

«MIINI MEINIG»

Die anderen

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Verantwortung – in dieser Zeit wird sie grossgeschrieben, aber manchmal klein gehalten. Bezüglich der Corona-Pandemie im Volk etwa. Und was

Firmen mit Sitz in der Schweiz angeht, sind die Vertreter der bald fälligen Konzern-Initiative der Meinung, dass diese ihre Verantwortung im Ausland beileibe nicht immer wahrnehmen. Auf Kosten anderer zu leben und sich zu bereichern, erinnert an die Kolonialzeit, als europäische Staaten sich den Rest der Welt zu Nutzen machten, um auf dem Buckel der dortigen Bevölkerungen kräftig zu verdienen. Heute ist Kolonialismus verpönt. Es kann nicht angehen, dass ein Volk sich auf Kosten eines anderen gütlich tut, auf der einen Seite Kapital geschlagen wird, man sich ein feisses Leben gönnt, und andere, die sich nicht wehren können, darunter leiden. Das möchten wir nicht, nicht wahr? Dann soll mir doch jemand erklären, wie man Volksinitiativen wie die Trinkwasser- und die Pestizidinitiative gutheissen kann, die den Selbstversorgungsgrad der Schweiz herunterfahren wollen – damit wir ein sauberes Heililand haben, während wir Nahrungsmittel andernorts abziehen, die dort benötigt werden. Indem wir durch vermehrte Importe Land belasten, das eigentlich andere ernähren sollte. Indem wir dazu beitragen, dass andernorts für Lebensmittelanbau Natur zerstört wird – der Amazonas-Regenwald zum Beispiel. Und das, weil man hierzulande nicht bereit ist, einen differenzierten, komplexeren und damit komplizierteren Weg hin zu mehr Ökologie zu gehen. Weil man lieber Wunschdenken fordert, entgegen allem realen Konsumverhalten. Die Konsequenzen tragen ja – die anderen.

SO ISCH ES!

Wenn wenig mehr wird, ist es nicht viel

Das landwirtschaftliche Einkommen ist 2019 in der Schweiz durchschnittlich um rund 5% pro Betrieb gestiegen. Zugelegt hat ebenso der durchschnittliche Verdienst pro Vollzeit-Familienarbeitskraft: in der Talregion um 5,8% (auf Fr. 69 200), in der Hügelregion um 7,4% (auf Fr. 50 000), im Berggebiet um 1,8% (auf Fr. 39 600). Grundsätzlich gute News seitens Agroscope. Das wurde auch medial verbreitet.

Doch: Die Vollzeitbauern und -bäuerinnen chrapfen dafür in einer 55plus-Stundenwoche, allzeit bereit. Und sowohl ihr Einkommen wie das der landwirtschaftlichen Angestellten (55 Std./Woche) liegt im Schnitt nach wie vor unter jenen des 2. und 3. Sektors.

Und: Prozente sind Anteile einer Gesamtsumme. Ist diese klein, macht ein Franken mehr einen höheren Prozentsatz aus als bei einem grösseren Betrag. «Diesen Basiseffekt darf man nie vergessen, wenn man solche Kurven anschaut», relativierte Franz Murbach, Bundesamt für Statistik, anlässlich der Präsentation der landwirtschaftlichen Einkommensentwicklung Anfang Oktober an einer Tagung von Agroscope in Tänikon. sbw

Seit diesem Sommer darf sich der Dörflinger Patrick Aeschlimann Meisterlandwirt nennen. Was ihm das bedeutet, wo er mit seinem Betrieb steht und wie er dessen Zukunft sieht, das berichtet er dem «Schaffhauser Bauer».

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Patrick Aeschlimann, Sie sind seit diesem Sommer Meisterlandwirt – auf was für einem Betrieb?

Patrick Aeschlimann, Meisterlandwirt, Dörflingen: Wir betreiben Milch-wirtschaft mit eigener Aufzucht sowie Acker-, Futter und Obstbau. Unsere Maschinenhalle verwandelt sich im Sommer in ein Eventlokal, im Winter lagern wir Boote ein. Unser Betrieb liegt direkt am Rhein, die Bootsbesitzer können mit ihren Weidlingen bei uns auf dem Wasser vorfahren, um sie zur Überwinterung abzugeben. Wir erledigen zudem Waldarbeiten, auch im Auftrag, und vor allem mein Vater schneidet im Lohn Obstbäume. 2010 bezogen unsere Milchkühe den neuen Laufstall. Sie können aber auch regelmässig auf die Weide. Aktuell sind es 50 Tiere sowie 15 bis 25 Aufzuchttrinder.

Sie führen diesen vielfältigen Betrieb – seit wann?

Übernommen habe ich ihn per Anfang 2019, vorher führten mein Vater und ich ihn fünf Jahre lang in Generationengemeinschaft. Mein Vater arbeitet nach wie vor 100 Prozent auf dem Betrieb. Wenn Not am Mann ist, springen auch meine Mutter und meine Frau Aline ein.

Warum lockte Sie der Meistertitel?

Ich hatte nach einer Lehre als Landmaschinenmechaniker Landwirt gelernt und dann die Betriebsleiterschule (BLS) 1 absolviert. Damit kann ich Lernende ausbilden. Wir sind ein vielseitiger Betrieb und ich möchte mein Wissen gerne an künftige Lehrlinge weitergeben. Ich selber war auch froh, als ich eine Lehrstelle fand.

Da ich die BLS 1 gut abgeschlossen hatte, war die Motivation da, weiterzumachen und mit dem Meisterlandwirt abzuschliessen. Zudem wird agrarpolitisch diskutiert, dass Betriebsleiter eine höhere Schule absolviert haben müssen. Da habe ich mir gedacht: Was man hat, das hat man.

Wie haben Sie Weiterbildung, Familie und Betrieb unter einen Hut gebracht?

Die BLS 2, die «Meisterschule», und den Abschluss habe ich in Absprache mit meiner Frau und meinen Eltern absolviert – die Weiterbildung konnte ich nur dank ihnen machen. Es war eine anspruchsvolle Zeit, mit zwei kleinen Kindern und dem Betrieb. Manchen Abend sass ich noch bis spät im Büro und arbeitete für die Schule. Meine Familie hat das ermöglicht und mitgetragen.

Hat Ihnen die BLS 2 viel gebracht?

Da ich bereits seit mehreren Jahren in den Betrieb involviert war, brachte ich schon relativ viel Erfahrung mit. Die meisten meiner Kollegen waren jünger und hatten noch keinen so intensiven Einblick in den eigenen Betrieb gehabt. Doch ich konnte trotzdem neue Aspekte mitnehmen und bekam auch die eine oder andere neue Blickrichtung mit. Die BLS 1 hat mich im grossen Ganzen aber weitergebracht als die



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Es Chälbli go luege»: Das möchten viele Kinder, die beim Hof vorbeispazieren. Patrick Aeschlimann nutzt die Chance, mit Familien ins Gespräch zu kommen.

Meisterschule, denn sie ist betriebstechnisch ausgerichtet, zum Beispiel auch mit einem Fach für Ökologie. Die BLS 2 verfolgt ein anderes Ziel: Da geht es ums «theoretische Bauern», um das Unternehmerische, zum Beispiel um Businesspläne, Vollkostenrechnung, Versicherungen, Direktzahlungen, Agrarpolitik, Landwirtschaft im Ausland – wichtige Themen, aber halt eher trockene. Bereichernd war der Wissensaustausch mit meinen Schulkollegen. Sie kamen aus der ganzen Ostschweiz. Das war sehr interessant. Wir konnten auf einer ganz anderen Ebene diskutieren als während der Grundbildung.

Wie erleben Sie als junger Landwirt die jetzige Situation der Schweizer Bauern?

Die Zeit ist schwierig. Wir Bauern sind wöchentlich in den Medien unter Beschuss, was wir alles schlecht und falsch machen und woran wir schuld sind. Die Berichterstattung ist sehr einseitig. Ich habe von verschiedenen Landwirtschaftsverbänden gehört, dass ihre Berichte aus der Sicht der Bauern gar nicht erst in die Medien kommen. Ich wünsche mir, dass sich die Medien mal an der Nase nehmen. Es kann doch nicht sein, dass alles, was Probleme bereitet, nur von uns Bauern kommt. Was steckt zum Beispiel in Gebäudefassaden? Was geht von da ins Wasser? Das ist nur ein Beispiel. Gerade im Hinblick auf die anstehenden Landwirtschaftsinitiativen ist eine ausgewogene Berichterstattung sehr wichtig.

Es herrscht eine Kluft zwischen Teilen der Bevölkerung und der Landwirtschaft – sehen Sie eine Lösung?

Es braucht mehr Miteinander, seitens der Bauern, aber auch seitens der Kon-

sumenten. Wir brauchen mehr Austausch und müssen mit der Bevölkerung wieder auf einen Nenner kommen. Auch wir innerhalb der Landwirtschaftsbranche sollten geschlossen auftreten, wir sitzen alle im gleichen Boot. Hier in Dörflingen haben wir einen guten Zusammenhalt. Das schätze ich sehr.

Wie kommen Sie selber mit der Bevölkerung in Kontakt?

Unser Betrieb liegt nahe der Badi sowie an einem Velo- und Spazierweg. Für uns ist das eine Chance. Wenn Familien mit Kindern vorbeikommen, dann laden wir sie auch mal ein, die Kälbchen zu besuchen. Und wenn einer den Kopf schüttelt, wenn er mir beim Arbeiten zusieht, frage ich gleich, was los ist. Dann bin ich mir dann aber für eine Konfrontation auch nicht zu schade. In der Meisterschule habe ich zudem ich das Modul «Schule auf dem Bauernhof» besucht.

Könnten Sie sich Schule auf dem Bauernhof auf Ihrem Betrieb vorstellen?

Ja. Den Ansatz, Kinder thematisch direkt auf dem Hof abzuholen, finde ich sehr interessant. Wenn die Eltern nicht wissen, was in der Landwirtschaft wirklich passiert, wie sollen es dann die Kinder lernen? Es ist ein schöner Weg, mit Kindern zusammenzuarbeiten und ihnen zu zeigen, wie wir arbeiten. Im Kanton Zürich ist Schule auf dem Bauernhof weitverbreitet, im Kanton Schaffhausen noch wenig. Ich finde auch die Sonderschau Landwirtschaft an der Frühlingsshow im Herblingertal eine gute Sache. Viele Leute aus der Stadt besuchen den Anlass und können mal etwas in die Hand nehmen und spüren. Schade, konnte sie dieses Jahr nicht stattfinden.

Wie schätzen Sie die AP22+ ein?

Sie führt eher weg von der produzierenden Landwirtschaft. Ich frage mich, ob das der richtige Weg ist. Wir haben gute Böden in der Schweiz. Warum sollen wir diese nicht nutzen, für Bio- und Nicht-Bio-Anbau. Denn die Biobauern spritzen ebenfalls Pflanzenschutzmittel, wenn auch mit anderen Wirkstoffen. Nur sind sich das viele Leute nicht bewusst.

Die Trinkwasserinitiative (TWI) will unter anderem jenen Betrieben alle Direktzahlungen streichen, die für ihre Tiere Futter zukaufen. Macht Ihnen das Sorgen?

Das Grundfutter für unsere Kühe produzieren wir alles selber. Beim Kraftfutter setzen wir eigene Gerste sowie zertifiziertes Soja aus Europa ein. Ein vermehrter Sojaanbau wäre auch in der Schweiz möglich. Als ich ein Kind war, hat mein Vater Soja produziert. Doch der Sojaanbau wird nicht gefördert und wenn wir fast Geld drauflegen, wenn wir es selber produzieren, dann lohnt sich das nicht.

Sollte die TWI angenommen werden, müssen wir uns neu orientieren. Doch wir treiben die Leistung unserer Kühe ohnehin nicht mit Milchleistungsfutter hoch. Wir schauen, dass wir vom Grundfutter her genügend Milch produzieren können. Das ist auch eine Geldfrage. Ganz ohne Kraftfutter geht es nicht. Doch ich gebe den Kühen lieber weniger Kraftfutter und sie bringen 8000 bis 9000 Liter Milch pro Jahr statt 12000 Liter.

Wenn die TWI und insbesondere die Pestizidinitiative angenommen werden, wird die Schweiz fast zum Bioland. Den Verfassungsauftrag, die Versorgung für die Bevölkerung auch nur einigermaßen sicherzustellen, werden wir nicht mehr erreichen. Schon jetzt kommen Kulturen wie Raps und Zuckerrüben unter Druck, weil zum Beispiel die Saatgutbeizung nicht mehr erlaubt ist. Dafür müssen wir nun oberirdisch mehr Pflanzenschutz ausbringen. Und die Konsumenten sehen, dass wir vermehrt spritzen. Doch das müssen wir. Sonst gehen die Kulturen kaputt.

Ein gespaltenes Verhältnis von Produzenten und Konsumenten, politischer Druck und eine ungewisse Zukunft wegen hängiger Volksbegehren: Sehen Sie trotzdem positiv nach vorn?

Wir dürfen den Mut nicht verlieren. Wir müssen offen sein, innovativ bleiben und mit der Zeit gehen. Dazu gehört auch, mal eine neue Technik anzuschauen, sie kennenzulernen und sich dem Neuen nicht zu verschliessen.

Wenn neue Gesetzgebungen daher kommen, lohnt es sich nicht, sich dagegen zu sträuben. Seit der neuen Gewässerausscheidung darf entlang des Rheins auf einem Streifen von 30 Metern ab Ufer kein Ackerbau mehr betrieben werden. Das betrifft unseren Betrieb sehr. Wir haben so einige gute Ackerflächen verloren. Nun lassen wir unsere Kühe darauf weiden. Aber es nützt nichts, sich gegen neue Gesetze zu sträuben.

Wir beziehen Geld vom Staat, und wenn neue Vorschriften gemacht werden, muss man sie halt umsetzen. Das habe ich von meinem Vater gelernt. Was nützt es mir, mich dagegen aufzulehnen und den Humor zu verlieren? Das wäre mir zu schade.

LANDFRAUEN KRÄUTER

Tee und «meh»

Die Erntezeit in Garten und Wald ist vorbei. Kräuterpädagogin Marlis Liechti widmet sich nun vermehrt getrockneten Kräutern und Tees.

Nicht alle Pflanzenteile werden auf die gleiche Weise verarbeitet.

Aufguss

«Die meisten Tees werden als Aufguss zubereitet», erklärt Marlis Liechti. Aufgüsse eignen sich für feine Pflanzenteile, also Blätter, Blüten, Kraut, sowie zerquetschte Früchte bzw. Samen. **Zubereitung:** Die Pflanzenteile werden mit kochendem Wasser übergossen. Dann lässt man sie zugedeckt ca. 5–10 Minuten stehen. Der Deckel ist darum wichtig, weil sonst mit dem Dampf die ätherischen Öle entweichen. Diese sind für die Wirkung vieler Tees ausschlaggebend. Anschliessend wird der Aufguss abgeseiht, allenfalls können die Pflanzenrückstände noch etwas ausgepresst werden. Getrunken werden Aufgüsse angenehm lauwarm.

Abkochung

Die Wirkstoffe harter Pflanzenteile wie Rinden, Wurzeln und Hölzer werden mit einer Abkochung herausgelöst. Dabei handelt es sich vor allem um Gerbstoffe oder etwa Kieselsäure. **Zubereitung:** Die Pflanzenteile werden in einem gedeckten Gefäss mit Wasser angesetzt und zum Kochen gebracht. Dann den Deckel entfernen und während 10–15 Minuten die Temperatur bei leichtem Sieden halten. Dabei muss immer wieder etwas Wasser zugegeben werden, um das verdampfte zu ersetzen. Anschliessend lässt man den Sud 15 Minuten ziehen und siebt die Abkochung ab. «Abkochungen schmecken nicht unbedingt gut und sind im Aroma sehr kräftig», warnt Marlis vor und ergänzt: «Für die Gewinnung ätherischer Öle ist die Aufkochung nicht geeignet, da sie mit dem Dampf entweichen würden.»

Kaltauszug

Kaltauszüge werden mit schleimbildenden Pflanzen gemacht, mit Malvenarten (z. B. Eibischwurzeln), Bärentraubentee gegen Blasenbeschwerden, Leinsamen oder Isländisch Moss. **Zubereitung:** Die Pflanzenteile werden mit kaltem Wasser übergossen und dann zugedeckt 8–12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen. Anschliessend absieben und den Tee leicht erwärmt oder kalt trinken.

Auch wer nicht viele Teekräuter zu Hause hat, ist mit den folgenden dreien schon mal gut ausgerüstet*:

Lindenblüten

Der Lindenblütentee ist als Genusstee und medizinisch anwendbar.

Wirkstoffe: Die Blüten der Linde enthalten Schleimstoffe und Flavonoide. **Anwendung:** Bei Erkältungskrankheiten mit Fieber und gegen Reizhusten. Die getrockneten Lindenblüten mit heissem Wasser übergossen, 5–10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Gegen Reizhusten schluckweise trinken. Als Schwitzkur bei Fieber einen Liter vor allem in der zweiten Tageshälfte trinken. **Nebenwirkungen, Kontraindikation:** Schwitzkuren dürfen bei Herzinsuffizienz oder stark reduziertem Allgemeinzustand nicht angewendet werden.

Thymian

Thymiantee ist einer der wichtigsten Hustentees, dies dank seiner schleim- und krampflösenden sowie antimikrobiellen Wirkung. **Wirkstoffe:** ätherische Öle. **Anwendung:** bei schleimlösendem Husten sowie Bronchitis. Blätter mit heissem Wasser übergossen, gedeckt 3–5 Minuten ziehen lassen. Beigefügter Honig hilft, die ätherischen Öle besser zu lösen. Entweder mehrfach täglich inhalieren oder eine Tasse davon trinken. **Nebenwirkungen, Kontraindikation:** keine bekannt.

Salbei

Salbei mildert Wallungen während der Wechseljahre sowie Nachtschweiss. Zudem wirkt er entzündungshemmend. **Wirkstoffe:** ätherische Öle, Gerbstoffe. **Anwendung:** Bei Entzündungen (Mund-, Rachenschleimhaut/Aphten, Brustwarzen beim Stillen), bei Nachtschweiss, Wallungen während den Wechseljahren. Für Entzündungen Salbei mit heissem Wasser übergossen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen, dann lange im Mund halten oder ausgiebig gurgeln. Bei entzündeten Brustwarzen Teebeutel oder getränkte Kompresse aufliegen (allenfalls dem Aufguss etwas Malvenblüte beifügen, damit die Haut nicht zu sehr austrocknet). Für Tee nur ca. 3–5 Minuten ziehen lassen. Nachtschweiss: zwei Stunden vor dem Einschlafen eine Tasse kalten Tee trinken. Wallungen: mehrmals täglich eine Tasse kalten Tee zu sich nehmen. **Nebenwirkungen, Kontraindikation:** keine bekannt.

Das gilt es auch zu beachten

Tees über den Tag verteilt abwechseln mit Wasser zu sich nehmen (Verhältnis 1:2). **Wichtig:** Ein Tee ersetzt nie den Gang zur Ärztin oder zum Arzt und auch nicht die Einnahme verschriebener Medikamente. *sbw*

* Haben Sie Fragen zu diesen Tees? Marlis Liechti gibt unter 079 566 39 55 Auskunft. www.kreativ-flower-power.ch.



BILD HANS-WALTER GYSEL

Der Rebberg bei Flurlingen ist menschenleer: Die Traubenlese 2020 ist abgeschlossen.

Sehr gute Qualitäten

Die Traubenlese wurde in den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich in den letzten Tagen abgeschlossen. Aktuell hängen nur noch ganz wenige Posten einzelner Spezialitäten.

Damit dürfte der diesjährige Wümmet als einer der früheren in Erinnerung bleiben. Die gemessenen Oechslewerte sind durchwegs auf einem sehr hohen Niveau. Die Erträge liegen aber deutlich unter den Erwartungen. Die definitiven Ergebnisse liegen allerdings noch nicht vor und werden mit der offiziellen Weinerntedeklaration von Ende November kommuniziert werden.

Warme Tage – hohe Oechslewerte

Die sommerlichen Temperaturen bis weit in den September hinein liessen die Trauben in rasantem Tempo reifen. Die ausgetrocknete Luft, die starke Sonneneinstrahlung und die eher geringe Wasserversorgung der Reben während der Reifeentwicklung bewirkten, dass die Traubenbeeren sich mit weniger Saft füllten und damit eher leicht und klein blieben. Im Gegenzug stieg in Folge des geringen Saftvolumens das Zuckerpotential stark an, was letztlich zu hohen Oechslewerten geführt hat. Die Herbstverfärbung des

Rebenlaubs hat ab anfangs Oktober eingesetzt. Zu diesem Zeitpunkt war in diesem Jahr bereits ein Grossteil der Traubenlese in den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich abgeschlossen. Diese frühe Ernte auch der roten Hauptsorte Blauburgunder hat sehr geholfen, dass trotz den teilweise ergiebigen Niederschlägen von Ende September, allgemein sehr gesundes und qualitativ hochwertiges Traubengut auch von den später reifenden Sorten geerntet werden konnte. Die Kirschesigfliege hat nur vereinzelt und vor allem entlang von Waldrändern zu punktuellen Schäden geführt. Aktuell hängen nach unserem Kenntnisstand nur noch ganz wenige Traubenposten womit die Traubenlese im 2020 bereits Mitte Oktober als praktisch abgeschlossen gilt.

Erntemenge unter Erwartungen

Die definitiven Ergebnisse liegen zwar noch nicht vor, aber die bereits ausgewerteten Traubenlieferungen deuten auf allgemein tiefe Erträge hin. Nach den ertragsreichen Jahren 2017, 2018 und 2019 ist damit zu rechnen, dass der Jahrgang 2020 in den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich unterdurchschnittlich ausfallen wird. *Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH.*

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen, erscheint jeden Do.

Redaktion:

Sanna Bühler Winiger (sbw), Schaffhauser Bauer
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
E-mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:

Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
www.shn.ch

Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Di., 9.00 Uhr

SAISON

Mit Quitten-Duft betörten die Römer einst ihre Damen

Unterschätzt und dabei so facettenreich fein: Quitten haben kulinarisch viel zu bieten, doch braucht es dazu Muskeln und Zeit. Jetzt hat die Frucht im pelzigen Mantel wieder Saison.

Quitten stehen nur selten im Rampenlicht. Umso erstaunlicher, dass der Berner Mundartsänger Kuno Lauener der Quitte gleich einen ganzen Song widmet. Darin beklagt er sich, dass er mittlerweile aussehe wie eine Quitte. Dabei seien Quitten zwar nicht unsympathisch, aber auffallend gut aussehen würden sie eher nicht. Doch möge er die gelben und anspruchsvollen Früchte sehr, die einfach draussen am Baum hängen und warten. Warten auf ihre Verarbeitung – und erst diese gibt dann richtig viel zu tun.

Doch lohnt es sich, sich einen Nachmittag lang den Quitten zu widmen, Krafttraining inklusive. Quitten sind kulinarisch vielseitig verwendbar: Ob als Gelee, Chiliquitten, mit Honig

überbacken zu Hartkäse, als Tarte, als Chutney oder als besondere Note im Lammcurry – die Quitte ist äusserst anpassungsfähig (siehe Kästchen).

Seit der Antike gehegt

Die alten Griechen nannten die Quitte «Kydonalon», was übersetzt so viel heisst wie «Apfel aus Kydonia». Kydonia heisst heute Chania und liegt im Nordwesten der Insel Kreta, wo die Quitte vermutlich das erste Mal von Menschen angebaut worden ist. Aus «Kydonia» entwickelte sich dann über die Jahre das deutsche Wort «Quitte».

Ursprünglich stammt die Quitte aus der Region des Kaukasus. Bis heute wächst sie in Armenien und im Iran in ihrer wilden Form. Später verbreiteten die Römer Quittenbäume in ganz Europa, wo sie sich als Schmuckbaum in den Parks von Fürstentümern grosser Beliebtheit erfreuten.

Die Mannen aus dem antiken Rom nutzten die Quitte gar als Aphrodisia-

kum: Sie rieben sich mit deren Duft ein, um Frauen anzulocken.

Ab Ende September ist Erntezeit

Denn sind die Früchte reif, duften sie betörend. Dies und die zunehmend gelbe Verfärbung zeigen: Die Zeit der Ernte ist gekommen. Je nach Sorte ist dies bereits Ende September der Fall, ihre Hochsaison dauert von Oktober bis November.

Zwar findet man bei den Grossverteilern, in Bio- und Hofläden Quitten zum Kauf, doch sind sie in den letzten Jahrzehnten rar geworden. Da meist alle Quitten gleichzeitig reif werden, geben aber auch viele Quittenbaum-Besitzer gerne Früchte an Nachbarn und Freunde ab.

Inhaltsstoffe fördern Abwehrkräfte

Die Früchte sind übrigens nicht nur kulinarisch ein Leckerbissen, sondern enthalten viele gesunde Inhaltsstoffe wie Kalium, Kalzium und



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

Die Quitte fristet ein Schattendasein. Doch sie gehört als Vielkönnerin ins kulinarische Scheinwerferlicht.

Eisen. Zudem sind sie reich an Ballaststoffen und Vitamin C. Sie helfen also mit, dass wir gesund durch die

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Wiedereröffnung Gwölbhäller Wilchinger Bergwy**
Sa., 24. Okt., 11–18 Uhr.
Wein, Degustation und Openair-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 Lüdingen, www.riberhof.ch. Teilnahme kostenlos, Konsumation zulasten Teilnehmer.
Anmeldung bis 31. Okt. an: LZSG Salez: 058 228 24 00; lszg.salez@sg.ch. Programm s. www.schaffhauserbauer.ch > Termine

■ **Info-Veranst. Lwa/SHBV**
Di., 17. Nov., Buch (Turnhalle)
Do., 26. Nov., Oberhollau (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 Besuchsort **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. Auskunft: 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.

■ **Beziehungen bewusst gestalten**
Fr., 8. Jan. 2021, 9–13 Uhr, Rest. zum alten Schützenhaus, SH.
Sagen, was bewegt, wie man sich fühlt und was für Erwartungen wir haben. Wie kommuniziere ich meine Wünsche? Wie gehe ich mit Wünschen und Erwartungen um? Referat und Workshop mit Nicole Amrein u. Cornelia Rimle.
Anmeldung bis 17. Nov. an Rahel Brüttsch, Landwirtschaftsamt SH, E-Mail: rahel.bruttsch@ktsh.ch. Programm siehe www.schaffhauserbauer.ch > Termine

■ **Newsletter Schaffhauser Bauernverband**
u. a. LID: Schweizer Baumussboom. BLW: Marktberichte, Marktzahlen. Anlässe.

REZEPTE

Vielfalt von A bis Z

Rezepte zur kulinarisch etwas verschupften Frucht gibt's auf www.swissmilk.ch: von Apfel-Quittenkompott über Quitten-Schupfnudeln und Schweinsteaks mit Quitten und Baumuss-Flöchets* bis zur Zitronen-Espuma auf Quittenkompott und Leckerem mehr.

Quitten und Quittenprodukte (Genuss ohne «Chrampf») gibt's je nach Angebot auf Wochenmärkten sowie in Hofläden der Region Schaffhausen: www.schaffhauser-regioproducte.ch *sbw*

* Rumantsch: Spätzli

kalte Saison kommen. Etwas, das selten wichtiger war als in Zeiten einer Pandemie. *lid/sbw*