

«MIINI MEINIG»

Hinschauen!

VON MARIANNE STAMM



Bei meinen Freunden in Kanada schaue ich auf einen gemähten Rasen in der Grösse eines Maisfeldes in der Schweiz. Hier haben sie Boden zum Verschwen-

den. Wenn es mal so weit kommt, dass wir die Weltbevölkerung nicht mehr ernähren können, sollen die Kanadier all ihre Rasen für die Nahrungsmittelproduktion umwandeln. Da könnte sicher eine Vielzahl an Menschen wieder essen! Überhaupt, die Dimensionen sind nicht zu vergleichen. Felder werden hier in 64 Hektaren-Stücken gezählt, dem Viertel einer Quadratmeile. Ein Rancher hat 200, 300 oder 1000 Mutterkühe.

Aber am Ende ist es das Gleiche. Es ist die Einkommensquelle der Familie. Ob hier, wo ich im Moment weile, oder in der Schweiz lieben die Bauer ihren Boden und ihr Vieh. Auch ein Grossfarmer bückt sich um Boden, hebt eine Handvoll Erde auf und riecht daran. Auch er hat seine Lieblingskühe.

Alle wollen gute, gesunde Lebensmittel produzieren. Klar gibt es überall solche, denen es hauptsächlich ums Geld geht. Aber seien wir ehrlich: Es geht uns allen ums Geld. Ohne dieses Geld können wir nicht leben. Wenn der Bauer nichts mehr verdient, muss er verkaufen, er produziert keine Nahrungsmittel mehr. So wird es bald einigen kanadischen Farmern und Ranchern ergehen.

Wenn eine Bauernfamilie aufgeben muss, hat sie nicht einfach den Job verloren. Es ist ihr Leben. Das wird vermehrt zu Depressionen führen. Kürzlich bekamen wir die Nachricht vom Freitod eines Farmerfreunds. Warum, fragen viele. Er hatte eine tolle grosse Familie. Noch vor einem Monat stellte er ein Foto mit seiner Schar Enkelkinder auf Facebook. Er hatte eine erfolgreiche Getreidefarm, die er den Söhnen übergab. Er war in vielen Gremien tätig und von allen geliebt. Jene, die ihn besser kannten, wussten, dass er schon lange unter Depressionen litt. Irgendwann konnte er einfach keinen Tag länger durchhalten. Er, welcher in der Öffentlichkeit immer ein Lächeln für alle hatte, fand nichts mehr zum Lachen.

In Kanada ist die Selbstmordrate in der Landwirtschaftsbevölkerung die höchste aller Berufsgruppen. Dasselbe gilt in der Schweiz. Zu den vielen Unsicherheiten, die auch andere KMU zu bewältigen haben, kommt bei den Bauern das Wetter dazu.

Das erlebten wir in der Schweiz in den letzten Monaten mit dem vielen Regen und den Unwettern. Hier in Kanada sind es Hitze, Dürre und Wildfeuer. Freunde erzählen uns, nach jahrelanger harter Arbeit ihre Farm oder Tierherde zu verlieren, werde manche Person in eine Depression führen.

Der Freitod unseres Freundes wird nicht der letzte sein. Wir können nicht alles verhindern. Aber wir können aufeinander schauen, einander ermutigen, über Schweres zu sprechen. Die Institutionen kennen, die für solche Situationen da sind. Alles, nur nicht wegschauen!

Hilfe in Not: z. B. Dargebotene Hand Tel. 143 (rund um die Uhr). Bäuerliches Sorgentelefon 041 820 02 15 (Mo 8.15-12, Di 13-17, Do 18-22 Uhr). Beratende mit landw. Kenntnissen: www.landfrauen.ch > Hilfe & Unterstützung.

Für einige das letzte Farmerjahr

Die leeren Getreidesilos sind stumm. Anders als hungrige und durstige Kühe und Kälber. Die extreme Hitzewelle, fast kein Niederschlag und die Wildfeuer in grossen Teilen von Kanada vernichten Getreide- und Heufelder und Futterwiesen der Farmer. Schwer betroffen sind die Rancher von Mutterkuh-Herden.

VON MARIANNE STAMM

Schon am 19. Juli 2021 kamen die Vertreter der kanadischen Rancher-Verbände zusammen. Arnold Balicki von Saskatchewan erzählte: «Der Stress, unter dem die Rancher stehen, ist fast unfassbar. Es ist das schwerste Desaster der Industrie in meinem Leben, und ich habe vieles erlebt.» Die Wiesen sind verdorrt, die Wasserquellen trocknen aus, und es sei kaum Futter da für den langen Winter. Vertreter von Ontario bis British Columbia zogen die gleiche traurige Bilanz. Klar war allen, viele Tiere würden verkauft werden müssen, hauptsächlich zum Schlachten. Um mindestens einen Teil ihrer Herde behalten zu können, brauche es finanzielle Unterstützung der Regierung.

Auf Ranchen wirds fürs Vieh knapp

Dave Harris von Montney, British Columbia, ist Präsident des lokalen Rancherverbands – Peace River Cattlemen's Association. «Die Situation ist schlimm für die Rancher, besonders weil es ein so grosses Gebiet erfasst», erzählt Harris. Er hat Glück. In seiner Region war es zwar auch heiss und trocken, aber zwei zeitlich gute Regenfälle haben bewirkt, dass er für seine Herde von 200 Mutterkühen sogar etwas mehr als genug Heu ernten konnte.

«Ein Rancher rief mich an, er brauche Heu. Frisches Heu werde ich für 70 Franken pro Tonne verkaufen.» Harris könnte auch das Doppelte verlangen. «Ich will in dieser Notlage aber keinen Rancher ausnützen», sagt er.



BILD MARIANNE STAMM

Weizen dreschen, wo es fast nichts zu dreschen gibt ...



BILD MARIANNE STAMM

Mit der Dürre versiegen viele Wasserquellen. Die Rancher haben ihre Mutterkuh-Herden über lange Jahre, oft über Generationen, aufgebaut. Die Tiere verkaufen zu müssen, ist für sie sehr bitter.

Da die Familie immer dafür sorgt, dass sie möglichst Heuvorräte für etwa zwei Jahre hat, verfügt sie noch über Futter vom letzten und vorletzten Jahr. Dieses wird schnell einen Markt finden.

Viele müssen verkaufen

Landwirtschaftsprodukte in Kanada sind kaum subventioniert. Während Futterpreise in die Höhe schnellen, fallen die Tierpreise in den Keller. Tausende Tiere sind schon auf dem Markt. Das ist nur der Anfang. Ein doppelt bitterer Tropfen für jene, welche ihre Herde verkaufen müssen. «Das Verkaufen der Herde ist ein schlimmer Prozess für den Rancher. Es ist nicht einfach Land, welches man einfach verlassen kann», sagt Harris. «Du hast diese Herde über viele Jahre aufgebaut und viele Emotionen reingesteckt. Du kannst die Tiere nicht einfach verkaufen und in einem Jahr wieder kaufen.» Die Herde ist oft das Re-

sultat von Generationen von Ranchern und die Zukunft der nächsten Generation.

Die harten Verhandlungen der Rancher mit den Regierungsorganisationen haben gewirkt. Am 15. August erklärte die kanadische Regierung, sie habe für betroffene Rancher und Farmer 500 Millionen Dollar freigegeben. Ein Teil davon wird teure Futter- und Wasserzukaufe subventionieren oder jenen Steuerbegünstigungen ermöglichen, die ihre Tiere verkaufen müssen.

Farmerin Shari hat kaum Ernte

Shari Brochu Raaen von Rolla, British Columbia, drischt schon seit 9.30 Uhr morgens mit einem 12-Meter-Balken den Weizen. Es ist 11 Uhr und sie hat noch nicht abtanken müssen. Der Monitor am Mähdrescher zeigt einen Durchschnitt von 0,6 Tonnen pro Hektare. «Es würde das Herz meines Grossvaters brechen, sähe er das», sagt

die junge Frau. Der Minderertrag durch Dürre und Hitze wäre durch die überhöhen Weizenpreise wettgemacht worden. Dann kam der Hagelsturm. Nicht nur hat die Familie fast keinen Ertrag, sie müssen noch Preisverträge auszahlen. Getreidefarmer verkaufen oft einen Teil ihrer Ernte im Voraus, wenn sie einen guten Preis sichern können. Meistens geht das gut. Können sie den Vertrag nicht erfüllen und ist der Vertragspreis tiefer als bei der Ablieferung, müssen sie die Differenz auszahlen. Die Raasens schliessen immer eine Getreideversicherung ab, welches eine schlechte Ernte einigermaßen abdeckt. Dieses Jahr werden sie die Deckung durch die Versicherung brauchen, um die Preisdifferenz der Verträge auszuzahlen.

Viele Farmer werden das Jahr 2021 nie vergessen. Es wird Jahre dauern bis sie sich erholen. Für einige wird es das letzte Farmerjahr sein.



BILD MARIANNE STAMM

... für die junge Farmerin Shari Brochu ein düsterer Tag.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **OLMA 2021: Milchkühe/Kälber**
Anmeldung mögliche Milchkühe für die Ausstellung sowie Anm. für den Kälberwettbewerb neu bis 23. August an Manuel Gisler; Whatsapp/SMS: 079 586 55 12, Mail: manuel.gisler@strickhof.ch

■ **Wein & Wild Fondue Vigneronne**
Sa., 21. August 2021, ab 18.00 Uhr Hirschbeiz, Bahnhofstr. 37, Hallau. **Reservation erforderlich:** info@weinundwild.ch, 079 405 62 88

■ **Offenes Räbhüüsl Hallau**
ACHTUNG neuer Standort!
Rebgebiet Oberwise oberh. Weinstr. 100 m ab P Bergkirche St. Moritz. Schöne Aussicht, Verpflegung, feiner Wein. **Öffnungszeiten:** Sa. ab 12.00 Uhr, So, ab 11.00 Uhr **Daten:** 21./22. Aug. L., A., W. Bringolf, 28./29. Aug. Dominik Gasser & Bianca Wiesmann, 4./5. Sept. Sandra & Michi Pfister > **Weitere Termine, Infos:** www.raebhuusli-hallau.ch.

■ **Mehltau 21 Stähler Rebbau**
Versuchsbesichtigung
Mo., 30. Aug., 19 Uhr, auf der Versuchspartelle Wunderklingerstr., Hallau, **Parkieren:** oberhalb Ortstafel Hallau, rechte Str.seite. Leitung: Th. Steiner, H.U. Graf. **Schwerpunkt:** Falscher Mehltau mit Bonitierung der Verfahren. Einschätzung u. Gewichtung Erfolgs-/Misserfolgs-faktoren. Ökol. Pflanzenschutz, IP-Suisse, «grüner Rebbau», bio-gelistete

Wirkstoffe, Absenckpfad. Anschl. Austausch Erfahrungen 2021: Betrieb Hansueli Graf, Wiesengrundstr. 2, Oberhallau.

■ **VLT-SH Sommerhöck**
2. Sept., 19.30 Uhr, bei Cyril Tappolet, Gennersbrunn (SH). **Thema:** Traktor mit GPS-System nachrüsten. Bitte **Anmeldung** an Adrian Hug: sektion@vlt-sh.ch oder Tel./Whatsapp: 079 395 41 17

LANDFRAUEN KÜCHE

Köstliche Auberginen-Zeit

Die Aubergine zählt zu den Fruchtmüsen sowie Nachtschattengewächsen und fällt durch ihr Äusseres sofort auf. Sie hat einen niedrigen Eigengeschmack und lässt sich so in viele Speisen integrieren.



Am bekanntesten ist die dunkellila-farbene Aubergine, hierzu-lande ist sie auch am verbreitetsten. In Asien aber gibt es zudem viele andere Farben wie Gelb, Rosa, Grün, Weiss sowie weiss-lila marmoriert. Aufgrund ihres hohen Wassergehalts sind in der Aubergine nur wenige Kalorien enthalten, nur gerade 25 Kalorien bei 100 g. Sie enthält dafür viel Vitamin B1 und B2, Folsäure und Ballaststoffe. Die Nährstoffe befinden sich vor allem in der Schale, die man also unbedingt mitessen sollte.

Das ist die perfekte Aubergine

Auberginen sind das ganze Jahr über erhältlich, die eigentliche Saison ist aber von August bis Oktober. In diesen drei Monaten ist die Chance am grössten, die perfekte Frucht in die Finger zu bekommen. Eine gute Aubergine sollte möglichst schwer und prall sein – das spricht für ihre Frische und eine angenehme Konsistenz. Ihre Schale sollte glänzen und keine Risse und Kratzer aufweisen. Gibt das Gemüse auf sanften Druck nicht nach, lässt man es besser liegen. Harte Früchte sind noch unreif und bitter.

Auberginen sollten getrennt von anderen Obst- und Gemüsearten kühl im Keller oder in der Speisekammer gelagert werden. Die Haltbarkeit liegt bei ungefähr 4 bis 5 Tagen.

Niemals roh essen

Die Aubergine sollte man auf keinen Fall roh verzehren. Im ungegarten Zustand enthält sie nämlich zu viel Solanin, das Gift der Nachtschattengewächse, es verursacht Übelkeit und Magenbeschwerden.

Kochen, Dämpfen, Grillieren, Braten oder Frittieren bekommen jedoch der Aubergine vortrefflich. Mit Käse überbacken, als paniertes Vegi-Plätzli oder mit Tomatensauce beträufelt im Ofen gebacken ist sie wahrlich ein kalorienarmer Leckerbissen. Und natürlich gilt: kein Ratatouille ohne Aubergine!

So werden Bitterstoffe eliminiert

Der Eigengeschmack der Aubergine ist leicht bitter, die Bitterstoffe las-

sen sich aber gut entfernen. Dazu die Aubergine am besten in Scheiben oder Streifen schneiden, salzen und eine halbe Stunde lang ruhen lassen. Dem Gemüse werden dadurch die Bitterstoffe und auch Wasser entzogen. Das Salz mit einem Pinsel entfernen. Nun nimmt die Aubergine sehr gut den Geschmack von Gewürzen und Saucen an.

Gebackene Aubergine

Zutaten: 1 Aubergine, 2 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, gehacktes Basilikum, Worcestersauce, 4 Scheiben Käse fettreduziert, oder wer lieber mag, geriebener Käse, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Aubergine in 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen, den fein gehackten Knoblauch gleichmässig darauf verteilen, alles kräftig pfeffern und ein wenig salzen. Wer möchte, kann auch ein wenig Worcestersauce darüber träufeln. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf die Auberginen legen. Darauf noch das Basilikum streuen und alles mit den Käsescheiben bzw. geriebenem Käse bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten backen. Dazu passen Baguette und frischer Salat.

Auberginen-Mozzarella-Fusilli

Zutaten für 4 Pers.: 500 g Fusilli (Spiralnudeln), 2 kleine Auberginen, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 6 Strauchtomaten, gewürfelt, 120 ml Olivenöl, 160 ml Vollrahm oder Cremefine, 1 Tube Tomatenmark, 2 EL italienische Kräuter, 2 TL Zucker, 300 g Mozzarella, 2 Zweige Basilikum, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten braten, herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtupfen und in feine Streifen schneiden. Die Fusilli bissfest kochen.

Olivöl in die Pfanne geben und Knoblauch und Tomaten darin kurz bei niedriger Wärmezufuhr anschwitzen. Mit Rahm oder Cremefine ablöschen, das Tomatenmark zufügen und gut verrühren. Kräuter, Zucker und Gewürze zufügen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Den Mozzarella in Würfel schneiden, das Basilikum klein zupfen. Fusilli, Auberginen, Mozzarella und Basilikum zur Tomaten-Rahm-Sauce geben und alles gut miteinander mischen. Sofort servieren, am besten in tiefen Suppentellern.

En Guete! *Claudia Gysel*



BILD STEFANIE SCHAZ

Wie wirds in Benken gemacht? Simon Räss' Ausführungen zum Anbau von Bio-Beeren interessierte seine Berufskollegen und -kolleginnen sehr.

Bio-Beerenflugang in Benken

Am 3. Bio-Beerenflugang Anfang August öffnete die Familie Räss in Benken (ZH) ihre Hoftüren. Der junge Betriebsleiter Simon Räss führte die Gruppe aus 35 Produzenten/-innen und weitere Interessierte durch die Kulturen.

Auf dem Betrieb Wildbeeren Räss werden auf 30 Hektaren Bio-Beeren produziert. Davon sind 15 Hektaren Verarbeitungsbeeren, zum grössten Teil Aronia und Cassis. Auf den restlichen 15 ha werden Beeren für die Vermarktung als Tafelware angebaut.

Die Nachfrage bestimmt mit

Vom ursprünglichen Plan, ausschliesslich Beeren für die Verarbeitung und den Medizinalbereich zu produzieren, musste der Betrieb sich mittlerweile verabschieden. Er ist auf herkömmliche Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren, Heidel- und Brombeeren sowie Johannis- und Stachelbeeren als Tafelware umgestiegen. Eine Nachfrage nach besonders gesunden Beerenarten im Medizinalbereich besteht zwar, sie ist aber sehr klein. Derart gestaltet es sich auch mit einigen Nischenbeeren (Goji, Maibeere), die auf dem Betrieb weiterhin angebaut werden. Der Markt für frische Maibeeren etwa ist sehr beschränkt, und gleichzeitig ist die Pflückleistung im Vergleich zu anderen Beerenarten enorm tief. Dies führt zu einem Ungleichgewicht von Aufwand und Ertrag.

Brombeermilbe unter Kontrolle

Auf rund 1 Hektare werden frühe Erdbeeren unter Tunnel und mit Vlies angebaut. Der sandige Boden sowie

die Wasserverfügbarkeit durch den nahe gelegenen Rhein sind von Vorteil für den Anbau. Herbsthimbeeren, Brombeeren und Johannisbeer-artige funktionieren gut, sind aber auch im biologischen Anbau intensiv in der Bewirtschaftung. Bei Brombeeren sind vor allem die Brombeermilbe und der falsche Mehltau eine grosse Herausforderung. Die Brombeermilbe konnte heuer mit Schwefel unter Kontrolle gebracht werden.

Manche Beeren fordern heraus

Eine grosse Herausforderung auf dem Betrieb Räss ist der biologische Anbau von Heidelbeeren und Sommerhimbeeren. Herausfordernd bei diesen Kulturen ist vor allem die Verfügbarkeit von Nährstoffen zum richtigen Zeitpunkt. Durch die alljährliche Zuführung von Holzhäckseln in den Heidelbeeren ist immer ein Teil Stickstoffentzug durch den Abbau der Holzhäcksel einzuberechnen.

Konkrete Informationen zum Abbau dieser Holzhäcksel fehlen, und so ist es im Moment noch ein Ausprobieren mit der Zugabe von Dünger und Regulierung des pH-Wertes im Damm. Von Vorteil ist sicherlich, wenn die Holzhäcksel vor dem Ausbringen auf die Kultur gelagert wurden und so ein Stück weit bereits verwittert sind.

Auch bei Sommerhimbeeren gestaltet sich der biologische Anbau schwierig. Simon Räss vermutet, dass den heutigen Sommerhimbeersorten tiefe und robuste Wurzeln fehlen. Die Zucht und die Vermehrung erfolgen primär in leichten Substraten. Sehr wahrscheinlich resultieren daraus auch Sorten, die eben besonders auf

Substrat gut gedeihen und mit unseren eher schweren Böden Mühe haben.

Daueraufgabe Unkrautmanagement

Unkrautmanagement und Mäusebekämpfung sind wie auf vielen Betrieben eine Daueraufgabe. Gegen Unkraut wird auf dem Betrieb Räss mit verschiedenen Hackgeräten vorgegangen. Dass Simons Bruder Christoph Räss Landmaschinenmechaniker gelernt hat und Maschinenbau studierte, entpuppt sich heute als grosser Vorteil. Die Geräte können direkt vor Ort repariert und auf die verschiedenen Kulturen eingestellt werden.

Versuch Bee Vectoring Technology

Im Anschluss an den Betriebsrundgang präsentierte Christoph Lehnen von der Firma BVT das System Bee Vectoring Technology. Die Bienen oder Hummeln werden in einer herkömmlichen Hummelkiste geliefert. Bevor sie die Kiste verlassen, wandern sie allerdings durch ein Pulver mit Sporen eines antagonistischen Pilzes. Dieser Pilz der Gattung *Clonostachys* verdrängt den Graufäulepilz, wenn er auf die Blüte ausgebracht wird.

Die Ausbringung durch Bienen und Hummeln ist gegenüber der Ausbringung eines Pflanzenschutzmittels zeitsparender. Bodendruck durch Maschinendurchfahrten werden reduziert.

Die Methode wird auf dem Betrieb Räss getestet. Dafür ist eine Versuchsbewilligung notwendig, da das System noch keine Zulassung erhalten hat. Die ersten Versuche im geschützten Anbau zeigen gute Ergebnisse, dass die Methode wirkt. *Carol Werdenberger Beraterin Beeren BBZ Arenenberg*



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Auberginen gibts mittlerweile auch in der Schweiz in verschiedenen Farben. Für alle gilt: Unbedingt kochen, die «Eierfrucht» enthält roh Giftstoffe.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen, erscheint jeden Do.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw), Schaffhauser Bauer
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
E-mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
www.shn.ch

Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Di., 9.00 Uhr

VERBANDSNEWS

Neue Leitung für Svial

Marcel Anderegg übernimmt per 1. September die Leitung des Schweizerischen Verbands der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittel-Ingenieure (Svial). Die Geschäftsführung ist Andreas Hügli übertragen worden.

Marcel Anderegg wird neuer Leiter des Svial, des Berufsverbandes der Hochschulabsolventinnen und -absolventen im Agro-Food-Bereich, wie der Verband mitteilt.

Der 35-jährige Zürcher verfügte über einen Masterabschluss in Agrarwissenschaften der ETH Zürich und habe mehrjährige Projektmanagement-erfahrung, was er in der Leitung, Gestaltung und Umsetzung verschiedener Projekte als Mitarbeiter der Stiftung Biovision und Fastenopfer unter Beweis gestellt habe. Er werde gemeinsam mit Geschäftsführer Andreas Hügli und dem Geschäftsstellen-team ein attraktives Veranstaltungsprogramm gestalten, so die Svial. lid

ANZEIGE

Flurbegehung Chicorée

Dienstag, 31. August 2021, 14:00 Uhr

Treffpunkt: Urban Dörig, St. Katharinental, 8253 Diessenhofen

Die Gamper Chicorée AG lädt alle **Chicorée-Produzenten und Interessenten für die Chicorée-Produktion** ganz herzlich zu einer Flurbegehung ein.

Programm

- Besichtigung verschiedener Chicorée-Parzellen in der Region Diessenhofen
- Infos zum Anbau und zur Kulturführung
- Infos Arenenberg/ PSM Berater
- Infos Treiberei

Wir freuen uns auf viele Teilnehmende und interessante Diskussionen. Im Anschluss werden Getränke und Würste offeriert.

Der Anlass findet bei jeder Witterung statt. Eine Anmeldung ist nicht nötig.

Gesucht: Neue Produzenten für Saison 2022/2023

Für weitere Auskünfte oder Fragen:

Gamper Chicorée AG, Hauptstrasse 4, 9507 Stettfurt
Tel.: 052 376 12 57, Email: info@gamperchicoree.ch

Gamper
Chicorée

arenenberg