

«MIINI MEINIG»

Vom Retten

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Vor einiger Zeit habe ich in einem Buch gelesen, wie es anderswo zu und her gegangen ist, in diesem Fall in einer mausarmen US-amerikanischen Aussteiger-Familie während

der 1960er-Jahre und danach. Trocken beschreibt die Autorin, wie sie als Kind mit Hingabe und Konzentration ein Poulet von jeglichem auch nur einigermaßen kaubarem Protein befreite. Jede verpasste Faser hätte eine verpasste Chance der Ernährung bedeutet. Hunger oder gar Verhungern gab es auch anderswo in der Vergangenheit und gibt es auch heute. Dies ist nur ein Beispiel, das mir begegnet ist und mich beeindruckt hat – auch weil mich die gummigen Sehnenansätze am Brathuhn eher ekeln. Hier, jetzt bei uns, ist in der Regel die Übersättigung ein Fakt, mit der daraus resultierenden Gleichgültigkeit der Nahrung gegenüber. Ich habe mich darum dem Kampf gegen Food Waste verschrieben und angefangen zu retten, was beim Posten an ablaufenden Lebensmitteln zu retten ist. Das machte ich mit Inbrunst und musste mir bald eingestehen, dass mich meine Mission bisweilen am Anliegen vorbeiführte. Haja, es macht mich nicht edler, wenn ich Esswaren aus den Ladenregalen rette und sie dann zu Hause nicht gegessen werden. Das klingt vielleicht etwas simpel und Ihnen würde das vielleicht nicht passieren. Aber seit ich eine entsprechende konsumpsychologische Analyse auf stern.de gelesen habe, ist mir klar, wie sehr mich meine Emotionen beim Einkaufen versklaven. Die Befriedigung, die ich verspüre, wenn ich «rette», hat mit dem Restvolumen des schon gut gefüllten Kühlschranks nichts zu tun. Ähnliches passiert auch, wenn man und frau einkaufen, ohne nach ablaufenden Ablaufdaten zu jagen. «Wenn die Menschen hungrig in den Supermarkt gehen, dann kaufen sie 20 Prozent mehr ein, als wenn sie satt sind. Aber auch wenn wir nicht hungrig sind, lösen viele Lebensmittel in unserem Gehirn Lust aus. Und wir Menschen marschieren eben sehr belohnungsorientiert durch die Welt. Unser Belohnungszentrum ist stärker als unser Verstand», konstatiert Fachmann Hans-Georg Häusel. Und auch: «Die Supermärkte erziehen uns durch ihre Fülle zur Verschwendung.» Eine Einkaufsliste hilft, weil daheim der Verstand noch das Sagen hat. Das klingt vielleicht auch etwas simpel, aber es wirkt. Im Stern-Interview verrät Häusel noch mehr – sehr lesenswert, weil er zeigt, dass unser lustorientiertes Einkaufsverhalten doch noch zu retten ist.

* www.stern.de > Wirtschaft > News

Gute Rahmenbedingungen zentral

Er hat im Frühjahr seinen Rücktritt angekündigt. Nun sind die Wahlen vorbei und Ernst Landolt ist damit dem Ende seiner Amtszeit wieder etwas näher gerückt. Auf Anfang 2011 wurde der Landwirt aus Rüdlingen vom Volk in die Regierung gewählt und übernahm das Departement für Volkswirtschaft und Justiz. Auf Ende 2020 gibt er das Amt als Regierungsrat ab. Für den «Schaffhauser Bauer» blickt der Magistrat in Bezug auf die Schaffhauser Landwirtschaft auf seine Amtszeit zurück.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Ernst Landolt, wie hat sich die Schaffhauser Landwirtschaft während Ihrer Amtszeit entwickelt?

Ernst Landolt: Die Schaffhauser Landwirtschaft hat sich positiv entwickelt. Es gibt zwar weniger Bauernhöfe als noch vor zehn Jahren. Doch der Strukturwandel hat zu grösseren und noch professionelleren Betrieben geführt. Es wurde kräftig in neue Infrastrukturen investiert, in Ställe beispielsweise und weitere landwirtschaftliche Bauten.

Die Ökologisierung ist zudem weiter fortgeschritten. Denken wir nur an die Zunahme an Biodiversitätsförderflächen sowie an die Umsetzung der flächendeckenden ökologischen Vernetzungsprojekte. Erwähnenswert ist auch die positive Entwicklung im Bereich der Erzeugung von erneuerbarer Energie in der Schaffhauser Landwirtschaft.

Welche Hauptanliegen hatten Sie während Ihrer Amtszeit bezüglich der hiesigen Landwirtschaft?

Wie für die gesamte Wirtschaft sind auch für die Landwirtschaft gute Rahmenbedingungen sehr zentral. Das war mir immer ein wichtiges Anliegen. Die Agrarpolitik ist zwar in erster Linie Bundessache. Doch in meinem Einflussbereich habe ich immer versucht, beim Bund für die Schaffhauser Landwirtschaft das Maximum herauszuholen, beispielsweise mit Eingaben bei Vernehmlassungen und als Vorstandsmitglied der Landwirtschaftsdirektorenkonferenz. Zur Verbesserung der Strukturen habe ich meinen Spielraum als zuständiger Regierungsrat immer möglichst ausgeschöpft.

Wofür haben Sie sich besonders gern eingesetzt?

Innovative und initiativ Bänderinnen und Bauern haben es mir schon immer angetan. Wo ich ihnen bei der Realisierung ihrer Projekte Unterstützung geben konnte, habe ich das sehr gern getan. Als Präsident der Schaffhauser Bauernkreditkasse hatte ich hier gute

Kulturen. Das vollständige Stelleninserat finden Sie auf: www.sh.ch/stellenangebote

■ Rähhüüsi Münderet 2020

Feine Weine, Zwischenverpflegung, an Bikeroute 50. Ab P Bergkirche Hallau 300 m Richt. Oberhallau. 12./13.9. A. Gloor, W. Geier, 19./20.9. A. u. A. Neukomm. Sa. ab 12 Uhr, So. ab 11 Uhr. Infos, kurzfrist. Änderungen: www.raehhuusli-muenderet.ch



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Regierungsrat Ernst Landolt tritt auf Ende Jahr zurück. Während seiner Amtszeit hat er die Offenheit und das berufliche Engagement der Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern sehr geschätzt.

Möglichkeiten. Auch für die Errichtung des Regionalen Naturparks Schaffhausen habe ich mich sehr gern eingesetzt. Er ist für die Schaffhauser Landwirtschaft von Nutzen. Sehr aktiv war ich bei der Etablierung des Kantons Schaffhausen als Anwendungsregion der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope. Schaffhausen ist nun ein Satellit von Agroscope. Geforscht wird hier nicht. Doch werden neue Entwicklungen im Kanton auf Testbetrieben ausprobiert und auf ihre Praxistauglichkeit hin getestet.

Welche Entwicklungen haben Sie als Regierungsrat bezüglich der Landwirtschaftspolitik besonders begrüsst, welche weniger?

«Die Schaffhauser Landwirtschaft gehört im interkantonalen Vergleich zu den ökologischen Spitzenreitern.»

Über alles gesehen war die Agrarpolitik der letzten Jahre für den Ackerbaukanton Schaffhausen nicht schlecht. So habe ich es begrüsst, dass das Direktzahlungssystem des Bundes die landwirtschaftliche Nutzfläche angemessen berücksichtigt.

Im interkantonalen Vergleich profitieren die Schaffhauser Betriebe darum überdurchschnittlich vom aktuellen Direktzahlungssystem. Das hängt mit der Betriebsgrösse zusammen, die verglichen mit dem Rest der Schweiz ebenfalls überdurchschnittlich ist. In Ackerbaukantonen wird mit grösseren Flächen gearbeitet als etwa im Berggebiet. Im Kanton Schaffhausen wird zudem ein grosser Teil der Flächen zum Beispiel beim Getreideanbau oder bei den Wiesen extensiv bewirtschaftet.

Dafür werden Direktzahlungen entrichtet. Das ist wichtig, denn die Preise auf dem Markt allein reichen nirgendwo hin. Positiv ist auch, dass die Agrarpolitik zum Beispiel die Fleischproduktion nicht unnötig behindert hat, etwa mit vermehrten Importen. Und froh bin ich zudem, dass wir die guten Bedingungen für den Auslandsanbau erhalten konnten. Weniger begeistert bin ich von der Milchpolitik des Bundes und von der leider nicht spürbar abgenommenen Bürokratie.

Was macht und prägt aus Ihrer Sicht die Schaffhauser Landwirtschaft besonders?

Die Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern verfügen über einen hohen Bildungsgrad. Sie sind unternehmerisch mit viel Drive unterwegs und verfügen zum Glück im schweizerweiten Vergleich, wie erwähnt, über relativ grosse Betriebe.

Obwohl der Biolandbau in unserer Ackerbauregion nicht so stark verbreitet ist, gehört die Schaffhauser Landwirtschaft im interkantonalen Vergleich zu den ökologischen Spitzenreitern. Ich nehme die Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern als offen und weitsichtig wahr. Diese Haltung des fortschrittlichen Denkens und Handels wirkt sich positiv auf die gute Reputation aus, welche die Schaffhauser Landwirtschaft in unserer Gesellschaft hat.

Wo liegen die Stärken, wo allenfalls Schwächen?

Die Stärken liegen beim guten Ausbildungsgrad, beim modernen unternehmerischen Denken und bei der Flexibilität der Landwirtinnen und Landwirte sowie bei den verhältnismässig grossen, gut eingerichteten Betrieben. Beim Biolandbau liegt noch Potenzial zur Ausdehnung.

Was mir zunehmend Sorgen macht, sind die immer längeren Trocken- und Hitzeperioden, welche die landwirtschaftlichen Felderträge in Mitleidenschaft ziehen.

In Bundesbern gab es auf höchster Ebene Wechsel, was die Landwirtschaft angeht – einen neuen Bundesrat für die Agrarpolitik, einen neuen Chef des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW). Spüren Sie als Politiker und Landwirt einen neuen Wind?

Gut, es ist kein Geheimnis, dass Bundesrat Johann Schneider-Ammann auch im Bereich Landwirtschaft nicht immer glücklich agiert hat. Tatsächlich habe ich den Eindruck, dass mit Bundesrat Guy Parmelin und mit dem neuen BLW-Chef Christian Hofer wieder mehr agrarpolitischer Drive und eine höhere Gesprächsbereitschaft vorhanden sind. Allerdings bleibt wichtig, dass die Bäuerinnen und Bauern durch ihre Interessensorganisationen gut vertreten werden.

Die Landwirtschaft soll mittels Freihandelsverträgen globalisiert werden – oder aber regionalisiert und viel nachhaltiger. Die Forderungen an die Schweizer Bauern sind ganz unterschiedlich. Wie beurteilen Sie diesen «Spagat»?

Es ist eine grosse Herausforderung, welche die Schweizer Landwirtschaft

«Was mir zunehmend Sorgen macht, sind die immer längeren Trocken- und Hitzeperioden, welche die landwirtschaftlichen Felderträge in Mitleidenschaft ziehen.»

aber meistern kann, wenn die politischen Rahmenbedingungen stimmen. Sicher ist, dass der Nachhaltigkeit der Landwirtschaft nicht nur in der Schweiz, sondern weltweit grosse Bedeutung zukommt. Regionale Produktion für den regionalen Konsum wird immer wichtiger. Bei der weiteren Globalisierung der Nahrungsmittelversorgung ist gerade auch mit Blick auf die Klimaziele angemessene Zurückhaltung geboten.

Die AP22+ kommt nicht vom Fleck. Anstehende Initiativen machen ein Planen für die Bauern auch nicht wirklich möglich – Ihre Einschätzung dazu?

Die AP22+ hat noch ziemlich viel Verbesserungspotenzial. So kann es nicht sein, dass der Selbstversorgungsgrad der Schweiz kleiner wird. Es geht jetzt darum, einen Königsweg zu finden zu einer guten zukunftsreichen Schweizer Agrarpolitik, welche die verschiedenen, für die Landwirtschaft schwierigen Initiativen überflüssig macht.

DAS SCHWARZE BRETT

■ Kant. Schätzungskommission für Wildschäden

Das Obergericht sucht ein Mitglied der kantonalen Schätzungskommission für Wildschäden (m/w) für die Mitwirkung an den Verfahren der Schätzungskommission an etwa fünf bis zehn (Halb-)Tagen pro Jahr. Dieses Nebenamt erfordert eine erfahrene Fachperson mit landwirtschaftlichem Hintergrund und Kenntnissen der landwirtschaftlichen

Kulturen. Das vollständige Stelleninserat finden Sie auf: www.sh.ch/stellenangebote

■ Rähhüüsi Münderet 2020

Feine Weine, Zwischenverpflegung, an Bikeroute 50. Ab P Bergkirche Hallau 300 m Richt. Oberhallau. 12./13.9. A. Gloor, W. Geier, 19./20.9. A. u. A. Neukomm. Sa. ab 12 Uhr, So. ab 11 Uhr. Infos, kurzfrist. Änderungen: www.raehhuusli-muenderet.ch

■ Siblinger Rähhüüsi-Fest

So., 13. Sept., ab 11 Uhr in der Eisenhalde, Festauftritt mit Kurzgottesdienst, mit Gem. Chor (Mitte untere Eisenhalde). 6 geöffnete Rähhüüsi, Weindegustationen, bodenständige Spezialitäten, Gewerbe-Präsentation

■ 88. Stierenmarkt Fleischerinder

Mi., 16. Sept., ab 16 Uhr, Vianco Arena, Brunegg. Progr., Infos Katalogbest.: www.mutterkuh.ch

■ Obstsorten-Ausst. mit Degust. von über 100 Sorten aus der Region

Sa., 19. Sept., 9–17 Uhr, Schwertstr./Fronwagplatz, SH. Mit Sortenberatung, Bestellung für Hochstammobstbäume. Veranstalter: Reg. Naturpark SH, Obstgarten-Aktion und Stadt Schaffhausen

■ Swiss Future Farntag in Tänikon:

Strategien zur Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes Fr., 25. Sept., 9.30–12 Uhr,

anschliessend Einladung zum Imbiss. Programm / Anmeldung bis 18. September: www.swissfuturefarm.ch

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbands. Erscheint jeden Do. Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw), www.schaffhauserbauer.ch. Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten», 052 633 31 11, anzeigen@shn.ch. Annahmeschluss: jew. Di., 9 Uhr.

LANDFRAUEN NATUR

Wilde Früchtchen im Likör

Nebel am Morgen, immer früher wird es Nacht: Der Herbst kündigt kältere und für die Natur härtere Tage an. Doch noch ist sein Füllhorn voll mit Beeren, Früchten und anderem Essbarem aus Wald und Feld. Das freut die Kräuterpädagogin Marlis Liechti jeden Tag. Denn was man nicht braucht, kann man verarbeiten, etwa zu Likör.

Als die wilde Natur noch willkommene Nahrung bot, wussten die Menschen genau, was sie brauchen konnten und wozu. Sie wussten auch, wie die Ernte von Wildsträuchern und Kräuterdauen haltbar zu machen war. Die schwarzblauen Beeren von Schwarzdorn oder Schlehe, die roten vom Weissdorn: Sie wurden gerne geerntet, immer im Wettstreit mit gefiederten Konkurrenten. «Heute sind Weiss- und Schwarzdorn selten geworden», meint Marlis Liechti. «Sie sind dornig, das hat man im Garten nicht gern. Doch für Vögel und Kleintiere bieten sie zum Beispiel in Hecken hervorragende geschützte Lebensräume und Nahrung in einem.» Im Frühling besonders hübsch ist...

... der Schwarzdorn oder die Schlehe

Der Schwarzdorn bezaubert im Frühjahr mit seinen feinen weissen Blüten, noch bevor der Strauch Blätter treibt. Im Herbst bringt er kleine schwarze Steinfrüchte hervor, die eine blaue Schicht wie ein exotischer Raureif überzieht. Die Früchte enthalten Vitamine, daneben aber auch Bitter- und Gerbstoffe, die einem den Genuss zunächst vergällen. Bis nach dem ersten Frost oder nach der Lagerung im Tiefkühler: «Der Frost zerstört die Zellen, die verschiedenen Säfte mischen sich und das Fruchtfleisch wird zum Genuss», erklärt die Thaynger Wildpflanzenexpertin. Die Steine sind nicht geniessbar und im Inneren leicht giftig.

Schwarzdorn gehört übrigens zur Gattung der Rosengewächse, genauso wie...

... der Weissdorn

Vom Weissdorn gibt es eine zweigriffige sowie eine eingriffige Art. «Beeren kann man von beiden ver-

arbeiten», erklärt Marlis Liechti. Die Früchte enthalten neben Gerbstoffen auch Flavonoide, zum Beispiel Rutin. Medizinisch ist zudem nachgewiesen, dass Weissdorn eine günstige Wirkung zur Nachbehandlung von Herzinfarkten hat. Weissdorn erweitert in der Langzeittherapie die Herzkranzgefässe und steigert den Coronarfluss sowie die Kontraktibilität des Herzmuskels. Wer auf diese Wirkungen setzen will, wendet sich an eine Ärztin/einen Arzt.

Echter Nelkenwurz

Der Dritte im Bunde der heutigen Wildpflanzen ist der Echte Nelkenwurz. Auch er ist ein Rosengewächs, doch tritt er klein und bescheiden als Wildblume auf. Manchmal wird der Echte Nelkenwurz mit der Butterblume verwechselt. Doch seine fünfblättrigen gelben Blüten sind deutlich kleiner. Auffälliger sind die Samenstände. Die mit Widerhaken bewehrten Samen bilden eine Kugel und heften sich zur Verbreitung an Tier und Mensch, die daran vorbeistreichen. Die Blätter sind Stängel umfassend und gelappt. Der Echte Nelkenwurz trägt seinen Namen zu Recht: Die Wurzel weist einen typischen «Nägeli»-Geschmack auf. «Wir Kräuterpädagogen graben in der Regel keine Wurzeln aus», schränkt Marlis Liechti ein. «Doch der Echte Nelkenwurz ist so häufig anzutreffen, dass seine Verbreitung dadurch nicht bedroht wird.»

Der ganz besondere Likör

Die Wurzeln des Echten Nelkenwurz sind es denn auch, die für den Likör gebraucht werden. Zwei bis drei davon werden gereinigt, an der Sonne getrocknet und ihre Oberflächen leicht aufgeraut. Ein Weckglas wird entweder mit Schlehen zur Hälfte gefüllt oder mit Weissdornbeeren sowie auch Weissdornblättern. Die präparierten Nelkenwurz-Wurzeln kommen ebenfalls mit ins Glas und dieses wird mit Korn oder Wodka aufgefüllt. Gut verschlossen darf das Gemisch nun an einen warmen, aber nicht sonnigen Ort ziehen, und das mindestens drei Wochen lang. In dieser Zeit verwandelt sich die klare Flüssigkeit. Gibt man Weissdornbeeren dazu, wird der Likör rot. «Herzli-Likör» nennt ihn Marlis Liechti, wenn sie ihn im Schaffhauser Puuremarkt anbietet. Mit Schwarzdornfrüchten/Schlehen verfärbt sich der Likör hingegen dunkel. «Ausser dem Echten Nelkenwurz könnte man den Likören auch noch andere Gewürze beifügen», ergänzt die Kräuterpädagogin*, «zum Beispiel eine Vanilleschote oder Kardamom.»

Wer keinen Likör ansetzen möchte, kann aus den Weiss- und Schwarzdornfrüchten auch Konfitüre, Kompott oder Saft herstellen.

Wichtig ist aber in jedem Fall eines: Ernten, bevor die Vögel kommen. Denn diese räumen die Büsche innert Kürze ratzekahl ab. *sbw*

* Haben Sie Fragen zu den vorgestellten Pflanzen? Sie erreichen Marlis Liechti unter 079 566 39 55 oder marlis@kreativ-flower-power.ch.



BILD ROLAND MÜLLER

Michael Stamm, Neunkirch, hat als einziger Wettpflüger die Kantonalmeisterschaften wie auch die Schweizer Meisterschaft mit einem Drei-Scharpflug bestritten.

Die Elite hat sich durchgesetzt

Am diesjährigen grossen Wettpflügen in Andelfingen haben Michael Stamm (Neunkirch) und Michael Werner (Merishausen) die kantonale und nationale Meisterschaft bestritten.

Die regionale und nationale Pflügerelite traf sich am 22. und 23. August zur Zürcher Meisterschaft (samstags) und zur Schweizer Meisterschaft (sonntags). Dabei waren mit dem bereits sehr wettkämpferfahrenen Michael Stamm aus Neunkirch und der jungen Nachwuchshoffnung Michael Werner aus Merishausen auch zwei Schaffhauser am Start.

Schaffhausen pflügte mit

Beide machten dabei von der Möglichkeit Gebrauch, bereits am Samstag die Ausscheidung über die Zürcher Kantonalmeister zu bestreiten, um sich wettkämpfmässig für die nationalen Meisterschaften vorzubereiten. Kurze Regenschauer verursachten dabei etwas erschwerte Bedingungen. Stamm war

an beiden Tagen der einzige Wettkämpfer, welcher mit einem Drei-Scharpflug antrat. Der Neunkircher zeigte dabei eine sehr gute Arbeit, für die ihm die Richter 140,5 Punkte gaben. Damit beendete er den Wettkampf als Achter. Auch der junge Michael Werner fand sich im eher sandigen Boden gut zu recht und schloss den Wettkampf auf dem 17. Rang ab.

Am Sonntag wurde auf einem Rapsstoppelfeld um Punkte und um den Schweizer Meister bei besten äusseren Bedingungen gepflügt. Michael Stamm zeigte dabei einmal mehr eine sehr gute Pflugarbeit und startete mit der Spaltfurche gleich mit dem Punktemaximum. Auch während dem weiteren Wettkampf zeigte er ein perfektes Pflügen und konnte sich gegenüber dem Vortag nochmals deutlich steigern. Schliesslich beendete er den Wettkampf mit 151 Punkten auf dem 8. Rang.

Auch Michael Werner konnte vom wettkämpfmässig absolvierten Training

des Vortags profitieren. Im starken Feld der nationalen Pflügerelite behauptete er sich als einer der jüngsten Teilnehmer gut. Er steigerte sich gegenüber dem Vortag auf den 15. Schlussrang.

Knappe Entscheidung an der Spitze

An beiden Wettpflügen dominierte jedoch die nationale Pflügerelite, die mit viel internationaler Wettkämpferfahrung startete, das Spitzenfeld. An beiden Tagen standen dieselben Wettkämpfer bei sehr knappen Entscheidungen auf dem Podest. Am Samstag gewann Marco Angst (Wil ZH) mit 182 Punkten vor Beat Sprenger (Wintersingen BL) mit 180 und Peter Ulrich (Neerach ZH) mit 172,5 Punkten die Zürcher Meisterschaft.

An der Schweizer Meisterschaft vom Sonntag tauschten Angst und Sprenger die Spitzenplätze: Mit 181 Punkten gewann Sprenger vor Angst mit 180,5 und Ulrich mit 176,5 Punkten. *Roland Müller*

MILCHPRODUKTION

Viele Inputs auf modernstem Betrieb

Der Ostschweizer Holsteinzuchtverband traf sich im August trotz Corona zum beliebten Züchterhöck auf dem Betrieb der Familie Rüssli in Wetzikon. Rüsslis waren 2016 von Holstein Switzerland als Meisterzüchter ausgezeichnet worden.

Bei herrlichem Wetter wurden die Besucher mit einem Apéro begrüsst und konnten bereits die grossen Dimensionen des neuen Milchviehstalls begutachten. Der Präsident vom Ostschweizer Holsteinzuchtverband, Stefan Künzle und die Gastgeberfamilie Rüssli begrüssten alle Gäste zum diesjährigen Anlass. Bei der Führung durch den neuen Stall für 180 Kühe spürten die Besucher die riesige Begeisterung und Leidenschaft der Familie Rüssli für Holsteinkühe.

Neuer grosszügiger Laufstall

Im grosszügigen Stall finden sechs Reihen Liegeboxen Platz und es wird an zwei Futtertischen gefüttert. Im Stall sind zudem verschiedene Separationsbereiche vorhanden, um einerseits den Kühen bestmöglichen Kuhkomfort zu bieten und andererseits effizient alle nötigen Arbeiten verrichten zu können. So ist beispielsweise eine grosse Abkalbebox vorhanden und ein eigener Bereich für Kühe kurz vor dem Trockenstellen. Auch der Klauenstand ist im Stallkonzept eingebunden.

Vieles ist automatisiert

Herzstück des neuen Milchviehstalls sind sicherlich die drei Delaval

Melkroboter, welche die Melkarbeit übernehmen. Zudem ist der Herd Navigator im Einsatz, ein sogenanntes Milchlabor, welches die Betriebsleiterfamilie im Herdenmanagement unterstützt.

Im Weiteren werden ein Futterzuschieber- sowie ein Mistroboter eingesetzt. Eindrücklich ist auch der stehende Milchtank mit 20 000 Liter Fassungsvermögen.

Auch Weidegang gehört dazu

Gefüttert werden die Kühe mit einer Mischration aus Mais- und Gras-

silage, Zuckerrübenschnitzel, Luzerne sowie Mineralstoff und Eiweissfutter. Individuell bekommen die Kühe über die Melkroboter je nach Leistung noch zusätzliches Kraftfutter. Auf den Weidegang wird trotz moderner Technik im Stall und hohen Milchleistungen nicht verzichtet.

Nach den vielen Eindrücken im Milchviehstall konnten sich die Besucher in der Festwirtschaft verpflegen und unter Berufskollegen fachsimpeln. Ein grosser Dank gilt der gesamten Familie Rüssli sowie allen Helfern für den gelungenen Anlass. *Josias Meili*



BILD JOSIAS MEILI

Ein Blick in den eindrucklichen Milchviehstall der Familie Rüssli. Zum Konzept gehört zudem auch der Weidegang dazu.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Früchte des Schwarzdorns (*Prunus spinosa*) sind erst nach Frost geniessbar.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Beeren des Weissdorns (*Crataegus*) färben den Likör schön rot.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Echter Nelkenwurz (*Geum urbanum*): Verwendet wird die Wurzel.