur Milch? «Ich trinke schon länger keine mehr», meint sie, erinnert sich aber an früher, als sie als Kind jeweils losgeschickt wurde, um im «Chesseli» Milch zu holen: «Da hatte ich die eiskalte Milch jeweils am liebsten.»

Und wie lautet ihr Fazit zu den 30 Jahren? «Man muss für die Aufgabe des Milchwägers geschaffen sein», konstatiert Renate Karrer. «Auch wenn die Kleidung nach Stall roch und ich aufpassen musste, nicht von einem «Kuhplätter» getroffen zu werden, habe ich meine Arbeit immer mit Freude gemacht.» *sbw*



BILD ERNST EHRT

Milchwägerin Renate Karrer bei ihrer Arbeit.

VOGELGRIPPE

Auch Hobby-Geflügelhaltungen melden

Am Bodensee wurde zum ersten Mal in diesem Winter bei einem toten Wasservogel die Vogelgrippe festgestellt. Folgendes ist zu beachten.

Alle Geflügelhaltungen – auch kleine Hobby-Haltungen mit nur wenigen Hühnern oder Enten – müssen beim entsprechenden Landwirtschaftsamt gemeldet sein und somit über eine TVD-Nummer verfügen. **Geflügelhalter, die ihr Geflügel bis jetzt im Kanton Schaffhausen noch nicht angemeldet haben, sollen dies jetzt nachholen** (Landwirtschaftsamt SH: Telefon 052 674 05 20). Zürcher und Thurgauer Halter melden ihre Tiere bei der jeweiligen kantonalen Behörde an. Hygiene- und Vorsichtsmassnahmen sollten schon jetzt eingehalten werden:

► Kontakt zwischen Hausgeflügel und Wildvögeln vermeiden.

► Fütterung und Tränke des Geflügels für Wildvögel unerreichbar einrichten (im Hühnerhaus).

► Separate Kleider und Schuhe für die Betreuung des Geflügels anziehen. Hände waschen!

Es ist möglich, dass es in nächster Zeit zu einer Aufstellungspflicht für Geflügel kommt. Geflügelhalter sollten dies bereits jetzt vorbereiten und evtl. freiwillig umsetzen:

► Das Gehege muss gegen oben dicht sein, sodass kein Kot von Wildvögeln hineinfallen kann.

► Das Gehege muss auf allen Seiten mit Gittern so dicht abgeschlossen sein, dass keine Wildvögel eindringen können.

► Infos gibts hier: www.blv.admin.ch > Tiere > Tierseuchen > Übersicht Tierseuchen > Vogelgrippe.

Totfunde von Vögeln sollen bitte dem kantonalen Veterinäramt (Telefon 052 632 71 01) oder der Jagdaufsicht (Kontakt evtl. über die Polizei) gemeldet werden, insbesondere eine Häufung von toten Vögeln (mehr als fünf Singvögel an einer Stelle) sowie tote Wasservögel und grosse tote Vögel wie Raubvögel.

► Tote Tiere nicht mit blossen Händen berühren.

► Einzelne kleine Vögel (zum Beispiel Amsel, Spatz) können in einem Plastiksack verpackt im Hauskehricht entsorgt werden.

► Mehrere oder auch grosse Vögel werden nach der Beprobung durch das Veterinäramt über die regionalen Tierkörpersammelstellen entsorgt.

*Peter Uehlinger
Kantonstierarzt / sbw*

Impressum Schaffhauser Bauer

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» 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