

«MIINI MEINIG»

Durstige Zeiten

VON VIRGINIA STOLL



Das morgendliche Tränken um Haus und Hof dauert seit einigen Tagen etwas länger, denn nebst den Blumentöpfen werden auch etliche Pflanzschalen und Tröge mit Wasser gefüllt. Die Waldtiere, Igel, Vögel und Insekten sind sicher froh darum, denn Wassertümpel und Tautropfen, von welchen sie die nötige Flüssigkeit aufnehmen könnten, gibt's leider keine mehr.

Die Wiesen sind nicht mehr wiesengrün, sondern braun, und dies nicht nur im niederschlagsarmen Kanton Schaffhausen, sondern fast überall bis in die Alpen. Das Grasland Schweiz mutiert zur Steppenlandschaft. Unter der andauernden Hitzewelle leiden aber auch weite Teile Europas. In Schweden und Lettland wüten unzählige Brände. Norwegen hatte letztmals 1947 einen so trockenen Sommer, und Japan erlebt mit Temperaturen von über 40 Grad einen Hitzerekord – und weiterhin ist kein Regen in Sicht!

Ja, das stimmt mich nachdenklich, und die Frage sei erlaubt, ob dies nun die Folgen der Klimaerwärmung beziehungsweise des unanständigen Umgangs von uns Menschen mit der Welt sind. Selbstverständlich trifft dieser Vorwurf nicht auf alle zu, vor allem nicht auf die Menschen, die noch Kriege und Hungerszeiten miterlebt haben. Dazumal gab's das zu essen, was im Land produziert wurde, es wurden keine Tonnagen an Lebensmitteln täglich übers Meer geflogen. Man verstand es, keine oder nur sehr wenige Lebensmittelreste zu produzieren, und wenn wirklich mal was übrig blieb, bekamen es die Schweine.

Zum Glück findet da und dort ein Umdenken statt, und einige junge und mutige Köche machen Schlagzeilen mit «nose to tail» (Komplettverwertung von Schwein, Rind und Huhn – tönt auf Englisch einfach «kuuhler»). Den Gästen schmeckt's, und es kommen Erinnerungen an Grossmutter's Küche hoch.

Fasziniert hat mich kürzlich auch ein anderes tolles Projekt gegen die Lebensmittelverschwendung, ebenfalls von jungen und innovativen Leuten erfunden, nämlich dass aus hartem Brot Bier gebraut wird. Das «Bread Beer» wird, wie könnte es auch anders sein, bereits in über 300 Schweizer Geschäften (auch in Bäckereien) verkauft. In Sachen Lebensmittelverbrauch muss definitiv ein Umdenken stattfinden. Nicht nur im Hinblick auf vielleicht vermehrt auftretende Dürrezeiten, sondern auch im Wissen darum, dass weltweit ein stetiger Kulturlandverlust stattfindet und die Weltbevölkerung ebenso stetig wächst.

In diesem Sinne: «Äs bitz weniger, aber vo allem, isch meh.»

Den Blick fürs Ganze garantieren

Das Kürzel RoMü. steht seit rund 30 Jahren für regionale Berichterstattung, etwa zur Landwirtschaft. Roland Müller, Benken, steht aber ebenso für regionale Weinspezialitäten. Der Winzer und Journalist schreibt auch für den «Schaffhauser Bauer» Fachberichte. In dieser Ausgabe erzählt er jedoch über sich selbst.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Roland Müller, wo sind Sie bei der aktuellen Hitze lieber, in den Reben oder im Büro?
Roland Müller, Winzer und Journalist, Benken: Wenn es in den Reben zu heiss wird, schreibe ich im Büro, wenn am Computer nichts mehr vorwärtsgeht, arbeite ich wieder in den Reben.

Durch den Weinbau sind Sie lokal verwurzelt, doch Sie sind auch viel unterwegs – geht das aneinander vorbei?
 Als Journalist reise ich viel. Doch meine beiden Berufe ergänzen sich sehr gut. Zudem bin ich seit bald 30 Jahren auch als Schadensexperte bei der Schweizer Hagelversicherung in der Deutsch- und Westschweiz im Einsatz. Das ist eine spannende Horizontweiterung: Ich treffe andere Experten, sehe, wie es auf ganz unterschiedlichen Landwirtschaftsbetrieben läuft.

Hält man dabei Augen und Ohren offen, kommt man nie dümmer nach Hause. Ich habe schon einiges gesehen, von dem ich dachte, das könnte man auch einmal ausprobieren. Neue Inputs erhalte ich im Weiteren als Präsident des WIR-Networks Winterthur-Frauenfeld. Ich bin seit rund 30 Jahren WIR-Verrechner. Dies gibt mir Einblick in die Sicht des Kleinergewerbes. Ich sehe auch dort die Probleme und Nöte. Der Strukturwandel ist bei KMU sehr hart, noch härter als in der Landwirtschaft.

Sie haben Ihre Expertentätigkeit in der Romandie angesprochen – Französisch ist Ihnen demnach nicht fremd?
 Eines meiner Winzerlehrjahre verbrachte ich in Epresses VD, und ich habe noch immer einen Bezug zum Lehrbetrieb. Die Westschweiz ist mir vertraut. Wie kamen Sie zu Ihren Reben?
 Nach der Ausbildung zum Winzer

Sie haben Ihre Expertentätigkeit in der Romandie angesprochen – Französisch ist Ihnen demnach nicht fremd?

Eines meiner Winzerlehrjahre verbrachte ich in Epresses VD, und ich habe noch immer einen Bezug zum Lehrbetrieb. Die Westschweiz ist mir vertraut.

Wie kamen Sie zu Ihren Reben?
 Nach der Ausbildung zum Winzer



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Tafeltrauben des Weinguts Wylandblick pflegt Roland Müller mit viel Hingabe. Die einzelnen «Trübel» werden zum Schutz gegen Insekten eingepackt.

und Weinküfer arbeitete ich im Weinhandel. Parallel dazu zog ich meinen Rebbetrieb auf. Heute bewirtschaften meine Frau Esther und ich 120 Aren vorwiegend mit Riesling-Silvaner und Blauburgunder, aber auch mit Räusling sowie Regent.

Einen Teil der Trauben verkaufen wir, einen Teil lassen wir keltern. Den Rest verarbeiten wir von A bis Z selbst. Unsere Regent-Weine wurden bereits verschiedentlich ausgezeichnet. Das ist eine schöne Bestätigung unserer Arbeit. Daneben produziere ich auch sieben Sorten Tafeltrauben, jedoch nur im kleinen Rahmen, etwa 100 bis 300 Kilogramm, je nach Ernte.

Woher stammt die Motivation für den Rebbau?

Ich bin auf einem Bauernhof mit Reben hier in Benken aufgewachsen. Den Familienbetrieb hat jedoch mein Bruder übernommen.

Und die Motivation fürs Schreiben?

Diese hat sich in den 1980er-Jahren langsam entwickelt, aus kleinen Berichten über Gemeindeversammlungen und Ähnliches. Ich merkte, dass mir das Schreiben lag. Seit 1987 setze ich neben dem Weinbau ganz aufs

Schreiben. 1989 erhielt ich den Berufsregister-Status als Journalist. Diesen kennt man heute nicht mehr. Dazu brauchte man zwei «Götti», die sich beim Schweizerischen Journalistenverband dafür verbürgten, dass man die professionellen Ansprüche eines Journalisten erfüllte. Für mich haben Walter Joos und Marc Rudolf von den «Schaffhauser Nachrichten» unterschrieben. Mit der Zeit hat es sich ergeben, dass ich mehr und mehr in die landwirtschaftliche Berichterstattung gerutscht bin. Als Winzer bin ich selbst von vielen Themen betroffen.

30 Jahre Einblick in Weinbau, Landwirtschaft und Journalismus sind eine lange Zeit – Ihr Fazit dazu?

Alle Bereiche waren und sind von extrem grossen Veränderungen betroffen. Meine ersten Artikel schrieb ich zum Beispiel noch auf einer Schreibmaschine und brachte den Artikel mit Originalfotos bei der Zeitung vorbei. Heute wird alles digital abgewickelt. Das ist eine gewaltige Erleichterung, aber der Kontakt beschränkt sich auf E-Mails und hie und da ein Telefonat. Man kommt nicht mehr ins Redaktionsbüro, hat den direkten Austausch nicht mehr.

Und in der Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft ist sehr stark im Umbruch, aus agrarpolitischen und marktwirtschaftlichen Gründen. Die Betriebe haben sich in den letzten Jahrzehnten stark spezialisiert. Früher hielt ein Bauer Kühe für die Milch- und Fleischproduktion, baute Kartoffeln und andere Ackerkulturen an, bewirtschaftete vielleicht auch noch ein paar Aren Reben. Man hatte Erfahrung in ganz verschiedenen Sektoren und verstand die jeweiligen Problematiken. Mit der zunehmenden Spezialisierung nimmt das Verständnis für betriebsfremde Produktionssektoren ab. Dies verursacht eine gewisse «Entsolidarisierung» unter den Landwirten, die ich mit Bedenken beobachte.

Grosse Sorgen machen mir die verschiedenen Volksinitiativen zum Pflanzenschutz und zu anderen landwirtschaftlichen Themen, über die in den nächsten Jahren abgestimmt wird. Werden diese angenommen, bedeutet das für die produzierende Landwirtschaft eine einschneidende Zäsur. Die Bauern, gerade auch die jungen, müssen sich damit unbedingt auseinandersetzen. Es geht um ihre Zukunft.

Als Winzer sind Sie erfolgreich – braucht es das Schreiben noch dazu?

Den Journalismus schätze ich nach wie vor sehr. Ich bin immer unter Leuten, habe ein Netzwerk, das sich ständig vergrössert. Ich höre vieles und bin stets auf dem aktuellsten Stand. Ich erlebe, wie in der Landwirtschaft neue Ansätze ausprobiert werden, und kann Entwicklungen mitverfolgen. Gesehen habe ich schon vieles, doch nicht alles hat funktioniert. So ist die Melonenproduktion im Weinland heute kein Thema mehr. Die Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen hingegen hat sich etabliert.

Aufgrund der vielen Erfahrung und Fachkompetenz argumentiere ich heute zum Teil etwas «frecher» als früher. Viele Fachleute spezialisieren sich mehr und mehr und sehen nur noch ihren Bereich. Doch man darf den Blick fürs Ganze nicht verlieren. Es bringt nichts, wenn mit einer Problemlösung zehn neue Probleme geschaffen werden. Darum beobachte ich neue Entwicklungen mit kritischem Blick und schaue genau hin.

SWISS FUTURE FARM

Die Vorbereitungen zur Eröffnung der SFF rollen an

Die grossen Eröffnungstage der Swiss Future Farm (SFF) auf dem Gutsbetrieb Tänikon bei Aadorf sind in Vorbereitung. Die SFF ist ein Gemeinschaftswerk des BBZ Arenenberg sowie der Landtechnikunternehmen AGCO und GVS Agar in Zusammenarbeit mit Agroscope.

Es werden Themenschwerpunkte präsentiert wie Vorführungen in Feld und Stall, Verfahrenstechnik, Digitalisierung, Wirtschaftlichkeit, eine Ausstellung modernster sowie historischer Landtechnik und vieles mehr.

In einer Sonderschau zum Thema nachhaltige Landwirtschaft zeigen verschiedene Hersteller aktuelle zukunftsweisende Energiegewinnungsverfahren. Nebst dem Auftritt beispielsweise von MBR Solar Thurgau (auch mit neuartiger Holzvergaser und Kleinwindanlagen) oder dem Bündner Projekt der Nährstoffkohle- und Energiegewinnung aus Gülle gehört die Biogasproduktion dazu. Anhand eines Biogaso-

dells aus dem Kreis der Organisation Landenergie Schaffhausen wird die Funktionsweise der Biogasgewinnung demonstriert – bis hin zum Betrieb eines Gasgrills zur Fleisch- und Käse-

veredelung. Diese Modellanlage ist bereits in Tänikon angerollt. An den Eröffnungstagen kommen unter anderem ein elektrogetriebener Traktor, Hoflader und Kleintransporter zum Einsatz.

Sowohl Fachleute und Profis als auch Konsumenten mit ihrer Familie sollen einen lehrreichen Tag verbringen können.

Bernhard Müller, BBZ Arenenberg



BILD BERNHARD MÜLLER

Die Mini-Biogasanlage des Thayngers Hanspeter Neukomm wurde für die Eröffnungsfeier der Swiss Future Farm bereits nach Tänikon gefahren.

INFO

Die Swiss Future Farm erleben

Swiss Future Farm in Tänikon: Grosse Eröffnung vom 21. bis 23. September 2018, jew. 9–17 Uhr. **Programm:** Digitalisierung und Smart-Farming-Technologien sichtbar, greifbar und verständlich erleben. Über 100 Maschinen und Technologien an mehr als 10 Praxis- und Beratungsstationen live im Einsatz. Kulinarisches Angebot, Attraktionen und Aktivitäten für Jung und Alt. Shuttle ab Bhf. Aadorf. www.swissfuturefarm.ch mtg.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
 Sanna Bühler Winiger (sbw),
 Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen a. Rhf.
 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

LANDFRAUEN LEBEN

Das Reisen erweitert den Horizont

Es ist Ferienzeit. Die Autobahnen sind voll mit Campern und schwer beladenen Autos. Die Menschen sind auf Reisen, von der Schweiz an die Ostsee oder nach Kroatien; von den Niederlanden ans Mittelmeer, als ob die Holländer nicht selbst einen der schönsten Meeresstrände hätten. Obwohl niemand gerne im Stau steht, kann das Reisen so viel mehr als nur Entspannung und Fun bieten. Es kann den Horizont wesentlich erweitern.



Am ehesten geschieht dies beim direkten Austausch mit Menschen aus der neuen Umgebung. Das Angebot vom Agritourismus, also Ferien auf dem Bauernhof,

ist eine ganz tolle Art, die Menschen einer neuen Gegend kennenzulernen. Die Gastgeber erzählen fast immer gern aus der Geschichte der Region. Sie wissen, was es wo zu sehen gibt. Oft bieten sie regionales und traditionelles Essen an. Sind die Reisenden Bauersleute, können sie Berufserfahrungen austauschen, was fast alle Bauern von Herzen gerne machen.

Ist das Ziel eine Grossstadt, bietet Bed and Breakfast tolle Gelegenheiten, der Stadt näherzukommen. Als wir letzten Winter in Paris waren, übernachteten wir bei einer Engländerin, die schon lange in Paris wohnt, nur zweihundert Meter von der Notre-Dame entfernt. Wir wurden mit English Tea empfangen und wussten in Kürze, warum Paris eine so wunderbare Stadt ist. Wer von seinen Gastgebern lernen will, sollte darauf achten, dass diese sich mit ihnen verständigen können. Die Sprachkenntnisse sind meist auf der Webseite angegeben. Unser B & B war übrigens auch günstiger als ein schönes Hotel.

Führer wissen mehr

Es lohnt sich durchweg, einen geführten Rundgang oder eine Tagesreise zu buchen. Wir machten einmal

in London eine zweistündige Kanalfahrt mit Reisebegleitung. Wir sahen zum Beispiel die Einschnitte der Seile in den Steinposten aus der Zeit, als die Pferde die Schiffe auf dem Kanal ziehen mussten. Diesen Teil der Vergangenheit Londons hätten wir ohne Begleitung nie erfahren. Das Erzählte bringt Leben und Geschichte in das Gesehene. Die Touristeninformationen können auch gute Hilfe leisten.

Ortsmuseen erzählen viel von den Hintergründen der Gebäude, von Land und Leuten der Region. Viele bieten Lernaktivitäten an, die Kinder begeistern. Kleinere Museen haben nicht immer eine Übersetzung in andere Sprachen. Manchmal kann ein Führer gefunden werden.

Regional viel Neues entdecken

Es muss gar nicht in die Fremde gefahren werden, um Reiseerfahrungen zu machen. In unserer Region gibt es ganz tolle Gelegenheiten, Geschichtliches von unserem Dorf oder unserer Stadt zu erfahren. Ich durfte einmal dabei sein, als Willi Bächtold durch die Gassen und Strassen von Schleithelm führte – da staunte ich, was unser Dorf für eine Geschichte hat. Die «Wöschwüßer» in Wilchingen wissen auf lustige Art vieles zu erzählen. Regula Gysel vom Klettgauerhof in Wilchingen führt gerne durch ihren Kräutergarten und erzählt dabei die Sage vom Burgfräulein Minna von Radegg. In den «Schaffhauser Nachrichten» stehen oft verschiedene Angebote, zum Beispiel: «Unterwegs mit Polizeiwächter Jakob Fischli – öffentliche Stadtführung durch Diessenhofen mit dem letzten Rheintorwächter». Oder man kann sich in Stein am Rhein ins Mittelalter versetzen lassen mit einer Altstadtführung.

Die Ferien sind noch nicht vorbei, und die nächsten kommen bestimmt. Vielleicht könnte nebst Strand oder Wandern das eine oder andere eingepflanzt werden, damit nicht nur ein entspannter Körper, sondern auch eine belebte Seele nach Hause kommt.

Marianne Stamm

AUSFLUGSTIPP

Im Rafzerfeld wird schon bald gepflügt

Viel technisches Verständnis, Ruhe und ein gutes Auge sind gefragt, wenn am 11. und 12. August die Wettpflüger am Werk sind. Am Samstag, 11. August, wird der beste Zürcher Pflüger und am Sonntag, 12. August, der Schweizer Meister gesucht. Am Samstag messen sich in einer weiteren Kategorie diverse Plauschpflüger.

Die Meisterschaften werden beim Feldhof zwischen Wil ZH und Rafz auf dem Betrieb von Familie Kägi und weiteren Landbesitzern ausgetragen. Die Besten ihres Fachs treten zum Kampf um Pokale und die internationalen Selektionen im nächsten Jahr an. Erst- und Zweitplatzierte der Schweizer Meisterschaft werden die Möglichkeit erhalten, an die Weltmeisterschaft in die USA zu fahren. Für den Dritt- und Viertplatzierten steht die Tür zur Teilnahme an der Europameisterschaft in der Republik Irland offen.

Technik und Know-how kombinieren

Auf der Ebene beim Feldhof bieten sich gute Bedingungen, die spannende und faire Wettkämpfe zulassen werden. Die Bevölkerung wird einen interessanten Einblick in diese Randsportart erhalten, in der es nicht um Geschwindigkeit, sondern um Präzision geht. Als wichtigstes Bewertungskriterium gilt die gerade Furche, weiter wird das gesamte Furchenbild oder das Unterbringen des Bewuchses bewertet. Insgesamt werden 21 verschiedene Kriterien von den Experten beurteilt. Die Meister 2018 werden



SYMBOLBILD SCHWEIZ. PFLÜGER-VEREINIGUNG

Präzision sowie Feingefühl für Technik und Boden werden an den Pflügerwettkämpfen im Rafzerfeld von der ersten Furche an gefragt sein.

moderne Technik und Fachwissen geschickt kombinieren können.

Ziehen, was das Zeug hält

Neben den Meisterschaften warten eine Maschinenausstellung, ein Kinderspielplatz, Bauernhofglace und eine Festwirtschaft auf die Zuschauer. Eine Attraktion verspricht das Team-Pflugziehen durch Manpower zu werden, welches um ca. 17.00 Uhr am Samstag ausgetragen wird.

Am Abend wird Stimmungsmusik von Alleinunterhalter Reto Eigenmann für Schwung und gute Laune sorgen. Die Wettkämpfe am Samstag finden

zwischen 13.00 und 16.40 Uhr statt, am Sonntag wird um 11.00 Uhr gestartet, Wettkämpfe um 14.40 Uhr. Die Rangverkündigungen finden etwa zwei Stunden nach Wettkämpfe statt.

Schaffhauser treten an

Auch Pflüger aus dem Schaffhauser werden dabei sein: Bei der Zürcher Meisterschaft treten die Gebrüder Michael und Andreas Stamm, Neunkirch, sowie Michael Werner, Merishausen, an, bei der Schweizer Meisterschaft Michael Stamm und Michael Werner.

Käthy Angst,
Schweizerische Pflüger-Vereinigung

VORSCHAU

«Maschine des Jahres» live

Der an der Agritechnica 2017 vorgestellte und als «Maschine des Jahres 2018» ausgezeichnete Traktor New Holland T6 Dynamic Command wird an zwei Tagen in Stetten und Beringen gezeigt.

Der Traktor sei die Ergänzung zu den bereits bewährten «Electro- und Auto-command»-Modellen, schreibt Waldvogel Agrotech, Lohn, in einer Mitteilung. Wie bei allen New-Holland-Traktoren seien auch beim neuen T6 die FPT*-Topmotoren eingebaut, die im schweizerischen Arbon entwickelt werden.

Sparsames Getriebe

Das Doppelkupplungsgetriebe mit drei Gruppen und acht Laststufen fährt sich im Automatikmodus ähnlich wie ein stufenloses Getriebe: Zum Anfahren einen beliebigen Gang wählen – danach schaltet der Schlepper je nach Stellung des Gaspedals oder der Belastung hoch oder hinunter, dies auch gruppenübergreifend. Die Gruppen lassen sich ohne Kraftunterbruch und ohne zu koppeln wechseln. Beim Bremsen werde ausgekuppelt, und beim Lösen der Bremsen fahre der Traktor im richtigen Gang

wieder an, teilt das Lohnemer Unternehmen mit. Mit dem neuen Getriebe liessen sich bis zu zehn Prozent Kraftstoff sparen, da der Wirkungsgrad entsprechend höher sei als bei einem stufenlosen Getriebe.

Vor Ort erleben und probieren

Die neuen und andere New Holland-Modelle können am Dienstag, 14. August 2018, von 14.00 bis 21.00 Uhr in Stetten (Obere Wassergasse, Haafpünt) getestet werden. Dort werden ab 19.00 Uhr unter anderem ein Schälplflug, Geräte für die mechanische Unkrautbekämpfung vor der Saat und Futterentemaschinen von Kuhn gezeigt. Bei entsprechender Witterung sind die Maschinen im Feldeinsatz zu sehen. Am Mittwoch, 15. August 2018, stehen die Traktoren von 14.00 bis 21.00 Uhr in Beringen bei Bernhard Schlatter, Durlängi, für Probefahrten bereit.

Ausserdem können Interessierte an beiden Tagen ATV-Quads in verschiedenen Varianten ausprobieren. Diese Fahrzeuge seien nützliche und preisgünstige Helfer im Alltag, mit denen das Arbeiten richtig Spass mache, so Waldvogel Agro-Tech.

mtg./sbw

*FPT = FIAT POWER TRAIN



BILD ZVG

Maschine des Jahres 2018: Der an der Agritechnica 2017 vorgestellte Traktor New Holland T6 Dynamic Command fährt in Stetten und Beringen.

DAS SCHWARZE BRETT

- «Schlemmerhüsli Heusi», Gächlingen
Sa., 4. Aug. 2018, ab 15 Uhr, So., 5. Aug. 2018, ab 11 Uhr.
Familie Heusi (079 226 52 33) verwöhnt mit gluschtigen Pouletprodukten, feinem Waldhorn-Wii und Süssem (heusi@mail.ch).
- Rebhüsli Münderet, Hallau
Schöner Rebbberg, herrliche Aussicht, feine Verpflegung und ein Glas Wein. Ort: ab P Bergkirche St. Moritz ca. 300 m Veloweg Nr. 50 Richtg. Oberhallau. Offen: jew. Sa. ab 13 Uhr, So. ab 11 Uhr.
4./5. 8.: A. Gloor & W. Geier
11./12.8. Fam. M. & A. Bersier,
18./19.8.: Fam. S. & M. Pfister
25./26.8. Fam. A. & W. Bringolf
8./9.9. L. Bringolf & M. Bersier
15./16.9. Fam. A. & A. Neukomm
- «Puuremärkt», im SHF:
im August Thema Naturabeef
am 4./5. und 18./19. Aug., 18 Uhr,
dann Wiederh. alle 2 Std.
- Flurbegehungen Chicorée / Bio-Chicorée, Stettfurt TG
> Flurbegehung Chicorée:
Di., 7. Aug., 19 Uhr, Besichtigung 2-3 Parzellen in versch. Wachstumsstadien, Besichtigung Herbizidversuche, Demo Hackgerät, Infos Anbau u. Kulturführung.
> Flurbegehung Bio-Chicorée:
Do., 9. Aug., 19 Uhr, Besichtigung 2-3 Parzellen in versch. Wachstumsstadien, Demo Hackgerät, Infos Anbau und Kulturführung.
Beide Flurbegehungen:
Treffpkt. Betriebsgelände Gamper & Co. Gemüseulturen, Hauptstr. 4, 9507 Stettfurt. Ohne Anmeldung, bei jeder Witterung, anschl.

- Ausklang mit Wurst vom Grill.
Auskunft/Org.: Gamper Chicorée AG/Gamper BioChicorée AG, 9507 Stettfurt. Tel. 052 376 12 57, E-Mail: info@gamperchicoree.ch / info@biochicoree.ch. BBZ Arenenberg, Fachstelle Gemüsebau, Michael Mannale, Tel.: 058 345 85 13, michael.mannale@tg.ch.
- Wettpflügen im Rafzerfeld
11./12. Aug., s. Vorschau r. oben.
- Bergwy-Fäscht, Wilchingerberg
Fam. Hallau lädt Sie herzlich ein:
Sa., 11. Aug., ab 12 Uhr,
So., 12. Aug., ab 11 Uhr,
Festwirtschaft, Weindegust., musikal. Unterhaltung, Pferdewagenfahrten (nur So.). Wilchingerberg 1, Wilchingen, www.bergwy.ch.
- New Holland- u. Quad-Fahrtage mit Waldvogel Agro-Tech
Fahr-Angebote s. Vorschau rechts.
Di., 14. Aug., 14 – 21 Uhr, Obere Wassergasse, Haafpünt, Stetten.
Ab 19 Uhr Demo Schälplflug, versch. Grubber, neue Maschinen von Kuhn in der Futterbergung. Bei entspr. Witterung im Einsatz.
Mi., 15. Aug., 14–21 Uhr, Bernhard Schlatter, Durlängi, Beringen. Ohne Demo. Auf Ihren Besuch freut sich das Team Waldvogel Agro-Tech, Lohn.
- Traktor Theoriekurs zur Prüfung Kat. G30 und M
für Jugendl., die bis zum 28. Febr. 2019 14 Jahre alt werden (Jg. 04).
Sa., 1. Sep. 2018, von 8–12 Uhr.
GVS Agrar AG, Majorenacker 11, SH. Anmeldung an die Geschäftsstelle VLT-SH: 079 656 74 58, sektion@vlt-sh.ch

HANDEL

Mehr US-Soja in EU importieren

Die USA wollen Sojaimporte in die EU ausweiten. Abnehmer müssten jedoch erst noch gefunden werden.

Die Ergebnisse des Treffens zwischen Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker und US-Präsident Donald Trump zeigten laut EU-Kommission ein «exzellentes Resultat», wie aiz.info berichtet. In der Union bestehe ein grosser Bedarf an Sojabohnen, wie der EU-Futtermittelverband Fefac erklärt. Die Vereinbarungen der USA würden daher der Agrarbranche zugutekommen. Wie die Sojaeinfuhren aus den USA gefördert werden, stehe derzeit noch offen. Die Sojaimporte sollten künftig wieder verstärkt werden, sagt Fefac-Präsident Nick Major. Allerdings warnt er vor neuen nicht tarifären Handelshemmnissen. Denn wenn die EU zu den neuen Züchtungstechnologien die Auflagen für moderne Verfahren erhöhe, dann seien neue Handelskonflikte abzusehen. Die EU werde sich wegen der geplanten Verhandlungen mit den USA mit weiteren Strafzöllen auf US-Erzeugnisse zurückhalten, heisst es weiter. Donald Trump habe sich zum ersten Mal positiv zu einer Reform der Welthandelsorganisation geäussert, und die Perspektive sei auf ein neues Abkommen gerichtet, schreibt aiz.info weiter. lid

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

(und auf www.schaffhauserbauer.ch)

Fachstelle Pflanzenbau:

- Rapsversuch/neue Rapsorten
- Gefährlicher Erreger an ausl. Sojavenir-Pflanzen (Feuerbakterium)

BLW

- BLW informiert: Neues zu PSM
 - Markt. Kartoffeln, 2. Quart. 2018
- Gamper Chicorée / Gamper Bio-Chicorée, BBZ Arenenberg
- Flurbegehungen Chicorée / Bio-Chicorée, Stettfurt, 7./9. Aug. sbw