

«MIINI MEINIG»

Brüsten

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Letzte Woche hat diese Spalte bei mir ein regelrechtes Kopfkino ausgelöst. Ich will mich ob meiner Kreativität nicht brüsten, aber das Schmunzeln

überfällt mich auch jetzt noch hier und da. Zumal ich vor wenigen Tagen einem Menschen begegnete, der goppel grad neben seinem Göppel das T-Shirt wechselte. Mit nichts drunter als – nichts. Ich hätte das einfach ignorieren sollen, meinen Sie?

Ja, aber sehen Sie, ich konnte doch nicht anders! Mein Auto stand gleichfalls dort! Ich habe mich dem Ort der Tat also genähert, den Blick züchtig gen Boden, wie weiland Lady Di. Und auch die Hand vorm Antlitz fehlte nicht – äxgüsi, wenn meine Finger nicht über beide Augen reichten.*

«Ich bin gleich fertig», meinte der Herr freundlich. «Es isch scho guet», entgegnete ich ebenso. Das war es auch. Und das Erlebnis hat so schön in den Kontext gepasst. Aber auch dafür brüste ich mich nicht.

Brüsten darf sich hingegen der Schweizer Bauernverband SBV.

Zum einen steht er seit 125 Jahren für die Schweizer Bauernfamilien ein. Man mag an der Basis nicht immer eins sein mit dem Dachverband.

Doch die sogenannte «Bauernlobby» in Bundesbern hat viel mit dem politischen Engagement des SBV zu tun, damit, dass er auch nicht-bäuerliche Volksvertreterinnen und -vertreter im Parlament von Agrar-Anliegen überzeugen kann.

Und von solchen Parlamentseinsitzenden gibt es eine ganze Menge, von der nichtbäuerlichen Gesellschaft, die sie wählt, ganz zu schweigen: Etwa 2 Prozent macht die landwirtschaftliche Bevölkerung in der Schweiz noch aus. Und doch hat man aufgrund gegenpolitischer Reaktionen schon meinen können, die Bauern und Bäuerinnen knechteten das ganze Parlament. Von wegen Lobby. Stimmt die Mehrheit von Volksvertreterinnen pro Agrar, so steht dahinter auch eine Mehrheit an nichtbäuerlichem Volk, denke ich.

Zum Zweiten hat es der SBV am Montag mit seiner global grössten Rösti geschafft, auf dem Bundesplatz ein unbeschwertes, buntes Jubiläumsfest zu feiern – mit Kartoffeln und Gästen aus den Kantonen. Und von der kreuzförmigen 13-m²-Pflanze gabs für jegliche und alle eine rechte Portion Rösti ab, mit Ei, Wurst oder blutt. Gratulation zum Jubiläum, SBV!

* Richtig: Meine Finger sind kurz. Falsch: Vor dem Gesicht waren sie nicht. Fazit: Die wahren Abenteuer finden halt doch im Kopf statt.



BILD ZVG

Die Schaffhauser Delegation (v.l.): sbw, Christoph Graf, Präsident SHBV, und Kurt Müller, der die Knollen gepflegt hat.

Er macht auf jeden Fall weiter

Der Ramser Marcel Rymann setzt bei seiner Schweinehaltung auf modern wie auch alternativ. Beide Haltungsformen haben auf dem Betrieb ihre Berechtigung. Warum das so ist, erklärt der Landwirt im Interview.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Marcel Rymann, auf Ihrem Betrieb haben Sie zwei Schweineställe, einen 2014 neu errichteten für Mastschweine für den Grossverteiler und einen 2018 umgebauten Rinderstall für Ihre «Strohschweine». Auf letztere kommen wir noch. Doch zunächst zum modernen Stall. Er hat keine Ausläufe. Warum?

Marcel Rymann, Landwirt, Ramsen: Als ich mich für die Schweinehaltung entschied, habe ich mir verschiedene Haltungsformen und Ställe angeschaut. Doch als ich beim Kanton wegen des Neubaus vorstellig wurde, bekam ich den Bescheid, dass nur eine geschlossene Stallhaltung mit Abluftfilter infrage komme – dies wegen der Emissionen, zum Beispiel von Ammoniak. Mein Betrieb liegt weit ausserhalb des Dorfs; es ging dabei nicht nur um die Geruchsbelästigung der Ramser Bevölkerung. Der Schutz gilt dem nahe liegenden Wald. Entsprechend kam nur die Haltung gemäss «Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch», kurz QM, infrage. Zudem war und ist die Nachfrage nach Schweinefleisch aus dieser Haltung mit Abstand am grössten.

Was beinhaltet QM?

Die QM-Tierhaltung beruht auf dem Schweizer Grundtierschutzgesetz. Damit bekommen QM-Produzenten keine Direktzahlungen für Mehrleistungen. Wir leben für das, was gekauft wird. Ich bin praktisch 365 Tage im Jahr auf dem Betrieb. Zwei Festangestellte arbeiten mit und zur Überbrückung auch Aushilfen von Partnerbetrieben.

Bei den aktuellen politischen Forderungen haben Sie damit wohl keinen leichten Stand?

Auf Betriebe mit QM-Produktion wird gern mit dem Finger gezeigt. Doch ich bin als Landwirt Unternehmer. Ich muss produzieren, was ich verkaufen kann. QM belegt beim Schweinefleisch aktuell einen Marktanteil von 65 Prozent. Die Nachfrage bestimmt diesen Prozentsatz. Labels wie IP Suisse oder Coop Naturafarm machen nur 33 Prozent des inländischen Schweinefleischmarkts aus, Bio Suisse liegt bei etwa 2 Prozent. Nach dieser Realität muss ich mich als Produzent und Unternehmer richten. Allerdings machen uns im QM-Kanal auch die Label- und Bioproduzenten Konkurrenz.

Wie kann Label- oder Biofleisch Sie im QM-Kanal konkurrenzieren?

Bei Überproduktion im Labelbereich zum Beispiel. Das Fleisch, das absatzmässig nicht mehr in den Label-Kanal passt, wird als QM-Fleisch verkauft. Oder ein Bio-Schwein erhält Antibiotika und ist damit nicht mehr biotauglich. Auch dieses Fleisch geht in den QM-Kanal, nach der gesetzlichen Absetzfrist natürlich.

Was bedeutet das für Sie?

Meine Schweine werden wegen umgestuftem Fleisch nicht zum vorgesehenen Zeitpunkt zum Schlachten abgeholt. Da kann ich nichts machen. Ich behalte die Tiere länger. Sie wachsen weiter, nehmen täglich zu und werden schwerer, als der Abnehmer das vorgibt. Kann ich die Tiere dann endlich abgeben, werde ich mit Abzügen beim



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Landwirt Marcel Rymann schätzt den Kontakt zu seinen Schweinen. Ihm es wichtig, dass es ihnen gut geht und sie ihm vertrauen.

Verkaufspreis abgestraft. Die Grossverteiler jedoch verkaufen dieses Fleisch nachher im Laden zum normalen QM-Preis. Denn die Qualität des Fleisches von etwas älteren und grösseren Schweinen ist genauso gut wie jene von Schweinen des «Normgewichts». Der Konsument merkt nichts davon, die Label- und Bioproduzenten erhalten wenigstens noch etwas Geld für ihr Tier. Das Nachsehen haben wir QM-Produzenten.

Wie können Sie sich als Mäster für einen gerechten Preis wehren?

Das System ist so, das muss ich einkalkulieren. Aber ich bin Mitglied der Schweinebörse Ostschweiz. Schweine werden dabei keine direkt vor Ort gehandelt. Jeden Dienstag analysieren fünf Züchter, fünf Mäster sowie fünf Händler den Markt, diskutieren Preisempfehlungen für die Hauptbörse und handeln den Ferkelpreis aus. Die Hauptbörse findet jeweils am Donnerstag statt: Vertreter der regionalen Börsen und solche der Schweizer Grossverteiler handeln dort aufgrund der Empfehlungen die Preise für eine Woche aus. Auf beiden Ebenen sind die Diskussionen jeweils sehr hart.

Sie arbeiten fast jeden Tag im Jahr für Ihre Schweine. Sie engagieren sich im Branchenverband Suisseporcs. Das klingt nach Beruf und Berufung. Die Schweinehaltung ist für mich eine Leidenschaft. Meine Mitarbeiter und ich sind nicht «nur schnell» im Stall. Wir verbringen die ganze Zeit mit unseren Tieren, auch samstags und sonntags. Und abends gehe ich an Versammlungen oder bin im Büro. Und oft auch nochmals zur Kontrolle im Stall.

Der grösste Teil meines Lebens sind die Schweine, sie bedeuten mir viel. Sie haben zwar keine Namen. Aber sie kommen hierher, wenn sie klein sind. Sie kennen uns und kommen ohne Angst zu uns. Wir nehmen uns Zeit und flattieren sie auch. Das macht mir grosse Freude.

Woher stammen Ihre Ferkel und wie halten Sie diese konkret?

Die allermeisten beziehe ich von einem Produzenten aus dem Thurgau. Doch auch die anderen Ferkel stammen aus der Ostschweiz und haben

maximal eine Stunde Fahrt hinter sich. Ich achte auf kurze Transportwege. Geliefert werden jeweils 140 Ferkel, die bereits in vier Gruppen auf den Lastwagen verladen werden. Denn so werden sie dann bei uns auch eingestallt. So gibt es beim Abladen keine Rangeleien. Die Buchten für die Ferkel sind bereit: warm, hell, picobello gewaschen und sauber. Dank der Klimaregulierung können wir ihnen jetzt und auch später ein optimales Raumklima bieten*.

Die Ferkel erhalten zudem das gleiche Futter wie beim Hauptlieferanten. So müssen sich die meisten Tiere diesbezüglich nicht umstellen. Der Umzug ist für sie schon aufregend genug.

Bleiben die Schweine in diesen Gruppen die ganze Zeit zusammen?

Sie haben immer Tiere um sich, die sie schon in den Ferkelbuchten kennen. Wenn sie grösser werden, ziehen sie zunächst als ganze Herden in geräumigere Abteile um. Ab circa 50 Kilo, wenn die Ausmastphase beginnt, halbieren wir die jeweiligen Gruppen nochmals und bringen die Tiere in noch grössere Buchten. Dabei sind auch dann nicht alle Abteile in einem Grossraum untergebracht, sondern in einzelnen Räumen.

Was passiert mit verletzten Tieren?

Manchmal kommt es gerade bei jüngeren Ferkeln beim Herumrennen zu «Sportverletzungen». Diese Tiere platzieren wir in einer sogenannten Krankenbucht, damit sie nicht von den anderen «gerupft» werden. Schweine gehen nicht zimmerlich miteinander um. Kranke Tiere separieren wir ebenfalls deswegen und natürlich auch wegen der Ansteckungsgefahr.

Beissen die Tiere einander?

Selten einmal müssen wir Tiere aus der Gruppe nehmen, weil sie anfangen, andere an Ohren und Schwänzen zu belästigen. So können wir Kannibalismus in den Herden vermeiden. Denn ein Schwein fängt damit an, die anderen machen es nach.

Beschäftigung der Tiere im Stall verringert dieses Problem. Sie ist in der Schweiz ja gesetzlich vorgeschrieben. Weitere Faktoren sind vor allem der Eiweissgehalt des Futters und auch etwas die Genetik. Es gibt Tiere, welche

dies als «Charakterzug» mitbringen. Manche Schweine reagieren aber auch mit Ohren- und Schwanzbeissen, wenn es ihnen nicht gut geht, wenn sie zum Beispiel Fieber haben. Darum schauen wir immer sehr genau hin, wenn wir bei den Schweinen sind.

Dreimal im Jahr kommen Kontrolleure des Schweinegesundheitsdienstes vorbei. Sie überprüfen eine sehr vielseitige Anzahl Punkte, Anzeichen von Kannibalismus zum Beispiel, aber auch sonstige zum Zustand der Tiere, zur Haltung und zum Stall. Dazu kommen regelmässig unangemeldete Kontrollen durch unabhängige Kontrollorgane. Bei uns gibt es nur selten Beanstandungen. Das freut mich, denn das ist mit einer intensiven Pflege und Hygiene verbunden. Nicht umsonst haben wir die höchste Gesundheits- und Hygienezertifizierung der Branche, «Sano A». Diese muss man sich erst erarbeiten und konsequent dranbleiben, damit man sie nicht verliert.

Wie gesund sind Ihre Tiere?

Weil wir den ganzen Tag im Stall sind, erkennen wir schnell, wenn ein Tier nicht fit ist. Bis die Ferkel etwa 50 Kilo wiegen, während der sogenannten Vormast, ist die Betreuung am aufwändigsten. Aber auch bei den älteren Tieren ist der Fiebermesser immer mit dabei. Nicht weil wir so viele Krankheitsfälle hätten, sondern weil wir jeweils gleich abklären, wie es einem Tier geht, das auffällig wirkt. Da wir die Tiere in Gruppen und in überschaubaren Räumen halten, fällt uns das sofort auf.

Und dann gibt's gleich ein Medikament?

Je nach Situation. Da wir immer um die Schweine sind, können wir manchmal noch ein, zwei Stunden abwarten, wie sich der Zustand des Schweins entwickelt. Vielleicht verläuft das Problem im Sand. Oder wir sehen, dass doch ein Medikament nötig ist. Dieses können wir dann passend dosiert verabreichen.

Setzen Sie häufig Antibiotika ein?

Nein. Antibiotika sind nur im Notfall ein Thema, wenn ein Tier wirklich darauf angewiesen ist. Ich will nicht, dass meine Tiere an etwas leiden, das ...

Fortsetzung auf Seite 2

Fortsetzung von Seite 1

... man mit Antibiotika angehen könnte. Zudem bin ich als Tierhalter auch gesetzlich verpflichtet, für meine Tiere zu sorgen, wenn es ihnen schlecht geht. Letztendlich entscheidet aber der Tierarzt. Ob Antibiotika oder andere Medikamente: Wir Schweinehalter müssen ein ganz genaues elektronisches Gesundheitsjournal führen, welches Tier wann wie viel von welchem Medikament erhalten hat. Der Tierarzt kontrolliert dieses Journal und ob es bezüglich der abgegebenen Medikamente aufgeht – Unstimmigkeiten werden geahndet.

Ist Schweinehaltung eigentlich Ihr einziger Betriebszweig?

Zu meinem Betrieb gehört Ackerland. Doch ich habe mit einem Partnerbetrieb eine Betriebszweiggemeinschaft gebildet. Ich betreue die Schweine und liefere ihm Hofdünger. Er produziert für unsere Tiere verschiedene Futterpflanzen sowie Heu. Da der Partnerbetrieb als Hauptstandbein Gemüse anbaut, passt das gut ins seine Fruchtfolge.

Kaufen Sie daneben Futter zu?

Ein grosser Teil an Gerste und Mais sowie Emd bzw. Heu stammen von unserem Betrieb. Letztere sind für Schweine als Rohfasern wichtig. Weizen und Eiweisserbsen werden zugekauft sowie auch Nebenprodukte der menschlichen Ernährung: Schweizer Raps- und Sonnenblumenextraktionschrot und Presskuchen aus der Ölgewinnung, Pressschnitzel und Melasse aus der inländischen Zuckerrübenverarbeitung. Dazu kommt Bruchreis aus der Verarbeitung in der Schweiz.

Bruchreis? Könnte man den als Mensch nicht essen?

Bei Bruchreis handelt es sich um ein Nebenprodukt der Schweizer Reismühlen. Reis wird erst in der Schweiz verarbeitet: Die harten Spelzen werden entfernt und die Körner in die gleiche Form geschliffen. Darum sehen sie alle gleich aus. Die Restprodukte gehen ebenfalls ins Schweinefutter.

Soja ist ein wichtiger Eiweisslieferant – auch bei Ihnen?

Wir beziehen auch beim Soja nur Extraktionsschrot und Presskuchen aus der Ölgewinnung. Das Öl dient der Ernährung der Menschen. Es wird aber auch gern in der Kosmetik eingesetzt. Das Soja, dessen Nebenprodukte wir verfüttern, ist zertifiziert und stammt aus Europa.

Kriegen die Schweine bei Ihnen die ganze Zeit das gleiche Futter?

Nein, wir passen die Zusammensetzung des Futters mehrfach ihren altersgerechten Bedürfnissen an.

Wie häufig werden sie gefüttert?

Über 24 Stunden gesehen, ruhen Schweine bis zu 80 Prozent der Zeit, gern dicht an dicht, eines neben dem

anderen. Den Rest verbringen sie mit Futtersuche. Diese imitieren wir hier mit Futterautomaten, zu denen sie immer Zugang haben. Dabei müssen die Schweine sich ihr Futter erarbeiten. Unsere Automaten reagieren erst, wenn die Tiere den Spender mit der Schnauze anstossen. Dann gibt dieser eine Portion «Müesli» aus. Rechts und links davon können die Schweine einen Wasserspender betätigen und alles mischen. Sie lernen schnell, den Futterbrei so zuzubereiten, wie sie ihn gerne mögen. Die einen lieben ihn als Suppe, die anderen recht trocken. Die Tiere können nach Lust und Laune variieren.

Ist das eine wichtige Beschäftigung?

Mit der Futterzubereitung verbringen sie viel Zeit. Zudem bekommen sie morgens und abends Heu in einem Korb, aus dem sie es herauszupfen können. Und auch mit der Einstreu aus Strohhäckseln beschäftigen sie sich.

Wann verlassen die Schweine Ihren Hof?

In der Regel sind sie zwischen 80 und 100 Tagen bei mir. Das variiert, je nach Jahreszeit. Haben sie das Schlachtgewicht erreicht, werden sie verkauft und abgeholt. Unsere Schweine werden in Bazenheid geschlachtet. Die Fahrt dorthin dauert etwa 50 Minuten – die Fahrt der Strohschweine aus unserem anderen Stall nach Ramsen nur fünf.

Auf Ihre Alternativproduktion kommen wir gleich zu sprechen.

Noch eine Frage zu einer auch jetzt aktuellen Thematik. Alle paar Jahre kommt es zu einem Überangebot an Label- und QM-Schlachtschweinen. Warum? Auf dem Biomarkt hat man das im Griff.

Der Biomarkt ist sehr klein und lässt sich darum besser steuern. Bei den vielen Akteuren in der Label- und QM-Produktion ist das viel schwieriger.

Und vergessen wir nicht: Vom Moment der Planung und der Deckung der Muttersau an über die Mast der Ferkel bis zur Fleischtheke vergeht rund ein Jahr. Das macht die Planung sehr schwierig. Wir können uns nicht immer so schnell anpassen, wie sich die Konsumgewohnheiten verändern – Beispiel Corona. Zurzeit herrscht noch ein Überhang aus der Corona-Zeit, da damals mehr inländisches Fleisch konsumiert wurde. Darum habe ich den Stall zur Zeit nicht voll belegt.

Nun zu den Strohschweinen – ist das ein Label?

Nein, das ist der Name des Vermarktungsprojekts des Ramser Metzgers Felix Neidhart und mir sowie unserer Website www.strohschwein.ch. Diese Schweine halte ich im umgebauten Rinderstall auf Tiefstroh. Wie die Schweine im grossen Stall leben sie in verschiedenen Buchten mit derselben Fütterung, ebenfalls über die Brei-automaten. Ich verkaufe sie jedoch

statt an meinen Hauptabnehmer an Felix Neidhart, der sie lokal in Ramsen schlachtet.

Wie sind Sie und Felix Neidhart auf diese Idee gekommen?

Ich habe von der Futterproduktion her sehr viel Stroh zur Verfügung. Das kann ich so gut nutzen. Felix Neidhart wiederum hat vor einigen Jahren mit Lohnschlachten begonnen. So hat sich unser Projekt in vielen Gesprächen entwickelt. Und der Absatz stimmt. Mehrere Metzgereien in der Region verkaufen das Fleisch unserer Strohschweine. Auch Restaurants und Partyservices beziehen es.

Warum ist das ein Renner?

Die Leute wollen immer mehr wissen, woher die Schweine kommen, deren Fleisch sie essen. Was die Abnehmer wie die Konsumenten schätzen, sind die Regionalität und die Transparenz. Wer vorher anruft, kann vorbeikommen, sich den Stall anschauen und auch Vorurteile abbauen. Denn diese Schweine sind immer noch QM-Schweine und sie gehen in den QM-Kanal. Einfach über einen Dorfmetzger statt einen Grossabnehmer.

Sind diese Schweine glücklicher als ihre Kollgen im anderen Stall?

Darüber haben wir schon öfters philosophiert. Die Strohschweine haben mehr Wühlmöglichkeiten. Aber sie sind auch dem Wetter mehr ausgesetzt, weil der Stall nicht klimatisiert ist. Punkto Gesundheit besteht kein Unterschied und sie verhalten sich auch etwa gleich.

Was machen Sie, falls die Massentierhaltungsinitiative (MTI) am Sonntag angenommen würde?

Das werde ich viel gefragt und ich sage jeweils: Ich bin nicht der einzige, den es treffen würde. Was würde die Gastronomie machen, wenn das QM-Fleisch wegfällt? Ein SchniPo für 45 Franken, das muss man den Gästen erst mal erklären. Die Konsumenten würden vermehrt ins nahe Ausland gehen, in die Gastronomie, aber auch zum Einkaufen.

Ich selber würde wohl weitermachen, so wie es dann möglich ist. Mein ganzes Leben kreist um die Schweine. Das möchte ich nicht aufgeben.

Wäre das wirtschaftlich ein Verlust?

Ein Teil meiner Altersvorsorge steckt im Betrieb. Nämlich das Stimmvolk die MTI an, würden die betroffenen Betriebe massiv entwertet. Auch meiner. Das investierte Geld und der Anteil der Altersvorsorge im Betrieb wären vernichtet. Das ist vielen Leuten nicht bewusst. Doch für uns Bauern als Unternehmer ist das Realität.

* Dank Klimasystem mit Luft und unter Einbezug der Tierkörperwärme mit nur geringem Energieaufwand.

LANDFRAUEN JAHRESZEIT

Der goldene Spätsommer

Der Spätsommer hat uns fest in seinem Griff. Ob nun auf der Menüplanung mit Raclette, Fondue, Voressen etc. oder bei der Kleiderwahl.



Die T-Shirts und Röcke wurden abgelöst von langärmligen Oberteilen und von Schals, welche beim Verlassen des Hauses endlich wieder ein Muss sind. Die Stunden des täglichen Salat essens sind gezählt, und der Backofen wird aus dem Sommerschlaf geweckt. Und haben Sie die Badetasche auch wieder in den Estrich entlassen?

So langsam fallen die Blätter von den Bäumen; und nicht mehr lange, und die schönen Herbstspaziergänge durch die laubbedeckten Wälder stehen wieder auf dem Sonntagsprogramm.

Morgen ist er vorüber

Meteorologisch gesehen dauert der Spätsommer allerdings nur noch bis morgen, den 23. September. Danach wird offiziell der Herbst begrüsst. Dies bedeutet für uns, dass der Körper herunterfährt. Draussen ist es kalt, dunkel und nass, weswegen wir uns schlapp und müde fühlen.

Der Körper merkt's

Dazu trägt aber nicht nur das Wetter bei. Je weniger Tageslicht wir abbekommen, umso mehr produziert unser Körper Melatonin (Schlafhormon). Wir werden zunehmend müde, müssen uns zwingen, die gewohnte Leistung zu erbringen. Wir geraten schneller in einen Erschöpfungskreislauf und fühlen uns eher gestresst.

Der Herbst bringt auch viel Gutes

Es gibt aber auch Positives im Herbst. Die Gartenarbeiten werden immer weniger werden. Das Einmachen, Dörren, Einfrieren von Obst und Gemüse ist für dieses Jahr schon bald erledigt.

Nun heisst es, ein gutes Buch aufschlagen, Kerzen anzünden und sich bei einem warmen Tee erholen.

Vielleicht kann die gewonnene Zeit aber auch zum Basteln genutzt werden?

Kaminanzünder selbst gemacht

Wer einen Schvedenofen oder Cheminée hat, feuert diese in der Übergangszeit sicher vermehrt an.

Gerade jetzt, wo Heizkosten und Stromsparen täglich Schlagzeilen machen, gibt es hier einen günstigen Tipp, um Kaminanzünder selbst herzustellen. Es wird Folgendes benötigt:

- ▶ Kerzen- oder Wachsreste
- ▶ getrocknete Gewürze (z. B. Zimtstangen, Lorbeerblätter, Sternanis, Nelken, getrocknete Orangen, am besten, was man gerne riecht)
- ▶ zwei leere Marmeladengläser oder saubere Konservendosen
- ▶ eine Pfanne
- ▶ Muffinförmchen aus Papier oder Muffin-Backformen

So gehen Sie vor:

- ▶ Kerzenreste in die Marmeladengläser / Konservendosen geben.
- ▶ In die Pfanne so viel Wasser giessen, dass man die Gläser gut hineinstellen kann und diese etwa zur Hälfte im Wasser stehen.
- ▶ Danach bei kleiner Hitze das Wachs schmelzen. Es geht schneller, wenn die Wachsreste vorab zerkleinert werden.
- ▶ Während das Wachs schmilzt, die Gewürze in die Muffinförmchen verteilen.
- ▶ Das flüssige Wachs langsam in die Papierförmchen giessen.
- ▶ Sobald das Wachs etwas anzieht, ein Stück Docht einstecken (Tipp: Verwenden Sie den Docht der zerkleinerten Kerzen).
- ▶ Gut trocknen lassen und
- ▶ danach aus den Förmchen nehmen.
- ▶ Nun nur noch das Holz im Ofen stapeln
- ▶ den Kaminanzünder anzünden und ihn ins Holz legen.

Herbstlicher Smoothie

Aber auch für das körperliche Wohl soll gesorgt sein. Um gesund und gestärkt in die kalte Jahreszeit zu starten, hier einen Tipp für einen feinen Herbst-Smoothie. Dafür benötigt man Folgendes:

- ▶ 1 grossen Apfel
- ▶ 100 ml Milch (kann auch mit Mandelmilch gemacht werden)
- ▶ 80 ml Naturjoghurt
- ▶ 1 EL Baumnusskernen
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ 1 Prise Zimt (je nach Geschmack)
- ▶ 1 Prise Kardamon

Zubereitung: Den Apfel schälen und entkernen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer zu einem Smoothie zerkleinern.

Wenn möglich gleich geniessen, da er innerhalb kurzer Zeit braun werden kann. Herrlich gut und auch noch gesund.

En Guete!

Nicole Peter



BILD NICOLE PETER

In diesem Smoothie zeigt sich der Herbst von seiner genussvollen Seite.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der Futterautomat bringt schon die Ferkel dazu, ihren Brei selber anzurühren. Erst mit der Nase in der Mitte für eine Portion Müesli stupsen und dann auf der Seite den Wasserspender fürs Wasser dazu.

DAS SCHWARZE BRETT

Obstsorten-Ausstellung mit Degustation von über 100 Sorten aus der Region.

Sa., 24. Sept., 9 bis 17 Uhr, Fronwagplatz, Schaffhausen. Mit Sortenberatung, Bestellung von Hochstammobstbäumen. Veranstalter: Regionaler Naturpark Schaffhausen, Obstgarten-Aktion und Stadt Schaffhausen.

Olma 2022 «Aifach gspunna»

«Aifach gschpunna!» geht es an der Olma vom 13. bis 23. Oktober 2022 zu. Jedenfalls hat der diesjährige Gastkanton Graubünden dieses Motto ausgewählt. Dazu erleben Sie wieder attraktive

Angebote der vielen Ausstellenden sowie ein abwechslungsreiches Programm mit interessanten Sonderschauen: www.olma.ch. > Tag der Bäuerin: Do., 20. Okt.

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

Der «Schaffhauser Bauer» 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 Di., 9.00 Uhr