

«MIINI MEINIG»

Louis

VON VIRGINIA STOLL



Kürzlich hat es sich ergeben, dass ich mit meinen beiden Primarschulschpänli Gabi und nochmals Gabi einen wunderbaren Abend verbracht habe.

Wir haben über unsere äusserst bescheidene Jugendzeit philosophiert und gelacht und sind gemeinsam zum Schluss gekommen, dass wir trotz Verzicht auf vieles absolut keinen Schaden davongetragen haben.

Keine von uns ist jemals mit ihren Eltern mit dem Fliieger in die Ferien, ein allfälliges Sackgeld musste man sich hart verdienen und wenn's vom Lehrer «Schimpfis» gab, folgte zu Hause eine weitere Standpauke.

Das absolute Highlight meiner Teenagerzeit war, als wir Mitte der 70er-Jahre einen Fernseher anschafften. Reinschauen durfte ich anfänglich nur unter Aufsicht und in Kleinstportionen. Einzige Ausnahme waren die Filme meines absoluten Leinwandhelden, dem unvergesslichen Franzosen Louis. Ob als Gendarm von Saint-Tropez, Balduin das Nachtgespenst, Louis und seine ausserirdischen Kohlköpfe, Fantomas, die Abendteuer des Rabbi Jacob usw., Louis de Funès war in jeder Rolle absolut fantastisch.

Letzte Woche habe ich beim Lesen der neusten «Grüselentwicklung» im Lebensmittelsektor an meinen Louis gedacht. Im aus dem Jahr 1976 stammenden Film «Brust oder Keule» mimt Louis einen Restaurantkritiker, der Wert auf echte Ess- und Kochkultur mit natürlichen Lebensmitteln legt und der unnatürlichen und künstlichen «Plastik-Esskultur» den Kampf ansagt.

Faszinierend, was die Filmemacher von damals schon ahnten und inszenierten. Da wurden vor den Augen meines Louis verschiedene Pulver in einen riesigen Topf geschüttet, mit Flüssigkeit vermischt, durch lange Rohre gepresst und am Ende purzelten echt aussehende Poulets, Auberginen und vieles mehr aufs Fliessband.

Und heute bringt die Migros die erste Ei-Alternative basierend auf Soja-Protein (und verschiedenen Pulvern, wie bei Louis) in Plastik verpackt (die Schale ist noch nicht erfunden) auf den Markt, Stückpreis Fr. 1.10 (was nützlich ist, isch nüt).

Ausserlich sieht das Ei übrigens super aus und mit einer halben Tube Mayonnaise bringt man es sogar runter. En Guete.

Qualitätssicherung stark im Fokus

Christian Roth hat sich während 20 Jahren für den SHBV-Vorstand eingesetzt, vor allem für die Bildung. Nach seinem Rücktritt auf die GV 2021 zieht er dazu und zu anderen Schwerpunkten seiner Arbeit Bilanz.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: 20 Jahre Vorstandsarbeit – das klingt nach einer langen Zeit. Ist es das auch für Sie?

Christian Roth, ehem. Vorstandsmitglied SHBV, Hallau: Ich habe in diesen Jahren viel erlebt. Von Anfang an war mir jedoch die Bildung ein zentrales Anliegen – erst unter Ernst Schläpfer als Präsident der kantonalen Bildungskommission. Danach führte ich das Präsidium während rund 15 Jahren selber.

Kurz vor meinem Eintritt in den Vorstand des Bauernverbandes wurde die bäuerliche Berufsschule Charlotenfels geschlossen und die Lernenden erhielten ihre schulische Ausbildung nun im Kanton Zürich am Strickhof. Ich arbeitete darum über zwölf Jahre in der Strickhof-Bildungskommission mit. Wir haben zudem auf unserem Betrieb auch selber Lehrlinge ausgebildet, etwa zwei Dutzend bis zur Betriebsübergabe dieses Jahr.

Wir brauchen gut ausgebildete junge Bauern. Das lag mir am Herzen.

War die Schliessung der landwirtschaftlichen Schule im Kanton Schaffhausen aus Ihrer Sicht ein Verlust?

Die Schule war zu klein, um sich den sich ändernden Ansprüchen anpassen zu können. Der Strickhof hatte die notwendige Grösse und konnte für die verschiedenen Fächer jeweils spezialisierte Lehrer anstellen.

Das hat der Ausbildung unserer Jungen sehr viel gebracht. Sie haben einen längeren Schulweg, aber ausbildungsmässig sehr viel mehr Möglichkeiten am Strickhof. Neu wurde zur Zeit, als ich zum Vorstand stiess, von der Jahresschule auf die dreijährige Lehre umgestellt. Die Agrotechnikerschule wurde gegründet und die zweijährige EBA-Ausbildung lanciert, an die eine EFZ-Lehre angehängt werden konnte.

Zudem wählten junge Leute die Ausbildung Landwirt immer öfter als Zweitausbildung. Es gibt kaum einen Beruf, bei dem dies so wichtig ist. Am Strickhof konnte man dem mit entsprechenden Klassen Rechnung tragen. Auch die Überbetrieblichen Kurse, die üK, wurden zu Beginn meine Amtszeit eingeführt. Das war alles sehr spannend.

Sie haben Lernende ausgebildet, Sie waren während Jahren Prüfungsexperte. Haben sich die jungen Leute in den letzten 20 Jahren verändert?

Vor allem bei den Schlussprüfungen habe ich Veränderungen festgestellt. Hatte früher ein Lernender die nötige Leistung an der Prüfung nicht erbracht, gab man ihm ein «Ungenügend» und er fiel durch. Manchmal musste man dann mit einem empörten Vater diskutieren. Heute jedoch wird der Anwalt mitgebracht.

Ein Anwalt bei ungenügender Prüfungsleistung? Hat das Folgen für die Prüfungsdurchführung?

Jeder Entscheid der Experten muss rekursfähig sein. Das hat die Prüfungsverfahren enorm verkompliziert. Heute muss vieles sehr detailliert fest-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Mein Blick blieb offen für Neues», konstatiert Christian Roth zu seiner Arbeit im Vorstand des Schaffhauser Bauernverbandes (mit im Bild: Hofhund Benn).

gehalten werden, wo früher Notizen genügte. Zudem gibt es eine Prüfungsaufsicht, welche das Vorgehen der Experten während der Prüfung kontrolliert.

Hatte diese vermehrte Überprüfung auch positive Seiten?

Qualitätssicherung hat in den letzten rund 15 Jahren einen enormen Stellenwert bekommen. Das bedeutet jedoch nicht nur mehr Aufwand, es verbessert auch das Niveau der Ausbildung. Die Qualitätssicherung zu wahren war nicht immer einfach, aber wir haben in der Bildungskommission gut und erfolgreich zusammengearbeitet.

Hat sich der Hintergrund der Lernenden verändert?

Es gibt immer mehr Quereinsteiger, Junge, die keinen bäuerlichen Hintergrund haben und in die Landwirtschaft einsteigen wollen. Entsprechend gibt es mehr Lehrabbrüche. Das kannte man früher nicht.

Konnten Sie als Mitglied eines ausserkantonalen Bauernverbands am Strickhof etwas anstossen?

Bei den Strickhof-Direktoren Max Kummer und anschliessend Ueli Voegeli stiessen wir als Praktiker auf offene Ohren, wenn man etwas bewegen wollte. Die Zusammenarbeit war immer konstruktiv.

Bewegt ist auch die Agrarpolitik – wie haben Sie diese als Vorstandsmitglied erlebt?

Ich habe mich mit meinen Vorstandskollegen immer wieder gegen neue Vorschriften und Reglementierungen eingesetzt. Für mich soll die Landwirtschaft produzierend und nicht direktzahlungsabhängig sein.

Dass die Wertschöpfung am Markt stattfand und nicht über die Direktzahlungen, war mir auf unserem Betrieb immer ein Anliegen. Denn es hat sich in den letzten 30 Jahren gezeigt, dass unsere Agrarpolitik nicht immer ganz zuverlässig ist.

Nicht ganz zuverlässig?

Wie meinen Sie das?

Ein Beispiel ist die Mutterkuhhaltung. Erst wurde sie mit hohen Beiträgen gefördert. Viele Landwirte haben in diese tierfreundliche Haltung investiert und entsprechende Ställe gebaut. Dann wurden die Beiträge praktisch von einem Tag auf den anderen gestrichen. Und die Bauern sassen auf ihren Investitionen, die sich erst in etwa 25 Jahren rechnen.

Der Betriebszweig rentiert für viele Landwirte nicht oder kaum mehr. Doch wegen der Neubauten konnten diese Bauern auch nicht einfach etwas anderes machen. Eine Lösung bestand darin, auf Rindermast umzustellen, weil mit der gleichen Infrastruktur mehr Wertschöpfung erzielt werden kann.

Solche Kehrtwendungen gibt es in der Agrarpolitik immer wieder. Die Betriebe müssen sich aufgrund des wirtschaftlichen Drucks spezialisieren und kommen dann bei solchen kurzfristigen Änderungen zum Teil finanziell in Schieflage.

Ist das nur bei der Tierhaltung so?

Nein, solche Beispiele gibt es auch im Ackerbau. Wie oft haben wir im SHBV-Vorstand in den letzten Jahren diskutiert und auch bei der Branchenorganisation und beim Bund vorgesprochen, dass sich der Zuckerrübenbau nicht mehr rechnet.

Unternommen wurde nichts und jetzt haben wir genau diese Situation, dass die Bauern keine «Ruebe» mehr anpflanzen. Und es werden Rübenanbauer gesucht, weil viele Landwirte nicht mehr mitmachen.

Das heisst, als Verband kann man eigentlich bei solchen Fragen nicht viel erreichen?

Das geschilderte Problem hat nur wenige Kantone betroffen, jene, in denen grössere Flächen Zuckerrüben angebaut werden. Und der Bund will nicht wahrhaben, dass wir an der Basis in der Lage sind, Probleme zu erkennen.

Unsere Einwände werden oft ignoriert. Aber nicht immer, und das machte die Vorstandsarbeit konstruktiv. Wir konnten uns immer wieder gegen ganz oben wehren und etwas bewegen. Das wurde auch von unseren Mitgliedern geschätzt.

Hatten Sie persönlich Vorteile davon, dass Sie im Vorstand des SHBV mitarbeiteten?

Die Vorstandsarbeit war mit Aufwand verbunden, aber sehr interessant. Ich hatte einen gewissen Wissensvorsprung und war immer à jour bezüglich landwirtschaftlicher Themen. Mein Blick blieb offen für Neues.

Sie betreiben Weinbau und setzen sich dort ebenfalls seit Jahren verbandsbezogen ein – erst als Präsident des Kantonalen Weinbauverbands und seit zwei Jahren als Präsident des Blauburgunderlands. Wie wichtig war diese Schnittstelle im SHBV?

Es gab immer wieder Berührungspunkte, gerade auch in der Bildung: die Ausbildungen der Winzer und Weintechnologen sind unserem Berufsbild angegliedert.

Zudem ist der Chef des Landwirtschaftsamts auch Rebbaukommissär – auch da ist eine wichtige Schnittstelle gewährleistet.

Das Blauburgunderland ist heuer 21. Hat es etwas erreicht?

Wir haben viel erreicht, wenn ich über die Kantongrenze blicke, wo jeder für sich schaut und die Interessen noch viel mehr auseinanderdriften. Es ist auch im Kanton Schaffhausen ein Auf und Ab, was zum Beispiel die Traubenabnahme angeht. Je nach Marktlage herrscht Flaute, und es sind zu viele Trauben auf dem Markt, dann werden wieder

«Insgesamt schätzen wir, dass die heurige Traubenernte im Kanton unter der Hälfte eines Normalertrags liegt.»

welche gesucht. Doch die Akzeptanz des Schaffhauser Weins hat zugenommen, bei den Konsumenten und auch in der Gastronomie.

2021 ist ein hartes Jahr für die Winzer – wie hart?

Ein solches Jahr haben wir noch nie erlebt. Es war in allen Gebieten extrem hart, mit nur geringen Unterschieden. Insgesamt schätzen wir, dass die heurige Traubenernte im Kanton unter der Hälfte eines Normalertrags liegt. Das deckt gerade mal einen Bruchteil des Aufwands ab, den man mit den Reben dieses Jahr hatte.

Fortsetzung auf Seite 2

Impressum Schaffhauser Bauer

Der Schaffhauser Bauer ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der Schaffhauser Bauer erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:

Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43,
8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
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

POLITIK

Bessere Rechtslage für Bäuerinnen

Die Frauensession 2021 fordert eine Revision des Eherechts für Bäuerinnen und will vom Bundesrat wissen, ob Frauen bei der Übertragung von landwirtschaftlichen Betrieben diskriminiert werden.

Letzte Woche war das Bundeshaus anlässlich der Frauensession 2021 für zwei Tage in reiner Frauenhand. Dabei hätten 246 gewählte Teilnehmerinnen aus der ganzen Schweiz über 70 Geschäfte beraten und insgesamt 23 Forderungen verabschiedet, heisst es in einer Mitteilung von Alliance F, dem grössten schweizerischen Frauendachverband. Diese Forderungen seien in der Form von Petitionen dem Ratspräsidium überreicht worden – so werden auch National- und Ständerat die Forderungen behandeln.

Soziales und Recht als Schwerpunkte

Die Frauensession hat sich unter anderem über die soziale Absicherung der Frauen auf landwirtschaftlichen Betrieben beraten: Mit einer Revision des Eherechts sollen die negativen Folgen bei Ehescheidungen oder Auflösungen der eingetragenen Partnerschaften auf landwirtschaftlichen Betrieben abgefedert werden und das bäuerliche Bodenrecht soll das Güter-



BILD SBLV

Die Landwirtschaftskommission der Frauensession: vorne links Anne Challandes, Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands.

recht nicht mehr gänzlich überlagern. Zudem soll die soziale Absicherung von auf dem Betrieb mitarbeitenden Partnerinnen oder Partnern grundsätzlich verbessert werden. Der Bundesrat soll ausserdem dafür sorgen, dass alle Frauen Zugang zu einer Mutterschaftsversicherung erhalten.

Neben diesen Forderungen im Bereich Landwirtschaft hat die Frauen-

session auch eine Interpellation eingereicht und verlangt mit diesem Vorstoss vom Bundesrat, dass dieser die Frage klärt, ob es eine geschlechtspezifische Diskriminierung bei der Übertragung von landwirtschaftlichen Betrieben gibt.

Derzeit seien 94 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe nämlich in männlicher Hand. lid

FORSCHUNG

Pilz gegen Drahtwurm

Der Drahtwurm frisst Gänge durch Kartoffeln und kann Ernten schädigen. In einer Studie der Bundesforschungsanstalt Agroscope und der Universität Freiburg wurde der Schädling mittels eines Pilzes angegangen – mit teilweisem Erfolg.

Der Drahtwurm – eigentlich eine Käferlarve – kann hohe Ernteausfälle bei den Kartoffeln verursachen. Auf der Suche nach effektiven sowie umwelt- und anwenderfreundlichen Methoden hat Agroscope einen Pilz dagegen eingesetzt, dies während der Zwischenfrucht. Die Strategie sei teilweise erfolgreich, müsse aber für die Anwendung in der Praxis weiter optimiert werden, ziehen die Forschenden Reinbacher et al. Bilanz. In ihrem Fazit schreiben sie:

► «Die Ausbringung des Pilzes *Metarhizium brunneum* als natürlichen

Gegenspieler von Drahtwürmern konnte dessen Präsenz im Boden über mehrere Monate hinweg stark erhöhen und hatte Auswirkungen auf die Überlebensrate der Drahtwürmer.

► Weder das biologische Bekämpfungsverfahren noch die Anwendung der zugelassenen chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel führten zu einer ausreichenden Schadensbegrenzung.

► Die Hintergründe, die den Erfolg der Drahtwurmkontrolle limitieren, sind noch nicht ausreichend erforscht. Unsere Studie unterstreicht die Bedeutung und Dringlichkeit weiterer Untersuchungen, um effizienten Schutz vor Drahtwurmschäden zur Verfügung zu stellen.»

Die ganze Studie gibts auf www.agrarforschungschweiz.ch. sbw

Fortsetzung von Seite 1

Das macht Druck auf die Verbände ... Ja, ein solches Jahr fördert die Verbände nicht. Wir stehen ohnehin zwischen den Produzenten und deren Abnehmern, die verschiedene Ansichten haben. Der einzelne Winzer fühlt sich machtlos, aber wir können deren Probleme nicht lösen, wir können nur vermitteln. Wir können keine Abnahmeverhandlungen für unsere Produzenten führen.

Der Rebbau hat sich gewandelt, bereits seit mehreren Jahren ist ein Vollerter im Kanton im Einsatz. Ist die Mechanisierung die Zukunft?

Früher gab es viele Hobbywinzer und Landwirte, die Reben als ein Betriebsstandbein unter verschiedenen kultivierten. Das hat sich geändert. Weinbau rechnet sich nur noch mit Mechanisierung. Bloss mit Handarbeit, das geht nicht mehr auf. Und man muss grössere Flächen bewirtschaften können, damit der Weinbau noch rentiert. Das führt dazu, dass kleinere Flächen aufgegeben und verpachtet werden. Wie

auch sonst in der Landwirtschaft geht hier Agrarpolitik manchmal an der Realität vorbei.

Die Agrarpolitik verkleinert und verniedlicht alles. Doch der Markt fordert ganz klar eine rationelle Bewirtschaftung und damit eine Vergrösserung. Die produzierende Landwirtschaft ist oft auf verlorenem Posten.

Das ist eine pessimistische Sicht.

Unsere Jungen sehen das zum Glück positiver und haben den Elan, weiterzumachen. Auch wir konnten den Betrieb Anfang dieses Jahrs an unseren «Junior» übergeben. Die Übergabe ist sehr gut gelungen, niemand von den Geschwistern fühlte sich übergangen. Auch das habe ich während meiner Vorstandszeit beim Schaffhauser Bauernverband gesehen, dass man auf eine Hofübergabe

hinarbeiten und sie gemeinsam vorbereiten muss. Ich war als Schätzer bei Betriebsübernahmen dabei und habe auch anderes gesehen.

Meiner Frau und mir war immer klar: Der Betrieb ist eine Leihgabe an uns, wir

machen das Beste aus ihm und geben ihn dann weiter. Und das ist nun geschehen und es kommt gut.

Der Betrieb ist eine Leihgabe an uns, wir machen das Beste aus ihm und geben ihn dann weiter. Und das ist nun geschehen und es kommt gut.

VOGELGRIPPE

Jetzt vorsorgen

«Die meisten wilden Wasservögel, die bei uns überwintern, treffen Mitte November bis Mitte Dezember ein. Die Vogelgrippe-Fälle bei wilden Wasservögeln in Nordeuropa sind zurückgegangen, aber nicht vollständig verschwunden», schreibt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in einer Mitteilung.

Aufgrund von Berichten prognostiziert das Bundesamt für die Wintersaison 2021/22 aber dennoch ein vermehrtes Auftreten der Vogelgrippe bei Wildvögeln in der Schweiz. Es ruft darum sämtliche Geflügelhaltenden dazu auf, sich bereits jetzt vorzubereiten, um im Bedarfsfall schnell präventiv handeln zu können.

Weitere Infos: www.blv.admin.ch > Tiere > Tierseuchen > Übersicht Tierseuchen > Hochansteckende Tierseuchen > Vogelgrippe sbw



BILD ARCHIV SBLV

Jetzt planen und vorbereiten: Schutz des Geflügels bei Vogelgrippe.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Wein & Wild Fondue Vigneronne** am Fr., 5. Nov., u. Fr., 19. Nov., ab 18 Uhr. Um Reservation wird gebeten: info@weinundwild.ch oder 079 226 52 37. Christophe Külling und sein Hirschbeizteam

■ **Winzer in Town Degustation GVS Weinkellerei** Sa., 6. Nov., 10-14 Uhr, Vinorama Blauburgunderland/Schaffhausen Tourismus, Vordergasse 73, SH Weitere Winzer in Town,

LANDFRAUEN TIPPS

Food Waste – Abfall vermeiden

Das nennt man Food Waste: Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller verloren gehen oder weggeworfen werden.



Food Waste entsteht hauptsächlich dadurch, dass wir mehr kaufen, als wir benötigen oder Lebensmittel im Kühlschrank vergessen, die dann schlecht werden. Aber auch von der Produktion bis zum Schlussverbrauch entsteht Food Waste, so zum Beispiel unförmige Früchte, die der heikle Kunde nicht kauft, Lagerungsverluste, zu grosse Portionen in den Restaurants oder Überschüsse von Buffets.

Nicht zu verwechseln

Sehr oft werden Lebensmittel weggeworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum mit dem Ablaufdatum verwechselt wird. Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet, dass Produkte bis *mindestens zu diesem Datum* einwandfrei sind! Grundsätzlich sollte man mehr seinen gesunden Menschenverstand walten lassen. Riechen Joghurt, Quark, Aufschnitt, geriebener Käse etc. noch gut, dann sollte man sie essen und nicht einfach wegwerfen. Und auch einen nicht aufgegessenen Hörnliauflauf kann man im Kühlschrank gut verschlossen lange aufbewahren. In der Pfanne gebraten, mit Spiegelei und Salat ergänzt, entsteht wieder eine wärschafte Mahlzeit. Leicht verderbliche Lebensmittel hingegen sind mit «Zu verbrauchen bis ...» gekennzeichnet. Diese sollte man nicht über das besagte Datum hinaus konsumieren. Ein gut sortierter Kühlschrank ist hier sehr hilfreich.

Faustregel hilft beim richtig Lagern

Nicht alles gehört in den Kühlschrank. Manche Früchte und auch Gemüsesorten strömen das farblose, natürliche Reifegas Ethylen aus. Es beschleunigt den Reifungsprozess bei den Früchten, die nah dran liegen.

Deshalb sollte man zum Beispiel Äpfel, Bananen, Aprikosen, Birnen und Tomaten separat lagern. Und ja, Tomaten gehören *nicht* in den Kühlschrank. Ein bis drei Tage im Kühlschrank sind kein Problem. Aber nach einer Woche künstlicher Kälte hat die Tomate zwei Drittel ihrer Aromamoleküle verloren.

Heimische Gemüsesorten wie Brokkoli, Blumen-/Rosenkohl, Spargel und Rhabarber mögen es gerne

kühl und dunkel im Kühlschrank. Eingewickelt in ein feuchtes Tuch können sie zwischen drei bis fünf Tage auf den Verzehr warten.

Auberginen, Gurken, Zucchini und Peperoni lassen sich noch besser bei Zimmertemperatur aufbewahren. Und auch hier gilt, die Früchte, die man nicht mehr essen mag, nicht einfach wegzwerfen. Sie schmecken beispielsweise als Smoothie hervorragend.

Grundsätzlich kann man sich merken: Wo die Frucht herkommt, da fühlt sie sich am wohlsten. Also gehören Tropenfrüchte nicht in den Kühlschrank, sie fühlen sich bei Raumtemperatur gut aufgehoben. Beeren und Steinobst lassen sich hingegen gut im Kühlschrank aufbewahren.

Einkauf gut planen

Ein gut erstellter Menüplan ermöglicht gezieltes Einkaufen für drei bis vier Tage oder mehr – aber auch nicht jeden Tag verplanen, dann kann man Reste gut verwerten. So lassen sich Früchte leicht zu Kompott oder Konfitüre einkochen. Oder aus Gemüseresten entsteht eine feine Suppe, püriert und mit einem Tupper Schlagrahm eine wahre Köstlichkeit. Vor dem Einkauf ist zudem der kritische Blick in den Kühlschrank unabdingbar, um nicht vieles doppelt zu haben.

Die passende Menge kennen

Es gibt generelle Mengenangaben pro Person, an denen man sich etwas orientieren kann:

- **Pasta:** 120–150 g als Hauptgericht, 50–80 g als Beilage
- **Reis:** 60–80 g als Beilage
- **Kartoffeln:** 150–200 g als Beilage
- **Fischfilet:** 200 g
- **Fleisch:** 150–200 g
- **Gemüse:** Brokkoli, Rotkohl, Rüebl etc. als Beilage 200 g, als Hauptgericht 400–600 g.

Bei Salaten gilt etwa Folgendes:

- **Tomaten/Gurkensalat:** als Beilage 150 g
- **Blattsalat:** als Beilage 80 g
- **Kartoffelsalat:** als Beilage 150 g (weil der einfach so gut schmeckt).

Diese Ratschläge gibt es für Suppen:

- **Suppen:** 2 dl als Vorspeise, als Hauptspeise 2,5–4 dl.

Dies sind nur grobe Richtwerte. Nicht jede/r hat den gleichen Appetit. So ist es klug, die Mengen im eigenen Haushalt auszurechnen, zu notieren und nur so viel zu kochen. Das erspart uns, Essen wegzwerfen. (Quellen: food-waste.ch/Geo.) Claudia Gysel

AUSSCHREIBUNG

Neue Schreiberin gesucht

Wöchentlich informiert die «Landfrauenecke» an dieser Stelle die Leserinnen und Leser rund um den Verband Schaffhauser Landfrauen, den Garten, die Küche, Brauchtum und Menschen des ländlichen Lebens.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Beginn 2022

eine motivierte Schreiberin

Sind Sie interessiert an Frauen- und ländlichen Themen? Schreiben Sie gern? Dann freuen wir uns auf Ihre Rückmeldung an:

Sanna Bühler Winiger, redaktion@schaffhauserbauer.ch, Tel 052 670 09 31.

gleicher Ort, gleiche Zeit: 13. Nov., Weinbau Trutmann, Stein am Rhein. 20. Nov., aagne Weingut, Hallau. 27. Nov., Weinbau Trutmann, Stein am Rhein. 4. Dez., Trotte Löhningen.

■ **Kellers Winzerstube – neue Öffnungszeiten Wintermonate:** Keller's Winzerstube jeden So., von 11.30–18 Uhr geöffnet, warme Küche bis 15 Uhr. **Metzgete:** Mi., 10. Nov. und Fr., 12. Nov., jeweils ab 11.30 und 17.30 Uhr.

■ **Weinmobil bei Tisch & Bänk, oberhalb der Bergkirche Hallau** 20./21. Nov., Sa., 15–19 Uhr, So., 12–19 Uhr. Glühweinplausch am Feuer und Wurst aus dem Chessi.

■ **Landw. Info-Veranstaltungen** > **vor Ort:** Mi., 17. Nov., 19.30 Uhr, Mehrzweckgeb. Oberhallau. **Teilnahme nur mit gültigem COVID-Zertif. und Anm. bis 12. Nov.** an sekretariat@schaffhauserbauer.ch. > **Webinar:** Di., 30. Nov., 19.30 Uhr, online, Infos per Newsletter.