

«MIINI MEINIG»

Marktgeschrei

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Dieser Tage scheint mir gefühlt fast immer überall irgendwelches Volk zu protestieren – gerne auch unter Auslassung der Rechtsstaatlichkeit und/oder

einfach des Respekts vor anderen. Klar hat meine Demo-Müdigkeit mit meiner persönlichen Einstellung zu tun. Denn weder glaube ich, dass der Bundesrat/die Kantone durch Coronamassnahmen planen, das Volk zu knechten und zu binden. Noch finde ich, dass der demonstrative Einsatz fürs Klima es rechtfertigt, die gesetzlichen Vorgaben für Kundgebungen nicht einzuhalten. Und es, als Nebengeräusch, den Bauern und Bäuerinnen zu erschweren, ihre regionalen und saisonalen Produkte auf dem Berner Wochenmarkt feilzubieten. Ob diese Art zivilen Ungehorsams wirklich etwas bringt, bezweifle ich echt. Ja, die Klimakatastrophe lässt sich nicht räumen wie der Bundesplatz. Aber eine «Guckmal-wir-setzen-uns-über-die-Gesetze-hinweg-Aktion» hilft auch nicht – denn hat die Öffentlichkeit mehr vom Klima oder vom Gehabe der Demonstranten gesprochen? Eben.

Zumal gegen die Klimakrise anzugehen, wie anderes auch, beim eigenen Verhalten anfängt. Ob dieses bei den Besetzenden vorbildlich ist oder nicht, weiss ich natürlich nicht, aber ich kann mich gut an eine Podiumsdiskussion erinnern, an der ein Klimaktivist mit einer Haartracht teilnahm, die ich als ausgeprägte Föhnfrisur identifizierte. Die Antwort zur Krise, zu mehr Nachhaltigkeit muss auch aus dem breiten Volk kommen, denn es ist matchentscheidend, wie wir alle handeln oder eben nicht. Vielleicht müsste man statt an die Adresse der Politiker mal an jene der Gesellschaft protestieren? Oder wenigstens auch? Selbstkritik lässt grüssen, hier wie dort wie überall.

Propos Wochenmarkt: Da lässt sich durchaus nachhaltig posten. Mit einem Korb oder einer Tasche fürs Grobe und wiederverwendbaren Beuteln für das, was man nicht einfach so in das Behältnis leeren mag. Nutzen Sie die Chance – in Schaffhausen, in Neuhausen, in Thayngen beispielsweise. Die Öffnungszeiten finden Sie online. Die eine oder andere passt sicher für Sie. Und dann sind ja auch noch die Hofläden da ...

DAS SCHWARZE BRETT

■ Informationsveranstaltungen Landwirtschaftsamt und Schaffhauser Bauernverband Di., 17. Nov., BUCH (Turnhalle) Do., 26. Nov., OBERHALLAU (Mehrzweckgebäude); jeweils 19.30 – 22 Uhr. Weitere Informationen folgen.

■ Newsletter Schaffhauser Bauernverband u.a. BLW: Futtergetreide 1. Quartal 2020, Marktzahlen Brot und Getreide August 2020.

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

Viröse Vergilbung bedroht «Ruebe»

Der Anbau von Zuckerrüben in der Schweiz ist gefährdet. Zahlreiche Felder sind von der Virösen Vergilbung betroffen. Die Branche fordert eine Notfallzulassung für ein Beizmittel.

VON JONAS INGOLD

Seit 2019 ist in der Schweiz das Neonicotinoid-Verbot in Kraft. Das bedeutete auch das Aus für «Gaucho», ein Pflanzenschutzmittel mit dem Wirkstoff Imidacloprid. Mit diesem wurde Zuckerrüben-Saatgut gebeizt und damit unter anderem gegen die Viröse Vergilbung geschützt. Das Virus war aufgrund des wirksamen Mittels während 25 Jahren kein Problem. Doch dieses Jahr ist alles anders, wie ein Blick auf die Felder zwischen Genf und Bern zeigt. Die Rübenblätter sind wegen des Virus meist gelb statt grün. Die betroffenen Rüben sind deutlich kleiner als die gesunden. Die Branche geht derzeit von Ertragsverlusten bis zu 50 Prozent aus. Ein anderes wirksames Mittel gibt es derzeit nicht.

Pflanzer steigen aus

Deshalb besteht die Gefahr, dass Bäuerinnen und Bauern schon nächstes Jahr aus der Produktion aussteigen. Bereits in den letzten Jahren ist die Rübenfläche von 21000 auf rund 18000 Hektaren gesunken. Josef Meyer, Präsident des Schweizerischen Verbandes der Zuckerrübenpflanzer (SVZ), rechnet nächstes Jahr mit 3000 bis 4000 Hektaren weniger Rüben, wenn nicht gehandelt wird. Noch kleinere Anbauflächen wären eine Bedrohung für die beiden Zuckerfabriken in Aarberg und Frauenfeld und damit die Schweizer Zuckerproduktion.

Notfallzulassung gefordert

Um dies zu verhindern, fordert der SVZ eine auf drei Jahre beschränkte Notfallzulassung für «Gaucho». Ein entsprechender Antrag beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) ist eingereicht worden. Das soll auch gleich lange Spiesse mit den EU-Staaten bringen.

NACHGEFRAGT

Das Virus tritt auch in der Ostschweiz vermehrt auf

In der Romandie ist die Viröse Vergilbung in den Rüben harter Alltag. Auch in die Ostschweiz dringt das verursachende Virus vor. Reto Steinegger aus Neunkirch hat bereits Erfahrung damit.

Schaffhauser Bauer: Reto Steinegger, die Viröse Vergilbung ist keine neue Zuckerrübenkrankheit. Trotzdem richtet sie Schäden an, vor allem in der West-, vermehrt aber auch in der übrigen Schweiz. Was hat sich verändert?



Reto Steinegger, Landwirt, Delegierter OVZ im Schweiz. Verband der Zuckerrübenpflanzer, Neunkirch: Bis vorletztes Jahr durfte das Zuckerrübensaatgut gebeizt werden. Die Samen wurden mit einem Pflanzenschutzmittel geimpft, das auch die auflaufende Pflanze über der Erde noch mit einem Schutz versah. Erdflöhe und Blattläuse konnten darum den jungen Rübenpflanzen kaum schaden. Das für die Beize verwendete Insektizid entstammt der Gruppe der Neonicotinoide, die für Bestäuber wie z.B. Bienen schädlich sind. Darum wurde es verboten. Aller-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Landwirt Reto Steinegger aus Neunkirch präsentiert links eine erkrankte Zuckerrübe, rechts eine gesunde. Der Ertragsunterschied ist offensichtlich. Im Hintergrund sind befallene «Ruebe» mit vergilbten Blättern gut zu erkennen.

gen. «Bis auf Italien haben mittlerweile alle EU-Staaten wieder neonicotinoidhaltige Mittel zugelassen, teils als Beizmittel, teils als Spritzmittel», sagte Josef Meyer anlässlich einer Medienkonferenz im Berner Seeland.

«Rüben blühen nicht»

Verboten wurden Neonicotinoide wegen ihrer Gefährlichkeit für Bienen und andere Bestäuber. «Neonicotinoide wurden wegen ihrer guten Wirkung auf immer mehr Kulturpflanzen, leider auch auf blühenden Kulturen, eingesetzt», sagt Meyer. Zuckerrübenfelder hingegen sind keine für Bienen und andere Bestäuber attraktive Kultur, denn die Rüben blühen nicht. Zu-

dem sei eine Saatgutbeizung schonender, sagt Rübenpflanzer Joël Rösch aus Hermrigen BE. «Seit die Gauchobeizung verboten wurde, müssen wir regelmässig Flächenbehandlungen mit Insektizid durchführen. Eine solche Behandlung dezimiert auch sämtliche Nützlinge», so Rösch. Ausserdem vermochten die Behandlungen mit dem einzigen noch erlaubten Mittel die Viröse Vergilbung nicht zu stoppen.

Träte die Notfallzulassung in Kraft, soll die Zeit genutzt werden. «Schon nächstes Jahr werden wir die ersten Feldversuche mit resistenten Sorten starten», erklärt Josef Meyer. Auch alternative Mittel und biologische Bekämpfungsarten sowie Nützlingsstrei-

fen sollen getestet werden. Eine Aufgabe der Zuckerrübenproduktion ist für die Branche keine Option.

Importzucker weniger nachhaltig

«Es besteht die Gefahr, dass die Lücke durch Zucker geschlossen wird, der im Ausland mit Hilfe dieser in der Schweiz nicht mehr zugelassenen Wirkstoffen hergestellt wurde», sagt Martin Rufer, Direktor des Schweizer Bauernverbandes (SBV). Eine solche «Ausden-Augen-aus-dem-Sinn-Politik», sei nicht zielführend. Die Gesamtbilanz verschlechterte sich sogar, weil Schweizer Zucker grundsätzlich nachhaltiger produziert sei als Importzucker.

Gibt es keine Möglichkeit, das Virus zu bekämpfen?

Die Krankheit selber können wir nicht angehen. Es besteht die Möglichkeit, bei hohem Schädlingsdruck ein Insektizid gegen die Läuse als Träger zu spritzen. Doch gegen sie ist nur noch ein Mittel erlaubt, und es ist bloss eine Frage der Zeit, bis sich Resistenzen bilden. Zudem müssen Rübenbauern zum Ausbringen des Pflanzenschutzes nun die Felder mehrfach befahren und die Kulturen oberirdisch spritzen. Das macht kein Bauer gern, die Beize der Rübensaat wäre wesentlich schonender.

Sie bauen aktuell Zuckerrüben für IP-Suisse an, das heisst, Sie dürfen höchstens gewisse Herbizide einsetzen. Sie dürfen somit Schädlinge ohnehin nicht bekämpfen?

Grundsätzlich nein. Es besteht aber die Möglichkeit, aus dem Programm auszusteigen und die Pflanzen bei Bedarf zu schützen. Da bei uns in der

INFO

Milder Winter fördert Virus

Die Viröse Vergilbung ist weltweit verbreitet und die wirtschaftlich bedeutendste Krankheit bei den Zuckerrüben. Das BYV (Beet Yellow Virus) genannte Virus wird von Blattläusen beim Saugen übertragen. In der Schweiz sei vor allem die grüne Blattlaus ein Problem, sagt Samuel Jenni von der Schweizerischen Fachstelle für Zuckerrübenbau. Dieser sei mit Nützlingen schwerer beizukommen als etwa der schwarze Blattlaus.

Weil der letzte Winter mild war, ermöglichte er den Blattläusen eine Lebendüberwinterung. Deshalb gab es die ersten Symptome für die Viröse Vergilbung in der Schweiz dieses Jahr bereits am 8. Juni im Chablais, so früh wie noch nie. In den westlichen Anbaugeländen dürften zwischen 80 und 90 Prozent der Felder befallen sein. Noch weniger verbreitet, aber ebenfalls vorhanden ist das Virus östlich von Bern (s. «Nachgefragt» unten). *ji*

fen sollen getestet werden. Eine Aufgabe der Zuckerrübenproduktion ist für die Branche keine Option.

Importzucker weniger nachhaltig

«Es besteht die Gefahr, dass die Lücke durch Zucker geschlossen wird, der im Ausland mit Hilfe dieser in der Schweiz nicht mehr zugelassenen Wirkstoffen hergestellt wurde», sagt Martin Rufer, Direktor des Schweizer Bauernverbandes (SBV). Eine solche «Ausden-Augen-aus-dem-Sinn-Politik», sei nicht zielführend. Die Gesamtbilanz verschlechterte sich sogar, weil Schweizer Zucker grundsätzlich nachhaltiger produziert sei als Importzucker.

Ostschweiz der Druck durch die Viröse Vergilbung jedoch noch nicht so gross ist, habe ich gegen die Schädlinge nichts unternommen. Aber so viele kranke Zuckerrüben wie dieses Jahr hatten wir noch nie. Und wir müssen damit rechnen, dass der Krankheitsdruck zunimmt.

Das kann man beim Raps gut verfolgen. Dort wurde die Beizung schon vor mehreren Jahren verboten. Der Rapsdflor setzt den Kulturen immer massiver zu und im Extensio-Anbau geht heute nichts mehr.

Weniger grosse und gehaltvolle Rüben, allenfalls mehr Spritzen – ist das vor allem ein Problem der Landwirte, die so bei mehr Arbeit weniger verdienen? Die Einnahmen sind das eine. Doch der Rübenanbau wird ohnehin mehr und mehr aufgegeben. Das Beizverbot und die Viröse Vergilbung beschleunigen dies. Das wiederum bedeutet, dass die zwei Schweizer Zuckerfabriken noch weniger ausgelastet sind. Für sie wird dies existenzbedrohend – oder sie führen noch mehr ausländische Rüben ein, um die Auslastung zu garantieren. Dieser Zucker macht aber dem inländischen Konkurrenz. Das kann ja nicht die Lösung sein. *Interview: sbw*

LANDFRAUEN KÜCHE

Die feinen Herdöpfel sind da!

Was für ein herrlicher September! Sonne pur und allerorten sieht man die Herdöpfel-Ernter im vollen Einsatz.



Damals, als aktive Bäuerin, liebte ich diese Arbeit sehr, sogar die Kinder freuten sich ufs Herdöpfel. Aber es war wahrscheinlich doch vor allem die Bratwurst aus der heissen Glut, zusammen mit der in Folie gelegten Kartoffel und dazu die selbst gemachte Sour Cream. Jawoll, es goot nüt über än feine Herdöpfel!

Die nährstoffreichen Kartoffeln sättigen ideal, haben dabei aber rund fünf Mal weniger Kalorien als Reis oder Teigwaren. Der Fettgehalt ist mit nur 0,2 Prozent äusserst gering und das Kartoffeleiweiss weist eine sehr hohe biologische Wertigkeit auf. Die Kartoffel besteht zu 77 Prozent aus Wasser. Nebst zahlreichen anderen Mineralstoffen steckt in ihr viel Kalium, welches Wasser aus dem Körper ausschwemmt. Bereits eine einzige mittelgrosse Kartoffel deckt einen Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C und die unverdaulichen Ballaststoffe sind für eine geregelte Verdauung verantwortlich. Schliesslich ist die Kartoffel basenüberschüssig und wirkt der Übersäuerung des Körpers entgegen.

Mehlig, fest oder vorwiegend fest

Kartoffeln werden je nach Stärkegehalt in drei verschiedene Kategorien unterteilt: festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig kochend. Je mehr Stärke eine Kartoffel enthält, desto lockerer wird sie beim Kochen. Mehlig kochende Kartoffeln sind also trockener und weicher als die festkochende Variante. Diese ist schnittfest und saftig und hat einen kernigen Biss sowie eine feine Struktur. Die Eigenschaften von vorwiegend festkochenden Kartoffeln liegen zwischen den zwei Varianten.

Gerichte für mehlig kochende Kartoffeln sind zum Beispiel Kartoffelsuppe, Kartoffelstock, Gnocchi, Kroketten, Aufläufe oder Bratkartoffeln. Gerichte für festkochende Kartoffeln wären Kartoffelsalat, Kartoffelspalten aus dem Backofen, Gratin, Salzkartoffeln oder Gschwelli. Für Rösti, Pommes frites, Bratkartoffeln, Eintöpfe und auch Aufläufe kann man gut die vorwiegend festkochenden Kartoffeln verwenden. Und die Schweizer Landfrauen wissen aufs Vortrefflichste, die Kartoffel vielfältig zu nutzen!

Ofenrösti*

Zutaten: 1 kg festkochende Kartoffeln, Salz, Muskat, Butter, 100 g geriebener Käse, 100 g Speckwürfel, 2 dl Rahm. **Zubereitung:** Kartoffeln weichkochen, erkalten lassen, schälen und an der Röstiraffel reiben, mit Salz und

Muskat würzen. Auf einem gebutterten Backblech verteilen (gut geht auch eine sehr grosse Gratinform), mit dem Käse und den Speckwürfeln bestreuen und mit dem Rahm übergiessen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Bauernkartoffeln**

Zutaten: 1,2 kg festkochende Kartoffeln, Öl, Salz, 2 Zwiebeln, 100 g Speckwürfel, 100 – 150 g geriebener Greizerkäse. **Zubereitung:** Rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen, mit wenig Öl bestreichen und die Kartoffelscheiben darauf verteilen, mit Salz bestreuen. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Speckwürfeln auf den Kartoffelscheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft 30 Minuten backen. Hitze auf 210 Grad erhöhen und etwa 10 Minuten weiterbacken. Mit Käse bestreuen und zurück in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. So das Originalrezept. Ich selber streue den Käse gleichzeitig mit der Erhöhung der Temperatur über die Kartoffeln und lasse ihn ca. 10 – 15 Minuten schmelzen, das funktioniert auch.

Kartoffelgratin Hausart***

Zutaten: 600 g Kartoffeln, 3 dl Rahm, 2 Knoblauchzehen, 2 EL gehackte Kräuter, (Thymian, Rosmarin), Streuwürze, geriebener Käse. **Zubereitung:** Rohe, geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Rahm, die gepressten Knoblauchzehen und die Kräuter dazugeben, würzen und alles gut vermischen. Nach Belieben noch etwas geriebenen Käse dazugeben. In eine Gratinform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad mindestens 45 Minuten überbacken. Bei doppelter Menge erhöht sich die Gardauer auf ca. 1¼ bis 1½ Std.

Sour Cream (8 Portionen)

Zutaten: 200 g Schmand (oder Saurer Halbbram mit Crème fraîche 1:1 mischen), 400 g Magerquark, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 4 EL Schnittlauch, 2 EL Weissweinessig, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft. **Zubereitung:** Zwiebel sehr fein hacken, Knoblauchzehen auspressen, Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Alle weiteren Zutaten werden in einer Schale hinzugegeben und gut miteinander verrührt. Mindestens 3 Stunden (noch besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Dazu schmeckt der feine, vorgekochte Herdöpfel, mit Olivenöl eingepinselt, eingeschnitten und mit frischem Rosmarin in Alufolie gewickelt. 15 – 20 Minuten in die Glut oder auf den Grill gelegt. En Guete! *Claudia Gysel*

* aus: Schaffhauser Landfrauen kochen

** aus: Zuger Bäuerinnen kochen

*** aus: Luzerner Bäuerinnen kochen

SCHAFZUCHT

Schau und Dorffest in einem

Die Schafzuchtgenossenschaft Schaffhausen und Umgebung führte am 5. September in Beggingen ihre traditionelle Jahresschau durch. Dabei wurden drei Rassen und rund 60 Tiere aufgeführt sowie bewertet.

Im Kanton Schaffhausen hat die Schafhaltung durchaus auch ihren Stellenwert. In der kantonalen Schafzuchtgenossenschaft sind aktuell 16 Halter mit rund 160 Herdebuchtieren organisiert und betreiben entsprechend als Herdebuchbetrieb die reinrassige Schafzucht.

«Wir freuen uns, dass wir auch im Jahr von Corona diese Schau wiederum in Beggingen mit gewissen Auflagen durchführen dürfen», führte Stefan Sauter (Beggingen) als Genossenschaftspräsident aus.

Am südwestlichen Dorfeingang war der entsprechende Schauplatz mit vier Koppeln und einer kleinen Festwirtschaft eingerichtet worden. «Diese Schau findet jährlich im Spätsommer oder zu Beginn des Herbstes statt und ist jeweils auch ein kleines Dorffest, da die Bevölkerung sie gerne besucht», zeigte sich Sauter erfreut.

Traditionelle und neue Rassen

Die Genossenschaftsmitglieder führen mit dem weissen Alpenschaf (WAS), dem Dorper und dem Texel Schafe von drei Rassen auf. Das weisse Alpenschaf als Fleisch- wie auch Milchschaf ist eine sehr alte, bei uns heimische Rasse, die aus den verschiedenen Landschlägen des weissen Gebirgsschafs hervorgegangen ist. Demgegenüber sind die beiden anderen in der Schweiz eher neu. Das Texel-Schaf stammt ursprünglich von der gleichnamigen niederländischen Insel und wurde Mitte des 19. Jahrhunderts durch das Einkreuzen englischer Fleischschafzucht gezüchtet. Ab 1999 wurden erste reinrassige Schafe in die Schweiz eingeführt.

Das Dorperschaf hat seinen Ursprung in Südafrika und wurde in den 1930er-Jahren durch eine Kreuzung von Dorset Horn-Böcken mit Blackhead Persian-Auen gezüchtet. Heute teilt sich diese Rasse in zwei Gruppen auf: 85 Prozent haben einen schwarzen Kopf. Speziell ist ihre Wolle, da die Tiere ihr Vlies im Frühling bis in den Sommer selber abstossen können.

Bewertung der Tiere

Für die eigentliche Bewertung der Tiere stand der Kleinviehschauexperte Andreas Binder im Einsatz. Der Zürcher mit Wohnsitz im knonauischen Maschwanden ist zugleich der Obmann der Zürcher Kleinviehschauexperten. Während der Vorführung bewertete er jedes Schaf, grösstenteils Auen und Lämmer sowie wenige Bö-



BILD ROLAND MÜLLER

Auch die Kinder gehen rasch mit den Texel-Schafen auf Tuchfühlung.

cke, entsprechend einem klaren, vorgegebenen Schema des Schweizer Schafzuchtverbands mit einer Punktierkarte von 1 bis 6.

Die erste Punktierung bezieht sich auf den rassenspezifischen Typ beziehungsweise das Format, wo die Grösse, die Flankentiefe, der Widerrist, das Becken oder auch der Kopf, die Farbe und die Geschlechtsmerkmale im Detail bewertet werden.

Im zweiten Bereich werden das Fundament mit den Gliedmassen, den Fesseln, den Klauen sowie der Stellung und der Gang entsprechend den Vorgaben ebenfalls mit einem bis sechs Punkten beurteilt.

Schlussendlich ist auch die Wolle ein Bewertungskriterium. «Wir beurteilen hier die Bewollung und deren Ausgeglichenheit. Ist beispielsweise die Farbe nicht rassikonform oder weisen sie Stichelhaare auf, so gibt es Abzüge», erklärt Binder. Die besten Tiere können dabei eine dreifache Sechs erhalten.

Mehr Transparenz beim Tierverkehr

Erstmals müssen alle seit Anfang Jahr geborenen Schafe über die offiziellen Ohrmarken der Tierverkehrsdatenbank (TVD) verfügen. Der Bundesrat hatte entsprechend verfügt, dass ab Beginn 2020 die Meldepflicht zur eindeutigen Identifikation auf die Schafe und Ziegen ausgeweitet wird und jedes neugeborene Schaf mit zwei Ohrmarken gekennzeichnet sein muss. Dieser angeordnete Schritt ermöglicht nun auch beim Kleinvieh eine wirksame Kontrolle beim Tierver-

kehr und damit beispielsweise eine wirksame Tierseuchenbekämpfung. Dies ist für die Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft von grosser Bedeutung.

Wolfproblematik auch ein Thema

Die Diskussionen rund um den verstärkten, bei massiv steigender Population, auftretenden Wolf sind auch bei den Schaffhauser Schafhaltern präsent. Sie empfinden solidarisch mit ihren Kollegen.

«Im Schweizer Schafzuchtverband ist die Bedrohung durch den Wolf ein grosses Thema und für die Halter in den Berggebieten ein echtes Problem», stellt Stefan Sauter fest. Züchter-Kollegen unter anderem im bündnerischen Vorderrhein reduzieren ihre Schaf- und Ziegenhaltung oder geben sie ganz auf, weil für sie die Gefahr durch die Wölfe trotz intensivem Herdenschutz zu gross geworden ist. «Ich habe schon Tiere von einem Halter aus dem Berggebiet gekauft, der wegen des Wolfs mit der Schafhaltung aufgehört hat», erklärte Stefan Sauter.

Die Kosten und der Aufwand für den Herdenschutz laufen immer mehr aus dem Ruder, obwohl die öffentliche Hand schon beachtliche Mittel beisteuert, welche aber die verursachten Mehrkosten nicht decken. «Grundsätzlich ist es schwierig, genügend gut ausgebildete Hüterhunde zu beschaffen. Zugleich erweisen sich diese Schutzhunde in Winterhaltung auf den Höfen als sehr schwierig und anspruchsvoll», ergänzte Andreas Binder. *Roland Müller*

SCHWEIZER BAUERNVERBAND

Ein 1.-August-Brunch mit überraschenden Folgen

Der 1.-August-Brunch ist vorbei. Doch für Doris und Heinz Morgenegg aus Hemishofen hielt der Anlass noch eine Überraschung bereit.

«Das ist einfach eine Riesenfreude», strahlt Bäuerin Doris Morgenegg. «Ich habe überhaupt nicht mehr daran gedacht.» «Daran», das ist die Chance jeder Bauernfamilie, die einen 1.-August-Brunch durchführt, einen Reisegutschein zu gewinnen. Gesponsert wird er vom Schweizer Bauernverband (SBV), der hinter der landesweiten Organisation des Brunchs zum Nationalfeiertag steht. «Jede Familie, die einen Brunch anbietet, bekommt ein Dankesgeschenk, das thematisch zum Brunch passt», erklärt Andrea Oldani vom SBV, «dieses Jahr war es ein Victorinox Brotmesser. Doch unter allen

Anbietern verlosen wir traditionellerweise zusätzlich einen Reisegutschein im Wert von 1500 Franken.» Der Gutschein sei zwei Jahre gültig und für beliebige Ferien einsetzbar, erklärt sie Doris und Heinz Morgenegg bei der Scheckübergabe auf dem Bolderhof in Hemishofen. Organisiert werde der Urlaub nach Wunsch über Agrimpuls, die Praktikanten- und Reisevermittlung des SBV.

Das ist für Morgeneggs eine gelungene Überraschung, gerade in diesem Jahr, in dem nichts ist wie sonst. Trotz der Corona-Einschränkungen und den entsprechenden Auflagen hat sich die Bauernfamilie vom Demeter Biohof in Hemishofen im Frühjahr für die Durchführung des Brunchs entschieden. Zum 15. Mal war der Erlebnisbauernhof somit dabei. «Dieses Jahr

war die Organisation um einiges aufwendiger und wir brauchten mehr Helfer», blickt Doris Morgenegg zurück. «Doch die Gäste schätzten es, wieder einmal auswärts gehen zu können. Die Stimmung war sehr harmonisch. Es war auch für uns ein schöner Anlass.»

Und einige Tage später klingelte das Telefon – Andrea Oldani teilte als Glücksfee die gute Nachricht des gewonnenen Ferienschecks mit. Auch Bauer Heinz freut sich sehr. «Wir gewinnen sonst bei Wettbewerben kaum je etwas», schmunzelt er, «das kam völlig unverhofft.» Morgeneggs sind jetzt daran, bald Ferien zu planen – nicht ganz einfach zurzeit. Und doch möchten sie sich diese geschenkte Auszeit nun gönnen. Dass es nach Möglichkeit in den nahen Süden gehen wird, steht für sie schon mal fest. *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Für Heinz und Doris Morgenegg ist der Feriengutschein eine gelungene Überraschung. Andrea Oldani (r.) vom SBV freut sich mit ihnen.