

«MIINI MEINIG»

Kunterbunt

VON VIRGINIA STOLL



«Bunt sind jetzt die Wälder, leer des Bauern Felder und der Winterschlaf beginnt.» Das Kalenderblatt des «Kunterbunt-Monats» ist auch schon wieder umgedreht und so bleiben am Kalender noch zwei Blatt bis zum Neustart ins Jahr 2024. Der Oktober mit seiner warmen Farbenpracht ist für mich der Inbegriff von kunterbunter Lebensfreude, Genuss und Dankbarkeit.

In vielen Regionen ist es Tradition, am ersten Sonntag im Oktober einen Erntedankgottesdienst abzuhalten. Dabei wird die kunterbunte Ernte von Äpfeln, Birnen, Trauben, allerlei Gemüse, Brot, Most und Wein in Körben, Leiterwagen oder Harassen wunderschön präsentiert. Eine wirklich schöne Tradition, um innezuhalten und unseren Feldern, Äckern, Bäumen, Strüchern und Rebstöcken für die alljährliche Ernte zu danken. Im Dank eingeschlossen sind natürlich auch die Bauernfamilien, die jahrein, jahraus die Lebensgrundlage für eine erfolgreiche Ernte hegen und pflegen.

Das Erlebnis von der Saat bis zur Ernte beziehungsweise von der Ernte bis zur Saat hat kürzlich ein Pfarrer herrlich-amüsant vorgeführt, indem er einen Apfel kurzerhand verzehrte und die Apfelkerne zum Gedeihen der Erde übergab. Nun sind wir natürlich alle auf des Pfarrers grünen Daumen gespannt.

Das mit dem Winterschlaf dürfen sie, liebe LeserInnen, natürlich nicht so ernst nehmen. Die Zuckerrüben-ernte läuft noch auf Hochtouren und dann heisst es für den Bauern oder die Bäuerin: aufräumen, putzen, reparieren und schmieren aller Maschinen und nebenbei viel Schreibarbeit erledigen. Den Kulturen gönnen wir die nötige Winterpause und die Tiere müssen zu jeder Jahreszeit und rund um die Uhr versorgt sein.

In diesem Sinne: «Bunt sind jetzt die Rebenblätter, endlich herblich wird das Wetter, Sauerkraut und Leberwurst, sauren Most für den Durst, Fondue und Raclette, so wird die Winterzeit ganz nett».

Hängt das Laub bis November hinein, wird der Winter lange sein.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion: Nici Peter (npe)
Schaffhauser Bauer,
Lendenbergstrasse 19, 8226 Schleithelm
Telefon: 079 208 89 34
E-Mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
Internet: www.schaffhauserbauer.ch

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



BILD NICI PETER

Der neugierige Esel Charly läuft gerne zuvorderst bei Wanderungen. Er ist seit 2019 in Oberhallau zu Hause und geniesst dort den Umgang mit Menschen. Besonders mag er es, am Hals gestriegelt zu werden.

Wanderung mit den Langohren

In der letzten Schulferienwoche bot Denise Graf von «Picknick mit Esel» in Oberhallau eine Wanderung «Kürbis ernten mit Esel» für Jung und Alt an. Zehn Kinder und sechs Erwachsene nahmen daran teil und erlebten ein Abenteuer mit den Eseln.

VON NICI PETER

Überall wuselten Kinder herum, was aber die fünf Esel von Denise Graf und einen Pensionsesel nicht gross interessierten. «Kürbis ernten mit Esel» stand auf dem Tagesprogramm. Ziel war es, mit der ganzen Rasselbande und den sechs Eseln aufs Kürbisfeld zu wandern, um dort Kürbisse zu ernten, genauso wie der Bauer dies in früheren Zeiten tat.

Bevor die Wanderung losging, durften die Kinder die Esel putzen und bereit machen. Bereits da war es spannend zu sehen, wie die einen Tiere abwarteten und ruhig alles mit sich machen liessen, andere eher unruhig hin und her spazierten. Esel wie Mensch haben ihren eigenen Charakter. Immer bereit zum Eingreifen war Denise Graf. Wenn ein Tier gar nicht wollte, wie es sollte, stand sie mit Rat und Tat zur Seite. Der grösste Esel be-

kam zwei Körbe umgeschnallt für die Ernte derrickürbisse. «Dies sind Erntekörbe wie früher», erklärte die Organisatorin den Teilnehmern. Zwei weitere Tiere wurden mit Packtaschen beladen für die baldige Ausbeute vom Feld.

Nett und höflich zu den Eseln

«Esel reagieren nicht auf Ziehen. Wer etwas von ihnen will, muss nett und höflich sein», dies die Tipps der Eselflüsterin Denise Graf. Alles hörte sich ganz einfach an. Die Gastgeberin gab die Reihenfolge der Esel durch. In einer Reihe, wie bei einer Karawane, spazierten alle los. Die einen schneller, die anderen langsamer ging es am Hof vorbei Richtung Hallau. «Ihr dürft die Esel nicht fressen lassen. Sonst kommen wir nirgends hin», mahnte die Gräfin. Allerdings war dieser Tipp einfacher gesagt als getan. Überhaupt gehorchten die Esel in einem Moment wunderbar, bis im nächsten alles wieder anders war.

Abenteuerliches Ernten

Nach einer kurzweiligen Wanderung kamen alle wohlbehalten auf dem Feld an. Dort durften die Teilnehmer die Esel endlich fressen lassen und die

Kürbisse direkt vom Feld ernten. Dies wurde allerdings ziemlich abenteuerlich. Der Jungspund unter den Tieren, «Pegasus», fand es gar nicht lustig oder besser eher langweilig, nur vor sich hinzufressen, und wollte sich austoben. Immer wieder testete er seine Begleitung, wie weit er gehen konnte. Dies ging so weit, dass er bockend an allen vorbeizog. Natürlich griff Denise Graf beherzt ein und wies den Esel-Teenager in seine Schranken. Dies machte sie ganz ohne Gewalt, sondern mit einer grossen Ruhe.

Minus ein Esel

Mittlerweile hat der temperamentvolle Esel «Max» das Tohuwabohu mitbekommen und nahm seine Chance wahr. Er riss sich los und genoss ein ausgiebiges Mittagessen im angrenzenden Feld. Alles Zurufen und sämtliche Einfangversuche gingen schief. Er frass sich satt und dachte gar nicht daran, mit der Gruppe zurück-zuwandern.

Halloweenkürbisse

Nur noch mit fünf Eseln machten sich die Teilnehmer wieder auf den Rückweg. Auf dem Hof angekommen

wurden die Tiere in den Feierabend geschickt und konnten sich im Stall erholen. Für die Teilnehmer ging es weiter. Frisch gestärkt mit Äpfeln, Süsmost und Kaffee wurden die geernteten Kürbisse geschnitzt und verziert fürs bevorstehende Halloween. Gemütlich unter dem Dach wurde Kürbis um Kürbis mit Mustern oder Gesichtern verschönert. Bald konnte jedes Kind ein bis zwei Halloweenkürbisse sein Eigen nennen.

Abschluss mit Überraschung

Fast zum Schluss des tollen Events fand dann auch der Ausreisser «Max» seinen Weg nach Hause. Müde und zufriedener verabschiedeten sich die Kinder nach fast drei Stunden von den Tieren. Nochmals durften alle Langohren gestreichelt und im Offenstall besucht werden.

INFO

Picknick mit Esel

Denise Grafts Idee, Picknick mit Esel, kam auf, als sie 2016 von einem Bekannten zwei Esel angeboten bekam, welche sie mit grosser Freude annahm. Zu Weihnachten baute ihr Mann ihr einen Eselstall und sie waren bereit, die Tiere mit den langen Ohren in Empfang zu nehmen. Ihr Traum wurde 2018 endlich wahr. Seither bietet sie unter dem Namen «Picknick mit Esel» verschiedene Wanderungen und Events mit ihren Langohr-Lieblingen an. Diese sind so beliebt, dass sogar Teilnehmer aus Amerika ihr einen Besuch abstatteten.

Graf & Gräfin ist der Markenname von Denise und ihrem Ehemann Hansueli Graf für ihr Hofgut und ihren eigens produzierten Wein. Leidenschaftlich gerne führen die beiden ihren Rebbaubetrieb und verkaufen ihren Wein mit dem schönen Eselemblem.



BILD NICI PETER

Die Packtaschen wurden von den Kindern prall gefüllt mit Kürbissen.



BILD NICI PETER

Mit solchen grossen Körben wurde früher die Ernte mit Eseln eingeholt. Das Gewicht der vielen Kürbisse stellt für das starke Tier kein Problem dar.

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Ohne Kürbis kein Thanksgiving Dinner



In der Schweiz ist Erntedank ein Kirchenfest. In Kanada (und USA) ist es ein Nationalfeiertag und Familienfest mit traditionellen Ritualen ähnlich der Ostern.

Nur dass der Ursprung nicht kirchlich ist. Da meine grosse Lehmann-Familie in Kanada immer zusammenkommt zum Thanksgiving Dinner, lud ich heuer zwei meiner Nichten, die in Bern und Berlin wohnen, zu uns ein. Wir würden eine kleine Gruppe sein, aber es sollte an nichts mangeln.

Nach alter Überlieferung wurde der erste nordamerikanische Thanksgiving im Herbst 1621 gefeiert. Ein Jahr früher landeten Pilger von Europa in Plymouth. Diese sollten die erste sesshafte europäische Kolonie bilden. Die Hälfte davon starb im ersten harten Winter, vorwiegend vor Hunger. Ohne die Hilfe der Indigenen hätte niemand überlebt. Im Frühjahr bauten sie Felder an mit den gleichen Früchten, wie die Indigenen es taten. Die Nahrungsmittel, welche heute traditionell auf den Thanksgiving-Dinner-Tisch kommen, erinnern an diese Zeit: Kartoffeln, Bohnen, gefüllter Truthahn, Mais, Preiselbeeren und Kürbis, der als Pumpkin Pie, oder Kürbiskuchen, als Dessert kommt.

Meine Mutter ersetzte meist den oft eher trockenen Truthahn mit einem feinen Beinschinken aus dem Ofen. Für unsere kleinere Zusammenkunft würde ein grosses Huhn dienen. Was nicht fehlen durfte war das «Stuffing», die Brotfüllung für das Huhn. Das ist mein Lieblingsgericht. Im Keller wartete noch ein Glas Preiselbeersauce, das ich von unserem geschwisterlichen Wildbeerenpflück-Tag im letzten Sommer nach Hause brachte. Oder so meinte ich.

Der kanadische Thanksgiving-Tag ist gut einen Monat früher als der amerikanische, anscheinend weil es früher Winter wird im Norden. Am Sonntag, 15. Oktober, warteten zwei Pumpkin Pies auf die Nichten und Freunde. Das Huhn brutzelte im Ofen, das Gemüse und die Kartoffeln standen bereit zum Kochen, das Stuffing hatte ich am Vortag schon zubereitet. So, jetzt noch die Preiselbeersauce aus dem Keller holen. Ich



BILD KAY WENGER

Der perfekte Herbstgenuss: Pumpkin Pie mit einem Spice Latte.

schaute auf mein Gestell mit dem Eingemachten. Viele Gläser mit verschiedenen Konfi und Kompott. Sogar zwei Gläser wilde Heidelbeerenkonfi vom kanadischen Sommer. Aber keine Preiselbeersauce, wie fest ich auch danach suchte! Ich kann mir nur vorstellen, dass eine meiner Mitbewohnerinnen das Glas genossen hatte. Ich ermutige sie jeweils, von meinem Eingemachten zu nehmen. Ich hatte ja niemandem gesagt, dieses eine Glas gehöre mir.

Ich empfang meine Gäste mit einem Pumpkin-Spice-Latte. Ein Latte, der jenen von Starbucks, welcher auch in der Schweiz genossen werden kann, bei Weitem übertrifft. Fast ein Latte Smoothie! Allie, die Nichte aus Bern, fand, wir sollten unbedingt dazu den ersten Pumpkin Pie anschneiden, weil wir schon lange Hunger hatten. Miteinander kochten wir das Essen fertig und genossen mit dankbaren Herzen das feine Menü. Danach ging es nach Schweizer Art auf einen längeren Spaziergang um Schlaate, ehe wir noch den zweiten Pumpkin Pie mit Schlagrahm verschlangen. Ein wunderschöner Thanksgiving Tag für uns alle!

Pumpkin-Pie-Rezept:

Salzigen Mürbeteig zubereiten: Eine halbe Tasse Schweinefett oder Pflanzenfett gut mit 1,5 Tasse Mehl und ¼ Teel. Salz mischen (1 Tasse gleich 250 ml). Mit etwa 6 El kaltem Wasser zu einem Teig schaffen (möglichst wenig bearbeiten). Eine Stunde kühl stellen, dann auswallen und in eine tiefere Tartform oder grössere Springform legen.

Füllung: 1 Tasse Rohrzucker mit 1 El Maizena, 1,5 Tl. Pumpkin-Pie-Gewürz (siehe unten) und ¼ Tl Salz mischen. 2 Eier schlagen, dazu 2 Tassen Kürbispuree und 1 2/3 Tasse Milch/Rahm Mischung geben. Je höher der Rahmanteil, je feiner die Füllung. Die Trockenzutaten dazu mischen, auf den Boden geben und bei 180 C für 40-50 Minuten backen. Ein Messerstreich sollte sauber rauskommen. Wer es weniger kalorienreich will, kann auch die Füllung ohne den Boden backen, auch total lecker.

Pumpkin-Spice-Latte

Für zwei Personen: ½ Tasse Milch aufkochen mit ½ Tasse Kürbispuree, 3 El Rohrzucker, 1 Tl Pumpkin-Pie-Gewürz, ½ Tl Zimt, eine Prise Salz, 1 Päckli Vanillezucker, 1 Tl frisch geriebener Ingwer und 1 Tl frisch geriebener Pfeffer. (Wer es weniger scharf mag, reduziert oder eliminiert Ingwer und/oder Pfeffer.) Sämig rühren und vom Feuer nehmen, eine Tasse starken Kaffee dazu geben und in zwei hohe Tassen oder Gläser geben. (Ich gab einfach in jede Tasse ein Espresso.) Nochmals 1 ¼ Tasse Milch aufkochen und aufschäumen. Der Bamix macht da einen guten Job. In die Gläser verteilen. Evt. mit Schlagrahm und Zimt garnieren und geniessen.

Pumpkin-Pie-Gewürz selber mischen:

3 El Zimt, 2 Tl Ingwer, 2 Tl Muskat, 1-1,5 Tl Nelken und 1-1,5 Tl Piment (geht auch ohne Piment)

19.30 Uhr
Mehrzweckgebäude in Oberhallau oder per Livestream.
Anmeldung unter:
<https://form.jotform.com/hascha07/infoveranstaltung-16-november-2023>

Zweiter Ostschweizer Agrotourismusstamm

16. November, 14.00 - 17.00 Uhr
In Bischofszell
Informationen unter <https://arenenberg.tg.ch/kurse/angebot.html/15352/offerid/941672>

WAHLEMPFEHLUNG

Thomas Minder in den Ständerat

In den nächsten vier Jahren wird in Bern über die Agrarpolitik 2030 entschieden. Es geht um Ernährungssicherheit bzw. um die Produktion von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln und vieles mehr.

Die Schweiz ist ein Grasland, was die Tierhaltung mehr als rechtfertigt. Die Beweidung mit Nutztieren spielt bei der Offenhaltung der Kulturlandschaft eine wichtige Rolle. Besonders in den Hügellagen ist die Beweidung eine wichtige Ergänzung zum Mähen der Wiesen oder aber die einzige mögliche Nutzung der Flächen. Die verschiedenen Weidetiere wie Rinder, Schafe, Ziegen u. a. fördern zudem die Artenvielfalt. Jeder Kuhfladen vergrössert das Leben auf der Weide, indem er Käfern, Fliegen und anderen Insekten als Lebensraum und Nahrungsquelle dient, die dann wiederum den Vögeln zur Verfügung stehen.

Auslandsabhängigkeit verhindern

Eine Bevormundung in Sachen Essgewohnheiten und Nahrungsmittelproduktion, wie von linksgrüner Seite gefordert, ist unsinnig und nicht zu Ende gedacht. Ebenso die Forderung, noch mehr bestes Ackerland aus der Produktion zu nehmen. Dies führt zu einer enormen Auslandsabhängigkeit und senkt den Selbstversorgungsgrad weiter. Im Wissen, dass in vielen Regionen weltweit ein friedliches Nebeneinander nicht mehr möglich ist, die Nahrungsmittelproduktion



BILD THOMAS MINDER

Thomas Minder mit seinen Alpakas, die im Schaffhauser Randen die Landschaft pflegen.

infolge Kriegswirren, aber auch Klima- veränderung nur beschränkt möglich ist und es zu grossen Flüchtlingsströmen kommen wird, muss der Selbstversorgungsgrad dringend gesteigert werden.

Verlässliche Politiker nach Bern

Wie heisst es doch so schön: «Goht's dä Puure guet – gohts au dä Wirtschaft guet». Die Landwirtschaft und auch die Wirtschaft, bzw. unser Gewerbe, sind auf verlässliche Politiker in Bern angewiesen. Von schönen Wahlslogans kann man weder Saatgut kaufen, noch

Mitarbeiter bezahlen und Lehrlinge ausbilden.

Zweimal bürgerlich mit Thomas Minder

Dies, aber auch die bestätigte Tatsache, dass mit unserem bürgerlichen Kandidaten Allianzen möglich sind und die Schaffhauser Stimmen im Ständerat (zweimal bürgerlich) auch zu Resultaten führen, veranlassen den Vorstand des Schaffhauser Bauernverbandes, den bürgerlichen Ständeratskandidaten Thomas Minder für den 2. Wahlgang am 19. November 2023 zu empfehlen. Virginia Stoll

Ein Stück Schaffhausen schenken

Wer hat sie schon gesichtet? Grosse Paloxe als Geschenk geschmückt stehen an den Strassenrändern an 19 Standorten im ganzen Kanton verteilt. Dahinter steckt der Verein Schafuuser Mumpfel und sorgt auch in diesem Jahr für viele Überraschungen im Advent.

Warum warten bis Weihnachten, um jemandem eine Freude zu bereiten? Wer einem lieben Menschen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern möchte, hat mit dem diesjährigen Adventskalender vom Schafuuser Mumpfel die Möglichkeit dazu. Mit 24 Päckli gefüllt mit regionalen Produkten bringt das Team vom Mumpfel wieder etwas ganz Einzigartiges in den Advent.

Neue Produzenten dabei

Drei neue Produzenten sind dieses Jahr dabei und sorgen mit ihren Produkten für Freude und Abwechslung beim Auspacken. Feines von Günterts Obstbau, Produkte von Himmlische Brote sowie Spörndli-Spezialitäten von Katrin Spörndli aus Löhningen gehören neu zu den Adventskalender-Produzenten.

Der Kunde kann zwischen zwei Varianten des Adventskalenders auswählen, edel oder cool. Im Inhalt un-



BILD NICI PETER

Lisa Fuchs (links) und Franz Stihl sind die Geschäftsleiterinnen vom Schafuuser Mumpfel. Dieser ist ein Verein mit 18 Mitgliedern.

terscheiden sich die beiden nicht, allerdings in der Aufmachung.

Adventskalender limitiert

Bestellbar sind die Kalender ab jetzt. Die Auslieferung und Abholung erfolgt erst am 28. November. Die Kalender können beim Mumpfel in Schaffhausen abgeholt werden. Bei

Postversand garantiert Mumpfel die Auslieferung schweizweit vor dem 1. Dezember. Aber Achtung: Die Kalender sind auf 100 Stück limitiert.

Um die Kalenderaktion über die Bühne zu bringen, arbeiten sechs bis acht zusätzliche Mitarbeiter im Mumpfel-Team. Diese unterstützen bei den Vorbereitungen und beim Versand. Ebenfalls in den Startlöchern stehen die Produzenten. Der Advent kann kommen!

Geschenkideen fürs ganze Jahr

Nicht nur zu Weihnachten hat der Schafuuser Mumpfel schöne Geschenke bereit. Ein wunderbares, regionales Geschenk für Kunden, Mitarbeiter oder sonst eine liebe Person sind die Geschenkkörbe, welche ebenso unter dem Jahr verschenkt werden können. Mumpfel stellt diese nach den individuellen Wünschen seiner Kunden zusammen und verschickt sie schweizweit. Grossaufträge sind kein Problem.

Diverse Anlässe wie Geschenke für Lehrer am Schulabschluss, Dankeschöns für Mitarbeiter oder der Grossmami fürs Kinderhüten danken; die Geschenkkörbe sind eine tolle Idee dafür. Informationen und bestellen unter www.mumpfel.ch. Nici Peter



BILD SCHAFFHAUSER MUMPFEL

Der diesjährige Adventskalender bietet viele feine regionale Produkte.

DAS SCHWARZE BRETT

Winterliches Know-how in der Kälberhaltung: Innovation und modernes Management

Samstag, 11. November 2023
13.00-17.00 Uhr
Strickhof Lindau
Anmeldung: www.strickhof.ch/publikationen/winterliches-know-how-in-der-kaelberhaltung-innovation-und-modernes-management/

Informationsanlass Landwirtschaft,

Donnerstag, 16. November