

«MIINI MEINIG»

## Die Kuh und ich

VON NICI PETER



Seit ich beim «Schaffhauser Bauer» arbeite, komme ich nicht mehr um das Thema Landwirtschaft herum. Dies ist insofern gut und lehrt mich, wieder

mehr aus meiner Komfortzone auszubringen. Einfach ist es allerdings nicht in allen Belangen. So zum Beispiel bei meinem letzten Interview mit Fototermin mitten in der Kuhweide. Ja, Kühe sind für mich zwar wunderschöne Tiere, aber meine Angst vor ihnen ist real. Als Kind hatte ich ein prägendes Erlebnis, woran ich nicht unschuldig war.

Wir hatten ein Hüttli im Entlebuch. Dort verbrachten wir als Familie viel Zeit in den wärmeren Monaten. Das gemietete Häuschen nannten wir liebevoll unsere Alphütte. Dort konnte man aber nicht mit dem Auto vor die Türe fahren. Nein, parkiert haben wir beim Nachbarsbauer Sepp, und von da an ging es zu Fuss runter, durch die Weide, zum Alphüttli. Der tägliche Gang zum Bauern war Pflicht. Nein, eigentlich verbrachten wir die Tage bei Sepp und seiner Familie. Sie hatten Ziegen, Schafe und zwei bis drei Kühe. Ich durfte misten, half beim Heuen mit und natürlich auch bei der Schnapsherstellung.

Jeden Abend durften wir die Tiere von der Weide in den Stall treiben. Und da passierte mir besagtes Erlebnis. Eine Kuh wollte nicht so schnell in den Stall, und ich trieb sie nicht gerade freundlich weiter. Sie drehte um, rannte auf mich los und ich fiel in den Dreck. Passiert ist eigentlich nichts, schuld war ich selber, aber die Angst vor den grossen Tieren ist geblieben.

Meine Kuh-Angst ist auch bei einem meiner Hobbys nicht immer ganz so einfach: wandern. In einer Gruppe ist es meistens gut zu überspielen, da ja andere vorauslaufen können und die Kühe für mich vom Wanderweg vertreiben. Anfangs Sommer war ich allerdings alleine unterwegs. Ein schmaler Wanderweg führte durch den Wald. Davor stand ein grosses Schild: Achtung Mutterkuhhaltung, den Tieren genug Platz lassen. Einfacher gesagt als getan. Natürlich hörte ich kurze Zeit nach dem Schild das Gebimmel der Kuhglocke. Auf eine nahe Begegnung liess ich mich schon gar nicht ein und kroch, samt Rucksack, unter dem Weidezaun durch und versuchte mein Glück quer durch den Wald. Als ich die Kühe dann auf der anderen Seite des Zauns sah, natürlich direkt auf dem Wanderweg, schauten diese mich ziemlich belustigt an (so hatte ich wenigstens das Gefühl). Sie verstanden wohl die Welt nicht ganz, warum da auf der falschen Seite des Zauns ein Mensch im Wald herumkrabbelte.

Ein wenig Respekt vor den grossen Wiederkäuer würde anderen dafür nicht schaden. Familie Hermann, mit ihrer Mutterkuhhaltung, hatte schon mehrmals die Erfahrung gemacht, Spaziergänger auf ihren Weiden vorzufinden. Dies wäre auf dem Hof Dreieichen nicht erlaubt. Für mich ist dies undenkbar, aber für Familie Hermann und ihre Tiere Alltag. Nicht alle ihre zahmen Mutterkühe können gut mit diesen Situationen umgehen, und sie bleiben Mamis, welche ihre Jungen beschützen. Das sollte respektiert werden.

## Mutterkuhhaltung hautnah

VON NICI PETER

Seit 2018 führen Marco und Barbara Hermann den Hof Dreieichen hoch über der Stadt Schaffhausen. Zusammen mit den drei Kindern, ihren Mutterkühen, einer Schafsherde, dem Familienhund sowie Ziegen und Katzen leben sie unter den drei grossen und uralten Eichen.

Es ist immer etwas los auf dem Hof Dreieichen. Davon lassen sich allerdings die 80 Galloways der Hermanns nicht beunruhigen. Gemächlich grasen diese auf den grossen Weiden hinter dem Hof.

Den Hof haben Hermanns von Barbaras Eltern übernommen. Bereits ihr Vater hatte 2002 den Betrieb auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Entschieden hat sich der ehemalige Betriebsleiter damals für die schottische Fleischrinderrasse Galloway. Diese sind genetisch hornlos, extensiv und robust, was gut zur Betriebsstruktur passt. Dazu ist es eine spezielle Rasse, welche selten in der Schweiz anzutreffen ist. Vor drei Jahren stellte die Bauersfamilie ihren Betrieb auf Bio um, was ebenfalls im Einklang mit ihren Galloways steht.

## Eine extensive Rasse

Galloways sind eine extensive Rasse. Was unter anderem bedeutet, dass die Rinder erst mit zwei Jahren geschlachtet werden. Dies geschieht bei anderen Rassen bereits mit zehn bis zwölf Monaten. Eine der zwei Herden besteht aus 27 Kühe und deren jüngsten Nachkommen. Ein Stier lebt ebenfalls in dieser Herde. Um frisches Blut in die bestehende Linie zu bringen, besamt die Bäuerin ab und an auch. «Aber eigentlich ist der Stier dafür zuständig.» sagt sie.

Drei Generationen Galloways leben jeweils gleichzeitig auf dem Hof Dreieichen. «Es geht alles etwas länger bei den Galloways. Sie wachsen nicht so schnell wie andere, da sie weder Mais noch sonstiges Kraftfutter erhalten», erklärt Barbara Hermann.

Mit etwa zehn Monaten werden die Kälber von der Mutterkuh getrennt und leben fortan in einer separaten Herde, welche nur aus jugendlichen Tieren besteht. Somit hat die Familie immer zwei verschiedene Herden auf dem Hof.

Ab dem Frühling bis Ende Herbst leben die Tiere auf den Weiden, in der kälteren Jahreszeit im Offenstall. Unter den grossen Bäumen auf den Wiesen finden sie genügend Schutz vor dem Wetter. Das Vieh kann sich auf dem Grasland frei bewegen, und es sucht



BILD NICI PETER

Barbara Hermann wird auf der Weide von ihrer prämierten Kuhdame «Caledonia» begrüsst. Selbstverständlich kennt die Bäuerin alle Kühe mit Namen.

gerade in der Sommerzeit gerne schattige Gebiete auf. Wer die Herde auf dem Dreieichen besucht, sieht überall verstreut Kälber, entweder bei ihren Mamas oder gemütlich im Gras liegend. «Die Mütter wissen immer, wo ihre Jungen sind. Auch wenn diese verteilt auf der Weide sind», sagt die Bäuerin. Manche Mutterkühe sind ängstlicher, andere nehmen es gelassener, wenn es um ihre Jungen geht.

## Wilde Weidekälber

«Weidekälber sind meist wilder als die, welche im Stall geboren wurden. Diese brauchen meistens einen Moment, bis sie sich an uns und den Stall gewöhnen.» Weidekälber nennen Hermanns die Kälber, welche im Sommer direkt auf der Weide geboren werden.

Der Familie ist es wichtig, dass sie einen engen Kontakt zu ihren Tieren pflegen. Ihr Vieh ist friedlich und angenehm im Umgang. Rinder mit schwierigen Charaktereigenschaften werden nicht in die Zucht mit einbezogen. Denn Hermanns sind nicht nur Fleischproduzenten. Sie züchten die seltene Rasse und verkaufen Jungtiere weiter. «Unsere Züchtung hat das besondere Merkmal des Gurts», beschreibt die Bäuerin ihre Tiere. Das Vieh hat einen weissen Fell-

gurt um den Bauch, was besonders heraussticht.

Regelmässig nehmen sie mit ihren Kühen und Rindern an der «Viehschau» teil. Dieses Jahr starteten sie mit acht Tieren in der Vianco-Arena in Brunegg und gewannen sogar den Gallowaychampion. «Die Viehschau ist jedes Mal ein grosser Aufwand, aber ein

tolles Erlebnis für die ganze Familie. Ein Highlight alle zwei Jahre!»

Die Familie Hermann verkauft das Fleisch ihrer Rinder ausschliesslich in ihrem Hoflädeli und via Bestellung über die Website. Vom Filet bis zum Fleischkäse findet sich alles im sorgfältig sortierten Tiefkühlschrank im Laden.

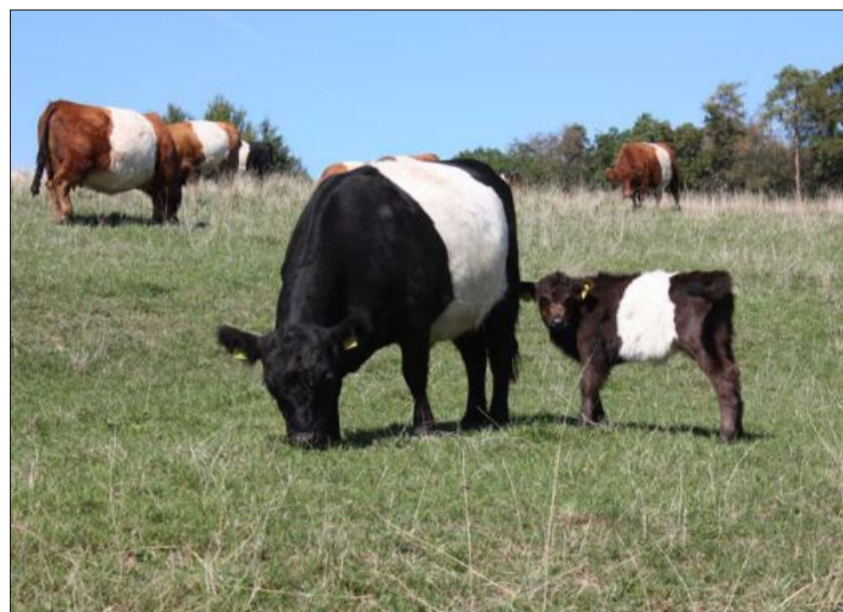


BILD NICI PETER

Die Mutterkühe wissen immer genau, wo sich ihre Kälber aufhalten.

## DAS SCHWARZE BRETT

## Arbeitskreise Homöopathie im Stall

31. Oktober, 8.45–16.00 Uhr  
Strickhof Lindau, Kosten 100.– Fr.  
Onlineanmeldung unter [www.strickhof.ch/](http://www.strickhof.ch/)  
anmeldungserfahrungsaustauscharbeitskreishomoeopathie-im-stall-vom-31-oktober-2023

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag.  
Redaktion: Nici Peter [www.schaffhauserbauer.ch](mailto:www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

## NACHGEFRAGT

## Weltkonferenz auf Hof Dreieichen

**Gleich zwei grosse Veranstaltungen standen auf dem Hof Dreieichen an. Ein Gespräch mit Barbara Hermann über den Austausch unter Züchtern aus der ganzen Welt.**

*Schaffhauser Bauer: Was waren für Events letztes Wochenende bei Ihnen auf dem Hof?*

**Barbara Hermann:** Zum einen war am 14. September die Regionaltagung von Mutterkuh Schweiz mit fast 60 Teilnehmern. Zum anderen kamen am 16. September fast 100 Teilnehmer der Weltkonferenz der Rasse Galloway zu uns.

*Warum war die Regionaltagung der Region Mittelland Ost bei Ihnen?*

Diese Tagung ist einmal im Jahr und der Verein wechselt zwischen den Kantonen Zürich, Thurgau und Schaffhausen ab. Dieses Jahr wurden wir als Austragungsort angefragt. Da wir Mitglied bei Mutterkuhhaltung Schweiz sind und auch die Infrastruktur für solche Events haben, passte es.

*Wie sieht es mit der Weltkonferenz der Rasse Galloway aus?*

Da es ein internationaler Grossanlass ist, setzt es jahrelange Planung voraus. Somit haben wir vor langer Zeit zugesagt. Nun ist der grosse Tag gekommen. Es erfüllt uns mit Stolz, Gallowayzüchtern aus der ganzen Welt unseren Betrieb und die Tiere zu zeigen.

*Was konnten Sie aus den beiden Events für sich und Ihren Betrieb mitnehmen?*

Obwohl es natürlich einen Aufwand darstellt, ist es für uns eine grosse Freude, den Betrieb zu öffnen für Berufskollegen. Aus verschiedenen Gesprächen kann man immer etwas mitnehmen.

*Wie war die Atmosphäre während der beiden Grossanlässe auf ihrem Betrieb?*

Sehr gesellig. Nebst dem Tagen stand auch das gemeinsame Essen und Trinken im Zentrum – und natürlich der Austausch. npe

## SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

### So viele Geheimnisse zum Entdecken



**Betriebsleiterin Sophie Bühler und ihre Familie empfangen gern Gruppen auf ihrer Wagi's Farm in Bibern. Denn so können sie Menschen das Bauern**

**auf ihrem Hof erklären. Doch wer schaut besonders gern vorbei? Und was wollen die Leute wissen?**

«Jede Gruppe ist eine Chance: Wir können den Menschen zeigen, wie die heutige Landwirtschaft geht», meint Sophie Bühler. Gäste sind z. B. Leute auf Vereinsausflügen, von Klassen- und Familientreffen und Geburtstagen. Sie finden die Wagi's Farm meist übers Internet und kommen manchmal von weiter her – so auch eine Gruppe Altherren einer Studentenverbindung. Vor diesen «Gstudierten» hatten die Betriebsleiterin und ihr Vater zunächst etwas Respekt. Was würde diese Leute überhaupt interessieren? Vieles, zeigte sich, und das gern genau. «Die Männer hatten ganz verschiedene Berufe und ebenso unterschiedliche Fragen», lacht Sophie Bühler. «Sie waren total wissbegierig und blieben lange.» Hie und da schauen zudem andere Milchproduzenten vorbei, die selber käsen oder damit anfangen wollen. Das gibt auch Bühlers wieder neue Inputs.

#### Was die Milch alles verrät

Natürlich fasziniert die Gäste, wo die Milch überhaupt herkommt. Neben den Tieren selbst ist der Melkroboter mit seinem «Milchlabor» ein Highlight. Dieses Testgerät checkt regelmässig die Milch jeder einzelnen Kuh – worauf? «Ob eine Kuh brünstig oder trächtig ist z. B.», informiert die Betriebsleiterin. «Ob sich im Körper eine Entzündung aufbaut oder ob das Tier mehr Milch gibt, als es Energie übers Futter aufnimmt. Auch das Energie-Eiweiss-Verhältnis wird analysiert. Braucht eine Kuh mehr Energie oder mehr Protein, gleichen wir das übers Kraftfutter individuell für sie aus. Viele gesundheitliche Probleme entstehen so gar nicht erst. Den Tierarzt brauchen wir viel weniger. Die Kühe geben gut Milch und sind gesund.»

#### Feine Schätze entdecken

Ein weiterer Höhepunkt sind die Fahrtilos, aus denen die Kühe direkt fressen können. Bitte? Fahrtilo? Daraus fressen? Wie geht sowas? Äxgüsi – das erklärt Sophie Bühler ein anderes Mal.

Denn grad kommen wieder Gäste auf den Hof. Diese sind im Projekt «Savurando» unterwegs, einer Mischung aus Kulinarikwanderung und Schatzsuche. Buchen kann man diese von Anfang Mai bis Ende September beim Regionalen Naturpark Schaffhausen. «Die Leute können an verschiedenen Posten lokale Spezialitäten probieren», sagt Sophie, «bei uns, was wir auf dem Hof produzieren.» Neben dem knusprigen Urdinkelbrot punktet auch hier die eigene Milchverarbeitung. Sophies Käse werden gern probiert. Dass manche Leute später nochmals vorbeikommen, um im Hofladen einzukaufen, freut die junge Landwirtin besonders.

#### Gemeinsam an der Herbstmesse

Im Laden bieten Bühlers nicht nur ihre eigenen Produkte, sondern auch solche anderer regionaler Produzenten an. Konkurrenzdenken bringt nicht weiter, sind sie überzeugt. Darum werden Bühlers auch an der Herbstmesse mit weiteren Produzenten auftreten, dies am Naturpark-Stand. «Wir stellen das Schweizer bzw. Schaffhauser Päckli vor, in welchem wir gemeinsam Spezialitäten in verschiedenen Variationen verschicken», erklärt Sophie Bühler. Und wie geht das genau? Auch das erfahren Sie hier ein andermal – oder an der Schaffhauser Herbstmesse vom 25. bis 29. Oktober. Bühlers treffen Sie dort am Samstag persönlich an.

Sanna Bühler Winiger

#### INFO VOM VSL

### «Verbands-Kaffi» ist gut gestartet

«Gemütlich wars!», sind die Vorstandsfrauen des Verbands Schaffhauser Landfrauen (VSL) begeistert. Zum ersten Mal haben sie sich am 8. September im Herblinger Markt mit Frauen getroffen, die wie sie Lust hatten, sich mit anderen Landfrauen auszutauschen.

**Nächster «Verbands-Kaffi»:** Donnerstag, 5. Oktober, zwischen 9.00 und 11.00 Uhr, Migros-Restaurant Herblinger Markt in Schaffhausen

**Kennzeichen:** Landfrauendeko auf dem Tisch. Kommt, solange Ihr Lust habt. Wir freuen uns auf Euch! Eure Frauen vom VSL-Vorstand

## REGIONALTAGUNG MUTTERKUH SCHWEIZ

### Löwenzahn und Thymian für die Kuh

**Auf dem Hof Dreieichen in Schaffhausen trafen sich am vergangenen Donnerstagabend rund 60 Mutterkuhhalter aus den Kantonen Schaffhausen, Zürich und Thurgau zur diesjährigen Regionaltagung von Mutterkuh Schweiz.**

Der gastgebende Hof für die diesjährige Regionaltagung von Mutterkuh Schweiz, «Dreieichen» von Barbara und Marco Hermann-Scheck, liegt auf dem «Lahnbeck» am westlichen Stadtrand über Schaffhausen. «In der Region Mittelland Ost von Mutterkuh Schweiz sind 389 Zürcher, 175 Thurgauer und 36 Schaffhauser Betriebe organisiert», führte einleitend Esther Manser-Ammann aus, welche im nationalen Dachverband für den Markt und die Nachhaltigkeit zuständig ist. Aktuell wird auf dem gesamten Rindfleischmarkt mit 241 000 Banktieren etwas mehr als ein Viertel auf den Höfen von Mutterkuh Schweiz produziert. Unter ihrem Dach sind 13 verschiedene Labels organisiert, was Manser durchaus positiv sieht. «Dies macht es für jeden Betrieb möglich, dass jedes Tier dem richtigen Vermarktungsweg zugeführt werden kann. Deshalb ist die Zusammenarbeit wichtig und für die Zukunft entscheidend», ist Manser-Ammann überzeugt.

#### Eine erfreuliche Situation

So konnten die eigentlich mit Coop abgemachten Lieferanzahlen bei den Natura-Beef-Tieren bis Ende August alle Monate überboten werden. Etwas differenzierter zeigt sich die Marktlage beim Natura-Veal. «Kalbfleisch ist im Winter ein Festtagsprodukt», rief sie mit Blick auf den schwankenden Absatz und die Nachfrage in Erinnerung. Dies zeigt sich bei den aktuellen Produzentenpreisen, welche auf einem sehr hohen Niveau stabil sind.

Der Verband setzt auf eine enge Zusammenarbeit in der ganzen Pro-



BILD ROLAND MÜLLER

**Roger Bolt zeigt, wie man eine wirksame Medizin mit Wirkstoffen aus der Natur zubereitet**

duktions-, Verarbeitungs- und Absatzkette. Alle Vermarktungspartner, vom Produzenten über den Vermittler, den Metzger und Verarbeiter bis hin zum Verkauf, tragen dazu bei, dass man dem Konsumenten ein qualitativ gutes Fleisch anbieten kann. Esther Manser verwies auf die neu gestaltete, als Ratgeber und Checkliste gedachte Broschüre für die Rindviehhaltung im Weide- und Wandergebiet. Speziell wird auf einer Informationstafel für Wandergebiete darauf hingewiesen, dass Hunde in Weiden und auf Alpen an die kurze Leine müssen.

#### Behandeln mit Alternativmedizin

Von einem dynamischen Kräftefeld zwischen Gesundheit und Krankheit sprach Roger Bolt vom Strickhof, wenn es um die Alternativmedizin in der Mutterkuhhaltung geht. Grundsätzlich ist die Natur mit ihrer Pflanzenwelt eine gigantische Apotheke, welche es zu nutzen gilt, wofür aber ein grosses Wissen nötig ist. Tiere in

der Wildnis nutzen diese Begebenheiten, indem sie in der Lage sind, gewisse Krankheiten durch das gezielte Fressen von Pflanzen zu lindern. «Die wissenschaftlich begründete klassische Medizin wird als Schulmedizin bezeichnet», hielt Bolt fest. Spricht man von der komplementären und alternativen Medizin, so sind dies Methoden in Ergänzung zur klassischen Medizin, oder man setzt anstelle von klassischen Behandlungen ganz auf alternative Verfahren und Therapien.

Für die Kräuter- und Pflanzenheilkunde wie auch Phytotherapie braucht es viel Wissen. So stecken beispielsweise im Löwenzahn, Thymian, in der Rinde von der Weide oder in der Blüte von Mädesüss wertvolle Wirkstoffe, welche für eine Behandlung bestimmter Krankheiten sehr wertvoll sein können. «Pflanzen sind unglaublich komplexe Vielstoffgemische und Wirkstoffe haben auch eine Schutzfunktion», führt Bolt aus.

Roland Müller

## INFORMATION

### Warum weisse Trauben im Rebberg?

**Wer zurzeit durch die Rebberge im Kanton spaziert, sieht sie sofort: weiss angespritzte Trauben. Was hat es damit auf sich?**

Seltsam sehen diese aus, und dies nicht nur für den Menschen, sondern auch für die Kirschesigfliege (KEF). Die ursprünglich blauen Früchte werden von den Rebbauern mit Gesteinsmehl (Tonerde) bespritzt, ein ungefährliches, geruchloses Mittel auf biologischer Basis. Das Gesteinsmehl, auch Kaolin genannt, findet sich ebenfalls in Zahnpasten und Kosmetika wieder und ist darum gesundheitlich unbedenklich für Mensch und Natur und hinterlässt keine Rückstände im Wein.

#### Kampf gegen die KEF

Kaolin ist ein wichtiger Baustein im Kampf gegen die KEF. Dieser Schädling ist gefürchtet bei den Weinproduzenten, da die Fliege mit einem feinen Stich ihre Eier in die reifen Trauben legt. Bereits durch den Einstich wird die Frucht in Mitleidenschaft gezogen und wird weich. Die Larven des Schädlings entwickeln sich in der Traube und ernähren sich vom Fruchtfleisch. Dies führt dazu, dass die Früchte verderben. Aber nicht nur dies: Nach dem Befall fangen die Trauben an, nach Essig zu riechen, und können zur Kelterung oder sonstigen Weiterverarbeitung nicht gebraucht werden.

#### Farbe ist ein Grund für Befall

Da die Kirschesigfliege reife, dunkle Früchte bevorzugt, hält die weisse Farbe sie davon ab, ihre Eier in die Trauben abzulegen. Allerdings muss



BILD NICI PETER

**Die weissen Trauben im Rebberg sind geschützt vor der Kirschesigfliege.**

die Frucht gleichmässig bespritzt sein und zum richtigen Zeitpunkt. Der Vorteil von Kaolin besteht auch darin, dass es nur einmalig behandelt werden muss. So lange kein Regen fällt, hält der Wirkstoff (weisse Farbe) auf den Trauben an.

#### Dünne Hautschicht wird bevorzugt

Die KEF greift gerne auch Traubensorten an, welche eine dünnere Hautschicht aufweisen. Es werden aber auch Rebstöcke befallen, die in der Nähe von Sträuchern stehen. Dies, weil der Schädling sich gerne in Büschen, Sträuchern, Wäldern, aber auch im hohen Gras aufhält. Darum ist die Gefahr eines Befalls gerade an Rebstandorten mit diesen Merkmalen besonders gross.

Nicht nur durch die unbeständigen Wetterbedingungen ist der Druck auf die Winzer gerade sehr gross. Ein Befall der Trauben durch die KEF kann einen grossen Verlust ihrer Ernte bedeuten. Viele warten darum nicht mehr und fangen mit der Traubenernte an.

#### KEF befällt nicht nur Trauben

Andere Früchte wie Kirschen, Pflaumen und Beeren können dem unangenehmen Zeitgenossen ebenfalls zum Opfer fallen. Da aber die Traube eine der letzten reifen Früchte des Jahres ist, konnte sich die KEF vorgängig schon reichlich vermehren. Durch ihre grosse Anzahl kann sie einen riesigen Schaden in den Rebbergen verursachen. npe

## IN EIGENER SACHE

### Ein voller Erfolg

Der Schaffhauser Bauernverband zeigte sich und die vielfältige Berufswelt der Landwirtschaft am letzten Wochenende an der Berufsmesse in Schaffhausen. Erfreulich viele Jugend-

liche bekundeten ihr Interesse am SHBV-Stand und informierten sich von der Winzer/-in EFZ und Landwirt/-in EFZ bis zur Pferddefachmann/-frau-EFZ-Ausbildung. npe



BILD VIRGINIA STOLL

**Der Stand des Schaffhauser Bauernverband zeigte die vielseitigen landwirtschaftlichen Berufe.**