

«MIINI MEINIG»

Hallauer Weitsicht

VON VIRGINIA STOLL



Im kleinen, aber feinen Kanton Schaffhausen kennt man sich, und alles ist überschaubar. Die meisten ziehts zwar nach der Ausbildung in die weite Ferne,

doch zur Familiengründung kommt manche/r wieder zurück in die Haamet. Man erinnert sich an die tolle Jugendzeit auf dem Lande, an die wilden Waldfeste, die unvergessliche Zeit in der Pfadi, dem TV usw., und genau das wünscht man sich für die eigenen Kinder. Ja, und so manch ein/e Chläggi-haamkehrer/in lebt auch den von den Eltern übernommenen «Dorfstolz», in Form von «Fotzelein», aus. Die berühmteste Fotzelei ist wohl die mit den Weinfässern. Die Wilchinger behaupten, dass sie den Hallauer Wein zum Reinigen ihrer Weinfässer nehmen, und die Hallauer machen es angeblich umgekehrt. Vor 60 Jahren oder mehr mag in dieser Fotzelei vielleicht ein Funken Wahrheit gesteckt haben (habe ich mir sagen lassen), aber heute sind die Hallauer und Wilchinger Weine reinste «Genussbomben» und werden unter ihrem Wert verkauft (mit Blick nach Frankreich). Nicht nur der Wein hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten eine wunderbare und erzuähnenswerte Entwicklung erfahren, auch die Landschaft hat sich äusserst positiv entwickelt. Ich bin nun seit 38 Jahren im Chläggi daheim, und es zieht mich regelmässig auf den Hallauer Berg, von wo die Weitsicht übers Land einmalig ist. Über all die Jahre und ganz besonders in den letzten acht Jahren hat sich die Landschaft enorm verändert. Früher reihte sich Acker an Acker, die Landwirtschaft produzierte Lebens- und Futtermittel. Heute gibt es zwischen den Äckern Hecken und Buntbrachen, und eine wunderbare, farbig blühende Vielfalt erquickt den Betrachter. Das im 2014 lancierte Projekt Landschaftsqualität hat übrigens im ganzen Kanton sehr viel dazu beigetragen. Auch wenn gewisse Damen und Herren nicht müde werden, gegen die heutige Landwirtschaft zu wettren, meine 38 Jahre Chläggi bzw. Hallauer Weitsicht sind Fakt. Gut, je nach Jahreszeit blüht natürlich gar nichts, aber das weiss ja jedes Kind. Und nun, liebe Leser/innen, nimmt es mich wunder, wie Sie unsere Landschaft in den letzten 40 Jahren wahrgenommen haben, siehe unten.

UMFRAGE

Was nehmen Sie wahr?

2014 startete das Landschaftsqualitätsprojekt Schaffhausen. Über 90 Prozent der Landwirte machen mit und helfen mit einer oder mehreren von 16 freiwilligen Massnahmen, die Landschaftsqualität zu fördern, von mehr blühenden Kulturen über mehr Biodiversität in den Reben bis zur Heckenaufwertung und vielem mehr. Die Landschaft ist bunter geworden. Was haben Sie diesbezüglich wahrgenommen? Auf www.schaffhauserbauer.ch finden Sie weitere Infos zum Projekt und einen kurzen Fragebogen. Wir danken Ihnen fürs Ausfüllen! sbw

Mit Strom Kartoffelkraut vernichten

Im Rahmen der Flurbegehung der Landi Weinland in Flaach wurde erstmals eine neue Technologie für die biologische Krautvernichtung im Kartoffelbau vorgestellt. Dabei kommt elektrische Energie zum Einsatz, welche eine Alternative zum CO₂-intensiven Abflammen werden kann.

VON ROLAND MÜLLER

Mit dem immer breiteren Verbot von Wirkstoffen für Pflanzenschutzmittel in der Landwirtschaft fallen auch Mittel für den Kartoffelanbau weg.

So wird ab Mitte des kommenden Jahres der Einsatz des letzten zugelassenen Kontaktherbizids verboten. Damit werden für das Vernichten der Kartoffelstauden rasch und dringend Alternativen nötig – gerade auch im Zürcher Weinland. Der Kartoffelanbau spielt dort eine zentrale Rolle. Jede 25. Knolle des Schweizer Anbaus wird dort produziert.

Kraut muss für gute Lagerung weg

Denn für Pflanzkartoffel- wie auch Lager- und Verarbeitungsware müssen die Knollen im Boden gut abreifen können, um sie überhaupt lagerfähig zu machen. Um dies zu bewerkstelligen, muss das Kraut beim Erreichen der optimalen Grösse der Knollen vernichtet werden, um das weitere Wachstum zu bremsen. Zugleich wird damit die Kartoffel schalenfest.

Dieser Arbeitsschritt des Vernichtens der grünen Stauden erfolgt im konventionellen Bereich vielfach in einer Kombination von Abschlagen sowie dem bewährten Einsatz von Kontaktherbiziden.

Alternative zum Abflammen

Da die Letzteren im Biolandbau aber verboten sind, setzt dieser anstelle von Herbizid auf das Abflammen, wobei eine beachtliche Menge Gas benötigt wird und somit eine zusätzliche CO₂-Belastung entsteht. Ein grossflächiges Abflammen kommt im konventionellen Anbau auch mit Blick auf die CO₂-Bilanz und den damit verbundenen deutlich höheren Kosten kaum infrage.

Mit Strom dem Kraut an den Kragen

In Flaach wurde im Rahmen einer Flurbegehung der Landi Weinland erstmals ein Verfahren vorgestellt, bei dem mit Strom das Kraut vernichtet



BILD ROLAND MÜLLER

Kartoffelkraut vernichten mit Strom: An der Flurbegehung in Flaach zeigte Lohnunternehmer Rolf Rüeiger (r.), wie diese neue Alternative zu herkömmlichen Methoden funktioniert.

wird. Grundsätzlich ist dieses Verfahren nicht neu und kommt beispielsweise bereits im Obstbau zur Unkrautbekämpfung in den Baumreihen oder im Rebbau unter den Stöcken zum Einsatz. Die Erfahrungen sind vielversprechend, wie ein grossflächiger Testeinsatz in der Region im Thurgauer Aachtal zeigt.

So funktioniert in der Praxis

Das Rudolfinger Lohnunternehmen Rüeiger Agrarservice mit Rolf Rüeiger präsentierte eine neue Technologie, indem man mit elektrischer Energie das Kraut vernichtet. Mit einem Frontspritzbalken wird zuerst eine natürliche Kontaktflüssigkeit über die Stauden versprüht, um die Leitungsfähigkeit der Stauden zu verbessern.

Am Heck des Schleppers sind das Herzstück mit dem Generator für die Stromproduktion sowie der Balken mit den Elektroden angebaut. Der be-

nötigte erzeugte Strom wird mit länglich montierten Elektroden direkt auf die Pflanzen geleitet, und diese sterben sofort ab.

«Aufgrund des Kraftbedarfes für den Generator können wir vorerst nur acht Elemente mit je 7 kW-Strom einsetzen», erklärte Rolf Rüeiger. Ziel wäre es, dass die Arbeitsbreite auf mindestens 7,5 m ausgedehnt werden könnte, damit bei der Durchfahrt jeweils auch die Spritzfurchen genutzt werden könnten.

Versuche werden gestartet

Doch vorerst müssen beim Projektstart verschiedene Fragen bezüglich der technischen Anforderungen wie auch schwerpunktmässig mögliche Einflüsse auf die Lagerfähigkeit der Knollen geklärt und geprüft werden. Denn es gibt noch offene Fragen, die vor einem breiten Einsatz umfassend geklärt werden müssen. Es stellt sich

zum Beispiel die Frage, ob eine Durchfahrt reicht und wann der ideale, wirksamste Einsatz bezüglich Witterung und Tageszeit erfolgen kann.

Ebenfalls muss abgeklärt werden, ob sich die Methode der Staudenvernichtung mit Strom nicht negativ auf die Lagerfähigkeit der Knollen auswirkt.

«Wir werden in diesem Spätsommer mit breit abgestützten Testeinsätzen erste Versuche machen und danach die Kartoffeln auch separat einlagern», führte Bereichsleiter Martin Germann von der Landi Weinland aus. Entsprechend ermunterte er Kartoffelproduzenten, sich für mögliche Versuchseinsätze zu melden.

Rüeiger wie auch Germann zeigten sich aber zuversichtlich und überzeugt, dass diese Technologie der Schlüssel für eine nahtlose Ablösung des Abflammens mit Herbizid sein kann und finanziell auch tragbar ist.

OLMA 2021

«Endlich wieder Olma» ist das Motto

«Endlich wieder Olma»: Die Olma hat das Plakat für die diesjährige Herbstmesse in St. Gallen vorgestellt. Schaffhausen bereitet sich dieweil für den dortigen Auftritt als Gastkanton vor. Im Genussmarkt sind noch einige Standplätze frei.

Die Olma habe sich für ein Sujet entschieden, das die Vorfreude auf die sehnsüchtig erwartete Olma in den Mittelpunkt stelle, erklärt Katrin Meyerhans, Leiterin Bereich Messen der Olma Messen St. Gallen, laut Mitteilung. «Es gibt eine Vielzahl von Gründen, sich auf die Olma zu freuen. Somit konnte es nicht nur das eine, sondern es musste viele Olma-Sujets geben», erklärt Tim Stockmar, Creative Director bei der verantwortlichen Agentur TKF. «Endlich wieder Säulirennen», «Endlich wieder am Vieri im Füfi» und «Endlich



SCREENSHOT LID/OLMA MESSEN

Heuer wirbt die Olma mit der «Endlich wieder...»-Kampagne. Schaffhausen ist an der Messe Gastkanton.

wieder zusammensein»: Herausgekommen sei eine Kampagne, die aus unterschiedlichen Motiven und Aussagen bestehe und trotzdem wie aus einem Guss daherkomme.

Jetzt Standplatz Genussmarkt buchen

Da die letztjährige Olma pandemiebedingt nicht stattfand, ist heuer nochmals Schaffhausen als Gastkanton gesetzt. Aufgrund der Covid-Situation wird allerdings auf den traditionellen Festumzug verzichtet. Doch an der Messe selber präsentiert sich der Kanton selbstbewusst vielfältig – unter anderem mit einem Genussmarkt. Einige Standplätze sind dort noch frei. Die Stände werden den Ausstellenden gratis zur Verfügung gestellt. Infos dazu gibt: Rahel Brüttsch, Landwirtschaftsamt SH, rahel.brueutsch@sh.ch.

lid (SG)/sbw (SH)

LANDFRAUEN ALLTAG

Das Jahr in vier Farben



Während der Ferien habe ich meine Schreibstube gründlich aufräumt. Du meine Güte, was da über die Jahre alles an Unnötigem zusammenkommt! In einer alten Griffelschachtel meines Opas habe ich meinen – inzwischen längst vergessenen – Vierfarbentastenschreiber entdeckt. Genau jener, mit dem man die Mine mit einem kurzen Druck auf die Farbtaste verschwinden lassen und mit dem Herunterziehen eines anderen Farbknopfs eine neue Farbmine einlegen kann. Wie hab' ich den als Kind geliebt...

Mittlerweile, und wen wundert's, sind diese vier Minen allesamt eingetrocknet. Er ist auch nicht mehr so schön silber – was ihm einen edlen Touch verlieh –, sondern schwarz angelaufen. Ich weiss noch gut, wie ich damals meinen Papi beknet habe, bis er mir schliesslich diesen Stift geschenkt hat. Sofort ist mir auch eingefallen, warum ich dieses Schreibgerät unbedingt haben wollte: Ich habe nämlich jedes Jahr ein neues Tagebuch begonnen. Auf der ersten Seite gab es dort jeweils eine Art Kalender, auf welchem ich die wichtigsten Ereignisse vierfarbig gekennzeichnet hatte.

Mit Rot habe ich diejenigen Events markiert, die ganz bestimmt mega-super-obertoll werden würden: im Februar natürlich stets die Skiferien mit dem Skilager oder den Geburtstagen meiner besten Freundin. Dann aber auch Ostern, das Pfingstlager mit der Pfadi und im Mai – speziell und doppelt unterstrichen – meinen Geburtstag. Im Juni jeweils die Wochenenden am See mit der Familie, im Juli die langen Sommerferien sowie im August unseren Nationalfeiertag. Auch die Herbstferien im Oktober wurden stets prominent mit roter Farbe herausgestrichen und schliesslich im Dezember Weihnachten und Silvester.

Mit der blauen Mine waren Ereignisse hervorgehoben, die zwar ganz okay, aber bestimmt nicht ganz so vielversprechend mega-super-obertoll werden würden, wie eben jene der Kategorie «Rot»: die Geburtstage der Eltern, von Gotti und Götti oder die Anlieferung des neuen Betts für mein Teeniezimmer.

Grün nahm – als Farbe der Hoffnung – eben genau dieses Hoffen ein. Vielleicht bestünde also die Möglichkeit, zu einem «Feez», wie wir früher unsere Partys nannten, eingeladen zu werden. Oder spannende Kinofilme, die man noch nicht kannte, zu besuchen. Oder sonstige Gelegenheiten, bei denen man mit viel Glück den Herzallerliebsten, obschon ich nicht wusste, dass derjenige «Betreffende» bereits der Herzallerliebste war, treffen würde.

Was notierte ich wohl mit dem ungeliebten «Schwarz»? Das waren Termine, die ich absolut nicht leiden konnte, die aber trotzdem in meine Jahresübersicht rein mussten: Zahnarzt, all die Matheprüfungen, Unterwäsche kaufen usw. Aber diese schwarzen Flecken wandelten sich schnell auch mal zu roten, wenn sie nämlich überstanden waren...

Mit dieser banal-jugendlichen Struktur ergab sich – dank meinem Vierfarbentastenschreiber – sofort eine klare Übersicht, was mich alles in einem Kalenderjahr erwarten sollte. Wenn dabei die roten und grünen Punkte dominierend auftraten, freute ich mich auf gute, ja wunderbare Zeiten. Dieses System funktionierte bei mir immer! Also habe ich den untauglichen Schreiber nicht weggeschmissen, sondern das Silberputzmittel geholt und diesen alten, angekauften Schreibstift gründlich gereinigt. Nach langem und beharrlichem Suchen habe ich auch wieder vier passende Minen gefunden! Dann habe ich meinen Kalender hervorgehoben und sorgfältig selektiert. Heute sind es etwas mehr schwarze Termine als noch früher in der unbeschwernten Jugend. Die blauen, eher neutralen Termine sind regelmässig über das Jahr verteilt. Aaaaaber: Die roten und grünen Punkte überwiegen eindeutig. Da kommen Geburtstage, Shoppingtouren, Wandertage, Verabredungen, Ferien, klassische Konzerte und Ausstellungen zur Genüge vor. Auch den Herbstanfang habe ich rot markiert. Denn ich habe mit zunehmendem Alter nämlich auch die Farben des Herbstes lieben gelernt.

Also: Man muss einfach alles nur rot und grün eintragen, dann stehen uns mega-super-obertolle Zeiten bevor. Probieren Sie's doch auch einmal. Der kommende Herbst wird auch bei Ihnen bestimmt ganz bunt, da bin ich mir sicher. Bettina Laich

VERBAND SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

«Rickli» für die Schaffhauser Wiiprob

Endlich Wiiprob! Ab heute Abend bis am kommenden Samstag gibts im Kreuzgang zu Allerheiligen wieder Schaffhauser Weinspezialitäten zu degustieren. Fürs Schnabulieren sorgen auch diesmal drei Sektionen der Schaffhauser Landfrauen. Der «Schaffhauser Bauer» hat die Sektion Merishausen-Bargen bei den Vorbereitungen besucht.

Herrlich! Verführerisch! Der Duft von frisch ausgebackenen «Rickli» kitzelt in der Nase, und dies auf der Hauptstrasse in Merishausen. Durch die offenen Fenster der Schulküche strömt der Wohlgeruch, denn drinnen sind sieben Landfrauen in Aktion.

Konzentriert produzieren sie jene Klettgauer Spezialität, die an der Schaffhauser Wiiprob* jeweils ein begehrter Renner ist: Schlaatemer Rickli. Darum sind auch die Durachtalerinnen am Kneten, «Schlöifle» und Ausbacken: Damit die Gäste des Degustationsanlasses in Schaffhausen heute Abend das Traditionsgebäck geniessen können, neben anderen Köstlichkeiten wie Wiigütsli, herzhaften Sandwiches und belegten Brötchen.

Morgen werden die Neunkircherinnen ihre feinen Gebäcke anbieten, am Samstag die Landfrauen von Schaffhausen, Neuhausen und Umgebung.

Der Name ist Programm

Der Name «Rickli» stammt übrigens von «Rick», einem alten Dialektbegriff für Schlinge oder Masche.

Tatsächlich werden die Gebäcke vor dem Bad in heissem Fett kunstvoll verschlungen, sodass eine Masche mit zwei hübschen Schlaufen entsteht. «Wir haben vor einigen Jahren einen Kurs mit einer Hallauer Landfrau organisiert und gelernt, wie man richtig «ricklet», erklärt Sektionspräsidentin Gabi Werner, die gerade die Temperatur in zwei Töpfen überwacht. Gleich wird sie Teiglinge ins flüssige Fett geben, welche zwei ihrer Kolleginnen vorbereitet haben.

Gut ausgerüstet für «Rickli»

Die Merishausen-Bargemer Landfrauen sind für eine Grossproduktion hervorragend ausgerüstet: Teighölzer garantieren die richtige Dicke des Teigs, eine Holzschablone die immer gleiche Breite der «Blätze». Ein extra angefertigter Metallstanzer setzt vier Schnitte genau dort ins Rechteck, wo sie dann fürs «Schlöifle» benötigt werden. Übri-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Mit diesem cleveren Werkzeug geht das Einschneiden schnell und exakt.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Mit viel Fingerspitzengefühl ist Iris Tanner am «Schlöifle».



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Gluschtig: Ruth Werner wipft frisch ausgebackene «Rickli» aus dem «Bad».



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Puderzucker drauf und Gabi Werner präsentiert das fertige Gebäck.

gens: Bereits gebacken sind die Brötchen, welche an der Wiiprob als Sandwiches angeboten werden.

Willkommen zum Genuss

Die Merishausen-Bargemer Landfrauen freuen sich auf den stimmungsvollen Anlass im Kreuzgang des Klosters zu Allerheiligen.

Sie wissen: Ihre Backwaren werden von den Besucherinnen und Besuchern der Wiiprob sehr geschätzt. Was sie nicht wissen: Wie viel sie heuer produzieren sollen.

«Ich hätte gern eine Kristallkugel gehabt», meint Gabi Werner. «Die

Umstände sind dieses Jahr wegen der Coronavorschriften speziell, und es ist schwierig, abzuschätzen, wie viele Leute die Schaffhauser Wiiprob besuchen werden.»

Doch die Landfrauen sind optimistisch und freuen sich darauf, viele Degustierende mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu können.

sbw

* Schaffhauser Wiiprob, Kreuzgang Allerheiligen, Schaffhausen: Do., 26. 8.: 18–22 Uhr, Fr., 27. 8.: 16–22 Uhr, Sa., 28. 8.: 16–22 Uhr. **Zu beachten:** Der Einlass ist nur möglich mit Covid-Zertifikat, PCR oder Antigentest (nicht älter als 72 Std. resp. 48 Std.).

DAS SCHWARZE BRETT

Schaffhauser Degustationsfestival August–Dezember 2021.

Probieren Sie die Weine aus dem Schaffhauser Blauburgunderland und zwar direkt bei den Winzerinnen und Winzern. Zahlreiche Betriebe laden Sie ein, vorbeizukommen und nach Herzenslust die Weine zu probieren. Wo: siehe www.blauburgunderland.ch.

Schaffhauser Wiiprob

Kreuzgang Allerheiligen, SH, 26.–28. Aug., s. Vorschau oben rechts.

Offenes Rähhüüsli Hallau

ACHTUNG neuer Standort! Rebgebiet Oberwiese oberh. Weinstr. 100 m ab P Bergkirche St. Moritz. Schöne Aussicht, Verpflegung, feiner Wein. **Öffnungszeiten:** Sa. ab 12 Uhr, So. ab 11 Uhr. 28./29. Aug. Dominik Gasser & Bianca Wiesmann; 4./5. Sept. Sandra & Michi Pfister; 11./12. Sept. Fam. Moni & Andi Bersier; 18./19. Sept. Anita Gloor & Werner Geier www.rähhüüsli-hallau.ch.

Mehltau 21 Stähler Rebbau

Versuchsbesichtigung Mo., 30. Aug., 19 Uhr, auf der Versuchspartizelle Wunderklinggerstr., 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-/Misserfolgskriterien. 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 bis 31. August** an Adrian Hug: sektion@vlt-sh.ch oder Tel./Whatsapp: 079 395 41 17.

Siblinger Rähhüüsli-Fest

So., 12. September 2021 ab 11 Uhr in der Eisenhalde – 6 geöffnete Rähhüüsli – Weidegustationen – Bodenständige Spezialitäten – Alphornklänge der Gruppe «Echo vo Fründe»

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Erscheint jeden Donnerstag. Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw) www.schaffhauserbauer.ch Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten» Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch Annahmeschluss: jeweils Di., 9.00 Uhr

SO ISCH ES!

Weltweit wenig Weizen

Das US-Landwirtschaftsministerium geht bei der Weizenernte 2021/22 im Gegensatz zu früheren Prognosen neu von einer negativen Bilanz aus.

Statt dem noch im Juli prognostizierten Lageraufbau um 1,5 Millionen Tonnen rechnet das U.S. Department of Agriculture (USDA) jetzt mit einem globalen Lagerabbau um 9,77 Millionen Tonnen.

Dies berichtet der österreichische Presse- und Informationsdienst Agrarisches Informationszentrum (aiz.info).

USA, Russland und Kanada weniger

So geht das USDA nun in Russland von nur noch 72,5 Millionen Tonnen Weizen aus, nachdem es zunächst noch von einer 12,5 Millionen Tonnen höheren Ernte ausgegangen war.

Im von der Dürre heimgesuchten Kanada reduzierte das USDA seine Prognose um 7,5 Millionen Tonnen auf 24 Millionen Tonnen.

Und auch in den USA selbst nahm es die Schätzung um 1,34 Millionen auf 46,18 Millionen Tonnen zurück. lid

ANZEIGE

Flurbegehung Bio Chicorée

Mittwoch, 1. September 2021, 14.00 Uhr

Treffpunkt: Matzingerstrasse 35, 9506 Lommis
Beerbeiz Otto Halter

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

Programm

- Besichtigung Chicorée-Parzellen in der Region
- Mechanische Unkrautregulierung/Reduktion von Handarbeitsstunden
- Infos zum Anbau und zur Kulturführung
- 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 BioChicorée AG, Hauptstrasse 7, 9507 Stettfurt
Tel.: 052 376 12 57, Email: info@biochicoree.ch

Gamper
BioChicorée

arenen
berg