

«MIINI MEINIG»

Hausfriedensbruch

VON VIRGINIA STOLL



Glauben Sie mir, heute ist es mir nicht leicht gefallen, die passenden Worte zu finden, um nicht vom Weg des Anstands abzukommen, denn letzten Samstag

passierte etwas, das nichts mit Anstand zu tun hat.

65 Tierschutzaktivisten aus 7 Ländern versammelten sich zur 1. Stallbesetzung der Schweiz bei einem Schweinebetrieb in Chläggi. Sie montierten Banner an die Silos, banden sich an die Aussengehege an und besetzten das Büro im Inneren des Stalls. Im Weiteren forderten sie das Gespräch mit dem Bauern, die Herausgabe von zwei Tieren, und sie blockierten das ganze Grundstück während 5 Stunden. Die Aktion konnte man in einem zweistündigen Livestream mitverfolgen.

Es war einerseits eine unbewilligte Demo, bei welcher die Coronaregeln (Maskenpflicht) nicht vollumfänglich eingehalten wurden, und andererseits handelt es sich um Hausfriedensbruch und Verletzung des Geheim- und Privatbereichs. Die Aktivisten waren nämlich im Vorfeld in den Stall eingedrungen, um Filmaufnahmen zu machen.

Vielleicht haben Sie, liebe Leser/-innen, auch schon von der hochansteckenden Afrikanischen Schweinepest gehört, die an der deutsch-polnischen Grenze und in Ungarn immer noch steigende Zahlen aufweist und bei Einschleppung in den Hauschweinebestand das Todesurteil für alle Tiere ist. Unser Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV stuft das Risiko einer Einschleppung immer noch als hoch ein, und von uns Bauern wird eine penible Biosicherheit auf den Betrieben gefordert, denn der Eintrag in die Hauschweinebestände geht generell nicht ohne Menschen vorstatten (Schuhsohlen, Autopneus usw.). Es sei deshalb darauf zu achten, dass sich keine Betriebsfremden vor Ort aufhalten.

Ja, da frage ich mich: Wo und in welchen Tierställen haben die internationalen Aktivisten, das gleiche Schuhwerk tragend, vorher Hausfriedensbruch begangen?

Mein Fazit, nett verfasst: Es stimmt mich wirklich sehr traurig, wenn solche 5-Stunden-Aktionen von der Justiz einfach geduldet werden. Für was alles müssen wir Bauern noch Prügelknabe sein?

Gut, gibt's die Schaffhauser Bauernfamilien!

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
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

Ein Märkt mit vielen Gesichtern

Er war schon totgesagt. Doch der Neuhauser Wochenmarkt lebt. Nach einem schwierigen Start im Frühling wegen der Corona-Krise hat er nun Fahrt aufgenommen. Der Schaffhauser Bauer hat sich letzten Freitag fotografisch umgesehen und sich mit Marktbetreibenden unterhalten

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Letztes Jahr sah es düster aus für den Neuhauser Wochenmarkt. Der damalige Organisator, das Ortsmarketing Neuhausen, stellte ihn per Ende 2019 ein, dies aufgrund rückläufiger Zahlen bei Besuchern und Standbetreibern. «Doch wir waren nicht einverstanden damit», konstatiert Mäx Weber, der den Neuhauser Verein «Fäscht für alli» präsidiert. «Wir», das waren neben Mäx Weber und bisherigen Markthelfern auch der Verein Neuhauser Friends, Marktfahrende sowie Kunden. So setzten sich Vereinsvertreter, Markthelfer und Standbetreiber erfolgreich für einen Neuanfang zusammen. «Wir von der Marktgruppe stellen nun die Infrastruktur wie etwa Stände, Bänke und Tische. Wir helfen den Anbietern beim Auf- und Abbau und schenken etwas zu trinken aus. Der Siblingler Hans Schelling bietet Grilladen an. Zudem werden wir in kleinerem Rahmen hie und da etwas Spezielles organisieren und auch mal ein Insekt schalten», zeigt Mäx Weber die Unterstützung durch marktbegeisterte Ortsansässige auf.

Viel Freiheit und kleine Standgebühr

Auf der Seite der Marktfahrenden ist Katharina Fürst schon lange mit Gemüse, Früchten, Beeren und Blumen präsent. «Das hat Familientradition auf unserem Betrieb», erzählt die Dachsemerin. Für sie stimmt der Auftritt, auch wenn der Markt klein ist:



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Gemüse, Früchte, Beeren und Blumen gibt's bei Katharina Fürst.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Backwaren, Pasta und Eingemachtes bringt Barbara Giger mit.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der Neuhauser Märkt steht für feine regionale Spezialitäten, gute Laune und gemütliches Beisammensein (l. Mäx Weber, r. Vrony de Quervain).

«Die Leute kennen mich, ich kenne sie. Das macht den Neuhauser Märkt familiär.» Katharina Fürst ist zudem Ansprechperson für die aktuellen und künftigen Marktfahrer. «Wir sind ziemlich offen, was die Teilnahme angeht», sagt sie. «Ein Kriterium ist, dass die Anbieter aus der näheren Umgebung kommen. Man kann auch mal schnuppern oder nur alle zwei Wochen oder einmal im Monat mitmachen. Die Standgebühr pro Mal beträgt lediglich 15 Franken.»

«Döt wome sich trifft»

Dass man nicht jedes Mal vor Ort sein muss, wird von verschiedenen Anbietern genutzt. So wechseln sich Martin Hallauer vom Wilchinger Bergweg und Johanna Jauch vom Nägeliseehof, Hallau, wöchentlich mit ihren Weinspezialitäten und Edelbränden ab.

Auch Susanne Hedinger vom Wilchinger Öpfelparadies ist dann anwesend, wenn sie Äpfel, Birnen und Zwetschgen ab Hof anzubieten hat: «Mein Mann Andreas und ich schätzen es, dass wir im Sommer Pause machen können», sagt sie. Dass sich die Leute am Markt treffen und etwas «höckled», gefällt ihr. Nicht umsonst heisst das Motto des Neuhauser Märkts: «Döt wome sich trifft». «Wir kommen so mit vielen Leuten ins Gespräch und können ihnen unsere besonderen Obstsorten vorstellen», meint sie, «das ist unser wichtigstes Ziel.» Zudem hat die Bäuerin angefangen, den Weg zum Markt als Liefertour für Bestellungen zu nutzen. «Man muss Ideen haben», schmunzelt sie. Allerdings würde sie es, wie andere Marktfahrende auch, begrüssen, wenn noch einige weitere Standbetreiber dazustossen würden.

Doch schon jetzt ist die Vielfalt gross. Neben den erwähnten Produkten verführt der Stand von Gerda und



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Sie setzen sich gemeinsam mit anderen Engagierten für den Neuhauser Märkt ein (v. l.): Noldi Hurschler, Mäx Weber, Benj Gruber (Präs. Neuhauser Friends).

NEUHAUSER MÄRKT

Regional, saisonal und immer frisch

Marktbetrieb: jeweils am Freitag 15.00 bis 18.30 Uhr, Platz für Alli, Neuhausen.

Infos: www.neuhausermarkt.ch

Kerngruppe IG Neuhauser Märkt:

- ▶ Katharina Fürst (Marktfahrer)
- ▶ Franziska Mathys (Infrastruktur)
- ▶ Max Weber, Benj und Nicole Gruber (Events, Bistro, Vereine)
- ▶ Noldi Hurschler (Finanzen)
- ▶ Susanne und Andreas Hedinger
- ▶ Johanna Jauch
- ▶ Martin Hallauer

Roland Merkt mit seiner reichen Vielfalt an Käsespezialitäten.

Man muss einander kennenlernen

Und aus Ramsen bringt Barbara Giger vom Hofladen «Dihom - dehei» feine Zöpfe, Brote, Kuchen, Pasta und Eingemachtes mit.

Sie ist im März frisch zum Markt gestossen und erlebte wegen COVID-19 einen harzigen Start. Doch sie hat sich ein Jahr Zeit gegeben, um Bilanz zu ziehen. Die Marktbesucher und sie müssen sich schliesslich erst kennenlernen.

So hat Barbara Giger schnell festgestellt, dass die Neuhauser im Gegensatz zu den Leuten in Ramsen kleine statt grosse Kuchen schätzen. Entsprechend hat sie ihr Angebot angepasst. Und das wird honoriert.

Gute Möglichkeit der Präsentation

Seit dem Neustart im Frühjahr dabei ist auch Vrony de Quervain aus Neunkirch. Ihr Sohn Marc, genannt «Döggi», produziert als gelernter Metzger eine breite Palette an feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Ziegenfleisch.

«Uns geht es vor allem darum, unser Angebot zu präsentieren und zu zeigen, dass es uns mit unseren Ziegenprodukten gibt», schildert Vrony de Quervain. «Mit «Probiereri» versuche ich den Leuten auch die Vorurteile gegenüber Ziegenfleisch zu nehmen. Heute wird in der Produktion ganz anders gearbeitet als früher.»

Die Neunkircherin schätzt die Unterstützung durch die Marktgruppe und dass alle einander helfen. So kann sie den Marktauftritt allein bewältigen. «Für uns mit unseren Ziegenprodukten stimmt die Lage zurzeit», hält sie fest. «Gern würden wir mit der Zeit noch mehr verkaufen. Aber wenn man frisch mitmacht, kann man nicht sofort

viel erwarten. Die Leute müssen erst merken, was wir machen und was wir anbieten. Die ersten Stammkunden haben wir aber schon.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Käsesorten für jeden Gluscht führt Gerda Merkt.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Obstspezialitäten und Honig bietet Susanne Hedinger an.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Weine & mehr verkaufen alternierend Martin Hallauer und Johanna Jauch.

LANDFRAUEN KÜCHE

Mais – vielfältig und fein

Damit wir uns richtig verstehen:
Mais ist nicht gleich Mais.



Neben Ärgernis (also Mais), gibt es Mais vor allem als Futtermais und Gemüsemais. Nicht zu vergessen der Puffmais. Dieser ist eine spezielle Maissorte mit dünner, aber sehr harter und glasiger Schale. Deshalb ist Puffmais ideal zur Herstellung von Popcorn. Und wozu ist der ganze Mais gedacht?

Zucker- und Körnermais

Mais stammt ursprünglich aus den tropischen Regenwäldern Mexikos und wurde von Christoph Kolumbus aus der Karibik nach Europa gebracht. Die im Handel erhältlichen und für den Verzehr geeigneten Maissorten zählen alle zum Zuckermais, auch Speise- oder Gemüsemais genannt. Sie zeichnen sich durch einen süsslichen Geschmack aus, der darauf zurückzuführen ist, dass die Umwandlung von Stärke zu Zucker recht langsam vor sich geht. Die Kolben werden nicht ganz reif, sondern im Stadium der Milchreife geerntet. Die Körner sind dann rund und glatt und auf leichten Druck entweicht eine milchige Flüssigkeit. Zuckermais gibt es in verschiedenen Grössen, Formen und Farben, auch extrasüsse Züchtungen werden angeboten.

Körnermais hat im Gegensatz zum Zuckermais grössere Kolben. Er wird als Futtermittel genutzt oder in Form von Getreide gemahlen und für Teige sowie Brote verwendet.

Und last but not least gibt es noch den Babymais. Bei diesem besonders kleinen Mais handelt es sich nicht um eine eigene Sorte, sondern so werden die etwa 10 cm langen, unreif geernteten Kolben von Zuckermais genannt. Sie gelten als besonders zart und können im Ganzen verzehrt werden. Wir kennen den Babymais vor allem eingelegt als Pickles im Glas.

Und hier noch zwei ausländische Rezepte, eines von meiner deutschen Freundin, mit der ich fast nie Mais habe... und jetzt wissen wir endlich, was Schmand eigentlich ist!

Mais-Brot-Salat

Zutaten für 2 Personen: 1 Tiefkühl-Knoblauchbutter-Baguette (175 g), 1 Dose Mais (ca. 200 g Abtropfgewicht), 1 rote Zwiebel, 1/2 Bund Koriandergrün, 3 EL Öl, 4 EL Obstessig, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Baguette nach Packungsanweisung aufbacken, Mais gut

abtropfen lassen. Zwiebel längs halbieren und in Streifen schneiden. Korianderblättchen abzupfen und grob hacken. Mais, Zwiebeln und Koriander mischen. Baguette etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze hellbraun braten, herausnehmen und abkühlen lassen. Essig, 3 bis 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl verrühren. Mit der Maismischung vermengen, dann die Brotwürfel unterheben. 15 Min. durchziehen lassen.

Maisküchlein (schnell und einfach)

Zutaten für 2 Personen: 500 g mehligkochende Kartoffeln, Salz, 1 Glase Gemüsemais (ca. 200 g Abtropfgewicht), 1/2 TL getrocknete Kräuter der Provence, 1 Ei, 2 EL Mehl, weisser Pfeffer, frisch gemahlen, 1 Pr Cayennepfeffer, 1 kleiner Bund Peterli, 1 EL Bratbutter, 2 EL Schmand. Zubereitung: Mais gründlich abtropfen, dann die Körner in einer Schüssel mit den Kräutern, dem Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren. Petersilie waschen, fein hacken und beisteilen.

Zubereitung: Bratbutter in der Pfanne zerlassen. Mit einem Esslöffel etwas sechs kleine Küchlein von der Maismischung in die Pfanne setzen und bei mittlerer Hitze pro Seite 2 bis 3 Minuten braten. Erst, wenn die untere Seite etwas gebräunt ist, wenden. Dazu schmecken Salzkartoffeln, die man mit Peterli und Schmand vermischt.

Das ist Schmand

Schmand wird von einer osteuropäischen Bezeichnung für Rahm (smetana) abgeleitet und ist eine Art Sauerrahm, der in Deutschland und Österreich sehr beliebt ist. Er ist in der Schweiz in der Regel nicht erhältlich. Als Ersatz mischt man Crème fraîche mit saurem Halbrahm im Verhältnis 1:1. So erreicht man in etwa den Geschmack und den Fettgehalt von Schmand.

Mais auf dem Grill

Natürlich schmeckt auch ein ganzer Maiskolben vom Grill sehr fein. Alufolie mit Knoblauch- oder Kräuterbutter einreiben, Kolben salzen und einwickeln. 25 bis 30 Minuten auf den Grill. Nach dem Auspacken nochmals mit Knoblauchsatz und -pfeffer würzen und geniessen. Ein ca. 20 Minuten vorgekochter Maiskolben mit 2 EL Zucker – kein Salz – benötigt dann anschliessend auf dem Grill nur noch ca. 10 bis 15 Minuten. En Guete!

Claudia Gysel

ÖLSAATEN

Alternative Kultur mit Potenzial

Färberdistel, Öldistel, Färbersaflor, Falscher Safran oder Saflor. Die Namensvielfalt dieser alten Kulturpflanze lässt auf eine vielfältige Nutzung schliessen.

Für die gelblich-rote Farbe der Carthamus tinctorius ist der Farbstoff Carthamin verantwortlich. Vermutlich stammt die Pflanze ursprünglich aus Kleinasien, wo die abgerupften Kronblätter dem Färben von Kleidung dienten. So soll im alten Ägypten das Leinewebe für Mumien damit gefärbt worden sein. Auch in Salben und Öllampen vermutet man die Verwendung der Färberdistel.

Als das Öl knapp war

Während der Weltkriege stieg das Interesse für die Ölgewinnung mit dieser Pflanze. Sie erwies sich als sehr lagerfest und zeigte günstige Wachstumsverläufe. Doch gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Kultur von anderen, ergiebigeren Ölpflanzen wie Winterraps verdrängt.

Heute wird Saflor weltweit angebaut. Indien ist mit einer Anbaufläche von ca. 500 000 Hektaren die grösste Produktionsstätte, gefolgt von Mexiko mit ca. 90 000 Hektaren und den USA mit ca. 80 000 Hektaren.*

Nischenprodukt in der Schweiz

In der Schweiz wurde diese Kultur noch nicht grossflächig angebaut; obwohl die klimatischen Bedingungen nicht schlecht wären. Die Erträge sind jedoch verglichen mit den gängigen Ölsaaten der Schweiz eher klein.

Der Ölgehalt liegt bei 20 bis 25 Prozent. Bei Sonnenblumen liegt der Wert bei 45 bis 55 Prozent, bei Raps etwa bei 40 Prozent. Raps, Sonnenblumen und Soja sind die Hauptkulturen für die Speiseöl-Gewinnung in der Schweiz (siehe auch Infografik rechts).

Anspruchslos und kein Trockenstress

Die Forschungsanstalt Agroscope hat in einem dreijährigen Projekt die Anbauwürdigkeit verschiedener Sorten getestet. Dabei kam das Forschungsteam zum Schluss, dass Saflor eine relativ anspruchslose Pflanze ist, die Trockenheit gut verträgt.

Optisch haben sich die fünf getesteten Sorten gut entwickelt, doch nur eine Sorte, die Sabina, war nicht krankheitsanfällig. Vor allem im Hitzejahr 2003 zeigte der Versuch schöne Ergebnisse: Die Pflanzen schienen trotz Regenmangels keine Anzeichen von Trockenstress zu haben, und der



BILD AGROSCOPE

Altes «Kulturgut»: Die Färber- oder Öldistel fristet in der Schweiz ein Dasein als Mauerblümchen – noch? Denn ihr Öl ist gesund und sie ist trockenheitsresistent.

Ertrag lag bei 30 Dezitonnen pro Hektar.

Chancen für Direktvermarktung

Die Blüten werden ab August bis September mit dem Mährescher geerntet. Gerade für die Direktvermarktung ab Hof bergen solche Nischenprodukte als interessante Ergänzung zu Hauptkulturen viel Potenzial. Für den Anbau von Saflor ist ein Einzelkulturbeitrag pro Hektar und Jahr von 700 Franken vorgesehen. lid

* Quelle: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations / Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

INFO

Gesundes Öl

Das Öl der Färberdistel ist ein hochwertiges Speiseöl, da der Anteil an gesättigten Fettsäuren vergleichsweise klein ist. Mit bis zu 80 Prozent Linolsäure-Gehalt gilt dieses kalt gepresste Öl als besonders gesund. Distelöl ist also ein gesundes Nischenprodukt, das sowohl bei grossen Schweizer Detailhändlern, als auch in ausgewählten Reformhäusern zu finden ist. lid



GRAFIK LID

Schweizer Ölsaaten im Aufwind: Produktionsentwicklung von Ölsaaten zur Speiseölgewinnung 2010 bis 2019.

DAS SCHWARZE BRETT

Newsletter SHBV

u.a. Lwa SH: 2. Ostschweizer Direktvermarkterstamm am 17. Sept., SGPV: Ausschr. Deklassierung Brotgetreide, BLW: Corona-Pandemie, div. Marktzahlen.

Podiumsdiskussion: «Bricht uns die verfehlte Agrarpolitik das Genick?»

21. August, 20 Uhr, Landgasthof Sonne, Haus der Freiheit, Wintersberg, 9642 Ebnat-Kappel. Begrüssung: Toni Brunner. Es diskutieren über die Massentierhaltungs-Initiative, Gegenvorschlag und AP22+: Mike Egger, SVP, Esther Friedli, SVP, Martina Munz, SP, Ruedi Noser, FDP, Markus Ritter, CVP, Meret Schneider, Grüne. Wir freuen uns auf Euer Kommen! IG Anbindestall Ostschweiz. Info: Patrick Monhart, 076/520 70 92

Räbhüslifäscht Gächlingen, Familie Rüedi

Sa., 22. August, ab 14 Uhr
So., 23. August, ab 11 Uhr.
So. ab 16.15 Uhr: Musikalischer Besuch von einer Alphorngruppe.

Degustieren Sie Weine aus der Region und stärken Sie sich mit einer Kleinigkeit. Besuchen Sie uns in den Reben, wir freuen uns. Räbhüsl am Schlemmwäg, 8214 Gächlingen (ausgeschindert).

Räbhüsl Münderet 2020

Feine Weine, kleine Zwischenverpflegung, herrliche Aussicht: an der Bikeroute Nr. 50. Ab P Bergkirche St. Moritz, Hallau, ca. 300 m Richtung Oberhallau. 22./23. 8.: A. u. W. Bringolf 29./30. 8.: M. u. A. Bersier 5./6. 9.: S. u. M. Pfister 12./13. 9.: A. Gloor, W. Geier 19./20. 9.: A. u. A. Neukomm Sa.: jeweils ab 12 Uhr So: jeweils ab 11 Uhr Info, kurzfristige Änderungen: www.raebhuusli-muenderet.ch

VLT Theoriekurs zur Prüfung Kat. G und M – jetzt anmelden

für Jugendliche, die bis zum 28. Febr. 2021 14 Jahre alt werden (Jg. 06). Sa., 5. Sept., 8–12 Uhr. GVS Agrar AG, Majorenacker 11, SH. Anm.: Geschäftsstelle VLT-SH: 079 395 41 17, sektion@vlt-sh.ch.

DIALOG

«Erlebnis Bauernhof» gestartet

Die Aktion «Erlebnis Bauernhof 2020» möchte der Bevölkerung die Landwirtschaft aktiv näherbringen. Jetzt ist die Kreativität der Schweizer Bauernfamilien gefragt.

Aktuell verbringen viele Menschen ihre Ferien in der Schweiz – und spazieren dabei an Bauernbetrieben vorbei. Für die Bauernfamilien ist dies eine grosse Chance, der breiten Bevölkerung die Landwirtschaft näherzubringen. Mit Themenwegen, Aktivitäten und Spielen lässt sich mit wenig Aufwand viel Wissen vermitteln.

Gratis-Material für Bauernfamilien

Infos finden Bauernfamilien jetzt unter www.lid.ch/erlebnisaubauernhof/. Dort steht Informationsmaterial bereit. Dank der Zusammenarbeit mit den kantonalen Bauernverbänden fallen für Material und Versand keine Kosten an. Interessierte Bauernfamilien sind gebeten, sich via Umfrage unter folgendem Link zu melden: <https://de.surveymonkey.com/r/3V585KT> lid

2. OSTSCHWEIZER DIREKTVERMARKTERSTAMM

Soziale Medien nutzen

Am 17. September um 19.30 Uhr sind Direktvermarkter zum Treffen bei der Familie Osterwalder in Aadorf eingeladen. Der Abend soll zur erfolgreichen Nutzung der sozialen Medien inspirieren und den Direktvermarktern die Möglichkeit bieten, sich auszutauschen.

Nach dem Erfolg des Direktvermarkterstamms 2019 in Ossingen haben sich die landwirtschaftlichen Ausbildungszentren der Kantone St. Gallen, Schaffhausen, Appenzel Ausereroden, Zürich und Thurgau entschieden, erneut einen durchzuführen.

Nutzen und Nutzung Social Media

Soziale Netzwerke sind für viele Menschen nicht mehr aus ihrem Leben wegzudenken. Fast jeder Schweizer surft regelmässig im Netz.

Laut dem Statistikportal Statista bewegen sich etwa 85 Prozent der Schweizer online. Rund die Hälfte davon nutzt regelmässig soziale Medien. Das heisst, dass 3,6 Millionen Schwei-

zerinnen und Schweizer über soziale Medien erreichbar sind. Wie können Direktvermarkter diese Medien optimal nutzen und ihre Produkte einer breiten möglichen Kundschaft präsentieren?

In drei Inputreferaten werden diese Themen beleuchtet. Im anschliessenden Podiumsgespräch und der Diskussion gibt es gute Gelegenheiten, sich auszutauschen.

Sie macht es so

Ausserdem zeigt Rahel Osterwalder ihren kleinen, aber feinen Betrieb Waldau. Die junge Bäuerin beeindruckt mit kreativen Ideen im Direktverkauf und auch auf den Social-Media-Kanälen. Im Anschluss an Betriebsführung, Inputreferate und Podiumsdiskussion bleibt bei einem kleinen Imbiss Zeit, um den Austausch zu pflegen und eigene Erfahrungen auszutauschen.

Anmeldung bis 7. September 2020 auf kurse.landwirtschaft@tg.ch oder per Telefon: 058 345 85 00. mtg