

«MIINI MEINIG»

Sauber

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Wahlherbst ade – schon bald werden sie fallen, die Blätter mit den politischen Konterfeis, bei mir ins Recycling nämlich. Ich bin dankbar für die Chance,

wählen zu können. Das ist nicht selbstverständlich. Zudem kriege ich eben viel Werbematerial ins Haus. Das verschafft mir einen gewissen Spassfaktor, weil es mich jeweils Wunder nimmt, wie sich die Leute in Szene setzen und was sie bewirken wollen. Nicht, dass ich alles glauben würde. Aber da gibt es durchaus originelle Ansätze, wie überhaupt im Wahlkampf, stelle ich fest. So hat es mich durchaus amüsiert, als ich Anfang Oktober mitbekam, dass zwei Jungpolitikerinnen in Bern Vibratoren an Passanten verschenkt hatten. Mein Vergnügen war umso grösser, als ich zu Hause das Motto der vertretenen Partei auf einem Flyer las: Bleib sauber! «Häja», dachte ich, «das ist konsequent. Den Teig rührt man schliesslich auch mit der Kelle um, damit man die Hände nachher nicht waschen muss. Das ist Wasser gespart.» Andererseits enthalten die Sextoys bestimmt einen umweltunfreundlichen Energiespeicher und verbrauchen Strom, was wiederum nicht ökologisch ist. Da wäre man mit Handarbeit eindeutig nachhaltiger unterwegs.

Doch verlassen wir die Tabuzone und wenden uns einem anderen Geschenk zu, das ich selber neulich in der Filiale eines Grossverteilers erhalten habe: eine Gratisprobe, eine Waschmittel-«Disc», ihres Zeichens ein multifunktionales Gelée-Kissen, mehrfarbig, 4 in 1, tiefenrein: wortwörtlich der Persilschein für saubere Textilien.

Weil ich aber neben Wahl- auch Waschversprechen misstrauere, habe ich das Kleingedruckte auf der Packung gelesen. Meine Ü50-Augen hatten etwas Mühe damit. Doch verlesen habe ich mich nicht. Das stand unter der Rubrik «Vorsicht» tatsächlich: Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Ich werde die Disc am nächsten Samstag für Sondermüll abgeben und freue mich darauf, wenn jemand eine Initiative gegen solchen und weiteren Haushalts-Unsinn startet – für sauberes Trinkwasser, notabene.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch

Fachstelle Rebbau SH – TG – ZH:
► Rebbau aktuell

BLW
► Martzahlen Bio *sbw*

ANZEIGE

Zu kaufen
oder pachten gesucht

Acker- und Wiesland

im Klettgau und Umgebung
für biologische Bewirtschaftung
Offerierte sehr guten Preis
Tel. 079 891 89 24

A1485572

Ökologie ist integraler Bestandteil

Ein Beitrag des SRF Sendegefässes «Rundschau» vom 9. Oktober kritisierte kürzlich in einem Frontalangriff auf das bäuerliche Bildungswesen scharf: Die jungen Bauern lernten nichts zum Klimawandel und die Ausbildung sei von gestern, wurde moniert. Dass die landwirtschaftliche Aus- und Weiterbildung ganz anders unterwegs ist, zeigt Strickhof-Direktor Ueli Voegeli im Interview auf. Zudem wirft er einen Blick auf die anstehende Revision des Bildungsplans.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Ueli Voegeli, in der «Rundschau» auf SRF vom 9. Oktober wurde die landwirtschaftliche Ausbildung aufs Schärfste kritisiert. Es wurde moniert, dass Themen wie Klimawandel und Biodiversität im Bildungsplan fehlten und die jungen Bauern nichts zum Klimawandel lernen würden.

Sie sind Direktor des Kompetenzzentrums für Land- und Ernährungswirtschaft Strickhof. Sie sind zudem Vizepräsident der Bildungscommission des Schweizer Bauernverbandes (SBV). Und Sie sind Mitglied des Vorstands von Oda-AgriAliForm*. Was sagen Sie dazu? Haben die landwirtschaftlichen Berufs- und Weiterbildungsanbieter ihre Hausaufgaben nicht gemacht?

Ueli Voegeli, Direktor Strickhof, Vizepräsident Bildungskommission SBV, Vorstandsmitglied Oda-AgriAliForm, Lindau (ZH): Die Nachhaltigkeitsthematik ist in der beruflichen Grundbildung seit den 1990er-Jahren zunehmend präsent, seit in der Landwirtschaft die integrierte, ökologische Produktion in den Fokus rückte. Das reflektiert sich seither auch in den Lehrplänen, in Weiterbildungen, Kursen und ebenfalls in der Beratungstätigkeit für die Bauern, welche die Bildungszentren ausführen.

Im Bildungsplan, der aktuell der bäuerlichen Aus- und Weiterbildung zugrunde liegt, fehlen laut Rundschau aber Fächer zum Klimawandel oder zur Biodiversität.

Im Rundschaubeitrag wird völlig ausgeblendet, dass die Nachhaltigkeit die Grundlage und das Ziel der landwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung ist. Diese Bildung erfolgt jedoch handlungsorientiert: Das heisst, ökologische Themen werden insbesondere im Fachunterricht der Grundbildung nicht abstrakt in einzelnen Fächern unterrichtet.

Ökologie ist ein integraler Bestandteil bei allen zu vermittelnden Handlungskompetenzen. Solche Handlungskompetenzen sind zum Beispiel die Bodenbearbeitung, das Ausbringen von Düngemitteln, die Regulierung von Unkraut, das Bestimmen von Pflege-massnahmen der Kulturen, Strukturelemente zur Förderung von Nützlingen oder die Tierhaltung.

Zudem bestehen vertiefende Wahlfachangebote, im Bildungsverbund der Kantone Zürich und Schaffhausen etwa das Wahlfach Biodiversität Grundbildung, das Wahlfach Landschaftsqualität Grundbildung oder das Wahlfach Bodenfruchtbarkeit. In der höheren Berufsbildung, auf Stufe der Betriebsleiterschule, ist das Thema Nachhaltigkeit umfassend präsent.

Der Bildungsplan für die Landwirtschaft wurde 2017 einer kleinen Revision unterzogen. Dabei, kritisierte die «Rundschau», habe man Anre-



BILD STRICKHOF

Ueli Voegeli ist Direktor des Strickhofs und in dieser Rolle auch Vizepräsident der Bildungskommission des SBV sowie Vorstandsmitglied bei der Branchenbildungsorganisation Oda-AgriAliForm.

gungen des Bundesamts für Umweltschutz nicht berücksichtigt, ökologische Themen in den Lehrplan aufzunehmen.

In dieser kleinen Revision ging es nicht um grundsätzliche Anpassungen der Bildungsinhalte, sondern um Verbesserung der Lehrmittel und folglich der Abläufe und Umsetzung der Lehrpläne.

Das übergeordnete Thema Nachhaltigkeit wurde im Kompetenzbereich «Arbeitsumfeld» im Lehrmittel völlig überarbeitet und stärker gewichtet. Dort werden die Aspekte der ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimension der Nachhaltigkeit vermittelt, sowohl bei der Bewirtschaftung wie auch bei der Organisation von Landwirtschaftsbetrieben. Ein weiterer Punkt greift auf, wie die Umstellung eines Betriebs auf Biolandbau geprüft und vorbereitet werden kann.

Wie erwähnt, der Bildungsplan ist handlungsorientiert. Folglich fliessen laufend aktuelle Themen zur Nachhaltigkeit bei der Behandlung der einzelnen Lernziele ein.

Konkret zum Klimawandel erhalten die Lernenden im dritten Lehrjahr im Sinne einer Synthese ihres Vorwissens einen Input, aus dem hervorgeht, wie die Landwirtschaft vom Klimawandel betroffen ist und wie die Betriebe in geeigneter Weise auf den Klimawandel reagieren können. In diesem Kapitel lernen sie selbstverständlich auch, wie stark die Landwirtschaft als Mitverursacherin am Klimawandel beteiligt ist.

Wie lernen die angehenden Landwirtinnen und Landwirte das?

Es wird mit verschiedenen Ansätzen gearbeitet. Einer ist die App «Energie- und Klimacheck». Damit lernen die Auszubildenden, Massnahmen zu priorisieren, mit denen der Lehrbetrieb energieeffizienter und klimaschonender arbeiten kann.

Der ökologische Fussabdruck wird zudem im allgemeinbildenden Unterricht behandelt. Ebenfalls in diesem

Rahmen werden die Lernenden über die Zusammenhänge von Klimawandel, Treibhausgasen, erneuerbaren Energien, CO₂-Abgaben und weitere dazugehörige Aspekte aufgeklärt. Generell scheint bei der aktuellen Kritik am Bildungsplan unseres Berufsfeldes die Bedeutung der Allgemeinbildung vergessen gegangen zu sein. Der «ökologische Fussabdruck» wird dort behandelt. Ebenso lernen unsere Berufslernenden, ihre Wertvorstellungen und ihr Konsumverhalten in Bezug auf die ökologischen Auswirkungen kritisch zu reflektieren. Auch beim Thema Mobilität werden die Thematiken Klimawandel, Treibhausgase, erneuerbare Energien, CO₂-Abgabe behandelt.

Angeprangert wurde auch, dass Food Waste nicht thematisiert werde.

Ein Versäumnis?

Die Food-Waste-Thematik findet im Unterricht durchaus ihren Platz. Food Waste in der Landwirtschaft basiert zudem hauptsächlich darauf, dass Grossverteiler und die Konsumenten nur perfekte, genormte Ware akzeptieren. Anderes wird von den Abnehmern zurückgewiesen und von den Konsumenten nicht gekauft. Das ist kein hausgemachtes Problem der Landwirte.

Die Bauern stecken mit Herzblut viel Arbeit, Zeit, Geld und Know-how in die Produktion der Nahrungsmittel. Sie haben alles Interesse daran, dass ihre wertvollen, vor unserer Haustüre unter anforderungsreichen Bedingungen hergestellten Nahrungsmittel auch verkauft werden.

Unabhängig vom aktuellen medialen Diskurs ist eine umfassende Revision des Bildungsplans gestartet worden.

Was wird sie bringen?

Das ist eine ganz andere Dimension als der aktuelle Diskurs.

Da geht es tatsächlich um grundsätzliche Weiterentwicklung und die langfristige Zukunft der beruflichen

Grundbildung im Berufsfeld Landwirtschaft im Zeithorizont ab 2025. Der neue Bildungsplan soll die tatsächlich nachgefragten beruflichen Qualifikationen der künftigen Bauerngeneration beschreiben.

Die Berufsbildung der Zukunft soll qualifizierten Fachkräften den Einstieg in die Arbeitswelt Landwirtschaft ermöglichen und sie auf die unternehmerische Weiterbildung im Hinblick auf die Übernahme eines Betriebs vorbereiten. Sie orientiert sich unter Einbezug des technologischen Fortschritts an den Bedürfnissen der Gesellschaft, der Märkte und damit selbstverständlich an der echten, dreidimensionalen Nachhaltigkeit.

Es braucht also schon eine Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Berufsbildung im Bereich der Ökologie?

Ja, davon bin ich überzeugt, sonst werden die künftigen landwirtschaftlichen Fachkräfte die grossen Herausforderungen, welche sich in einer nachhaltigen, ressourcenschonenden, marktnahen Nahrungsmittelproduktion unter Schweizer Verhältnissen stellen, kaum stemmen können.

Der längst erkannte Handlungsbedarf darf aber nicht dafür missbraucht werden, wiederholt zu behaupten, die landwirtschaftliche Bildung hätte Themen wie Nachhaltigkeit, Klimawandel, Biodiversität und verwandte Themen bisher nicht aufgenommen. Das stimmt schlichtweg nicht.

Das heisst, in der «Rundschau»-Sendung wurden falsche Aussagen gemacht?

Ja. Die sehr einseitige und zum Teil aus dem Kontext herausgerissene Darstellung der landwirtschaftlichen Bildung in Bezug auf Nachhaltigkeitsthemen in dieser Sendung ist unseriös und offensichtlich schlecht recherchiert.

Ich habe kein Verständnis für diesen provokativen, fast hetzerischen Beitrag gegen unser Berufsfeld. Die Art, wie mit Bauernpräsident Markus Ritter im Interview im Studio umgesprungen wurde, ist zudem niveaulos, von den aggressiven Fragen der Moderatorin über das wiederholte Abklemmen seiner Antworten bis hin zum dümmlichen Versuch, von ihm vor laufender Kamera per Handschlag Zugeständnisse einfordern zu wollen.

Gibt es für Sie so etwas wie ein Fazit für diese «Geschichte»?

Aus Sicht des Strickhofs bleiben wir trotz solchen unqualifizierten Medienberichten daran, zusammen mit den Lehrbetrieben unseren jungen Landwirten ein möglichst gutes Rüstzeug mit auf den Weg zu geben.

Das heisst, dass die jungen Berufsleute mit ihrer täglichen Arbeit und ihrem Kommunikationsgeschick den zweifellos vorhandenen Mehrwert und die Qualität von einheimischen, nachhaltig produzierten Nahrungsmitteln erlebbar machen können sowie die gleichzeitig von ihnen erbrachten öffentlichen Leistungen für die Umwelt aufzeigen und die Marktpartner und die Konsumentenschaft von ihren Produkten überzeugen können.

Und vielleicht reift mit einem selbstkritischen Blick da und dort auch die Erkenntnis, dass die Messlatte für Fortschritt in der Landwirtschaft nicht mehr allein die Produktivität ist, sondern die Nachhaltigkeit und die Anpassungsfähigkeit an die Bedürfnisse der Gesellschaft.

* In der Oda AgriAliForm sind zehn Mitgliedsorganisationen aus der Land- und Pferdewirtschaft zusammengeschlossen, die sich in der branchenbezogenen Aus- und Weiterbildung engagieren.

LANDFRAUEN-GARTEN

Das Füllhorn des Herbsts geniessen

Die Bäuerinnen Maria Schaad und Marianne Delafontaine machen aktuell im Garten vor allem eines: ernten. Doch damit fängt die Arbeit erst an.



Es ist ein ganzes Füllhorn an Köstlichkeiten aus der Natur, welche die zwei Oberhallauer Bäuerinnen auf dem Tisch auslegen können – von grossen, prächtigen Äpfeln über Kräuter, Salat und verschiedene Gemüse bis zu Trauben aus den betriebseigenen Reben. Diese haben Marianne Delafontaine während der letzten Wochen beim Herbst auf Trab gehalten. Auf den meisten Parzellen wurden von Hand abgelesen. Doch wie bereits letztes Jahr hat die Winzerin auch heuer einen Teil der Blauburgundertrauben vom Vollernter holen lassen. Dieser nimmt die Reihen gewissermassen «zwischen die Knie» bzw. zwischen die Räder und rüttelt die Beeren vom Stock. Diese Woche hat Marianne Delafontaine mit dem Herbst abgeschlossen. Nun kann sie sich wieder vermehrt dem Garten widmen. Dort wird sie die Himbeeren zurückschneiden müssen und gelegentlich auch die Zucchetti- und Kürbisstauden ausreissen, wenn diese keinen «Saft» mehr haben.

Alle sind auf die Äpfel scharf

Saft genug steckt hingegen in den Äpfeln des Obstgartens. Noch immer ist dort Schafmutter Heidi die fleissigste Fallobstsammlerin. Aber auch Marianne Delafontaine liest Äpfel zusammen und macht frischen Süssmost daraus. Nun steht die Ernte an, in der Hoffnung, dass die abgelesenen Früchte gelagert werden können. Heuer sind sie eher anfällig, haben die Bäuerinnen festgestellt. Im Keller ohne Kühlvorrichtung werden die Äpfel dieses Jahr wohl nicht bis in den Spätwinter halten.

Die Früchte der zwei «Schneiderapfelbäume» werden Marianne Delafontaine und ihre Tochter Jeannine in Kürze herunterschlagen und vermosten sowie pasteurisieren lassen. Aus Schneideräpfeln gebe es den besten Süssmost, sind sie überzeugt.

Bringt's die «Neue» wirklich?

In den Hochbeeten bildet dieweil der Rosenkohl die ersten Röschen. Die Neuzüchtung «Flower sprouts» hingegen vermag Maria Schaad bis jetzt noch nicht zu überzeugen. Erinnern Sie sich? Die Seniorbäuerin hat die britische «Erfindung» im Sommer erstmals gesetzt. An der Kreuzung aus Rosen- und Federkohl sollen sich wie beim Rosenkohl Röschen bilden. Allerdings sind diese analog dem Federkohl offen. Das grünviolette Gemüse wird als milde angepriesen. Doch für einen Test des Aromas müssten die Pflanzen erst einmal etwas ausbilden, das gekocht werden kann. Und das ist bis jetzt noch nicht geschehen. Die passionierte Gärtnerin wird langsam ungeduldig. Immerhin zeigen sich nun doch erste Ansätze der Röschenbildung – vielleicht lohnt sich das Warten ja noch.

(Fast) alles kommt ins Glas

Aktuell hat Maria Schaad ohnehin mit den Quitten genug zu tun. Sie macht Gelée und Mus daraus. Beides kommt aufs Brot – herrlich schmeckt

das den Bäuerinnen. Das Mus ist übrigens nichts anderes als die mit Zucker vermischte, ausgekochte Quittenmasse, aus welcher der Saft für das Gelée gewonnen worden ist.

So wenig wie möglich soll von den Schätzen aus dem Garten verloren bzw. auf den Kompost gehen. Die Oberhallauerin setzt schon seit Jahrzehnten auf das, was heute trendy als «no waste» propagiert wird. Für das Mus müssen die steinharten Quitten allerdings geschält werden. Aber keine Sorge, Maria Schaad weiss, wie das ganz einfach geht. Um das Heraus-schneiden der Fliege kommt man jedoch nicht herum, und auch der Flaum muss entfernt werden. «Dann koche ich die ganzen Früchte im Wasser in einer zugedeckten Pfanne weich», erklärt die Bäuerin. «Für eine schönere Farbe lege ich jeweils einen roten Apfel dazu.»

Anschliessend bleiben die Quitten im Sud offen über Nacht stehen: Der Sauerstoff sei für den Farbumschlag von Gelb auf Rot verantwortlich, weiss sie. Am nächsten Morgen lassen sich das weiche Fruchtfleisch und die Kerngehäuse ganz einfach aus den Häuten drücken. Die Bäuerin leert den Saft für Gelée ab, püriert anschliessend die Masse mit dem Stabmixer, mischt im Gewichtsverhältnis 5 : 4 Zucker darunter und kocht sie zu Konfitüre.

Seit Jahren gleich und gleich fein

Ähnlich lassen sich auch Randen einfach schälen. Davon haben die Bäuerinnen reichlich und machen einen grossen Teil als Salat ein. Sie kochen die rohen «Rahne» ca. 45 Minuten im Dampfkochtopf und lösen dann bei den noch lauwarmen Knollen die Haut problemlos ab. Mit dem Pomes-frites-Schneider würfeln sie die Randen, legen in jedes Einmachglas ein Stück Zwiebel und füllen mit dem Wurzelgemüse auf. Dazu kommt Flüssigkeit, ein Gemisch aus drei Teilen abgekochtes Wasser und einem Teil Gewürzessig. Die verschlossenen Gläser werden während 40 Minuten bei 90 Grad sterilisiert. «Das Rezept haben wir vor Jahren von einer Bekannten bekommen. Seither machen wir das immer gleich», erläutert Marianne Delafontaine.

Denn der kräftige rote Salat schmeckt den Bäuerinnen während den trüben Wintermonaten auf diese Art auch nach all den Jahren immer noch. *Sanna Bühler Winiger*



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Die viele Arbeit wird vom Garten reichlich belohnt.

VEREINIGTE MILCHBAUERN MITTE-OST

Wertvolle Plattform für Austausch

Fakten erfahren, Anliegen einbringen und Meinungen diskutieren: An der Veranstaltung «Schweizer Milchwirtschaft – quo vadis? Im Spannungsfeld zwischen Globalisierung und verklärtem Gotthelf-Idyll» setzten sich Politiker, Nationalratskandidaten sowie Verbandsvertreter mit der aktuellen Lage rund ums «weisse Gold» in der Schweiz auseinander. Organisiert hat den Anlass am 30. September die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost.

Mitten in die Sache wurden sie gesetzt, die Referenten und Teilnehmenden des Anlasses in Gossau (SG). Im Stallgebäude von Landwirt Peter Schlauri sass sie Auge in Auge den prächtigen Kühen gegenüber, die ihrerseits die Versammlung von politischen Urgesteinen aus Bundesbern und Nationalräten in spe neugierig betrachteten, so auch den Schweizer Bauernverbandspräsidenten und Parlamentarier Markus Ritter. Dieser informierte zum Auftakt zu Herausforderungen in der Agrarpolitik, etwa zu anstehenden Freihandelsabkommen, zur Raumplanung sowie zur AP 22+. Zudem zog er Bilanz zur erfolgreichen Vertretung der Landwirtschaft in Bundesbern. Das Erfolgsrezept der Bauern in der Landespolitik sah er darin, mit klaren Zielvorstellungen strategisch zur rechten Zeit am rechten Ort zu sein. Es sei wichtig für die Bauern, erklärte er, dass sie auch in den kommenden Jahren die Möglichkeit hätten, ihre Anliegen einzubringen. Der höchste Schweizer Bauer rief darum zur Einigkeit auf, insbesondere in der Milchwirtschaft.

Es geht nur, wenn alle mitziehen

Einigkeit hatte in der Milchbranche geherrscht, als sich kürzlich die

verschiedenen Akteure auf der Produktions- wie der Abnehmerseite im Projekt «Grüner Teppich» zusammenschlossen. Dieses soll Nachhaltigkeit in der Milchproduktion mit einem Preiszuschlag für die Produzenten belohnen und mithelfen, den kriselnden Milchpreis zu heben. Hanspeter Kern, Präsident Schweizer Milchproduzenten, zog eine erste Bilanz dazu. In der Diskussion mit Teilnehmenden wurde angesprochen, dass der Zuschlag nicht überall entrichtet werde. Kern äusserte sich verärgert dazu und nahm die Handelsorganisationen bezüglich Umsetzung in die Pflicht. Er warnte zudem vor steigendem Preisdruck bei weiteren Freihandelsabkommen.

Dünger verschieben ohne Sinn?

Auch die vom Bund vorgesehene Absenkung der Dünger-Grossvieheinheiten (GVE) von 3,0 auf 2,5 pro Hektare, mit Zonenabstufung, wurde kritisch diskutiert. Verschiedene Redner verwarfen das Ansinnen des Bundes mit deutlichen Worten. Ritter warnte ebenfalls vor der Einführung der Absenkung, wie sie in der AP22+ ange-dacht ist, und kritisierte sie als praxisfern.

Als Neueinsteigerin profitiert

Am Anlass teilgenommen hatte auch die Nationalratskandidatin Brigitte Bühler aus Bibern. Sie ist politisch eine Neueinsteigerin und hat den Anlass sehr geschätzt.

«Am meisten profitiert habe ich vom Referat von Nationalrat Markus Ritter», zieht sie Bilanz. «Er ist selber Parlamentarier und hat uns aus der Praxis erklärt, wie es im Parlament und in der Bundespolitik zu und her geht. Fakten und Zahlen hat er uns so an-

schaulich präsentiert, dass ich viele Inputs mit nach Hause nehmen konnte.»

Besonderen Gefallen fand die Milchbäuerin am Kuh-Signaltrainer Christian Manser. Dieser äusserte nicht nur seine Beobachtungen zum Rindvieh im Stall, sondern verflocht damit satirisch auch Gedanken zur Agrarpolitik, den aktuellen Medientönen gegenüber der Landwirtschaft sowie gesellschaftlichem Verhalten in der Schweiz.

«Es hat mich als «Chüeni» fasziniert, was man alles aus einer Kuh herauslesen kann», ist Brigitte Bühler begeistert, «spannend waren auch seine Verbindungen mit der Politik.» Schade sei allerdings gewesen, dass die Journalisten der nichtbäuerlichen Medien gefehlt hätten, findet sie. Gerade diese hätten die landwirtschaftlichen Anliegen an die übrige Bevölkerung weitertragen können. *sbw*



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

«Kuhflüsterer» Christian Manser begeisterte auch die Kühe.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Vernissage «Rahels Kürbiskernkochbuch».** Herzliche Einladung zur Vernissage auf dem Griesbachhof, Schaffhausen, Fr., 18. Okt. 2019, 18.30 Uhr, in der Öhlmühle Griesbach, SH. Mit Degustation. Herzlich willkommen! Weitere Infos und Anfahrtsplan: www.kuerbiskern.ch

■ **Racletteplausch «1 Jahr Hoflade dihom – dehei», Ramsen.** Wir feiern mit einem Racletteplausch am Sa., 19. Okt. 2019, 11 bis 17 Uhr, beim Hoflade vor dER Brugg 143, Ramsen. Kosten: Raclette à discrétion mit Kartoffeln, Beilagen vom Hoflade, exkl. Getränk: Fr. 20.– pro Pers. **Anmeldung bis 16. Okt.:** hoflade@dihom-dehei.ch, Barbara Giger 079 389 05 51, Hansjörg Brüttsch 079 578 87 24.

■ **Kurs «Zusammenleben bewusst gestalten».** Fr., 15. Nov. 2019, von 13.00 bis 16.30 Uhr, Schlosssaal Charlottenfels, Neuhausen. Kursinhalt: Bei Bewirtschafterwechsel und Betriebsübernahmen von der älteren zur jüngeren Generation weiss die neue Generation oftmals nicht, worauf in Bezug auf Altersvorsorge, Versicherungen und Ehe- sowie Erbrecht zu achten ist. Fachleute geben dazu Auskunft und schaffen Klarheit in Angelegenheiten der Absicherung. Kosten: Fr. 80.– pro Paar. Anmeldungen bis am 5. November an claudia.ochsner@ktsh.ch, Tel. 052 674 05 27.

■ **Info-Anlässe Landwirtschaft** Org.: Landwirtsch.-Amt SH/SHBV Di., 19. Nov., 19.30 Uhr: Rest. Gemeindehaus, Thayngen Do., 28. Nov. 2019, 19.30 Uhr: Mehrzweckgebäude, Oberhallau Details: www.schaffhauserbauer.ch

HOCHPROTEINWEIZEN

Inlandbedarf gedeckt

Tausende Tonnen Fertigbackwaren, zum grossen Teil tiefgekühlt, werden jährlich in unser Land importiert und verkauft. Um in der Schweiz Tiefkühlbackwaren produzieren und mit dem Schweizer Kreuz ausloben zu können, sind die Verarbeiter auf Hochproteinweizen aus einheimischer Produktion angewiesen.

Die 36 Mitglieder des Verbands der Getreidesammelstellen der Schweiz (VGS) konnten in der Ernte 2019 über 60 000 Tonnen Brotweizen übernehmen. Das dritte Jahr in Folge ist die Weizenerte qualitativ erfreulich ausgefallen und die Selbstversorgung mit Hochproteinweizen gesichert. Laut der Branchenorganisation Swiss Granum liegt der durchschnittliche Feuchtglutengehalt des Brotweizens über alle Klassen bei 31,1 Prozent.

Private Sammelstellen modernisiert

Die privaten Sammelstellen haben die Umsetzung der Qualitätsstrategie in den letzten Jahren kontinuierlich vorangetrieben. Mittel flossen einerseits in die Infrastruktur, von der Anschaffung von Laborgeräten bis hin zur Modernisierung und Erweiterung von Annahme und Silos.

Produzenten-Beratung gehört dazu

Andererseits förderten die Sammelstellen neue Qualitätsbezahlungsmodelle und die gezielte Beratung der Produzenten.

Die Aufgabe der Sammelstellen beschränkt sich längst nicht mehr darauf, grosse Erntemengen effizient zu bewältigen. Es gilt, die Produzenten mit Fachwissen zu beraten, Rohwaren qualitätsgerecht einlagern und flexibel auf Kundenwünsche reagieren zu können.

Der Verband der Getreidesammelstellen der Schweiz hat sich aktiv für

die Qualitätsstrategie der Branche sowie die Weiterentwicklung der Qualitätsbezahlung eingesetzt.

Selbstversorgung möglich

Im durch Importe von Fertigbackwaren bedrängten Markt wird die Selbstversorgung mit einheimischem Hochqualitätsweizen zum kritischen Erfolgsfaktor. Umso erfreulicher ist es, dass das entsprechende Angebot auch in der laufenden Kampagne zur Verfügung steht. Schliesslich hatten Getreideproduzenten und Sammelstellen in den letzten Wochen einige negative Nachrichten zu verdauen. Übernahmen führten im Markt wahlweise zur Deklassierung in den Futtersektor (konventionell, Suisse-Garantie), Reduktion des Brotweizenanbaus (IP Suisse) sowie zu sinkenden Weizenpreisen (Bio-Suisse).

Einheimische Qualitätsrohstoffe bilden die Grundlage für die von der Branche geforderte Inwertsetzung schweizerischer Backwaren. Die Voraussetzungen dafür sind gegeben. Am Schweizer Hochproteinweizen dürfte es nicht scheitern. *mtg.*



SYMBOLBILD ARCHIV SHBV

Gute Ernten sichern den Inlandbedarf an Hochproteinweizen.

Impressum Schaffhauser Bauer

Der «Schaffhauser Bauer» ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen.

Er erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen a. Rhf.
Tel. 052-670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch

Website:
www.schaffhauserbauer.ch
mit Archiv, Fachberichten und Informationen zum Schaffhauser Bauernverband sowie weiterführenden Links der Landwirtschaftsbranche.

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Telefon: 052 633 31 11
E-Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss für Anzeigen ist jeweils der vorgängige Dienstag, 9.00 Uhr.