

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

«MIINI MEINIG»

Simpsons

VON VIRGINIA STOLL



Wer kennt sie nicht, die Zeichentrickfilmserie «Die Simpsons». Seit 30 Jahren präsentiert sich die «Gelbkopffamilie» aus Springfield in fast 700 Episoden

auf dem Bildschirm in den Wohnzimmern dieser Welt. Ich persönlich konnte mich nie mit dieser schrägen Familie anfreunden, obwohl etliche Leute in meinem Bekanntenkreis von diesen Amis schwärmen. Erst kürzlich wurde mir erklärt, dass die Simpsons bzw. deren Autoren die Zukunft voraussagen können. Die berühmteste Vorhersage stammt aus einer Episode aus dem Jahre 2000, wo Lisa Simpson das US-Präsidium von Donald Trump übernimmt. Gut, das kann ja purer Zufall sein, dachte ich mir, doch weit gefehlt. Die Simpsons hatten bereits vor 15 Jahren einen 3-D-Drucker, vor 25 Jahren ein Smartphone-ähnliches Produkt mit Touchscreenfunktion, schossen bereits vor 18 Jahren Selfies, berichteten vor 27 Jahren von einer Schulköchin, die Pferdefleisch ins Rinderhack mischte, und Vater Simpson schleppte 1993 mit einem Päckli aus China einen schlimmen Hustenvirus ein (Corona?). Die Autoren haben wohl hellseherische Fähigkeiten, dachte ich mir letzte Woche, als der Nobelpreis für Chemie an die Damen Charpentier und Doudna für ihre Entwicklung der Genschere Crispr/Cas9 vergeben wurde. Spontan kam mir die Autorin Mary Shelley, die 1818 den Roman «Frankenstein» veröffentlichte, in den Sinn. Einen Nobelpreis für das «Rumschnipseln» am Erbgut? Madame Charpentier erklärte es in einem Interview so: «Der Code des Lebens lässt sich, plakativ ausgedrückt, umschreiben wie eine E-Mail am Bildschirm. Tippfehler der Natur lassen sich so korrigieren, sehr schnell, effizient und preiswert.» In China übrigens hat ein Forscher laut eigenen Aussagen bereits 2018 an den Genen von zwei ungeborenen Mädchen «herumgeschnipselt». Frankenstein lässt grüssen! Die Genschere sei ein absoluter Glücksfall für die Lebenswissenschaften, konnte man noch lesen. Ob das in 100 Jahren noch so sein wird?

Zum Glück gibt es im nahe gelegenen Rheinau noch Menschen, die sich für den Erhalt von gentechtfreiem Pflanzensaatgut einsetzen.

Gut, gibt's die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen!

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

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 Dienstag, 9.00 Uhr



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Dies alles liefern die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen den Sammelstellen des GVS: Getreide, Ölsaaten, eiweisshaltige Ackerfrüchte verschiedener Anbaulinien. Dank ihnen steckt in vielen Schweizer Produkten der Grossverteiler ein hochwertiges Stück Schaffhausen.

In vielem steckt Schaffhausen drin

Der 16. Oktober steht für den Welt-ernährungstag und den Tag des Brots in einem. Der «Schaffhauser Bauer» hat bei der grössten Sammelstelle für Getreide, Ölsaaten und Eiweissackerfrüchte im Kanton Infos geholt. Was wird dort abgeliefert? Wie wird es gelagert? Und wohin geht es danach? Sammelstellenleiter Elmar Caldart hat Antworten.

INTERVIEW: SANNA BÜHLER WINIGER

«Schaffhauser Bauer»: Elmar Caldart, das Bild oben zeigt einen reich gedeckten Tisch – womit?



Elmar Caldart, Leiter Getreidesammelstelle GVS, Schaffhausen: Das sind Proben der 48 Artikel, die der GVS momentan als Sammelstelle von den Schaffhauser Bauern annimmt: Getreide in verschiedenen Qualitäten, eiweisshaltige Ackerfrüchte sowie Ölsaaten.

Beeindruckend ist, wie vielseitig die Schaffhauser Landwirte und Landwirtinnen im Anbau dieser Produkte sind – und anderer Produkte des gleichen Spektrums, die wir hier nicht sehen. Saatgut dafür zum Beispiel und Nischenprodukte wie Buchweizen, Sorghum oder Linsen. Damit leisten

die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen in den Bereichen Getreide, Eiweissackerfrüchte und Ölsaaten einen wichtigen Anteil zur Ernährung der Schweizer Bevölkerung. Diese Vielfalt findet man wohl nur in wenigen anderen Kantonen.

Was sehen wir auf dem obigen Foto genau?

Ganz links sind Getreide, Ölfrüchte und Futtersoja als Eiweisslieferant in der Qualität Suisse Garantie gezeigt, daneben Produkte, die nach den Vorgaben von IP-Suisse angebaut werden, das heisst zum Beispiel ohne Fungizide und Insektizide. Neu gehört dazu eine Linie ganz ohne Pflanzenschutzmittel, nur mit mechanischem Pflanzenschutz. Die Migros plant, ab 2023 für die entsprechende Produktlinie nur noch solches Getreide einzusetzen.

Grün beschriftet sind die Bio-Produkte oder jene von Betrieben, die auf Bio umstellen. Auch hier dienen die Proteinträger – Ackerbohnen und Eiweisserbsen – als Futter, als Ersatz für das umstrittene Importsoja. Tiere brauchen Proteine zum Leben. Der Mais dient ebenfalls der Fütterung. Die Gruppe ganz rechts beinhaltet verschiedene Futtergetreide sowie Futtermais, angebaut nach den Vorschriften des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN). Die Schweiz als Grasland

braucht Tiere, um Gras für den Menschen verwertbar zu machen.

Das ist eine sehr grosse Vielfalt – woraus ergibt sich diese?

Die Vielfalt entspricht den verschiedenen Labeln Suisse Garantie, IP-Suisse und Bio Suisse plus ÖLN-Futteranbau, die getrennt nach jeweils eigenen Reglementen geführt werden.

Beim Weizen werden zudem verschiedene Qualitäten angebaut, denn die Mühlen brauchen für ihre Backmehlmischungen die Qualitäten Top, Klasse 1 und Klasse 2, daneben Biscuitweizen für Feinbackwaren sowie Hartweizen für Teigwaren. Auch diese werden zum Teil in verschiedenen Label-Linien geführt. Dadurch vervielfacht sich das Angebot aus dem Kanton. Und für die Sammelstelle hier in Herblingen vervielfachen sich die Produkteinheiten, die separat gelagert werden müssen.

Die Sammelstelle braucht somit pro Produkt eine Zelle im Siloturm?

Nein, das reicht bei Weitem nicht. Wir brauchen weitere Zellen: Zum Beispiel wird Getreide, das zu feucht abgegeben wird, separat eingelagert, damit es noch nachgetrocknet werden kann. Getreide, dessen Proben Mykotoxine oder Mutterkorn aufweisen, muss ebenfalls in einzelnen Zellen unterge-

bracht werden. Man muss es spezifisch reinigen. Das wird streng kontrolliert.

Die Klassen Top, 1 und 2 müssen wir zudem jede für sich homogenisieren, damit die verschiedenen Lieferungen der Landwirte klassenspezifisch gut durchmischt sind. Hierfür brauchen wir ebenfalls Lagerzellen, damit bis zur nächsten Ernte kontinuierlich Lieferungen von gleicher Qualität an die Mühlen gemacht werden können.

Die Grossverteiler testen die Ware und deren Backeigenschaften. Sie bestimmen genau, was sie wollen. Und das wollen sie immer gleich. Unsere Lieferungen werden beim Abnehmer beprobt. Stimmt die Qualität nicht, geht die Charge zurück an uns.

Die Sammelstelle muss somit für viele Eventualitäten Platz haben. Alles passend zu machen ist jeweils eine grosse Herausforderung. Wir sind ja baulich festgelegt.

Die Produkte werden in den Sammelstellen Gächlingen und insbesondere in Schaffhausen-Herblingen entgegen- genommen, eingelagert und nachbearbeitet. Wohin gehen sie dann?

Der GVS liefert an Grossmühlen vor allem in der Region, wo die Produkte weiterverarbeitet werden. Bio-, Suisse Garantie- und Futtergetreide werden ...

Fortsetzung auf Seite 2

LANDFRAUEN KÜCHE

Es ist wieder Kürbiszeit...

... und der Kürbis in seiner Vielfalt wartet in allen Formen, Farben und Grössen auf seine ihm eigene Bestimmung.



Kürbisse lassen sich zu den unterschiedlichsten Delikatessen verarbeiten, sie enthalten viele gesunde Vitamine und Mineralstoffe. Heutzutage kennt man weltweit mehr als 100 Gattungen mit 850 Arten.

Kürbisse sind übrigens kein Gemüse, sondern die grössten bekannten Beerenfrüchte. Die Speisekürbisse gehören botanisch zur Gattung Cucurbita. Dieser Name stammt aus dem Lateinischen und hat neben «Kürbis» auch die Bedeutungen «Dummkopf» oder «Ehebrecher». Letzteres soll darauf zurückzuführen sein, dass der Bauch einer Frau nach einem Ehebruch durchaus die Form eines Kürbisses annehmen kann.

Richtig einkaufen

Gute Kürbisse weisen eine feste, unversehrte Schale auf. Bei Sommerkürbissen sollte man junge Früchte bevorzugen, da diese besonders zart sind. Ob Winterkürbisse reif sind, erkennt man sowohl am hohlen Klang beim Klopfen als auch am verholzten Stiel. Kleinere Exemplare sind in der Regel aromatischer und haben festes, weniger mehliges Fruchtfleisch. Grundsätzlich sind alle Kürbisse schön anzuschauen, aber nicht alle sind essbar.

Die Lagerung ist wichtig

Winterkürbisse sind nicht extrem anspruchsvoll. Sie lassen sich über Wochen und sogar Monate, zum Beispiel im Keller oder in der Vorratskammer, trocken, luftig und kühl lagern, am besten bei 10 bis 14 Grad Celsius. Frost bekommt den Speisekürbissen aber nicht, sonst fangen sie an zu faulen. Wichtig für eine lange Haltbarkeit ist auch, dass der holzige Stiel an der Frucht bleibt. Angeschchnittene Kürbisse verarbeitet man am besten zu Würfeln oder Püree zum Einfrieren. Das empfiehlt sich besonders bei grossen Exemplaren, da meist nicht das ganze Fruchtfleisch innerhalb einiger Tage verbraucht wird. Während der Lagerung verliert der Kürbis keine seiner wertvollen Inhaltsstoffe (Carotinoiden, Kalium, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe), weshalb er den gesamten Winter über als Vitamin- und Nährstofflieferant gefragt ist.

Kürbis im Ofen

Für dieses Rezept eignen sich sehr gut der Hokkaido-Kürbis, Muskat oder Butternut. **Zutaten:** 1 kleiner Kürbis (knapp 1 kg für 4 Port.), 3-4 EL Öl, zum Braten geeignet, Salz, Cayennepulver, Paprikapulver, frisch gemahlener Pfeffer. **Zubereitung:** Kürbis waschen und mit Schale in fingerdicke Scheiben schneiden, evtl. halbieren oder vierteln, je nach Grösse. Die ge-

wünschten Gewürze zum Öl geben und mischen. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Marinade einpinseln. Im vorgeheizten Backofen alles bei 190 Grad etwa 45 Minuten backen. Die Backzeit ist, je nach Kürbissorte, unterschiedlich, hier hilft der Gabeltest weiter.

So zubereitet, ersetzen die gebackenen Kürbisspalten wunderbar Kartoffeln. Aber auch auf einem feinen Herbst- oder Wintersalat macht sich der geröstete Kürbis gut. Wird der Kürbis im Ofen zubereitet, muss er nicht unbedingt geschält werden. Allerdings sollte man ihn vor dem Verarbeiten gut waschen und die Kerne entfernen.

Kombiniert mit Wurzelgemüse

Bei der Zubereitung der gebackenen Kürbisschnitze kann man sehr gut als Variante verschiedene Wurzelgemüse im Ofen mitbacken. Zusammen mit einer Schüssel Salat hat man ohne viel Aufwand eine gesunde und schmackhafte Mahlzeit gezaubert. **Zutaten (4 Pers.):** 800 g Kürbis mit Schale in Scheiben, 4 Rüebli, der Länge nach geviertelt, eventuell nochmals halbiert, 2 Randen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, 3-4 EL Öl, Gewürze nach Geschmack, zum Beispiel Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, eine gehackte Knoblauchzehe, eine Zwiebel in dünne Ringe geschnitten. **Zubereitung:** wie oben.

Marinierter Kürbis

Ein marinierter Kürbis bringt Abwechslung auf ein Salatbuffet und passt hervorragend zu den jetzt auf den Tisch kommenden Wildrezepten. **Zutaten:** 500 g Kürbisfleisch, 1/2 Becher Sauerrahm, 2 EL Dillspitzen, 1 TL Salz, 1/2 TL Paprikapulver, 1 Schuss Essig. **Zubereitung:** Kürbis schälen, entkernen und fein hobeln (Form wie lange Chips), dann mit Salz würzen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Sauerrahm mit Essig verrühren und unter den Kürbis mengen. Mit Paprikapulver und Dillspitzen bestreuen und servieren.

En Guete! *Claudia Gysel*



BILD ARCHIV SHBV

Bunte Schönheiten für die Küche.

und die gleiche Konsistenz aufweisen. Weil Getreide, etwa Weizen, aber ein Naturprodukt ist, sind die Backeigenschaften des daraus gewonnenen Mehls von Ort zu Ort und Jahr zu Jahr verschieden. Darum wird beprobt, getestet und gemischt.

Weizen der Klassen Top, 1 und 2 weisen verschiedene Eigenschaften auf, was etwa den Proteingehalt angeht. Dieser ist für die Teigkonsistenz wichtig. Entsprechend werden Backtests durchgeführt. Mit diesen wird bestimmt, in welchem Verhältnis die verschiedenen Weizenklassen der aktuellen Ernte von den Mühlen für welches Mehl benötigt werden.

So viele Produkte, Anforderungen, Möglichkeiten - wie entscheidet der Landwirt, die Landwirtin?

Das ist für die Produzenten eine Herausforderung. Was produziert man, was ist am Markt gefragt? Was lässt



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Brot backen ist für die Bäuerin Maja Tappolet immer wieder beglückend.

Die Natur bäckt mit

Morgen ist «Welttag des Brots». Für die Bio-Bäuerin Maja Tappolet aus Wilchingen steht Brot jedoch das ganze Jahr über im Zentrum, und das schon lange.

«Bereits als Kind habe ich Brot gern selbst gemacht, und in der Pubertät war das Brotbacken eine Art «Blitzableiter». Ich kam oft von der Schule nach Hause und knetete erst mal einen Teig», erinnert sich Maja Tappolet. «Da sieht man innert kurzer Zeit ein tolles Resultat, und es riecht auch gut.»

Als junge Bäuerin lernte sie vom Schwiegervater, im Kachelofen knusprige Laibe zu backen - die grosse Knetmaschine habe ihr mächtig imponiert, erinnert sie sich. Die Herausforderung des Backens mit Holz und Feuer faszinierte sie. Und als ihre Familie wuchs und sie nicht mehr auswärts arbeiten mochte, wurde dies ihr neues Arbeitsfeld.

Das Staunen ist geblieben

Zweimal in der Woche steht Maja Tappolet darum seit Jahren frühmorgens in der Backstube zum «Teige» und um den Ofen einzufeuern, einen professionellen Holzbackofen im Backraum mittlerweile. Sie liebt diese frühe Stunde der Ruhe. Schon bald wird die Familie ihren Zmorge wollen, die Back-Helferinnen werden kommen und «dann räblet's». Die Frauen arbeiten schon lange zusammen, doch noch immer ist das Brotbacken für sie fast so etwas wie ein Wunder. «Die Ofentür hat kein Sichtfenster. Frühestens nach 20 Minuten machen wir das erste Mal auf», schildert Maja Tappolet. «Und nach alle den Jahren ist es immer noch ein Wow-Effekt, wenn die Kruste sich schön bildet, die Brote gleichmässig bräunen - und dann der Duft ...!»

Kreislauf schliesst sich auf dem Hof

Die Direktvermarkterin verbackt Mehl aus Getreide direkt vom Betrieb. Kleinere Mengen Korn mahlt sie auf

ihrer eigenen Mühle, grössere bereitet ein Müller für sie auf. «Für mich und meinen Mann Kai ist genau das erfüllend», erklärt sie. «Wir haben gesät und gesehen, wie das Getreide wächst, wo es Probleme hat, durch Unkraut etwa oder Trockenheit. Wir haben ernten können. Und nun mahlen und verbacken wir, was von unseren Feldern kommt.»

Im Gegensatz zu Grossverteilern arbeitet sie nicht mit einer Mehl-Mischung ab Mühle, welche stets dieselbe Backqualität aufweist (s. Artikel auf S. 1). Die Eigenschaften des Mehls verändern sich mit der Qualität des Getreides, aus dem es gemahlen wird. Schon das Saatgut ist nicht immer gleich, und die gedroschenen Körner sind ebenfalls von Jahr zu Jahr, von Feld zu Feld verschieden.

Für die Bäuerin ist die Arbeit mit dem Mehl darum jedes Mal eine spannende Herausforderung. «Sehr vieles ist von der Natur vorgegeben», hält sie fest, «man muss es akzeptieren und sich unterordnen.»

Ofen und Holz «bestimmen» ebenfalls

Das ist auch beim Backen nicht anders. Denn Holz ist ebenfalls ein Stück Natur. Es brennt mal gleichmässig, mal träge, mal schnell. So werden die Brote zum Beispiel mal alle dunkel oder mal im selben Backdurchgang verschieden gebräunt. Nichts lässt sich sicher vorherbestimmen, hat doch selbst der Ofen gewissermassen ein Eigenleben. «Wir wissen inzwischen zwar, wie er reagiert, wenn es sehr heiss ist, kalt oder neblig», sagt die Bäuerin und schmunzelt: «Doch er ist immer für eine Überraschung gut.» Maja Tappolets Brote schmecken darum auch jedes Mal etwas anders. Doch genau das hebt sie gegenüber industriell hergestellten Laiben ab. «Im Hofladen, für den man alles von Hand macht, darf das so sein, ja, es muss so sein», ist die Bäuerin überzeugt. «Denn das suchen die Leute, die zu uns kommen.» sbw

Bauern weichen somit bei den Ölsaaten auf Sonnenblumen aus und suchen ihre Chance dort. Jetzt ist dieser Markt übersättigt. Andererseits wäre Schweizer Rapsöl bei Abnehmern sehr gesucht, etwa bei der Chips-Produzentin Zweifel AG, die nur noch auf inländisches HOLL-Rapsöl* setzt. Zurzeit ist viel in Bewegung und die Bauern sind sehr gefordert. Sie müssen flexibel sein und die Sammelstellen mit ihnen.

Doch unser Ziel bleibt: Was bei uns abgegeben wird, kommt wieder zurück auf unsere Teller. In jedem Stück Brot, in jedem Müesli, in jeder Flasche Öl, in jedem Schnitzel, Steak aus Schweizer Produktion, das wir über den Grossverteiler kaufen, steckt ein Stück Schaffhausen drin. Und das soll so bleiben.

* HOLL-Rapsöl kann stärker erhitzt werden als normales Rapsöl. Weitere Informationen: www.raps.ch

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Wiedereröffnung Gwölbhaller Wilchinger Bergwy**
Sa., 24. Okt., 11-18 Uhr.
Wein, Degustation und Open-Air-Festwirtschaft.
Es freut sich auf Ihren Besuch: Familie Beat & Tabitha Hallauer, Wilchingerberg 1, Wilchingen. www.bergwy.ch

■ **1. Ostschweizer Agrotourismusstamm 2020**
Erster Eindruck zählt - auch im Internet. Wie können wir unseren Internetauftritt optimieren?
Di., 10. Nov., 14 Uhr, bei Familie Willi, Ribelhof, Rietstrasse 52, 9450 Lüchingen, www.ribehof.ch. Teilnahme kostenlos, Konsumation zulasten Teilnehmer.
Anmeldung bis 31. Okt. an LZSG Salez: 058 228 24 00; lzsg.salez@sg.ch. Programm unter www.schaffhauserbauer.ch > Aktuell

■ **Info-Veranst. Lwa/SHBV**
Di., 17. Nov., Buch (Turnhalle)
Do., 26. Nov., Oberhallau (Mehrzweckgebäude) jew. 19.30-22 Uhr.
Themen: Stallbesetzung, Agrarpolitik, Digitalisierung und Projekte, Infos Tierhalter, Infos Umweltschutz, Infoblock SHBV.
ZWINGEND notwendig: Anmeldung mit Namen, Adresse und Besuchsart **bis 14. November** an sekretariat@schaffhauserbauer.ch.

■ **Mein Betrieb, meine Familie u. ich**
Di., 24. Nov., 9-17 Uhr
BBZ Arenenberg, Hauptgebäude, 8268 Salenstein. Kursleiter: Georg Mauser. Info: BBZ Arenenberg, Bernhard Müller, 058 345 85 07, bernhard.mueller@tg.ch.
Kurskosten: Fr. 180.- / Person, Fr. 300.- / Ehepaar, inkl. Verpflegung.
Anmeldung bis 10. Nov. an: BBZ Arenenberg, 058 345 85 00, kurse.landwirtschaft@tg.ch oder neu online: www.arenenberg.ch.

SO ISCH ES!

Klima in alle Munde

Ohne Pflanzen gäbe es kein Leben. Wir Menschen nehmen sie zu uns in Form von Brot, Gemüse, Obst, Milch, Fleisch, Käse, Eiern usw., und für die Tiere sind Pflanzen die Futterbasis in Form von Gras, Mais, Getreide usw.

Nicht zu vergessen ist der Sauerstoff in der Luft, ohne den es kein Leben gibt. Unsere Atemluft enthält 21 % Sauerstoff und 78 % Stickstoff.

Diese 21 % Sauerstoff werden durch die Photosynthese der Pflanzen gebildet und zwar immer wieder aufs Neue. Landwirtschaft ist nichts anderes als leben von und mit den Pflanzen und damit weit mehr als nur Produktion von Nahrung. Landwirtschaft ist vor allem auch Produktion von Sauerstoff.

Beispiel Zuckerrüben: 1 ha Rüben bindet ca. 21 Tonnen CO₂ und setzt ca. 14 Tonnen Sauerstoff frei.

Virginia Stoll

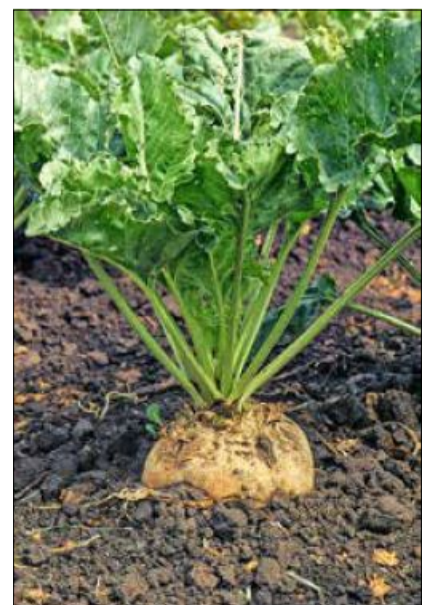


BILD IGOR STEVANOVIC/SHUTTERSTOCK

«Ruebe» sind gut fürs Klima: Sie binden CO₂ und produzieren Sauerstoff.

Fortsetzung von Seite 1

... über die Fenaco weitervertrieben. Die Fenaco analysiert den Markt und führt die Verhandlungen mit den Abnehmern.

Bei den Ölsaaten, also Raps, HOLL-Raps* und Sonnenblumen, werden Flächen-Kontingente an die Produzenten abgegeben. In diesen Fällen wissen wir zumindest flächenspezifisch, mit welchen Ernten wir etwa rechnen können.

Beim Futtergetreide ist dies vorgängig nicht festgelegt. Aber wir finden immer eine Lösung.

Sie haben von Backmehlmischungen gesprochen. Was kann man sich darunter vorstellen?

Die Grossbäckereien wollen an die Kunden ein einheitliches Produkt verkaufen. Ein Ruchbrot zum Beispiel soll immer möglichst gleich schmecken