

«MIINI MEINIG»

Siedfleisch-Salat

VON VIRGINIA STOLL



Von Völlerei spricht man, wenn masslos gegessen (gefressen) wird. Doch wenn ich mir die Wochenendaktivitäten in unseren Breiten-graden ansehe,

grenzt das irgendwie auch an Völlerei. Man hätte ja zwei Jahre auf so viel verzichten müssen, man habe Nachholbedarf, heisst es da, und wenn nicht jetzt, wann dann? So muss man sich, um allen gerecht zu werden, fast vierteln, wenn man an einem Wochenende die zweijährigen Tickets einlösen, das Konzert des Musikvereins, das Verbandsjubiläum und das Dorffest besuchen muss. Vermutlich wird die Festerei mit dem kommenden Jahreswechsel verboten und nur wenige wissen davon.

Beim Essensangebot in den Städten musste ich schon die Jugend neben mir fragen, was es da vorne am Stand gibt. Das «Dumplings und Momos» zu Deutsch Teigtaschen sind, habe ich erst beim Blick hinter die Theke festgestellt, die Jugend wusste es übrigens auch nicht. Momos sind Momos, war die Antwort. Der Bratwurststand hat in den Städten ausgedient, jetzt gibts Dumplings, Momos, Pulled Pork Style, Tacos, Sushi, Ceviche, Fish and Chips, Cupcakes und so weiter. Nicht, dass mir diese Teigtaschen mit der Variante Gemüse und Fleisch nicht geschmeckt hätten, nein, sie waren ausgezeichnet. Aber muss man den immer alles fremdländisch benennen, wenn nicht mal die Jungen wissen, was sie essen? Zum Glück hat die Übersetzungsprogramm-Esserei an den volkstümlichen Anlässen und auf dem Land noch nicht gross Einzug gehalten. Da gibts noch Bratwurst, Cervelat, Siedfleischsalat, Flammkuchen und mehr.

Doch zurück zur Völlerei auf allen Ebenen, die hoffentlich bald wieder abflachen wird und nicht erst ein Ende hat, wenn es staatlich angeordnet wird. Nachdem jetzt fast alle in die Ferien geflogen und am Gotthard im Stau gestanden sind, sollte man meinen, dass eine gewisse Zufriedenheit einkehren wird, oder doch nicht? Wie auch immer, ich mach uns jetzt einen feinen Siedfleischsalat.

Auch die jungen Reben sind durstig

Seit Wochen hat es bei uns nicht mehr ausgiebig geregnet. Die Natur leidet unter der Trockenheit, und insbesondere die jungen Reben leiden Durst und benötigen Wasser, damit sie das Wachstum nicht einstellen.

VON SIBYLLE MEIER

In den Rebbergen sieht es eigentlich sehr gut aus. In der aktuellen «Winzerinfo» ist zu lesen, dass sich die meisten Rebfelder zurzeit sehr schön und gesund wie schon lange nicht mehr präsentieren und dass auch der Ertrag auf vieles hoffen lässt.

Die Reben mögen viel ertragen. Vor allem die älteren Semester der Rebstöcke brauchen nicht viel Wasser, denn ihre Wurzeln greifen sehr tief. Studien meinen, dass diese zum Teil bis zu 15 Meter in die Tiefe gehen können. Doch anders sieht es bei den noch jungen Rebstöcken aus. Neben zahlreichen anderen Winzern bewässert auch Christophe Külling von «Wein & Wild» aus Hallau seine Junganlagen. «Vor allem die ein- und zweijährigen Reben haben noch keine tiefen Wurzeln und sind auf Wasser angewiesen, aber auch die Drei- bis Fünfjährigen können ein bisschen Wasser vertragen», weiss der erfahrene Winzer und ergänzt, dass weisse Sorten mehr Wasser als blaue brauchen. «Wenn nicht getränkt wird, verlangsamt sich das Wachstum, und im schlechtesten Fall haben wir erst ein bis zwei Jahre später einen Ertrag», erklärt Külling. Auf die Frage, ab wann getränkt wird, antwortet er, dass man meist zu spät damit anfangt. In der Hallauer «Rappenhalde» (oberhalb der Bergkirche westlich des Hallauer Bergs) trinkt er daher regelmässig seine Junganlage, die im ersten Jahr steht,



BILD SIBYLLE MEIER

Der Rebberater Maurice Bersier hofft auf Regen und rechnet mit einem frühen «Herbst» in den Reben.



BILD SIBYLLE MEIER

Mit einem Tank werden gleichzeitig 25 Reihen bewässert.

und auch die Parzelle gleich oberhalb, welche vier Jahre alt ist, profitiert von Wasser aus dem grossen Tank.

Sparsame Bewässerung

Das Wasser gelangt durch eine Tröpfchenbewässerung in die Erde. Aus den dünnen schwarzen Schläuchen, die an den Rebzeilen befestigt sind, tropft es in regelmässigen Abständen aus den Tausenden von kleinen Löchern. Man hat das Gefühl, dass da gar nicht viel Wasser in die Erde gelangt. Die Löcher in den Schläuchen haben einen Abstand von 30 bis 50 Zentimetern. So gelangen rund ein bis zwei Liter Wasser pro Stunde in die Erde. Dort verteilt sich das Wasser im Boden und versorgt die Wurzeln damit. «Wir können gleichzeitig 25 Reihen bewässern», erklärt Christophe Külling. Er hat langjährige Erfahrung im Setzen von Neuanlagen: «Wichtig ist, dass schon beim Setzen die Pflanze gut angeschwemmt wird, um Hohlräume in den Wurzeln zu vermeiden und einen kompakten Boden zu erreichen.» Junganlagen brauchen viel Aufmerksamkeit und auch über der Erde sollte die kleine Rebe mit Erde angehäuft werden, um sie zu schützen, bevor sie gut bewässert wird.

Aber nicht nur die einjährigen Anlagen brauchen Wasser. Christophe Külling gönnt auch seiner vierjährigen Anlage Wasser: «Diese Reben leiden auch und die Blätter beginnen zu welken, denn auch ihre Wurzeln erreichen noch kein Wasser im Boden.» Wichtig

sei es zudem, das Gras tief zu halten, sodass kein Wasser verdunstet.

Früher Herbstbeginn

Christophe Külling und sein kommender Nachfolger, Maurice Bersier, rechnen mit einem frühen Herbstbeginn. «Der «Herbst» könnte dieses Jahr schon Mitte September beginnen», schätzt Maurice Bersier, der beobachtet hat, dass die Sorten Cabernet Dorsa und Zweigelt bereits mit dem Farbumschlag begonnen haben. Und auch die Blauburgunder und der Riesling-Silvener sehen bisher sehr gut aus. Bei den älteren Reben hat Maurice Bersier

schon braune Ranken entdeckt, die darauf hinweisen, dass die Reben unter der Trockenheit leiden.

Kirschessigfliege

Auch dieses Jahr wird mit der Kirschessigfliege gerechnet. Maurice Bersier, Rebberater der Rebbaugenossenschaft Hallau/Oberhallau, startet in den kommenden Wochen mit dem Auszählen der Fallen, welche die Kirschessigfliege anfliegen. Natürlich ist zu hoffen, dass diese nur in geringem Ausmass den Rebberg besucht. Das nächste Ziel wäre aber zuerst der erlösende Regen!



BILD SIBYLLE MEIER

Alle 30 bis 50 Zentimeter hat der Bewässerungsschlauch ein Loch.

Gut, gibt's die Schaffhauser Bauernfamilien!

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bührer Winiger (sbw) sanna.buehrer@gmail.com www.schaffhauserbauer.ch

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

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Tag der offenen Stalltür**
Donnerstag, 11. August, von 16.30 bis 20.00 Uhr mit kleiner Festwirtschaft, bei Familie Max und Gabi Werner, Hinterburg 12, 8232 Merishausen. Machen Sie sich vor Ort ein Bild, wie unsere Milchkuhe leben und betreut werden, und erfahren Sie viel Wissenswertes. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

■ **30 Jahre Bio Zürich und Schaffhausen**
Jubiläumsfeier auf dem Schösslihof, Familie Gisler, Oetwil am See, am Freitag, 12. August, ab 16 Uhr, mit Apéro, Nachtessen und Theateraufführung. Anmelden: kurse@strickhof.ch,

Telefon +41 79 437 92 76 (auch Whatsapp/sms)

■ **Bergwy-Fäscht Wilchingen**
Samstag, 13. August, ab 12 Uhr, Sonntag, 14. August, ab 11 Uhr; Degustation, Livemusik, Rössliwagenfahrten am Sonntag, Festwirtschaft, Weinverkauf. Beat und Tabitha Hallauer, Wilchingerberg 1, 8217 Wilchingen, www.bergwy.ch

■ **Traktorenfest in Guntmadingen**
13. bis 15. August mit Oldie-Traktoren-Ausstellung, Corso, Bulldog-Wettheizen, Unterhaltung mit Lisa Stoll, Trio Vollgas, Frühshoppenkonzert und vielem mehr.

Infos: www.traktorenfest-guntmadingen.ch

■ **Sommerhock Verband für Landtechnik Schaffhausen**
Donnerstag, 18. August, 19.30 Uhr; Haldenhof 286, 8213 Neunkirch; Referat: Alternative Antriebe in der Landwirtschaft. Anmelden bei Adrian Hug: sektion@vlt-sh.ch; Tel./Whatsapp: 079 395 41 17

■ **Vorbereitungskurs für Traktorenprüfung**
Kat. G, noch Plätze frei. Samstag, 20. August 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr, weitere Infos: www.vlt-sh.ch; Anmelden bei Adrian Hug,

sektion@vlt-sh.ch oder Tel./Whatsapp 079 395 41 17

■ **Interkantonale Fachtagung Freilandgemüse**
Pflanzenschutz, Robotik, Precision Farming, Mittwoch, 31.8., 13 bis ca. 18.30 Uhr, Swiss Future Farm, Tänikon 1, 8356 Ettenhausen. An Posten wird über Innovationen, z. B. Bewässerungssteuerung mit Sensoren und Wasserbilanz, Einsatz von Meteodaten, autonome Roboter, die Bekämpfung von Unkraut und Schädlingen informiert. Anmeldungen bis 16.8. an: Arenenberg, Kurssekretariat, Arenenberg 8, 8268 Salenstein, Tel. 058 345 85 00, kurse.landwirtschaft@tg.ch oder www.bbz-arenenberg.ch

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Gut für die Augen



... und für die Haut und das Herz. Gleichzeitig wird man durch sie vor Diabetes, Arteriosklerose und Krebs geschützt. Sie sind reich an vielen Vitaminen und haben nur 40 Kalorien pro 100 Gramm. Zudem sind sie äusserst vielfältig. Man kann sie roh als Salat geniessen, warm als Gemüse, Smoothies sind sehr fein, Pesto ist möglich und auch als Beimischung in der Pasta sind sie der absolute Hit.

Wir reden von Karotten, Rübli, Möhren oder wie immer sie genannt werden. Eine mittelgrosse Karotte am Tag ist ausreichend, um den Vitamin-A-Bedarf zu decken und ganz allgemein sehr viel für seine Gesundheit zu tun. Rohe Karotten verhindern die Aktivität von Salmonellen und senken damit das Risiko, an einer Lebensmittelvergiftung zu erkranken. Karotten wirken gegen chronische Müdigkeit, Anämie, Immunschwäche, Magengeschwüre und Darm-

probleme. Sie fördern zudem bei stillenden Müttern die Milchbildung.

Rübligremesüppchen

Zutaten: 400 g Rübli, 1 EL Butter, ½ EL Curry, 7 dl Wasser, 1 EL Bouillonpulver, 2½ dl saurer Halbrahm, 1 EL Grand Marnier, 1 EL Butter

Zubereitung: Rübli in Würfel schneiden und in etwas heisser Butter andünsten, mit Curry bestäuben und mit dem Wasser ablöschen, Bouillonpulver einrühren und 20 Minuten köcheln lassen. Gemüse mit dem Stabmixer pürieren, Halbrahm, Grand Marnier und Butter beifügen und nochmals mixen. Suppe kurz erhitzen, nicht mehr kochen, in Teller verteilen und mit etwas saurem Halbrahm garnieren. (Aus: Zuger Bäuerinnen kochen)

Rübli-Nudel-Topf

Zutaten: 300 g Pouletbrüstli, 2 grosse Rübli, ½ Becher Crème fraîche, 1 EL Peterli, gehackt, 300 g Nudeln nach Wahl (Penne, Spiralen, Makronen), 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, 0,5 dl Orangensaft, Koriander, Currypulver

Zubereitung: Pouletbrüstli waschen, abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, salzen/pfeffern und im Öl schön goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit die Karotten waschen, putzen und raspeln. Das Fleisch mit den Gewürzen bestäuben (Curry, Koriander) und mit dem Orangensaft ablöschen, die Karotten hinzugeben und unter Rühren ungefähr 5 bis 6 Minuten weitergaren lassen. Orangensaft nachgießen, wenn es eintrocknen will. Die Crème fraîche mit der Petersilie mischen. Die gekochten Nudeln mit dem Fleisch verrühren, dann die Crème fraîche unterheben. Reste vom Rübli-Nudel-Topf können am nächsten Tag mit einer leichten Sauce zu einem feinen Sommersalat umgewandelt werden.



BILD CLAUDIA GYSEL

Rübli-Nudel-Topf – eines der feinen Gerichte mit dem vielseitigen Gemüse.

Karottensalat

Zutaten: 400 g Karotten, 1 TL Honig, Saft einer halben Zitrone, ein Schuss Öl. Für die Vinaigrette ein Schuss Essig (hell), 1 dl Wasser, ½ TL Salz

Zubereitung: Rübli bürsten und waschen (nicht schälen), mit einem Gemüsehobel fein raffeln, mit Honig und Zitronensaft anmachen. Das Öl darübergiessen sowie die Vinaigrette. Gut durchmischen. Für mindestens 30 Minuten stehen lassen. Je länger der Rübli-salat zieht, desto besser wird er im Geschmack. Leicht und erfrischend für heisse Tage. En Guete! Claudia Gysel

GRATULATION

25 Jahre für die GVS Agrar AG

Mit der Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker startete am 4. August 1997 der Berufsalltag von Matthias Gysel bei der GVS Agrar AG in der Werkstatt in Wilchingen.



BILD ZVG

Matthias Gysel ist seit 25 Jahren für die GVS Agrar AG tätig.

Heute, 25 Jahre später, ist er noch immer mit viel Elan, Tatendrang und Geduld in unserer Werkstatt in Schaffhausen tätig. Seit der Integration der Marke Massey Ferguson in die GVS Agrar AG im Jahr 2003 hat er sich auf diese Marke spezialisiert. Dank seiner Erfahrung und seinem grossen Wissen löst er auch knifflige Aufgaben mit Bravour.

Die Unternehmensleitung der GVS Gruppe gratuliert Matthias Gysel ganz herzlich und dankt ihm für seinen grossartigen Einsatz. Wir wünschen ihm weiterhin viel Freude und Begeisterung im Berufsalltag.

Unternehmensleitung GVS Gruppe

30-JAHR-JUBILÄUM

Bio Zürich und Schaffhausen feiert

Bio Zürich und Schaffhausen ist die Dachorganisation der Schaffhauser und Zürcher Bioproduzentinnen und Bioproduzenten. Dieses Jahr feiert sie das 30-Jahr-Jubiläum.

Der Verein bezweckt die Förderung des biologischen Landbaus in den Kantonen Zürich und Schaffhausen. Im Fokus stehen die Interessensvertretung gegenüber Behörden, Bauernorganisationen und der Dachorganisation Bio-Suisse, Unterstützung und Förderung von Kontakten zwischen Produzenten und Konsumenten sowie dem Handel, Aus- und Weiterbildun-

gen, Öffentlichkeitsarbeit und mehr. Bio Zürich und Schaffhausen kann dieses Jahr auf das 30-jährige Bestehen zurückblicken und wird dies mit einer Jubiläumsfeier am Freitag, 12. August, tun. Nach einem Rück- und Ausblick, Apéro und Nachtessen wird in der Strohballenarena das Theaterstück «Der Simulant» aufgeführt, danach kann bei gemütlichem Beisammensein weitergefeiert werden.

Die Jubiläumsfeier beginnt um 16 Uhr und findet auf dem Schlösslihof von Familie Gisler in Oetwil am See statt. Anmeldungen: Siehe «Das schwarze Brett». (shb)

VERBAND SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Ausflug ins Schoggiland

Am Donnerstag, 18. August, führt ein Tagesausflug der Landfrauen Schaffhausen nach Kilchberg ins Schoggiland, genauer zu «Lindt – Home of Chocolat». Auf einer spannenden Tour kann man in die Schokoladenwelt eintauchen – und natürlich auch gleich probieren, wie unwiderstehlich Schweizer Schokolade ist.

Nach dem Mittagessen im Restaurant Eichberg, Seengen, geht die Fahrt weiter nach Gränichen zum Hexenmuseum auf Schloss Liebegg.

Abfahrt zu dieser Tagestour ist in Neunkirch um 8 Uhr bzw. 8.30 Uhr ab Schaffhausen, Rückkehr um ca. 18.30 bzw. 19 Uhr. Anmelden bis Freitag, 5. August, bei Hildegard Winzeler, Tel. 079 461 18 71, 052 649 27 01 oder hildegard.winzeler@hotmail.com



SCHLUSSFEIER DER FACHAUSBILDUNG BÄUERIN

«Setzen Sie auf Ihre Stärken»

48 Frauen durften kürzlich an der festlichen Schlussfeier der Fachausbildung Bäuerin auf dem Strickhof in Wülflingen ihre wohlverdienten Urkunden in Empfang nehmen.

«Jetzt sind Sie fit im nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln, Sie haben viele Kompetenzen im Bereich der Haus- und Arbeitswirtschaft erworben und verfügen über landwirtschaftliche Grundkenntnisse in der Produktionstechnik und Betriebsführung.» Mit diesen Worten begrüßte Strickhof-Direktor Ueli Vögeli die Absolventinnen der Fachausbildung Bäuerin – Vollzeit und berufsbegleitend – zur Schlussfeier in der festlich dekorierten Mehrzweckhalle am Strickhof Wülflingen. Er legte den Frauen nahe: «Fokussieren Sie sich auf Ihre Stärken, seien Sie mutig und verfolgen Sie Ihre eigenen Ideen!»

Ressourcen einteilen

Eingeladen waren neben den Absolventinnen auch deren Angehörige sowie



BILD STRICKHOF

Sie haben die Fachausbildung Bäuerin während vier Semestern absolviert: die Frauen der Klasse FaB berufsbegleitend.

Gäste und die Lehrpersonen. Die Feier begann mit einem feinen, saisonalen und regionalen Nachtessen, gekocht und serviert von der Küchencrew des Strickhofs Wülflingen. In einem kurzen Grusswort richtete sich Marco Pezzatti,

Chef des Amtes für Landschaft und Natur, an die erfolgreichen Absolventinnen: «Sie haben sich für diese Vielseitigkeit entschieden, die den Beruf der Bäuerin äusserst spannend macht, aber auch sehr anspruchsvoll», und er



BILD STRICKHOF

Sie haben die Fachausbildung Bäuerin Vollzeit in einem Semester absolviert: die Frauen der Klasse FaV Vollzeit.

wünschte ihnen: «Seien Sie sorgsam und somit auch nachhaltig mit Ihren persönlichen Ressourcen!»

Gute Fachausbildung

Jeannette Zürcher, Vize-Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands, gratulierte den Absolventinnen ebenfalls: «Sie haben eine gute Fachausbildung genossen und sind fähig, den Haushalt effizient zu führen. Zudem können Sie sich mit Ihrem erworbenen Fachwissen überall gut einbringen und verfügen über die Fähigkeit, einen Landwirtschaftsbetrieb gleichberechtigt mit Ihrem Partner zu bewirtschaften.»

Als Höhepunkt des Abends übergab Schulleiterin Johanna Schaufelberger zusammen mit Ueli Vögeli den 48 Absolventinnen die Urkunden und

Modulpässe, begleitet von einem kräftigen Applaus des Publikums. Danach hatten die Absolventinnen das Wort: Die berufsbegleitende Klasse präsentierte Bilder aus der Bäuerinnenschule, angereichert mit witzigen Kommentaren. Die Vollzeit-Klasse sang eine Parodie des Lieds «Goethe war gut», womit sie Anekdoten der vergangenen fünf Monate zum Besten gaben.

Der Abend wurde schliesslich mit einem köstlichen Dessert – ebenfalls aus der Strickhofküche – gekrönt. Aus dem Kanton Schaffhausen haben Hildegard Brändle aus Thayngen und Jenny Bühler aus Neunkirch (beide Vollzeit) und Jessica Kramer aus Oberhallau (berufsbegleitend) die Ausbildung abgeschlossen.

Johanna Schaufelberger, Spartenleiterin Bäuerinnen und Gesundheit



BILDER ZVG

Die drei Absolventinnen aus dem Kanton Schaffhausen (von links): Jessica Kramer aus Oberhallau (berufsbegleitend), Hildegard Brändle aus Thayngen und Jenny Bühler aus Neunkirch (beide Vollzeit).