

«MIINI MEINIG»

## Durchblick

VON SANNA BÜHRER WINIGER



«Was wäre, wenn niemand mehr Fleisch essen würde?», fragen Beiträge unter dem Namen «#-wir sind Zukunft» zurzeit auf einem beliebten

Schweizer Online-Newsportal. Das Bildli wahlweise mit einer hübschen jungen Frau mit Rüeblen oder einem süssigen Kind mit Brokkoli dazu reiht sich visuell für mich recht nahtlos in die redaktionellen Outputs ein. Eine tiefer schürfende Initiative der Redaktion eines Medienportals, das sonst so oberflächlich auftritt wie ein runder Stein übers Wasser schliddert?, dachte ich hie und da bei anderen Themen unter gleichem Häschtag, las auch mal darin. Die Fleischfrage hat mich natürlich sehr interessiert und ich las vom Gedankenexperiment, was man alles Gutes tun könnte, wenn niemand mehr Fleisch essen würde. Sehen Sie, für mich ist es keine Frage, dass die Fleischproduktion ihre Spuren hinterlässt. Wobei zu vermerken ist, dass im Bereich Landwirtschaft auch in der Schweiz geforscht, getüftelt und umgesetzt wird, um Emissionen zu reduzieren. Aber Nutztiere gehören in einen natürlichen Kreislauf. Und schliesslich ist Fleisch auch eine Frage des Masses und der Beachtung ethischer Aspekte. Wie auch immer: Nach allen Regeln der Kunst lässt sich der Text des Häschtags zum Beispiel über den Methanausstoss der Kühe aus, um zu betonen, dass Methan 25-mal schädlicher fürs Klima sei als CO<sub>2</sub>. Würde niemand mehr Fleisch essen, würden die ernährungsbedingten CO<sub>2</sub>-Emissionen um drei Viertel zurückgehen, lese ich weiter. Das frei werdende Weideland könnte man dann für den Anbau von Gemüse und Obst verwenden, steht zudem und anderes mehr. Es wird hier, merke ich, global argumentiert. Aber auch in anderen Ländern könnte man zur Erkenntnis kommen, dass dort, wo Vieh weidet, nicht in jedem Fall Veganes wächst. Wir in der Schweiz haben zwei Drittel Landwirtschaftsflächen, die sich nur für Grasland eignen. Dann mach mal ... Und wenn es keine Nutztiere mehr gibt, woher nehmt ihr dann den Dünger für das Gemüse, die Bohnen und die Hafermilch?, denke ich. Die Rossbollen der Freizeitpferde werden dafür nicht reichen. Die Hinterlassenschaft der Menschheit wird zumindest hierzulande als Sondermüll verbrannt. Bleibt Kunstdünger? Nicht nachhaltig, endlich in der Menge und zum Teil bereits knapp? Gerne hätte ich diese Frage irgendwo in einer Kommentarspalte platziert. Aber es gab keine. Da erst wurde mir klar, dass ich mich nicht mehr im redaktionellen Universum bewege. Doch wenn nicht die Newsmacher selber

texten, wer dann?  
Es braucht einige Klicks, um zu verstehen, dass hier nicht nur ein Vertreter der Energiebranche agiert, sondern dieser Partner hat, wenn er gegen den Methanausstoss der Kühe moralisiert. Einen schwedischen Autohersteller zum Beispiel. Einen Online-Versandhandel für Krims und Krams, von dem auf der Häschtagwebsite selbst ein Spot erscheint, seine Logistikzentren stünden niemals still. Und eine Bank – häja, was ist nachhaltiger als Geld?

Transparenz schafft Vertrauen, lesen wir nebenan. Beim Zukunftshäschtag wohl eher nicht.

## Mit Transparenz Vertrauen schaffen

Schweine standen am letzten Freitag am Strickhof Lindau einen ganzen Fachtage lang im Mittelpunkt. Als Referent trat auch Suisseporcs-Geschäftsführer Stefan Müller auf. Er setzt auf noch mehr Transparenz in der Branche nach aussen und darauf, bei den Konsumenten dadurch mehr Vertrauen und mehr Wissen zu schaffen. Wie und vor welchen marktwirtschaftlichen Hintergründen, erklärt er im Gespräch mit dem Schaffhauser Bauer.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Stefan Müller, am Strickhof-Schweinefest haben Sie vor einem möglichen Image der Landwirte als Nein-Sager gewarnt, weil die Bauern in den letzten Jahren mit Nein-Parolen Erfolg hatten. Doch Nein sagen muss man, wenn es um eine Volksbegehren geht, das man nicht will.



**Stefan Müller, Geschäftsführer Suisseporcs, Sempach:**

Genau. Kurzfristig steht die Massentierhaltungsiniziativa im Raum, die mit grösster Wahrscheinlichkeit im Herbst zur Abstimmung kommt. Und zu dieser Initiative mit ihren Forderungen gibt es von unserer Seite als Schweinehalter klar ein Nein. Allerdings setzen wir während der Vorkampagne auf eine positive Kommunikation.

Wie kann diese positive Kommunikation aussehen?

In den kommenden Monaten haben die Landwirte die Chance zu zeigen, wie sie mit Nutztieren, in unserem Fall mit den Schweinen, arbeiten, über die Medien oder Social Media zum Beispiel. Der Schweizer Bauernverband nimmt aktuell dafür Videosequenzen auf, die Einblick in die Ställe und die Tätigkeit der Bauern geben. Wenn man keine Bilder zeigen kann, kann man auch kein Vertrauen gewinnen. Das ist eine Riesenchance.

Eine Chance im Kontakt mit den Konsumenten? Warum?

Dass wir und unsere Mitglieder transparent kommunizieren können, auch indem die direkt betroffenen Bauern Hof- und Stalltüren auf und mit anderen Menschen über ihre Arbeit reden. Das traut man sich manchmal fast nicht mehr. Es ist aber wichtig, zum Beispiel auch über die Folgen, welche die Annahme der Initiative hätte, aufzuklären.

Die Bauern sind direkt betroffen. Ihre Aussagen sind glaubwürdig. Und darum ist es zentral, dass sich die Landwirte getrauen, zu kommunizieren und offensiv ihre Betriebe über ganz verschiedene Kanäle zu zeigen.

Diese Transparenz und Aufklärung werden auch mittel- und langfristig zentral sein.

Weil ein grosser Aufklärungsbedarf bei der Bevölkerung besteht?

Rund 60 Prozent der Menschen leben in Städten und viele mehr haben keinen direkten Bezug mehr zur Landwirtschaft. Es ist nicht verwerflich, dass sie sich nicht um die Herstellung von Lebensmitteln kümmern, wo der Zugang dazu doch so selbstverständ-



BILD SUISSEPORCS

«Wenn man keine Bilder zeigen kann, kann man auch kein Vertrauen gewinnen», ist Stefan Müller, Geschäftsführer von Suisseporcs, dem Verband der Schweizer Schweinehalter, überzeugt. Im Bild: Schweinehaltung nach RAUS, regelmässigem Auslauf ins Freie.

lich ist. Gerade darum müssen wir die Produktion von Schweinefleisch mit all ihren Rahmenbedingungen wie Ammoniakemissionen, Nährstoffanfall, Tierwohl usw. aufzeigen und informieren, warum die Nutztierhaltung in der Schweiz Sinn macht und man sie nicht einfach herunterfahren kann.

Man muss auch Zusammenhänge erklären, zum Beispiel, dass die Auslaufhaltung von Tieren mit grösseren Ammoniakemissionen verbunden ist als eine reine Stallhaltung.

Warum macht Nutztierhaltung, hier speziell die Schweinehaltung, in der Schweiz trotz Umweltbelastung Sinn?

94 Prozent der Menschen in der Schweiz essen Fleisch, gemäss einer letztjährigen Umfrage in Auftrag von Proviande. Darum macht es Sinn, dieses auch in unserem Land zu produzieren. Wir haben das weltweit strengste Tierschutzgesetz und kennen im Vergleich zum Ausland keine Massentierhaltung. Wir sind nahe beim und sichtbar für den Konsumenten.

Wir legen Wert auf gesunde, langlebige Tiere. Schweizer Zuchtsauen werden darum nicht auf möglichst grosse Ferkelwürfe hin gezüchtet. Zudem züchten wir in der Schweiz ausgeglichene Zuchtsauen mit guten Muttereigenschaften, damit sie sich frei in der Abferkelbuch bewegen können, ohne dass ihre Jungen zu Schaden kommen.

Zudem fressen Schweine viele Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung und machen sie so über das Fleisch wieder für den Menschen als Nahrung zugänglich. Nutztiere leisten damit einen wichtigen Beitrag gegen Foodwaste: Rund 365 000 Tonnen Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung werden in der Schweiz jährlich an sie verfüttert und landen so nicht in der Biogasanlage.

Aktuell wird der Veganuary vermarktet, ein Monat ohne tierische

Produkte. Veganismus macht in populären Schweizer Online-Medien fast täglich auf irgendeine Art Schlagzeilen. Wie sieht die Realität in der Schweiz punkto Fleischessen aus?

Wie erwähnt: 94 Prozent der Menschen in der Schweiz essen Fleisch. Von diesen konsumieren 31 Prozent, also knapp ein Drittel, viel Fleisch, zum Teil täglich, und sie orientieren sich am billigsten Preis, etwa an Aktionen. 28 Prozent sind unkritische Gewohnheitesser. 16 Prozent unkritische gelegentliche Fleischverzehrer, die vorwiegend Schweizer Fleisch wählen. 75 Prozent der Fleischessenden kaufen demzufolge nicht bis nicht sehr kritisch Fleisch ein. 59 Prozent konsumieren täglich bis mehrmals die Woche Fleisch.

Also kann sich auch an der Konsumentenseite noch einiges ändern, wenn diese mehr Tierwohl fordert?

Die Schweizer Schweineproduzenten produzieren rund 60 Prozent des Fleisches nach höheren Tierwohl-Standards. Doch unter einem Label finden davon nur 30 Prozent Absatz. Die Nachfrage im Laden ist zu klein.

Doch auch die Grossverteiler können hier etwas dazu beitragen. Mir ist letzthin das Konsumentenmagazin eines Detailhändlers aufgefallen, bei dem auf der Front für den Veganuary und auf der Rückseite des Hefts für einen «Wochenknaller» Billigfleisch aus Slowenien erworben wurde. Das ist widersprüchlich.

Trotzdem fordern Sie von den Bauern proaktives Handeln, beispielsweise im Hinblick auf Ressourceneffizienz, Emissionen usw.

Alle Stufen der Land- und Ernährungswirtschaft sind gefordert, die Bauern, die Grossverteiler und die Konsumenten.

Wir Schweinehaltende müssen uns auch bewegen. Wir müssen uns zum Beispiel punkto Ammoniakreduktion noch weiterentwickeln. Dazu müssen wir die Phasenfütterung konsequent umsetzen und damit eine möglichst

hohe Proteineffizienz durch die Schweine erreichen. Und wir müssen die Gülle möglichst ohne Nährstoffverluste ausbringen, das läuft jetzt an.

Das ist für die Landwirte oft mit Mehraufwand und Investitionen verbunden, dafür sollen sie auch über das Produkt entschädigt werden. Suisseporcs muss als Produzentenverband diesbezüglich sensibilisieren, auf alle Seiten.

Sie haben am Schweine-Tag aufgezeigt, dass gemäss der erwähnten Umfrage gut 92 Prozent der Befragten antworteten, ihnen seien Tierwohlstandards wichtig und sie würden in der Schweiz auch eingehalten. Über 73 Prozent sind überzeugt davon, dass Qualitäts- und Hygienestandards eingehalten werden. Haben Sie diese Zahlen erwartet?

Ich war sehr positiv überrascht davon, das hat mich gefreut.

Schockiert hat mich allerdings, dass 58 Prozent der Befragten der

Meinung sind, dass Fleisch wegen Hormonen und Antibiotika gesundheitsschädigend sei. Schweizer Fleisch ist diesbezüglich rückstandsfrei – es gelten bei Antibiotika die Rezeptverordnung durch den Tierarzt und gesetzliche Absetzfristen vor

der Schlachtung. Dies wird streng kontrolliert. Hormone werden in Einzelfällen zur Brunstunterstützung bei Zuchtsauen eingesetzt.

Genauso entsetzt hat mich, dass rund 48 Prozent der Befragten der Meinung sind, dass Hormone und Antibiotika in der Schweiz häufig für Leistungsförderung eingesetzt werden, also nutritiv dem Futter beigegeben werden. Das ist in der Schweiz seit Jahrzehnten verboten, und Hormone wurden dazu nie eingesetzt.

Also keine Antibiotika und Hormone zur Leistungsförderung in der Schweiz und auch keine Antibiotika- und hormonellen Rückstände in Schweizer Fleisch. Wie sieht denn der Antibiotikaverbrauch in der Schweinebranche aus?

Fortsetzung auf Seite 2

## LANDFRAUEN GESUNDHEIT

### Lustvoll durch den Winter

Ein befreundeter Landwirt aus Holland erzählt, wie er wieder einmal im Januar seinen Arzt aufsuchte. «Dann habe ich meine Hochsaison», sagte der Arzt. Mitten im Winter kämen mehr Patienten, die sich nicht wohlfühlten, die Druck auf der Brust spürten oder Kopfschmerzen hatten ohne ersichtlichen Grund. Kommt der Frühling, verflüchtigen sich die Symptome von selbst. SAD nennt sich dies, saisonal abhängige Depression. Je weiter im Norden der Mensch lebt, umso eher wird er davon betroffen.



In den langen Nächten und kurzen, oft düsteren Tagen des Winters fühlen sich viele Menschen lustlos. Sie haben keinen Bock auf einen Spaziergang oder abends einen Besuch bei Freunden.

Am liebsten würden sie den ganzen Tag auf dem Sofa liegen und lesen, Videos schauen oder gamen.

#### Weniger Licht beeinflusst Körper

Das hat damit zu tun, dass mit dem abnehmenden Tageslicht unser Körper weniger Serotonin produziert, das Hormon, das zuständig ist für unser Glücksgefühl und die Lebenslust. Anstelle vom Serotonin wird mehr Melatonin produziert, welches uns schläfrig macht.

Das war sicher gut in der Zeit, als wir noch in Höhlen oder Hütten wohnten ohne künstliches Tageslicht und Heizungen. Doch unsere heutige Welt nimmt keine Rücksicht mehr auf die Jahreszeit. Arbeitgeber und Lehrer erwarten die gleiche Leistung von uns.

#### Raus an die frische Luft

Es gibt ein paar Tricks, um den Winter lustvoller durchzustehen. Licht ist das erste Gebot. Obwohl der ganze Körper «Nein» schreit, sollte man Jacke und Hut packen und raus in die frische Luft, am besten über Mittag. Sogar an den nebligsten Tagen macht ein Spaziergang einen spürbaren Unterschied im Wohlbefinden. Erstens hat auch dann die Sonne genug Kraft, uns positiv zu beeinflussen. Zweitens ist die Welt draussen viel heller als vom Zimmer aus.

Lichtlampen mit 10000 Lux sind so erfolgreich, dass die Krankenkassen den Kauf davon unterstützen. Täglich eine halbe Stunde davorzusitzen, am besten gleich am Morgen, beim Frühstück zum Beispiel, bewirkt eine merkbare Aufhellung der Stimmung. Es gibt Firmen, zum Beispiel in Schweden, die solche Lampen in den Arbeitsräumen aufhängen.

#### Nur Gesundes zum Naschen daheim

Wenn wir im Winter unser Bedürfnis nach Kohlenhydraten, vor allem

Süßem, kaum bändigen können, ist das nicht, weil wir so undiszipliniert sind. Das ist eine ganz normale körperliche Reaktion zur dunklen Jahreszeit.

In der kalten Höhle half dies sicher unseren Vorfahren, warm zu bleiben. Diese hatten aber kein Weihnachtsgebäck, sondern Wurzeln, Getreide oder getrocknete Früchte und Fleisch. Wir hätten es auch einfacher, wenn wir gar keinen Kuchen im Haus hätten. Könnten wir ja machen. Anstelle davon stehen Äpfel, Birnen und Kartoffeln; Rüebli, Randen und Nüsslisalat zur Verfügung; für die Fleischfresser manchmal ein Braten. Das tut nicht nur unserem Gewicht gut, sondern dem Geist und den regionalen Bauern. Die Seele braucht zwischendurch einen Kaffee mit ein bisschen Schokolade.

#### Freunde treffen tut gut

Besonders abends braucht es einen rechten «Schupf», um aus dem Haus zu gehen. Am liebsten kuscheln wir uns ein. Soziale Kontakte beleben, frischen den Geist auf und erhellen die Stimmung.

Wir leben in einer Corona-Welle mit Homeoffice-Pflicht, aber der Mensch braucht andere Menschen. Er ist nicht gemacht, alleine zu sein. Das steht schon ganz am Anfang der Bibel. Wer sich nicht getraut, jemanden im Haus zu besuchen, der könnte eine Wanderung mit Freunden organisieren. Wer sich fürs Sporttraining überwinden kann, wird meist mit einem High belohnt, das länger anhält.

Der Theaterbesuch bringt zum Lachen. «Lachen ist gesund» ist nicht nur eine Rubrik im Reader's Digest.

#### Das Glückshormon hervorlocken

Von Natur aus hat das Melatonin im Winter bei vielen Menschen in unseren Breitengraden die Oberhand. Wer es fertigbringt, eine oder zwei dieser Ideen umzusetzen, wird oft stauen, wie das Glückshormon Serotonin sich wehren kann.

All dies heisst nicht, dass wir nie unserem Bedürfnis nach dunkler Geborgenheit nachgeben dürfen. Sich es auf dem Sofa gemütlich machen mit einer kuscheligen Decke, ein gutes Buch oder Video und eine Tasse Tee, dafür ist doch der Winter da! Ohne schlechtes Gewissen.

Doch siehe, da bricht die Sonne durch die grauen Nebelwolken. In Sekundenschnelle ändert sich die Welt und die Stimmung. Sonnenlicht durchflutet das Zimmer, das Dorf, die schneebedeckten Hügel.

Nicht nur der Nebel im Himmel, auch der Nebel im Gehirn lichtet sich, macht der Lebensfreude wieder Platz. Schnell, die Jacke anziehen, das Gesicht der Sonne zuwenden. Das ist die beste Medizin. *Marianne Stamm*

können die Detailhändler nicht als Laibfleisch verkaufen. Wir Produzenten bieten es an, aber der Konsument/die Konsumentin wählt es nicht aus.

*Es wird Tierwohl gefordert, aber man ist nicht bereit, dafür zu zahlen?*

Es geht hier um eine grössere Sensibilisierung der Konsumenten. Dass sie verstehen, dass ein Stall mit Auslauf und Einstreu mehr Aufwand und höhere Kosten verursacht. Und dass es in Ordnung ist, dass die Produzenten einen Mehrpreis dafür verlangen.

*Auf den Punkt gebracht: In welche Richtung soll die Kommunikation der Nutztierhalter in den kommenden Monaten und Jahren gehen?*

Wir wollen durch Transparenz Vertrauen schaffen und Fehlinformationen korrigieren.

\* RAUS: Regelmässiger Auslauf ins Freie. - BTS: Besonders tierfreundliche Stallhaltung. Direktzahlungsprogramme.

\*\* QM: Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch, Branchenverband.

## KURS

# Geschützt gemeinsam in die Tiefe gehen

Ab dem 22. Februar bietet das Landwirtschaftsamt den Kurs «Kollegiales Coaching – ein Angebot von Bäuerinnen für Bäuerinnen» an. Warum die Lösungssuche unter professioneller Anleitung mehr ist als ein Gespräch unter Berufskolleginnen, das erklärt Kursleiterin Christina Kreis.

Schaffhauser Bauer: Christina Kreis, Sie leiten ab dem 22. Februar den Kurs «Kollegiales Coaching – ein Angebot von Bäuerinnen für Bäuerinnen», das klingt etwas nach einem Austausch unter Kolleginnen. Könnte man das nicht auch einfach im Gespräch miteinander ohne Kurs?



**Christina Kreis, Bäuerin, Betriebl. Mentorin FA, Dipl. Coach SCA, Engelswilen:**

Die Frauen sind Expertinnen, wenn sie einander aus ihrem Bäuerinnenleben erzählen. Es ist immer wieder spannend, wie viele unterschiedliche Lösungsansätze sie zu einer Problematik einbringen. Das ist eine grosse Ressource.

Als Coach bringe ich zusätzlich noch anderes Expertenwissen ein. Ich kann zu Themen passendes Hintergrundwissen vermitteln oder verschiedene Techniken einbringen, zum Beispiel arbeite ich gerne mit Skizzen oder Bildern.

Und ganz wichtig: Die Diskussion wird moderiert. Ruhigere Frauen kommen so ebenfalls zum Zug.

*Können Sie als Moderatorin einer Diskussion auch mehr Tiefe geben?*

Das Gespräch im kollegialen Coaching hört nicht auf, wenn es um unbequemere Fragestellungen geht, welche für die Lösung eines Problems oft zielführender sind. Im Alltagsaustausch gelangt man selten an diese tiefer greifenden, meist unbewussten Antworten. Ausserdem achte ich darauf, dass die Diskussion nicht in eine Negativspirale abgleitet.

*Bieten Sie als Coach und Moderatorin auch einen Schutz, gerade wenn ein Gespräch sehr persönlich wird?*

Ich kann die Situation stoppen, wenn ich merke, dass sie jemandem zu viel wird. Das Gespräch kann zwischen durch mal anstrengend werden. Doch niemand soll verletzt aus dem Kurs gehen. Ziel ist, dass die Frauen gestärkt und mit einem guten Gefühl heimkehren. Am folgenden Kursabend werfen wir immer auch einen Blick zurück, auf die Zeit seit dem letzten Austausch, wie es den einzelnen Teilnehmerinnen inzwischen ergangen ist.

*Und wenn ich nun merke, dass eine Bekannte im Kurs mitmacht, die mir nicht sympathisch ist?*

Der Kurs lebt davon, dass die Teilnehmerinnen offen sind. Es kann eine Chance sein, sich in diesem Rahmen von einer anderen Seite kennenzulernen.

*Schaffhausen ist ein kleiner Kanton, man kennt einander. Gibt es einen Schutz der Privatsphäre im Kurs?*

## INFO

### Bäuerinnen-Coaching

Der Kurserfolg in anderen Kantonen nun auch hier!

«Kollegiales Coaching – ein Angebot von Bäuerinnen für Bäuerinnen»

**Daten:** 4 Treffen im Abstand von je 1–2 Monaten: 22. Febr., 19 Uhr; 29. März, 19 Uhr; 3. und 4. Treffen Zeit und Ort noch offen.

**Darum geht es:** Bäuerinnen treffen sich und suchen unter professioneller Anleitung nach Lösungen und Sichtweisen zu Alltagsthemen (Schweigepflicht).

**Kursleitung:** Christina Kreis, Bäuerin, Betriebl. Mentorin FA, Dipl. Coach SCA

**Kosten:** Fr. 300.– für die 4 Kursabende.

**Info, Anmeldung bis 28. Jan.:** Rahel Brüttsch, Landwirtschaftsamt, rahel.bruttsch@sh.ch

Jede Teilnehmerin füllt eine Vereinbarung aus, dass das, worüber geredet wird, im Kreis des Kurses bleibt. Das ist ganz wichtig. Auch dies unterscheidet das kollegiale Coaching vom informellen Gespräch unter Berufskolleginnen. Wir reden im geschützten Rahmen. *Interview: sbw*

## DIENTSJUBLIÄUM GVS

# 30 Jahre für die GVS Agrar

Peter Schnetzler feiert am 21. Januar 2022 sein 30-jähriges Dienstjubiläum in der GVS Agrar Gruppe.

Als Fan von Landmaschinen und der Landtechnik startete seine GVS-Laufbahn mit der Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker.

Später setzte er sich im Aussendienst mit voller Überzeugung, einem Reichtum an Erfahrungen und einem immensen Wissen für die Landmaschinen der GVS Agrar Gruppe ein.

Seit zwei Jahren ist er mit viel Elan in der Disposition der GVS Agrar AG tätig, ist Koordinator der An- und Auslieferungen und sorgt für Ordnung auf dem Lagerplatz.

Seine positive und motivierende Art sowie seine Zuverlässigkeit werden vom Team und von unseren Kunden sehr geschätzt.

Die Unternehmensleitung der GVS Gruppe gratuliert Peter Schnetzler herzlich und dankt ihm für seinen grossartigen Einsatz und seine Loyalität. Wir wünschen ihm weiterhin viel



BILD GVS

Seit 30 Jahren engagiert sich Peter Schnetzler für die GVS Agrar AG.

Freude und Begeisterung bei den täglichen Herausforderungen.

*Unternehmensleitung GVS Gruppe*

## DAS SCHWARZE BRETT

■ **Treffen Vernetzungsprojekte Bernhard Egli**  
Termine im gestrigen Newsletter und auf [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch) > Newsletter

■ **8-ung: Weiterbildungsmorgen Branchenverband Schaffh. Wein**  
neu am Sa., 26. März (statt 22.2.)

■ **WEIN & Wild Fondue Vigneronne**  
Sa., 22. Jan., ab 18 Uhr Hirschbeiz, Bahnhofstr. 37, Hallau **Reservation erforderlich**, es gelten die aktuellen Covid-Regeln.  
Christophe Külling: 079 226 52 37  
Barbara Vögeli: 079 405 62 88  
[info@weinundwild.ch](mailto:info@weinundwild.ch)  
**Weitere Daten Fondue Vigneronne:**  
Sa., 19. Februar 2022  
Fr., 18. März 2022

■ **Strickhof Milchtage «Galtkühe optimal versorgen» ONLINE**  
Fr., 28. Jan., 13.15 – 15.30 Uhr  
Infos, **Anmeldung bis 27. Jan.:** [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch) > Bildung und Kurse > Kurse > Milchtage Teilnahme kostenlos

■ **Online-Pflanzenschutznachmittag Gemüse Thurgau / Schaffhausen**  
Mi., 16. Februar, 13 Uhr, Online-Videokonferenz (ohne Software-Installation).  
Themen: Multifunktions-Klimanetzabdeckung für Gemüsekulturen, Präzisionsapplikationssteuerung für Pflanzenschutzspritzen u.v.m. Die Teilnahme ist gratis.  
**Anmeldung erforderlich bis 10. Febr.** ans Kurssekretariat Arenenberg, Tel. 058 345 85 00, E-Mail: [kurse.landwirtschaft@tg.ch](mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch)

## WEINBAU

### Rebschnitt-begehungen

Nach dem schwierigen vergangenen Jahr möchte die Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH die Winzer und Winzerinnen beim Start in die neue Saison unterstützen.

#### Austausch mit Fachleuten

Ausserdem will sie ihnen eine Möglichkeit zum Austausch zum Thema Rebschnitt und Pflanzenschutz ermöglichen, teilt die Fachstelle mit. Zudem haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Gelegenheit, Fragen zu wichtigen Themen zu stellen und ihre Anliegen zu platzieren.

#### Termine und Orte

Die Veranstaltungen stehen allen Interessierten offen. Eine Anmeldung ist nicht nötig. Die Durchführung erfolgt nach der 3G-Regelung mit Maskenpflicht, so die Fachstelle. Der Turnus der Rebschnittbegehungen startet am **Montag, 24. Januar**, in Oberstammheim, Steig (Galluskappelle) um 8.30 Uhr. Weitere Orte sowie Daten und Zeiten auf [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch) > Termine. *sbw*

#### Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes. Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bührer Winiger (sbw), [www.schaffhauserbauer.ch](http://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

Fortsetzung von Seite 1

Wir haben ihn in den letzten zehn Jahren um 50 Prozent gesenkt. Die Branche hat in den letzten zwei Jahren eigene Gesundheitsprogramme PLUS lanciert, die die Tierbehandlungen inklusive der verabreichten Medikamente genau erfassen. Dies um Transparenz zu schaffen und um schwächere Betriebe zu unterstützen. Wir wollen falsche Meinungen berichtigen und mit Fehlinformationen aufräumen.

*Keine geschönte Kommunikation seitens der Branche – wo zum Beispiel? Zum Beispiel bei den Haltungssystemen. Eine Sau in einem konventionellen QM\*-Stall hat keinen Auslauf. Aber Fakt ist, dass im Laden die Konsumenten solches Fleisch zum entsprechenden Preis kaufen wollen. Sie sollen sich bewusst sein, was dahintersteckt.*

60 Prozent der Schweine in der Schweiz leben aber nach den Standards von RAUS und BTS\*. Doch wie erwähnt: Die Hälfte dieses Fleisches