

«MIINI MEINIG»

«Wunderchrütli»

VON VIRGINIA STOLL



«Chrütli» oder eben «Wunderchrütli» begleiten mich seit der Kinderstube. Hatte man als Dreikäusehoch irgendein «Bebeeli», hiess es: «Da hämmer grad, denn gegä alles isch äs Chrütli gwachsä!» Das wichtigste Wunderwasser, welches in fast jedem Apothekenschrank stand, war der Klosterfrau Melissengeist. Die reifen Frauen rieben sich damit die Gelenke ein und bei jeglicher Art von Unwohlsein gabs einen Schuss in den Tee.

Uns Kindern träufelte man jeweils drei Tropfen auf einen Würfelzucker und versenkte diesen im Kindermund. Angenehm rochen die dreizehn im Alkohol ertränkten Heilpflanzen nicht, aber sie wirkten.

In jeder Hausapotheke fand man zudem Arnika- und Ringelblumensalbe, Baldrian Tropfen, Kohletabletten und schwarze Zugsalbe. Im Küchenschrank standen diverse Teesorten und bei einigen meiner Schul-Gschpänli eine Flasche Lebertran.

Falls Sie, liebe Leser/innen, nie in den Genuss gekommen sind, an einer Flasche Lebertran von anno dazumal zu riechen, können Sie sich glücklich schätzen. Auf den Punkt gebracht, hätte auf der Etikette stehen müssen: «Achtung – toter Fisch in Flasche». Alle, aber wirklich alle meine Gschpänli, die sich diese Medizin einflössen mussten, waren für mich wahre Helden und man sieht ihnen heute übrigens keinen Mangel mehr an.

Später, in der Lehre, begleiteten mich die Kräuter und Heilpflanzen erneut, und zwar in Deutsch und Latein inkl. Anwendung und Wirkung. Erst kürzlich habe ich einen Rundgang durch den Klostergarten Allerheiligen gemacht und mit Ehrfurcht an einzelnen Blättern gerieben und gerochen.

Ja, wenns irgendwie geht, verzichte ich auf Chemie und löse gesundheitliche Probleme bei Mensch und Tier beziehungsweise im Stall mit einem Wunderchrütli. Wenn die Heilkraft der Pflanzen von den Benediktinermönchen bis hin zu unseren Grossmüttern erfolgreich angewendet wurde, warum soll es heute nicht auch funktionieren.

Was habe ich folglich gelacht, als Anfang dieser Woche der rote Sonnenhut (Echinacea) als sogenanntes «Corona-Wunderchrütli» entdeckt wurde und die Menschheit erneut den «WC-Papierwahn» auslebte und Apotheken und Drogerien stürmte.

Es ist schon erstaunlich, alle wissen heute beziehungsweise sie meinen es, wie der Pflanzenbau (Landwirtschaft) funktioniert, aber das Echinacea seit Jahrhunderten das beste Chrütli zur Unterstützung der körpereigenen Abwehr ist, wissen sie nicht.

Da erlaube ich mir das Zitat meiner Grossmutter: «Gegä Dummheit isch kei Chrütli gwachse».

Bei der Ernte sind alle im Einsatz

Der Kanton Schaffhausen liefert «Härdöpfle» für alles, was Konsumenten sich an Kartoffelprodukten wünschen. Hinter jeder der Knollen stehen Menschen, die sie produziert haben: zum Beispiel die Familie Schlatter aus Beringen.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Die Knolle aus der Scholle: Ihre Sorten heissen charmanterweise etwa Erika, Charlotte und Laura oder bodenständig Agria. Auch ihr Kleid kommt sortenspezifisch bunt daher, meist gelb, vereinzelt rot oder gar blau. Selbst die Form ist vielfältig, obwohl im Detailhandel die klassische Knolle dominiert – natürlich immer makellos. Damit dem so ist, stehen Bauernfamilien wie Schlatters im September Tag für Tag auf dem «Samro».

Jede Kartoffel wird geprüft

Wie ein schwankendes, lärmendes Schiff pflügt der Vollernter durch den Acker. Er gräbt Kartoffeln aus der Erde und sortiert einen Teil der Steine sowie Krautreste schon mal aus. Per Fliessband liefert er der Belegschaft auf dem Wagen den Rest. Fünf, sechs Leute müssen flink sein bei der Arbeit: Schon das kleinste bisschen Grün an der Kartoffel, der minimalste Schädlingsfrass, anhaftende Erde und Steine sowieso, das alles muss raus aus der Ernte. Sonst wird sie preislich herabgestuft oder gleich zu Futterkartoffeln deklariert. Das erfordert volle Konzentra-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Adleraugen und schnelle Hände: Lilo und Bernhard Schlatter sortieren Kartoffeln aus – die guten in die Paloxen, die schlechten für die Muni auf dem Hof.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Mein Herz schlägt für die Kartoffel», sagt Betriebsleiter Roman Schlatter.

tion und ein scharfes Auge auf dem rüttelnden Gefährt. Doch viele Bauernfamilien und ihre Helfer mögen das «Härdöpfle» (siehe Kästchen).

Die Trockenheit bestimmt mit

Bernhard und Lilo Schlatter halten den Kartoffeln schon seit Jahren die Treue. Das ist nicht selbstverständlich. 1985 wurden im Schaffhausischen auf 380 Hektaren Kartoffeln produziert, 2018 nur noch auf 190. Dieser markante Rückgang spiegelt sich auch in der Schweizer Gesamtproduktion. Mit aktuellen 1,7 Prozent Anteil an der

nationalen Anbaufläche ist der Kanton Schaffhausen ein kleiner Player. «Früher hat jeder Betrieb, der konnte, unter anderem auch noch Kartoffeln angebaut. Heute sind es wenige, die sich aber darauf spezialisieren», erklärt Roman Schlatter. Er hat auf Anfang dieses Jahres den Betrieb von seinen Eltern übernommen. Schlatters beliefern die Fenaco in Marthalen mit Speisekartoffeln. «Könnten wir bewässern, würden wir Veredelungskartoffeln produzieren», hält Bernhard Schlatter fest und schmunzelt: «Wir Bauern nennen sie Industriekartoffeln. Daraus werden

zum Beispiel Rösti, Chips und Pommes frites hergestellt. Wir haben in der Vergangenheit schon welche angebaut, aber in den letzten Jahren sind wir mit Speisekartoffeln besser gefahren.» Die aktuellen Sorten Ditta und Jelly kommen mit der Trockenheit gut zurecht. Der Sortenanbau und die Produktionsmenge erfolgen auf vertraglicher Basis mit der Fenaco. Die Abnahme als Speisekartoffeln ist garantiert – wenn eben die Qualität stimmt.

Ausschuss mangels Pflanzenschutz

Sorgen bereitet Schlatters darum die Tatsache, dass keine chemischen Pflanzenschutzmittel mehr gegen den Drahtwurm zugelassen sind. Auf biologischer Basis gibt es keine wirksamen Mittel. Drahtwürmer fressen feine Gänge in die Kartoffeln. Essbar wären diese Knollen trotzdem, doch die Grossabnehmer akzeptieren sie nicht. «Heuer waren die Drahtwürmer bei uns besonders aktiv. Das wird kein lukratives Kartoffeljahr», hält Roman Schlatter fest. «Als Produzent trägt man ein grosses Risiko mit der ganzen Vorleistung, die man erbringt und die sich nicht auszahlt, wenn die Kartoffeln wegen Drahtwurmschäden schon auf dem Betrieb ins Futter kommen oder beim Abnehmer deklassiert werden. Die beste Sortierarbeit bei der Ernte gibt keine Garantie, dass in einem solchen Jahr die Qualität beim Abnehmer genügt. In guten Jahren erbringen Kartoffeln eine recht hohe Wertschöpfung. In schlechten legt man auch mal drauf. Darum ist unser Betrieb breit aufgestellt, mit Munimast, Reben, Ackerbau und einem kleinen Nebenerwerb.»

Schlatters haben übrigens auch schon für IP-Suisse Kartoffeln herbizidlos angebaut. Doch das Programm wurde mangels Nachfrage eingestellt.

Vieles dreht sich bei der Bauernfamilie also um die gesunden Knollen. Aber schätzt sie diese auch bei Tisch? «Wir mögen Härdöpfle – zu einem guten Stück Schweizer Fleisch», sind sich die Männer lachend einig. Lilo Schlatter schätzt die Vielseitigkeit, von Gschwelten über Ofenkartoffeln und Stock bis zu Gratin. Ein feines Rezept von ihr gibt's auf www.schaffhauserbauer.ch.

«HÄRDÖPFLE» HEISST

... an der frischen Luft aktiv zu sein

Markus Widmer, Beringen: «Schon als Bub habe ich meinen Grosseltern auf dem Bauernhof geholfen, am liebsten draussen. Auch heute bin ich gern im Freien und arbeite darum seit Jahren beim «Härdöpfle» mit. Es ist ein guter Ausgleich zu dem, was ich sonst tue. Und wenn man am Abend fertig ist, hat man das schöne Gefühl, ein «Bierli» verdient zu haben. Ausserdem mag ich Kartoffeln, man kann so viele verschiedene Gerichte damit zubereiten.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Ich könnte jeden Tag Kartoffeln essen», meint Markus Widmer.

«HÄRDÖPFLE» HEISST

... im Team dazugehören

Edi Ramel, Beringen: «Ich kenne Schlatters schon lange und seit ich pensioniert bin, gehört die Zeit von Anfang September bis Mitte Oktober zu den Höhepunkten im Jahr, erst beim «Härdöpfle», dann in den Reben. Der Umgang ist sehr familiär und lustig. Ich geniesse es, dazugehören und bei einer sinnvollen Arbeit mitzuhelfen. Wenn die Kartoffelernte gut ausfällt, freue ich mich mit Schlatters, wenn die Kartoffeln nicht so schön sind wie jetzt, dann leide ich mit ihnen.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Kartoffelernte gehört für Edi Ramel zur besten Zeit im Jahr.

«HÄRDÖPFLE» HEISST

... vom Alltag abzuschalten

Yvonne Steinegger, Neunkirch: «Mich begeistert, dass man im Frühjahr kleine Knollen in die Erde gesteckt hat und nun aus jeder so viele und grosse Kartoffeln ernten kann. Beim Aussortieren kann ich zudem innerlich gut vom Alltag abschalten, das gefällt mir. Ich freue mich immer, wenn ich von Lilo Schlatter angefragt werde, ob ich Zeit hätte, mit ihnen zu «härdöpfle». Denn wir bauen auf unserem Betrieb keine Kartoffeln mehr an.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Kartoffeln in der Hand: für Yvonne Steinegger ein schönes Gefühl.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Räbhüüsi Münderet 2020**
19./20.9.20, A. u. A. Neukomm. Feine Weine, Zwischenverpflegung, an Bikeroute 50. Ab P Bergkirche Hallau 300 m Richt. Oberhallau. Sa. ab 12 Uhr, So. ab 11 Uhr. Infos, kurzfrist. Änderungen: www.raebhuusli-muenderet.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, Obstgartenaktion und Stadt Schaffhausen

■ **Hallauer Wiiprob – mol anders**
Sa., 19. Sept., 14 – 20 Uhr, Selmatenstr. 30a, Hallau (bei Regli Weine). 5 Hallauer Weinbetriebe präsentieren sich auf einem Rundgang im Grünen. Lassen Sie sich vom Pferdefuhrwerk von Stand zu Stand chauffieren und geniessen

Sie exzellente Weinspezialitäten. Mit Festbeiz, Hüpfburg. Fr. 15.– inkl. Glas und Pferdefuhrwerkfahrt. ÖV: Busst. Hallau-Brugg (5 Gehmin.), P signal. Es freuen sich auf Sie: Bringolf Weinbau, Domaine Bösch, Gianini Weinbau, Regli Weine, Wunderstaa Wein.

Impressum Schaffhauser Bauer

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

LANDFRAUEN KULTUREN

Eritreische Geburtstagsparty



«Mari, hilfst du mir?» Hana, unsere eritreische Mieterin, möchte einen Geburtstagskuchen backen für den dreijährigen Sohn ihrer Freundin. Ich hole das Betty-Bossi-Backbuch hervor. Sie knipst sich ein Foto der Zutaten von Grossmutter Schokoladenkuchen. «Meine Freundin möchte dich zur Geburtstagsparty einladen, deinen Mann Robert auch», sagt Hana.

Am nächsten Tag erscheinen wir mit dem gelungenen Kuchen in der eritreischen Geburtstagsstube. Der «Birthday Boy» springt mir entgegen. Ei, ist der fein gekleidet: ein weisses Hemd, weisse Schuhe, eine gestreifte Weste und eine schwarze Hose mit Bundfalten. Auch seine Mutter ist schick angezogen, enges Kleid und hochgesteckte Haare. Eine andere Frau trägt ein rotes T-Shirt und Jeans. So passe ich mit meinen Stadtkleidern gut in die Szene.

Einige junge Männer sitzen auf den Sofas, vor ihnen der Kaffeetisch beladen mit Essen und Getränken. Sie begrüssen mich kurz und nehmen sonst nicht gross Kontakt auf. Später stösst Robert dazu. Sofort kommt er mit den Männern in anregende Gespräche über das Radfahren und die Landwirtschaft. Ich mache eine Bemerkung diesbezüglich zu einer Frau neben mir. «In unserer Kultur sind die Frauen zurückhaltender als in eurer Kultur», klärt sie mich auf.

Die Männer sind am Essen. Schlanke dunkle Finger brechen ein Stück Injera ab, das eritreische Fladenbrot, rollen es zusammen mit Häppchen der Fleischgerichte und Reis und stecken es in den Mund. Es riecht herrlich. «Was möchtest du essen?», fragt mich Hanas Freundin. «Ich nehme gerne das Gleiche», antworte ich. Es gibt ein wenig Staunen. «Hana kocht manchmal für uns, ich kenne es», erkläre ich. Freudig richten sie mir einen Teller und erklären mir die Fleischgerichte. Das Dunkle sei gebratenes Huhn. Für das Nächste haben sie Mühe, bis sie das deutsche Wort dafür finden: Kutteln. Diese waren sehr klein geschnitten und gebraten mit etwas Gemüse und Gewürze. Ich bin kein Fan von Kutteln, versuche dennoch ein wenig und bin erstaunt: Es ist wirklich fein.

Neben mir sitzt eine junge Frau auf einem Schemel vor einer Art Bar,

etwa einen halben Meter hoch. Über einer glühenden Kochplatte schüttelt sie die kleine Bratpfanne. «Ich röste Kaffeebohnen», erklärt sie mir. Nun sind die Bohnen perfekt und kommen in die Handmühle. Die Bewegungen der Frau sind anmutig und ruhig; sie erinnert mich an die Frauen auf dem Markt in Sambia, die über einem Holzkohlenfeuer Essen zubereiten. Der gemahlene Kaffee kommt in eine tönernen Karaffe mit einem engen Hals. Wasser wird dazugegossen und das Ganze nochmals auf die Kochplatte gestellt, um etwa zwanzig Minuten vor sich hinzuköcheln. Ich frage die Frau, wie lange sie schon in der Schweiz sei. «Etwa fünf Jahre», antwortet sie. Ihr Deutsch ist gut, sie macht eine Lehre als Pflegerin.

Sie kam über Italien in die Schweiz. «Mit dem Schiff?», frage ich. Ja, mit dem Schiff. «Das ist schlimm, gell», lüchelt sie mich an. «Es war wirklich schlimm», fügt sie hinzu.

Wie die meisten Flüchtlinge ist sie von Eritrea nach Äthiopien geflüchtet, oft ein langer Fussmarsch, mit Hunger und anderen Entbehrungen verbunden. Von dort ging es weiter in den Sudan und dann nach Libyen. Von Hana weiss ich, dass der Weg nach Libyen für Frauen besonders gefährlich ist. «Mir passierte nichts Schlimmes», sagt die Frau. «Ich war mit 15 Jahren die Jüngste in unserer Gruppe.» Anderen Frauen ging es nicht so gut. Ich schaue nochmals in diese Runde mit den meist fröhlichen Gesichtern. Wer alle diese jungen Menschen sieht, kann nicht erahnen, was sie schon Schlimmes erlebt haben. Nicht nur auf der Flucht, sondern alles, was sie dazu bewog, überhaupt zu fliehen.

Der Kaffee ist bereit. Gut zwei Teelöffel Zucker kommen in die Espresso-Tässchen. Dazu kommt viel gemahlener Ingwer und heisse Milch. Fortan werde ich meinen Espresso immer so geniessen! «Alle trinken dreimal vom Kaffee», sagt die Kaffeemacherin. «Das erste Mal mit dem ganz starken Kaffee. Der Kaffeesatz wird nochmals aufgekocht mit mehr Wasser, und dann noch ein drittes Mal, da ist er viel schwächer.»

Wir fühlen uns wohl in dieser herzlichen afrikanischen Runde. Für die meisten, die hier sind, ist diese Gruppe Familienersatz. Die Familie ist für Afrikaner enorm wichtig. Dass sie diese verlassen mussten für eine unsichere Zukunft, ist oft recht schwierig für sie. Marianne Stamm

ABSTIMMUNGSEMPFEHLUNG

Hoffen auf weniger Wildauschäden

Ein Ja zum neuen Jagdgesetz ist für den Schaffhauser Bauernverband (SHBV) einerseits ein Akt der Solidarität mit den Bauernfamilien in Kantonen, die Probleme mit dem Wolf haben und um ihre Tiere fürchten. Auch Gross- und Kleinvieh aus unserem Kanton wird zudem in den Bergen gesömmert.

Wir Schaffhauser Bauern begrüssen im weiteren, dass die Schonzeit der Wildschweine im neuen Jagdgesetz angepasst wird. Die Schäden durch das Schwarzwild haben auf unseren Äckern und Wiesen in den letzten Jahren massiv zugenommen. Infolge der milden Winter wächst die Population sehr schnell und breitet sich immer mehr aus. Das ist auch wegen einer allfälligen Verbreitung der Afrikanischen Schweinepest problematisch.

Das neue Gesetz ist zudem kein Blankoscheck, um Tiere einfach abzuschliessen. Diese bleiben geschützt und die Abschüsse müssen weiterhin bewilligt werden.

Aber es müssen im Fall der Wölfe nicht erst viele Nutztiere zu Schaden kommen, bevor man im Bedarfsfall eingreifen kann. Christoph Graf, Präsident SHBV

TIERGESUNDHEIT

Afrikanische Schweinepest rückt näher

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) ist in Deutschland angelangt. Die Schweizer Schweinebranche will die Einschleppung um jeden Preis verhindern. Wichtig zu wissen: Auf Menschen ist die Krankheit nicht übertragbar. Und: Der Mensch ist einer der Hautverbreiter der ASP. Entsprechend wichtig ist das Einhalten der Anweisungen des BLV.

In Osteuropa hat sich die Afrikanische Schweinepest (ASP) schon länger festgesetzt. Zu Beginn des Jahres verbreitete sich das Virus in Polen nahe der deutschen Grenze. Und nun gibt es den ersten ASP-Fall in Deutschland. Ein Wildschweinkadaver ist am 10. September vom Friedrich-Loeffler-Institut positiv auf ASP getestet worden. Der Kadaver war im Bundesland Brandenburg auf Gemeindegebiet von Schenkendöbern rund 7 Kilometer von der polnischen Grenze entfernt gefunden worden.

Die Behörden in Brandenburg müssen nun Massnahmen ergreifen, um einen Überblick zur Situation zu erhalten und um eine Weiterverbreitung zu verhindern. «Oberstes Ziel ist es jetzt, die Tierseuche auf ein möglichst kleines Gebiet einzudämmen und zu verhindern, dass diese sich ausbreiten kann», erklärte Brandenburgs Verbraucherschutzministerin Ursula Nonnenmacher. Man müsse die Hauschweinbestände vor der ASP schützen. Als erste Massnahmen ist in einem Radius von 15 Kilometer um den Kadaver-Fund ein vorläufig gefährdetes Gebiet festgelegt worden. In diesem gelten unter anderem Massnahmen wie Jagdverbot, intensive Fallwildsuche, Überprüfung der schweinehaltenden Betriebe sowie die Einrichtung einer Kernzone und deren Abgrenzung. Zudem wird ein Ernteverbot für Maisfelder geprüft, wie es beim Land Brandenburg heisst.

Risiko für Schweiz im roten Bereich

Das Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erachtet die Gefahr als

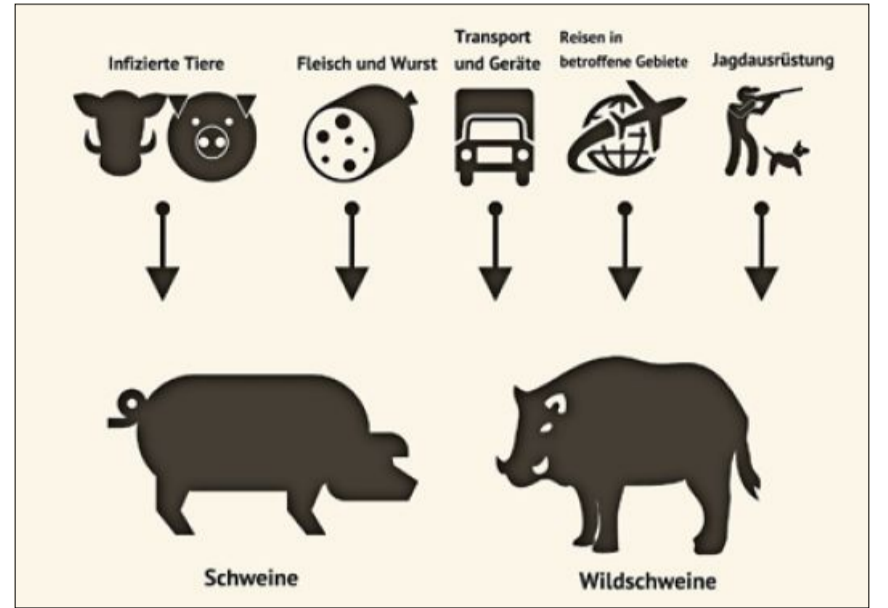


BILD BLV/LID

Wichtige Verbreitungswege der Afrikanischen Schweinepest (ASP). Die teilweise geografisch grossen Abstände der Infektionsgebiete zeigen, dass der Mensch bei der Verbreitung eine massgebliche Rolle spielt.

gross, dass es die Afrikanische Schweinepest auch in die Schweiz schafft. Das Radar Bulletin vom August zur Tierseuchenlage stuft das Risiko als rot und damit in der obersten Stufe ein.

Neues Tool zur Risikoeinschätzung

Die Schweizer Schweinebranche ist seit einiger Zeit daran, das Risiko einer Einschleppung und Verbreitung zu minimieren. Zuletzt wurde für die Betriebe ein neues Online-Tool mit Ampelsystem zur Risikoeinschätzung geschaffen (www.lid.ch > Agronews vom 2.9.20). «Eine Einschleppung ist mit allen Mitteln zu verhindern», ist für Adrian Schütz von Suissepors, dem Schweizer Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband, klar. Suissepors betreibe mithilfe von Bund und Kantonen viel Aufklärungsarbeit und Sensibilisierung bei den Schweinehaltern, Mitarbeitenden und der Bevölkerung. Es brauche Verständnis von allen für die erhöhten Biosicherheitsmassnahmen in den Schweinehaltungen, sagt Schütz. Die Betriebe investieren seinen Angaben zufolge bereits

vermehrt in die Biosicherheit, um für den Fall der Fälle gewappnet zu sein. Der Grundsatz von Suissepors: Alles tun, um die Seuche zu verhindern und im Seuchenfall alles tun, um die Seuche rasch zu eliminieren. Wenn ein Seuchenausbruch sofort gemeldet werden könne, wäre der Schaden für die Branche verkraftbar, sagt Adrian Schütz. Aber für die betroffenen Bauernfamilien würde dies einen Totalausfall von ein bis zwei Jahren Verdienst aus der Schweinehaltung darstellen. Anders sähe es bei einer unkontrollierten Virusverbreitung aus. «Was das volkswirtschaftlich für Folgen hat, sieht man in Osteuropa und in Asien», sagt er.

Für Menschen ungefährlich

Für die Menschen ist die ASP ungefährlich. Eine entsprechende Kommunikation sei deshalb äusserst wichtig, damit es nicht zu Überreaktionen am Markt komme, erklärt Schütz. Es gehe dabei um Existenzen. Weitere Infos und Flyer in verschiedenen Sprachen: www.blv.admin.ch. lid

STANDPUNKT

Für die Landwirtschaft wichtig

Warum stehen auch die Landwirte im Unterland hinter dem neuen Jagdgesetz?

Ein Zitat der Schweizerischen Gesellschaft für Wildtierbiologie (SGW): «In Anbetracht der momentanen Populationsentwicklung beim Wolf in der Schweiz ist die SGW der Meinung, dass auch mit einer Regulation gemäss neuer Jagdgesetzgebung der Wolf nicht mehr ausgerottet werden kann und auch die genetische Vielfalt der Wolfspopulationen gesichert ist.»

Im revidierten Gesetz haben die Kantone die Jagd zu regeln und nachhaltig zu planen. Der Bund legt lediglich die Grundsätze dazu fest. Die Kantone haben in der Vergangenheit bewiesen, dass sie mit dieser Verantwortung umgehen können. Zahlreiche bedrohte und geschützte Tierarten sind unter deren Obhut in den letzten Jahren wieder anzutreffen.

Das heutige Jagdgesetz ist 34 Jahre alt und erfüllt die Anforderungen an Natur- und Tierschutz nicht mehr. Seit Inkrafttreten 1986 erholen sich die Bestände von zahlreichen bedrohten Arten wie beispielsweise Biber, Höcker-schwan oder Wolf. Das führt vermehrt zu Konflikten mit der Land- und Landwirtschaft sowie der Fischerei. Mit der Revision passt das Schweizer Parlament das Gesetz mit Augenmass an diese Entwicklungen an. Das neue Gesetz definiert klare Spielregeln zur Regulation von geschützten Arten, ohne dabei die Bestände zu gefährden. Auch die Bauern im Unterland sind

darauf angewiesen, dass Teile des Viehs auf den Alpen sicher gesömmert werden kann. Herdenschutzmassnahmen sind ein wichtiger Pfeiler für die Tierhalter/innen und Alpträger/innen. Mit dem revidierten Jagdgesetz werden diese Massnahmen gefördert. Bund und Kanton vergütet Schäden von Wildtieren nur noch dann, wenn zuvor der entsprechende Herdenschutz ergriffen worden war. Somit sind die Landwirte klar in der Pflicht, ihren Teil zur Sicherheit beizutragen. Solche Massnahmen sind erwiesenermassen nicht überall umsetzbar. Bei zunehmendem Druck der Grossraubtiere muss die Nutztierhaltung in einzelnen Gebieten ganz aufgegeben werden. Damit beschleunigt sich die Vergandung der Alpfelder, die Pflanzenvielfalt nimmt ab und die Gefahr von Hangrutschungen und Murgängen steigt. Die betroffenen Gebiete verwalden längerfristig. Damit sinkt die Attraktivität des Landschaftsbilds auch für den Wandertourismus.

Das revidierte Gesetz ermöglicht es, vorausschauend zu handeln. Abschüsse sind streng geregelt und dürfen nur durch Organe der Wildhut und nach Anhörung durch das Bafu erlaubt werden. Dennoch sind sie wichtig, wenn es in einer Region Probleme gibt, etwa wenn ein einzelnes Tier oder ein ganzes Rudel die Scheu vor dem Menschen verliert und in Siedlungen herumstreift. Die Voraussetzungen, unter denen einige wenige geschützte Arten reguliert werden

dürfen, umfassen etwa den Schutz der Lebensräume, die Erhaltung der Artenvielfalt, die Verhütung von Schäden oder eine konkrete Gefährdung von Menschen. Zudem unterstehen solche Abschussverfügungen dem Verbandsbeschwerderecht. Der Wolf, der in Europa nicht mehr von der Ausrottung bedroht ist, soll nun nach dem gleichen Prinzip wie z. B. der Steinbock reguliert werden können.

Von Ausrottung kann keine Rede sein, da das Gesetz explizit vorschreibt, dass die Population erhalten werden muss. Der Wolf kommt und bleibt, er wird sich dort halten, wo er sich wohlfühlt und er wird lernen, wo er einen sicheren Lebensraum findet. Er kehrt aber in eine Landschaft zurück, die sich geändert hat und die anders genutzt wird als vor 100 Jahren.

Es ist unverständlich, warum Natur- und Tierschutzorganisationen so leichtfertig zahlreiche ihrer langjährigen Forderungen aufs Spiel setzen. So etwa auch die Vergütung von Grossraubtierschäden, wenn zuvor die zumutbaren Präventionsmassnahmen ergriffen worden sind. Trotzdem stellen sich die Umweltverbände gegen das Gesetz, das Nachhaltigkeit und Artenschutz fördert.

Die Bauern sind für das neue Jagdgesetz und bereit, ihren Teil zum Schutz der gefährdeten Arten und des Viehs beizutragen, und stimmen am 27. September 2020 Ja.

Werner Stauffacher
Präsident Jagd Schaffhausen

ANZEIGE

Im Auftrag zu verkaufen

Landwirtschaftsbetrieb mit 14 ha (Kt. SH)

Es handelt sich um einen Biobetrieb im Bezirk Stein am Rhein mit einer Nutzfläche von rund 11 ha (Ackerböden von bester Qualität) und 3,5 ha Wald. Der rationell zu bewirtschaftende Betrieb liegt am Dorfrand an schöner Lage.

Der Hof besteht aus einem grossen, teilweise renovierten Wohnhaus und geräumigen, älteren Ökonomiegebäuden und einem modernen Laufstall für Mutterkühe (50 GVE) mit Fahrlo und Remise. Der Verkauf mit Inventar erfolgt ausschliesslich an Selbstbewirtschaftler. Je nach Kaufinteresse kann der Betrieb auch in Einzelteilen (Hofparzelle = 4000 m² Bauland - Dorfzone) verkauft werden.

Weitere Unterlagen zum Verkauf finden Sie auf der Homepage www.nebiker-treuhand.ch oder erhalten sie auf Anfrage:

nebiker
treuhand

Hauptstrasse 1f
4450 Sissach
Tel. 061 975 70 70
info@nebiker-treuhand.ch
www.nebiker-treuhand.ch

A1501948