

«MIINI MEINIG»

## Waschecht

VON VIRGINIA STOLL



Schreck lass nach, es ist mir wieder einmal passiert, denn es hat gepresst. Fröhlich husch, husch, Zmorgebrötl für meinen Liebsten streichen, Hühner, Geissen, Hund und

Katzen füttern, Backofen programmieren und noch schnell eine Waschmaschine starten. Danach total entspannt an zwei Sitzungen diesen, denn meine liebsten «Hausangestellten» sind ja mit Arbeit eingedeckt. Die Heimkehr kurz vor zwölf war herrlich, im Hauseingang roch es nach frischer Wäsche und in der Küche nach Lasagne. Das italienische «Schichtengericht» war super, wie bei der Trubewirtin Rosa, und die Wäsche, die war auch rosa... Ja, wenn's gepresst, kann's passieren, dass sich so ein fremder Fötzel, ein nicht waschechtes rotes Trägershirt, unter die Waschechten mischt, und da hat man dann trotz Waschen dü Drech. Waschecht beim Waschen heisst ja eigentlich, dass sich das Kleidungsstück oder der Stoff nicht verfärbt oder verändert und echt bleibt. Das Waschecht wird oftmals auch bei der Herkunft einer Person verwendet. Man spricht zum Beispiel von einem waschechten Berliner, Schweizer, Walliser, Bündner usw. und meint damit die echte, reine und ursprüngliche Herkunft. Ein Kilian Kalbermatter hat seinen Ursprung sicher im Wallis und der Luzi Bardill sicher im Bündnerland, folglich waschechte Schweizer. Szenenwechsel; bei Lebensmitteln mit dem Schweizer Kreuz drauf weiss man, dass deren Ursprung die Schweiz ist, was eine lückenlose Qualitätssicherung vom Feld bis in den Sack oder die Flasche garantiert. Doch hoppla, dem Schweizer Rapsöl soll aufgrund der kleineren Ernte Importware beigemischt werden. Von lediglich 10% ausländischem Zeug ist die Rede, drum darf das Schweizer Kreuz draufbleiben. Den Antrag für die Ausnahmebewilligung (zum Mischen) hat der Verband Schweizerischer Hersteller von Speiseölen, Speisefetten und Margarinen gestellt. Für die Schweizer Rapsproduzenten ist das ein Affront sondergleichen. Trotz grosser Nachfrage erhalten sie heuer rund Fr. 30.-/100 Kilo weniger für ihren Raps, und mit diesem unschweizerischen Importtrick wird der Preis noch weiter fallen. So kann man die Schweizer Produktion an die Wand fahren, traurig, aber wahr.

### DAS SCHWARZE BRETT

■ **Verkaufstage Reiathirsch**  
28. und 29. Oktober  
11.00 – 17.00 Uhr  
Lindenhof 66, Altdorf  
Wildwurst vom Grill und feine Kürbissuppe, Details unter [www.reiathirsch.ch](http://www.reiathirsch.ch)

### Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag.  
Redaktion: Nici Peter. [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



BILD NICI PETER

Familie Stihl lebt Tür an Zaun mit ihren Hirschen und geniesst die vielen tollen Erlebnisse mit den Tieren. An ihren Verkaufstagen öffnet sie ihren Betrieb für Gäste und gibt ihnen einen Einblick in die Hirschhaltung.

## Damhirsche zum Anfassen

**Familie Stihl in Altdorf züchtet Damhirsche zur Fleischproduktion. Die Tiere leben auf der grossen Weide, angrenzend zu ihrem Haus. Wenn die Familie ihre Haustür öffnet, werden sie von ihnen begrüsst. Trotzdem heisst es im Herbst Abschied von einigen Tieren zu nehmen.**

VON NICI PETER

Der frühere Milchkuhbetrieb hat Richi Stihl im Jahre 2018 von seinen Eltern übernommen. Ihm war von Anfang an klar, dass er kein Milchbauer sein möchte. Dies nicht nur, weil man mit Milchkuhen an feste Betriebszeiten gebunden ist. «Ich suchte schon immer einen etwas anderen, spezielleren Betriebszweig, um vielleicht sogar eine Marktlücke zu finden», sagt der gelernte Landwirt.

### Hirschhaltung extensiv

Der Hof der Stihls liegt in einer Waldlichtung, oberhalb von Altdorf. Die steilen Graslandhänge rundherum eignen sich perfekt für Grasfresser. «Für eine Mutterkuhhaltung hätten wir unseren jetzigen Stall sanieren müssen, was nicht infrage kam», erklärt

Stihl. Eher dank Zufall kam er auf die Hirschzucht. Er besichtigte einen Hirschzuchtbetrieb und fand es sehr passend für sich. Dies weil unter anderem die Hirschhaltung sehr extensiv betrieben wird.

### Kostspielige Investitionen

Nach seiner Entscheidung für die Hirschzucht begann er mit der dazugehörigen Ausbildung auf dem Strickhof. Diese besteht aus mehreren Modulen und beinhaltet ein Mentorat über 300 Stunden, welches Stihl bei einem befreundeten Hirschzüchter absolvierte.

Im Jahre 2013 fing er mit dem Bau des Weidezauns an. Dieser besteht aus einem robusten Drahtgeflecht, welches an einbetonierte Metallpfosten gespannt ist. Die Zaunhöhe muss mindestens zwei Meter betragen, da sonst Gefahr besteht, dass Tiere darüberspringen. Eine kostspielige Investition damals für den Jungbauern.

### Passende Hirschart

Nun stand noch die Frage nach der Hirschart für seine Zucht im Raum. Der Rothirsch wird doppelt so gross wie der Damhirsch. Der Sikahirsch ist

in Teilen des Klettgaus bereits freilebend. «Ich habe mich für den Damhirsch entschieden, weil mir einerseits seine Eleganz gefällt, andererseits wegen seiner Grösse. Betreffend Fleischportionen kann ich so eher einen ganzen oder halben Hirsch verkaufen», erklärt der Hirschzüchter.

### Beginn mit 12 Hirschkühen

Im Winter 2014 kaufte er die ersten zwölf, bereits tragenden, Hirschkühe. Diese und ein Stier lebten fortan auf dem Hof. «In den ersten Jahren während dem Aufbau der Herde hatten wir nicht viel Gewinn», sagt Stihl.

### Stiere kämpfen bis zum Tod

Der Damhirsch hat ein gepunktetes Fell. Im Herbst wird er durch den Fellwechsel graubraun bis zum nächsten Fellwechsel im Frühling. Stiere akzeptieren keine gleich starken Rivalen und bekämpfen sich im Extremfall bis zum Tod. Dies mussten leider auch Stihls hautnah miterleben. «Obwohl zwei ebenbürtige Stiere zusammen aufgewachsen waren und immer ein gutes Verhältnis hatten, fanden wir während der Brunft einen der beiden leblos auf der Weide», entgegnet Stihl nachdenklich. Seit da halten sie nur noch einen Stier gemeinsam mit Spiesern (bis knapp zweijährige männliche Hirsche). Spieser darum, weil sie statt eines Geweihs anfangs zwei Spiesse tragen. Das Geweih der Stiere fällt jeweils im Frühling ab und wächst bis im Sommer wieder etwas grösser nach.

### Herde umfasst 70 Tiere

Die Herde der Familie Stihl ist stetig gewachsen und besteht momentan aus 27 Muttertieren, deren diesjährigen Jungtieren, denen des Vorjahrs und dem Stier. Momentan leben 70 Hirsche auf ihren Weiden.

### Hirsche lassen sich streicheln

Die zutraulicheren Tiere kommen teilweise so nahe, dass sie gestreichelt und von Hand gefüttert werden können. Stihls haben ihren eigenen Tierpark direkt vor der Haustüre. Der tägliche Umgang mit ihnen und die vielen

schönen Erlebnisse rund um die Zucht geniesst die Familie sehr.

### Wie Ostereiersuchen im Juni

Ein Highlight im Jahr ist im Juni die Geburt der Kälber. «Dies ist wie Ostereiersuchen», strahlt der Bauer. Täglich gehen Brigitte und Richi, meist zusammen mit den beiden Kindern Anouk und Janosch, auf die Weide, um die Kälber zu suchen und zu zählen. Nur in den ersten drei Tagen nach der Geburt können sie die Jungtiere markieren. Nach diesen Tagen werden die Kälber scheu und lassen keinen Menschen mehr an sich heran.

### Ausnahmestand während Brunft

Eine weitere eindrückliche Zeit im Jahr ist die Brunft des Stiers. Beginn ist meist Ende Oktober, und Stihls hören rund ums Haus, Tag und Nacht die Brunftrufe des Stiers. Er röhrt ununterbrochen, verdreht die Augen, hat die Zunge draussen: Er ist nur noch testosterongesteuert und darum im Ausnahmestand. «Zum Glück haben wir gute Fenster», sagt die Familie lachend.

### Abschusszeit ist schwierig

Zum Lebenskreislauf der Damhirsche gehört auch der Abschuss im Herbst. Ein Drittel der Herde wird für die Fleischproduktion geschossen. Das sind meist jüngere Tiere von etwa 1,5 Jahren. Bei diesem Thema wird der Landwirt ruhig und in sich gekehrt: «Ich schieesse alle meine Hirsche selbst. Diese Zeit ist allerdings schwierig für mich und geht mir jeweils auch sehr nahe. Ich mache es nicht gerne. Trotzdem gehört es dazu, und nur so kann ich dahinterstehen.»

### Ganzen Kreislauf abdecken

Er erzählt weiter: «Mir ist es wichtig, dass ich den ganzen Kreislauf abdecken kann. Halten, aufziehen, schiessen, schlachten und verarbeiten machen ich und meine Familie alles selbst. Unterstützung bei der zeitintensiven Fleischverarbeitung erhalte ich von meinem Onkel, einem pensionierten Metzger.»



BILD NICI PETER

Hirsche können 15 bis 20 Jahre alt werden. Stier «Balin», welcher mit 4,5 Jahren noch jung ist, umringt von seinen Kühen.

Fortsetzung auf Seite 2

## LANDFRAUEN KOLUMNE

### Erntedank



Was, der holistisch-probiotisch-vegane Powersnack mit Tropical Fruit Cubes ist ausverkauft?! Die Lieblingsschoggi nicht lieferbar? Reklamiert ist

schnell und doch wird einem vielleicht bewusst, dass nichts selbstverständlich ist.

Danke allen, die täglich und bei jedem Wetter in den Stall und aufs Feld gehen. Danke, dass ihr trotz Anfeindungen, Preisdruck und überbordender Bürokratie nicht aufgibt.

Danke, dass wir jeden Tag zu essen haben.

Danke für knackiges Gemüse, schmackhaftes Obst und süsse Trauben



Danke den Landfrauen, die Blumenfelder «zum Selber-Schneiden» anlegen.



Danke für Getreide, Gras, Heu und Stroh.



Danke den Imkerinnen für die Pflege ihrer Bienenvölker.



Danke für unkomplizierte Geburten und gesunde Jungtiere.



Danke für die Sonnenblumenfelder.

Danke für Ölkürbisse und die Kürbiskernspezialitäten.



Danke für Hennen, die fleissig Eier legen.



«Für Spiis und Trank, fürs täglich Brot, mir danked diir; o Gott.»



Text und Bilder  
Elisabeth Anna Rufener

## SCHAFFHAUSER GETREIDEERNT 2023

# Gute Qualität und kleine Erträge

In einer ersten Bilanz über die vergangene Getreide- und Ölsaaternte zieht Elmar Caldart von der GVS eine durchgezogene Bilanz. Während die Qualität gute Werte verzeichnet, so sind die Erträge deutlich geringer ausgefallen als im Vorjahr.

In diesen Tagen werden an den beiden Getreidesammelstellen der GVS in Herblingen und Gächlingen vorwiegend noch Körnermais und Sonnenblumen angeliefert. Dazu kommt noch eine geringe Menge an Soja. «Beim Brotgetreide mit Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer und Einkorn sowie Speisahafer und als Spezialität Hartweizen lagert bis auf die Spätablieferungen rund 95 Prozent der diesjährigen Ernte bereits in unseren Silos», sagt Elmar Caldart, Bereichsleiter Getreide bei der GVS.

### Sehr gute Qualität

Beim Futtergetreide mit Gerste, Hafer, Triticale, Futterweizen und Roggen sowie Hafer ist bereits alles im Silo. Bei den Ölsaaten ist ebenfalls die gesamte Rapserte übernommen worden. In einer ersten Gesamtbilanz spricht Caldart mit Blick auf die Qualität, wo vor allem das Hektolitergewicht, die Fallzahl und der Proteingehalt im Vordergrund stehen, von einer sehr guten Qualität.

Doch bei den Erträgen hat vor allem nach der Gerstenernte die erste Trockenphase mit sehr warmer Witterung voll durchgeschlagen. «Normalerweise verzeichnen wir beim Getreide einen Anteil an Kleinkörnern von eins bis zwei Prozent. In diesem Jahr waren es vier bis fünf Prozent, welche bereits beim Reinigen ausgesiebt und entweder im Hühnerweizen oder im Getreideabfall gelandet sind», stellte Caldart fest. Gemäss einer ersten Gesamtbewertung geht er davon aus, dass die Erträge um rund 10 bis 15 Prozent geringer ausfallen werden.

### Auch weniger Raps

Bei den Ölsaaten steht im Kanton Schaffhausen der Raps im Vordergrund. «Hier hat der Erdfloh einmal mehr zugeschlagen. Einzelne Produzenten mussten gar nachsäen und wir verzeichneten Mindererträge von rund 10 bis 20 Prozent», sagte Caldart. Bezüglich Soja und Sonnenblumen sind erst rund 28 respektive 200 Tonnen in den Silos, sodass eine Abschätzung der Erträge noch nicht gemacht werden kann.

Die GVS beteiligte sich zudem an einem IP-Suisse-Projekt mit dem Anbau von Proteinerbsen für die menschliche Ernährung. «Diese rund 30 Ton-



BILD ROLAND MÜLLER

Die alte Steuerung von 1961 funktioniert noch einwandfrei. Diese Annahmeanlage ermöglicht ein sauberes Trennen von Bio- und konventionellem Getreide.

nen werden in der Bruggmühle in Goldach für die spätere Verarbeitung zu Nahrungsmitteln aufbereitet», erklärte Caldart.

### Erfolgsgeschichte Hartweizen

Von einer kleinen Erfolgsgeschichte spricht Caldart beim Hartweizen, wo eine Ernte von 500 bis 600 Tonnen eingebracht werden konnte. Dieser wird bekanntlich nur in den Kantonen Genf und Schaffhausen angebaut. Aktuell verzeichnet man dafür eine gute Nachfrage, weil man auf eine enge Zusammenarbeit mit IP-Suisse und der Migros setzen kann.

Hingegen ist der Anbau von Speisahafer für Hafermilch aufgrund der geringen Nachfrage vorerst ausgebremst, indem für 2024 keine Anbauflächen benötigt werden. Gegenüber dem Rekordjahr 2020, wo die GVS gesamthaft rund 25 813 Tonnen Brot- und Futtergetreide sowie Ölsaaten übernommen hatte, sind bis Ende September 17 411 Tonnen angeliefert worden. Diese Menge wird noch um jene mit der Spätablieferung sowie noch laufenden Ernte von Körnermais, Sonnenblumen und Soja etwas ansteigen. Allgemein stellt Caldart aber auch fest, dass in diesem Jahr die Problematik rund um die Mykotoxine (Schimmelpilze) sehr gering war.

### Zunehmender Befall mit Mutterkorn

«Wir stellen verstärkt das Auftreten von Mutterkorn nicht nur beim Roggen, sondern auch bei der Gerste, Triticale, Weizen und Dinkel fest», sagt ein entsprechend besorgter Caldart. Dies scheint aber vor allem ein Problem in

der grösseren Region von Schaffhausen zu sein. Hier sieht er nun auch die Forschungsanstalt in der Pflicht, um für dieses Phänomen Antworten und Gründe zu liefern.

Doch betroffene Getreideproduzenten können nun davon profitieren, dass die GVS vor einigen Jahren einen Scanner angeschafft hatte, um die Mutterkörner im Getreide mit modernster Technologie heraus zu putzen. Zugleich stellt er vor allem auch im Grenzbereich vermehrt den Befall von Stink- oder Steinbrand am Weizen fest. Die Ursache sieht er hier im fehlenden Schutz durch die Beizung des Saatgutes.

### Übernahme anspruchsvoller

Zugleich wird die Übernahme gemäss Caldart immer anspruchsvoller. Mit den verschiedenen Produktionsformen, Sorten, Qualitätsklassen und Labels sind es bereits 54 verschiedene Produkte, welche angenommen, aufbereitet und gelagert werden müssen. Hier kommt dem Betrieb der Umstand entgegen, dass man über zwei Annahmestationen in Herblingen verfügt. Eine Gosse steht im Kerngebäude, vor allem für den gesamten Biobereich sowie Kleinmengen zur Verfügung, wobei die Steuerung aus dem Jahr 1961 immer noch zur vollen Zufriedenheit funktioniert.

«Wir können hier insgesamt 70 Zellen mit einem Volumen von 10 bis 98 Kubikmeter nutzen», sagt Caldart. Beim grossen Silo sind es zwei Gosse und rund 50 Zellen mit 238 bis 1700 Kubikmeter Inhalt.

Roland Müller

## DAMHIRSCHE ZUM ANFASSEN

Fortsetzung von Seite 1

Ihr Fleisch verkaufen Stihls nur im Direktvertrieb. Entweder kann der Kunde sich einen ganzen oder halben Hirsch als Mischpaket vorbestellen oder sich an den Verkaufstagen Ende Oktober an Einzelstücken bedienen.

### Alles vom Tier verwerten

An besagtem Wochenende gibts Wildwürste, Kürbissuppe und feine Kuchen für die Kunden. «Wir möchten, dass unser Hof belebt ist, und freuen uns immer sehr auf die Verkaufstage. Unsere Kunden schätzen es zu wissen, woher ihr Fleisch kommt», sagt Brigitte Stihl. «Nach unserer Philosophie möchten wir möglichst alles vom Tier verwerten. Neu lassen wir das Leder der Hirsche gerben. Daraus nähe ich Kinderlederfinken und experimentiere mit weiteren Nähprojekten. Aus den Spiessen der Hirsche fertige ich Schmuck an den Geburtstagsfeiern mit Kindern.»

Stihls bieten für Schulklassen die Schule auf dem Bauernhof, aber auch Kindergeburtstagsfeiern an. Das Inte-



BILD NICI PETER

Eine Damhirschkuh gebärt jährlich ein Kalb. In ganz seltenen Fällen setzt sie Zwillinge.

resse am Kreislauf der Hirsche und diesen mitzuerleben ist gross. Mit diesen beiden Optionen und ihren Verkaufstagen öffnet die Familie ihren Betrieb der Öffentlichkeit. Weitere Infor-

mationen zu Stihls finden sich auf ihrer Homepage [www.Reiathirsch.ch](http://www.Reiathirsch.ch). Wer gerne an die Verkaufstage gehen möchte, findet Informationen dazu auf unserem schwarzen Brett. Nici Peter

## Wie viel Selbstversorgung braucht es?

Ausstehend von unserer Seite sind drei Antworten von Thomas Böhm, GLP, Nationalratskandidat, zu den von uns gestellten Fragen:

**Unser Brutto-Selbstversorgungsgrad liegt aktuell bei 56 Prozent und netto bei 49 Prozent. Wo soll sich dieser Wert in naher Zukunft einpendeln?**

Zum Selbstversorgungsgrad gehört auch eine gesicherte Wasser- und erneuerbare Energieversorgung, auch dazu muss Sorge getragen werden.

**Knapp ein Fünftel ihrer Flächen scheidet die Schaffhauser Bauernfamilien als Biodiversitätsflächen aus. Ab 2024 werden 3,5 Prozent der Ackerflächen zu Gunsten zusätzlicher Biodiversitätsflächen aus der Nahrungsmittelpro-**

**duktion ausgeschieden. Befürworten Sie diesen Schritt zu mehr Stilllegung produktiver Flächen?**

Besser wäre, wir würden diese 3,5 Prozent Fläche entlang von Waldrändern und Bächen ausscheiden, das wäre der Biodiversität dienlicher.

**Im Rahmen der Klimastrategie 2050 will der Bund mit geeigneten Massnahmen den Fleischkonsum reduzieren und die pflanzliche Ernährung steigern. Unterstützen Sie dies und wenn ja, wie sehen Sie die Zukunft für das Grasland Schweiz?**

Der Kanton Schaffhausen ist ein Ackerbaukanton, und dies ist gut so und sollte zur direkt menschlichen Nahrungsproduktion genutzt werden.

Nici Peter