

«MIINI MEINIG»

Hirnabdruck

VON VIRGINIA STOLL



Echte Ferien sind wunderbar. Sie verleihen Geist und Körper eine Leichtigkeit, die nicht in Worte gefasst werden kann. Sie fragen sich jetzt sicher, was es mit

den «echten» Ferien auf sich hat, Ferien sind Ferien, und die sind immer toll.

Das mag stimmen, doch die Beobachtungen während meiner Graubündenbahnferien haben mich zu dieser Feststellung gebracht.

Die Hektik auf den Bahnhöfen und in den Zügen Richtung Bergwelt ist zu gewissen Zeiten fast «Gubrist-tunnelmässig». Da greifen einen Rollkoffer und Hunde in allen Grössen frontal und wadenbeisserisch an. Dazu gesellen sich Massen von E-Velos mit XXXL-Pneus (das wären dann eigentlich Bikes) und ihren mit Motocrosshelmen bewaffneten Fahrern. Das Fassungsvermögen der Velowaggons hat sich mit diesen «Velotraktoren» fast halbiert.

Ist dann der Zug in Fahrt und das Bergpanorama lädt zum Geniessen und Auftanken beziehungsweise zum Augenwellness ein, ja, dann starren doch tatsächlich neun von zehn Menschen in ihr Handy. Sogar im Panoramawagen des Bernina-Expresses schauen sie ins Handy. Die Pracht draussen, aber auch das menschliche vis-à-vis ist zweitrangig.

Am Ziel angekommen, lassen sie sich per Handy-Navy zum Restaurant mit den meisten Likes führen, und dort wiederum kommt das Teil neben dem Gedeck zu liegen. Das Essen wird gefötelt, die Mails und die Weltnews werden abgerufen, danach noch ein paar Bilder vor Ort gemacht und zack, zack in den WhatsApp-Status gestellt.

Da stellt sich mir die Frage: Sind das wirklich Ferien, echte Ferien, wo Natur und Mensch befreit von diesem «Seelentöterteil» im Mittelpunkt stehen? Doch zurück zu den Bahnferien, wo mich mein Liebster auf der Heimfahrt gefragt hat: «Wa maansch, wie händ sich echt die Ferie uf üsen CO₂-Fuessabdruck usgwirkt?»

Bei all dem Gesehenen kann die Antwort nur ironisch sein, denn mit Schuhgrösse 40 und 45 hinterlassen wir sicher grosse Fussabdrücke.

Vergessen wir den Blödsinn mit den Fussabdrücken, wenn unsere Post dafür Thüringer Wälder kauft und sich Hinz und Kunz verpflichtet fühlen, Klimaheuchelei zu betreiben. Die Einführung eines «Hirnabdrucks» wäre das einzig Richtige, denn selber studieren und verantwortungsvoll handeln wäre tausendmal wirkungsvoller.

Impressum Schaffhauser Bauer

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

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Schaffhauser Bauer
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen
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

Mindesthaltbarkeit ist nicht das Ende

Produkte dürfen auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden. Genutzt wird das erst selten. Foodwaste.ch hat eine Toolbox lanciert, die den Handel aufklärt und unterstützt. Aber auch die Konsumentinnen und Konsumenten sollen sensibilisiert werden.

VON JONAS INGOLD, LID

Läden in der Schweiz dürfen Produkte auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) verkaufen. Das geschieht aber kaum: «Wir kennen erst ganz wenige Läden, welche solche Produkte verkaufen», sagt Erika Bauert, Projektleiterin MHD+ bei Foodwaste.ch. Aktuell seien es keine zehn Stück. Gemäss Foodwaste.ch ist es vielen Detailhändlern und Hofläden nicht bewusst, dass der Verkauf nach Ablauf von MHD und Verbrauchsdatum (VD) fast immer bedenkenlos möglich und laut Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ausdrücklich erlaubt ist.

Mehr Wissen nötig

Das soll sich ändern. Foodwaste.ch hat eine Toolbox entwickelt, welche den kleinen bis mittleren Läden helfen soll, das Know-how für eine rechtskonforme Umsetzung zu erlangen. Bisher habe dieses gefehlt, sagt Erika Bauert. Dies hätten Interviews im Vorfeld der Toolbox-Entwicklung ergeben.

In der Toolbox enthalten sind u. a. ein Merkblatt und Video-Tutorial zum Einfrieren von Fleisch, Etiketten zum Verkauf über das MHD sowie Infomaterial für die Kundinnen und Kunden.

Akzeptanz braucht Zeit

Denn die Verantwortung liegt nicht nur beim Handel, sondern auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten. «Die Akzeptanz der Kundschaft braucht Zeit», sagt Erika Bauert. Es sei deshalb



SYMBOLBILD SANNA BÜHRER WINIGER

Lang haltbare Produkte sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch bedenkenlos essbar – mehr Informationen dazu finden Sie auf Foodwaste.ch.

nötig, die Kundinnen und Kunden parallel zum Verkauf zu informieren. Nicht repräsentative Umfragen hätten aber ergeben, dass die Kundschaft solche Verkäufe wünsch

Die Läden erziehen mit

Auf die Privathaushalte ist ein erheblicher Teil des Food Waste zurückzuführen. Der Detailhandel habe es in der Hand, seine Kundschaft durch ein regelmässiges, transparent angeschriebenes Angebot von abgelaufener, aber einwandfreier Ware zu sensibilisieren, so Foodwaste.ch. Diese Rolle habe Vorbildcharakter und werde dazu führen, dass Konsumentinnen und Konsumenten auch im eigenen Haushalt vermehrt Produkte zuerst mit ihren Sin-

nen prüften und diese nicht ungeschaut in den Abfall werfen würden.

Breitere Kommunikation

Die Toolbox war Ziel eines Pilotprojekts, das im September endet. Nun soll es weiter gehen: «Wir wollen dran bleiben und ein Folgeprojekt lancieren, um in die Breite zu gehen», sagt Erika Bauert zu den künftigen Plänen. Mit dem Erfolg der Toolbox für den Detailhandel ist Bauert zufrieden: Über 400 Personen loggten sich in den ersten zwei Wochen des Bestehens ein.

Aber wäre es nicht grundsätzlich sinnvoll, das MHD für gewisse Produkte zu verlängern? «Das wäre ganz in unserem Sinn, der Bund ist da dran», sagt Erika Bauert.

INFO

Mindesthaltbarkeit versus Verbrauchsdatum

Das bedeuten Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum:

Mindesthaltbarkeitsdatum

Produkte können nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum ohne Sicherheitsbedenken konsumiert werden.

Verbrauchsdatum

Bei rasch verderblicher Ware steht hingegen ein Verbrauchsdatum darauf (VD). Diese Produkte können bis zu 90 Tage gefroren und damit die Lebensdauer verlängert werden, wenn dies vor Ablauf des VD geschieht.

Und dies bietet die Toolbox

- Merkblatt Fleisch einfrieren
- Video Fleisch einfrieren
- Gefrieretikette
- Etikette für MHD+-Verkauf
- Sticker mit %
- Bestellliste für fertige und blanko Etiketten
- One-Pager-Info für Kundinnen und Kunden
- Flyer für Kundinnen und Kunden:
 - mit Platz fürs Logo
 - neutral
- Leitfaden, Infoschreiben BLV

Was hält wie lange?

Detaillierte Infos für Konsumentinnen/innen zur Haltbarkeit ganz verschiedener Lebensmittel gibts auf www.foodwaste.ch. lid/sbw

STRICKHOF

«Ihr seid Land-Champions!»

65 Frauen und zwei Männer haben heuer die Fachausbildung Bäuerin bzw. bäuerlicher Haushaltsleiter erfolgreich absolviert, dies berufsbeleitend oder Vollzeit.

Familiär, gastfreundlich und fröhlich ist jeweils die Feier Fachausbildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltsleiter. Strickhof-Direktor Ueli Voegeli schätzte ihn auch heuer darum als Höhepunkt besonders. Und den Absolventinnen und Absolventen zollte er gleich zu Beginn hohes Lob: «Sie verfügen jetzt über eine umfassende und zeitgemässe Weiterbildung in Haushalt, Familie und Betriebsmanagement.»

«Lasst euch nicht belächeln»

Die Zürcher Kantonsrätin Daniela Rinderknecht führte die Verdienste der Fachausbildung im Grusswort noch weiter aus. Die aktive Bäuerin FA hat, wie die Gefeierte auch, ihre Fachausbildung am Strickhof Wülflingen absolviert. Entsprechend authentisch sowie mit Witz und Herz würdigte sie das angeeignete Wissen und die neuen Fähigkeiten der 67 Absolventinnen und Absolventen.

Sie erklärte diese zu Multitasking-fähigen Landheldinnen und Landhelden. «Lasst euch nicht von jenen belächeln, die denken, dass ihr «nur» Bäuerinnen oder «nur» bäuerliche Haushaltsleiter seid. Ihr seid Land-Champions, die das Herz der Land-

wirtschaft am Schlagen halten. Ihr seid unsere Botschafter und Botschafterinnen, die der Bevölkerung zeigen, was die produzierend Landwirtschaft alles kann!», sagte sie und gab der Hoffnung Ausdruck, dass die eine oder andere eine Karriere in der Politik einschlagen werde oder in einem Verein. «Die Schweiz braucht bodenständige, starke Frauen und Männer. Wir von der Landwirtschaft brauchen euch!», betonte Rinderknecht.

Den Kontakt noch mehr pflegen

Den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband vertrat Jeanette Zürcher, Verantwortliche für die Bildung Bäuerin beim SBLV.

«Die bäuerlich-hauswirtschaftliche Fachschule ist eine Lebensschule», hielt sie fest. «Denn da lernt man, mit wildfremden Frauen und Männern eine Lebensgemeinschaft für eine gewisse Zeit einzugehen.» Doch man lernt noch vieles mehr: Auch Zürcher zeigte die Vielseitigkeit des Wissens auf, das nach der Ausbildung der Familie und dem Betrieb zugutekommt – und vielleicht auch einmal einem Verein oder einer Gemeinde.

«Speziell in der Landwirtschaft wäre es wichtig, wenn wir auf Sie zählen könnten», appellierte Zürcher ernst und eindringlich. «Wir müssen einen noch engeren Kontakt mit unseren Konsumentinnen und Konsumenten pflegen. Erstens, weil viele unter

diesen gar nicht mehr wissen, was wir wirklich machen, und zweitens, weil wieder weitere Initiativen unterwegs sind. Diese werden unsere Zukunft in der Landwirtschaft mitbestimmen, wenn nicht sogar fundamental verändern!»

Urkunden sind wohlverdient

Neben ernsten Momenten durchlebten die Anwesenden jedoch auch heitere: Vergnüglich gaben die drei Klassen mittels Darbietungen Einblick

in ihren Schulalltag – der natürlich nicht nur spassig gewesen war: Die Urkunden und Modulpässe hatten sich die Absolventinnen und Absolventen hart erarbeitet. In feierlichen Gänsehaut-Momenten durften sie diese auf der Strickhofbühne entgegennehmen, würdig überreicht von Schulleiterin Johanna Schaufelberger, Ueli Voegeli und Theres Weber, der langjährigen Präsidentin der Zürcher Landfrauen-Vereinigung und Vizepräsidentin der Schulkommission Strickhof. sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Fachausbildung Bäuerin absolviert haben aus dem Kanton Schaffhausen v.l. Debora Bühler, Nadja Korhummel und Lea Schüpbach. Herzliche Gratulation!

LANDFRAUEN SEKTION

Landfrauen Lohn – gestern und heute

Gehen wir zurück in den Dezember 1929. Da taten sich die Bäuerinnen aus Lohn zusammen und gründeten den landwirtschaftlichen Frauenverein zur Förderung der haus- und landwirtschaftlichen Interessen.



28 Frauen waren von Anfang an dabei und waren froh, wurde der Verkauf ihrer Waren organisiert. So wurden im ersten Jahr 35 500 Eier, 118 kg Butter, diverses Geflügel und Gemüse auf den Markt geliefert. So konnten die Bäuerinnen einen kleinen Zustupf zum Einkommen mitverdienen.

Zur Ernährungssicherheit beitragen

Der erste Kurs, der auf dem Programm stand, war ein Geflügelschlachtkurs. Was würden wohl die heutigen Mitglieder dazu sagen?

Wenn man die Jahrbücher aus dieser Zeit durchblättert und liest, war es aber der ganze Stolz dieser Frauen, wenn sie mit ihren geschlachteten Tieren einen Zustupf in die Haushaltskasse dazuverdienen konnten oder selbst eine feine Suppe auf den Tisch zaubern konnten.

Auch als in den Nachbarländern der Krieg ausbrach, arbeiteten sie weiter in ihren Gärten und schauten zu ihren Hühnern, um ihr Möglichstes zur Ernährungssicherheit beizutragen. Auch wurden trotz der schwierigen Zeiten Zusammenkünfte und Ausflüge organisiert, um sich auszutauschen und die Sorgen für kurze Zeit in den Hintergrund zu stellen.

Der Verein verändert sich

Der Eierverkauf konnte noch bis 1998 weitergezogen werden, obwohl sich dann schon strukturelle Änderungen im Verein breitgemacht hatten. Das Dorf Lohn wuchs, Frauen ohne landwirtschaftlichen Hintergrund traten dem Verein bei und hielten ihn aufrecht.

Nähkurse, Kochkurse, Stricken, Basteln und Reisen waren gefragt und die Kurse immer bestens belegt. War das doch oft das einzige Ausklinken der Frauen aus Haushalt und Familie.

So können die älteren Mitglieder so manche Geschichte erzählen über diese Zeit. Über eine dieser Geschichten wurde erst kürzlich bei einem ge-

mütlichen Zusammensein wieder geschmunzelt. War doch der jährliche Tagesausflug immer rege besucht, und es wurden viele interessante Orte besucht. Aber eines war wichtig bei diesen Reisen: Die Heimkehr durfte erst erfolgen, wenn zu Hause das Milchgeschirr gewaschen war. Inzwischen zählt der Landfrauenverein Lohn stolze 93 Jahre und hat ebenso viele Mitglieder. Der landwirtschaftliche Hintergrund ist fast verschwunden. Wären wir nicht im kantonalen Verband und dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband unterstellt, würde man keinen bäuerlichen Hintergrund merken, sind doch der Eierverkauf und der Gemüseverkauf weit weg von unserem Vereinsleben. Brot und Torten werden nur noch für Vereinsanlässe gebacken, ohne daraus privates Einkommen zu generieren.

Mindestens einmal im Monat

Unser Jahresprogramm beinhaltet mindestens einen Programmpunkt pro Monat, vor allem gesellige Nachmittage oder Abende. Manchmal jagt ein Höhepunkt den anderen. So dürfen wir ab und an einen Apéro für die Gemeinde oder private Anlässe ausrichten, den wir zuvor in gemütlicher Runde herichten. Der Lottoabend mit Grillieren oder auch Minigolf und Bowling sind sehr beliebt.

Aber der grösste und zeitintensivste Anlass ist seit mehr als 40 Jahren das «Chranzen» vor dem ersten Advent. Was klein begann, ist nun ein dreitägiges Herstellen von Gestecken und Kränzen, die am Weihnachtsmarkt verkauft werden. Der Erlös wird jedes Jahr für einen gemeinnützigen Zweck gespendet.

Trotz des abwechslungsreichen Programms ist die Hemmschwelle hoch, um unserem Verein beizutreten, der Name Landfrauenverein ist wohl in der heutigen Zeit nicht mehr sehr attraktiv. Aber ich denke, es braucht nochmals eine Generation, um daraus vielleicht den Verein «Woman' life» oder «Women's Farmer Association» zu machen.

Trotz allen Änderungen sind wir ein Verein, der lebt. Anders lebt, als vor 93 Jahren, aber trotzdem aus dem Dorf nicht wegzudenken ist.

Ich bin froh, eine Landfrau zu sein.
*Susanne Brühlmann
Präsidentin Landfrauenverein Lohn*

SCHLUSSFEIER

«Markt ist gespannt auf eure Produkte»

Familiär und stilvoll zugleich: So präsentieren sich traditionell die Schlussfeiern der Ausbildung der Winzer und Weintechnologen. Auch die heurigen «neuen» 23 Winzer/-innen EFZ sowie ein Weintechnologe und eine Weintechnologin EFZ wurden am 7. Juli in Zürich-Höngg entsprechend gewürdigt. Geehrt wurden dabei vier erfolgreiche junge Berufsleute aus dem Kanton Schaffhausen.

«Wir sind alle wegen Ihrer Leistung hier, um diese zu würdigen – und um den Weinbau als Kultur und Lebensart zu feiern», begrüßte Strickhof-Direktor Ueli Voegeli die erfolgreichen jungen Berufsleute, dies im Namen des Branchenverbands Deutschschweizer Wein, der Vereinigung Schweizer Weinhandel sowie des Strickhofs selbst. Allen in der Ausbildung Involvierten dankte Voegeli für die gute Zusammenarbeit. Vieles sei im Wandel, erklärte er, die Technik, das Marktumfeld, die Produktionsbedingungen und auch die Grundbildung. «Umso wichtiger ist der Blick ab und zu über den eigenen Rebberg hinaus», konstatierte Voegeli und karikierte pointiert die Weinbranche verschiedener Länder, von der Schweiz über Frankreich, Italien, Russland und Australien bis ins kalifornische Nappa Valley.

Mit dieser anekdotischen «Tour d'horizont» habe er verdeutlichen wollen, dass man im Schweizer Umfeld doch gar nicht so schlecht unterwegs sei, fuhr der Direktor des Strickhofs fort und motivierte: «Tragen wir dem Sorge, was wir in der Schweiz an unserer dualen Ausbildung haben.»

Näher an der Kundschaft als andere

Motivierend wandte er sich abschliessend auch wieder an die frisch ausgebildeten Berufsleute. «Ich hoffe, Ihre Leidenschaft für Weinbau und Weinbereitung ist in der vergangenen Lehrzeit weiter gewachsen. Sie haben nicht eine einfache, aber die richtige Berufswahl getroffen», attestierte Voegeli den jungen Leuten.

«Ihr Qualitätsprodukt ist gefragt. Sie haben interessante Märkte und sind, im Vergleich zu anderen Bereichen der Urproduktion, schon sehr kundennah. Lassen Sie sich Ihren Optimismus nicht nehmen!

«Lernt, die Jahre zu lesen»

Auch Ueli Liesch vom Vorstand des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) analysierte die Berufswahl der Absolventinnen und Absolventen: «Ihr habt einen körperlich anspruchsvollen Beruf gewählt. Manchmal seid ihr bei Wind und Wet-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Aus dem Kanton Schaffhausen waren als Winzer / Winzerin EFZ erfolgreich: Dominik Simmler und Jana Sara Leimgruber...

ter draussen, es ist heiss oder kalt. Manchmal leistet ihr auch Fließbandarbeit im Keller beim Etikettieren oder Abfüllen.»

Das Arbeiten mit der Natur stelle vor immer neue Herausforderungen und fordere Flexibilität, sagte Liesch und riet den Gefeierten: «Lernt, die Jahre zu lesen, lernt, mit diesen Jahren umzugehen und aus jedem Jahr das Beste zu machen. Ihr habt in der Regel einen Versuch pro Jahr, vielleicht pro Sorte und pro Wein. Und der sollte gelingen.» Dazu gebe es kein Rezeptbüchlein, doch die Berufserfahrung helfe ihnen dabei, so Liesch.

Wie Voegeli betonte auch er die Wichtigkeit der Leidenschaft für den Erfolg in den Reben und im Weinkeller. Liesch berief sich zudem auf die Tradition der Branche, die es einerseits zu erhalten und zu pflegen gelte. Doch er ermutigte die jungen Berufsleute auch, diese andererseits weiterzuentwickeln und vielleicht teilweise sogar neu zu erfinden.

Vernetzen in der Weinwelt

«Mit dem Abschluss habt ihr einen Meilenstein in eurer Berufslaufbahn erreicht. Aber sie ist sicher nicht fertig», sagte Liesch voraus. «Bleibt interessiert, bildet euch weiter. Wenn sich die Gelegenheit ergibt, geht ins Ausland, macht Praktika, lernt Spra-



BILD ISABELLE SCHWANDER

... und als Weintechnologe / Weintechnologin EFZ: Florian Tanner und Liva Jeruscha König. Der Schaffhauser Bauernverband gratuliert herzlich zum Erfolg!

chen, vernetzt euch in der Weinwelt.» Liesch erhoffte sich von den Absolventinnen und Absolventen, dass sie ihrem Beruf treu bleiben. Die Branche sei auf junge Fachleute angewiesen.

«Geht diesen Weg und ihr werdet viele beglückende Momente erleben», stellte er den Gefeierten in Aussicht.

«Lasst euch nicht beirren»

Matthias Tobler wiederum wandte sich in seiner Funktion als Präsident der Berufsbildungskommission Weintechnologen an die Versammelten. Er berichtete aus der Praxis, über seine langjährigen Erfahrungen als Winzer in Südfrankreich. Entgegen den dortigen Gepflogenheiten setzte er in den Reben wie im Keller seine eigenen Akzente – und dies trotz Gegenwind erfolgreich. «Lasst euch nicht beirren, geht euren Weg, ihr seid im schönsten Metier!», folgerte er.

Dass jedes Jahr neue Herausforderungen bringe, betonte auch Tobler. «Wir nehmen diese gerne an, auch wenn sie nicht immer einfach sind», meinte er und bekannte: «Ich habe nach einem Hagel auch schon im Rebberg geweint. Das gehört halt dazu. Doch am nächsten Tag ist wieder die Sonne da. Unser Metier ist nicht immer leicht. Aber es ist immer kreativ. Und es bietet enorm viel spannenden Spielraum für eine gute Weiterentwicklung. Zudem ist es international und kulturverbindend. Der Wein bringt die Menschen zusammen.»

Abschliessend ermutigte er die Gehrten: «Lasst euch nicht niederkriegen, seid kreativ, denn der Markt ist gespannt auf eure Produkte.»

Wein-Idyll in Zürcher Stadtquartier

Als Berufsleiter Strickhof und vor allem auch als Lehrer verabschiedete sich Remo Walder voller Wertschätzung von den Absolventinnen und Absolventen. In seiner Würdigung zeigte er sich unter anderem vom Zusammenhalt und der gegenseitigen Hilfsbereitschaft beeindruckt. «Sehr stark!», konstatierte er und wünschte ihnen für die Zukunft alles Gute.

Einen witzigen Einblick ins Klassenleben selber bot Cédric Maurer aus Ins im Namen der ganzen Winzer- und Weintechnologenklassen. Anschliessend wurden die Gefeierten offiziell für ihren Abschluss mit berufsstimmigen Geschenken geehrt.

Den Abend durften sie mit ihren Angehörigen festlich ausklingen lassen: Das sommerliche Buffet mit Weinspezialitäten des Hauses bot im Fasskeller Zweifel 1898 – und der schattigen Pergola – ein stimmiges Ambiente der Gastfreundschaft.

DAS SCHWARZE BRETT

■ Kriminacht der Buchberger Landfrauen

Zu Gast: Schauspieler Claus Theo Gärtner alias Josef Matula Sa., 12. August 2023. Essen: 19.30 Uhr, Fr. 15.–
«Lesung»: 20.30 Uhr, Fr. 20.–
Heinz und Gisela Gehring, Risi, 8454 Buchberg. **Anmeldung** bei Katrin Geiger, 044 867 18 89.

■ Fach- und Praxistag Rebbau: Robuste Rebsorten

Do., 17. August, ab 13.30 Uhr, Strickhof Wülflingen. Infos, Anmeldung: www.strickhof.ch > Publikationen > Fach- und Praxistag Rebbau 2023.

■ AgriEmotion der GVS Agrar AG auf der Swiss-Future-Farm

18.–20. August 2023. Drei Tage am Puls der Landtechnik! Das Programm finden Sie unter www.agriemotion.ch

■ SNT (swiss no till) Flurbegehrung Ost in Wilchingen

Do., 24. August 2023
Treffpunkt: Rainhof, In der Gasse 20, Wilchingen
Ab 18 Uhr Apéro/Festwirtschaft
19 Uhr Start Postenrundgang:
1) angemessene Bedeckung des Bodens / Lena Heinzer, Landwirtschaftsamt SH, und Beitrag für die schonende Bodenbearbeitung. Welche

Vorschriften sind zu beachten?

- 2) die optimale Fruchtfolge / Strickhof. Mit welcher Fruchtfolge kann ich Geld verdienen?
- 3) Versuchsanlage Zwischenfrüchte / Daniel Item, GVS. Untersaat, Vorerntesaat, Drillsaat Direktsaat nach der Ernte.
- 4) Motocross Seitenwagenfahren im Stoppfeld / Hansi Bächtold, 4 * Weltmeister. Mitfahren im Seitenwagen mit dem Weltmeister
- 5) Herausforderungen Pflanzenschutz / Paul Wirth, Stähler Suisse. Resistenzmanagement.

■ Silohöck der Schweizerischen Vereinigung für Silowirtschaft SVS

Fr., 25. August
Swiss Future Farm, Tänikon
Ab 19 Uhr: Eintreffen
19.30 Uhr: 4 Posten à 20 Min.
Ab 21 Uhr: Festwirtschaft
1) Praxisdemo automatisierte Fahrsilo-Abdeckungen: Vorteile, Anwendung, Kosten
2) Schleppschlauch-Obligatorium Handlungsempfehlungen für saubere Silage
3) Tiefe Milchnstoffwerte im Silobetrieb: Ein Gewinn für die Umwelt und das Portemonnaie?
4) Nacherwärmungen im Hochsilo wie vermeiden? Wie bekämpfen? Dimensionierung Gärsilo.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Arenenfreu, AgroCover GmbH, Silovereinigung SVS.