

«MIINI MEINIG»

Klimapolitik?

VON VIRGINIA STOLL



Klimamorgen im Kantonsrat. Auch die Schaffhauser Regierung hat in den letzten zwei Jahren den einen oder anderen Hitzeschub verspürt. Einer dieser

Schübe hat den Bericht 2019 zur Klimaanpassung im Kanton Schaffhausen ausgelöst (Spass). Im Bericht wurden die Auswirkungen des Klimawandels auf verschiedene Sektoren wie Wasser, Wald, Tourismus, Landwirtschaft, Gesundheit usw. aufgezeigt und Massnahmen aus den möglichen Handlungsfeldern definiert. Das ist gut und sinnvoll, wenn sich die Politik mit dem Was, Warum und Wenn in Sachen Klima befasst. Die Forderungen an die Politik sind ja seit Greta in aller Munde. Was ich aber je länger je mehr nicht mehr ernst nehmen kann, ist, wenn einzelne Politiker mit Statistiken und Studien herumfuchteln, die vielleicht fürs Amazonasgebiet stimmen oder bereits nach wenigen Monaten widerlegt werden.

Der neuste Studienblödsinn wurde letzten Sonntag mit der Schlagzeile «Insektensterben schlimmer als befürchtet und Schuld daran dürfte die Landwirtschaft haben» vom Tagi präsentiert. Markus Fischer, seines Zeichens Professor an der Uni Bern, suggeriert dem ahnungslosen Leser, dass es sich um die «Schweizer Summer-Brummer» handelt, dabei wurde die Studie in Deutschland gemacht. Da es bei uns keine Studie gibt, beschliessen der Professor und seine Gschpännli: «Deutschland = Schweiz» und somit gilt die Studie auch fürs Schweizerlandli. Aber Hallo! Das einzige, was wir gemeinsam haben, ist die Sprache Deutsch, die Landwirtschaft ist aber eine andere.

Doch zurück zum Klima und den Politikern; da bräuchte es eigentlich keine Berichte und keine Postulate, sondern Frauen und Mannen mit «Pfupf» die z.B. ihre öffentlichen Bauten mit «Ausführung mit Schweizer Holz» ausschreiben. Schliesslich hat der Kanton Schaffhausen rund 12500 ha Wald (42% der Kantonsfläche) und 85% gehören Stadt, Kanton und Gemeinden. Im Rahmen der Klima- und Energiepolitik ist Holz der wertvollste Baustoff. So einfach ist es, mit gutem Beispiel voranzugehen, man muss nur wollen. Der Werkhof SH Power und die Sportanlage Schweizersbild lassen grüssen. Wenigstens hat unser Baudirektor die Zeichen der Zeit erkannt und legt bei neuen Hochbauprojekten Wert auf Holz.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

 und auf www.schaffhauserbauer.ch

Strickhof

- Anlass Stallbodensanierung SGPV
- Getreidezulage 2019

LID

- Haselnussanbau in der Schweiz

BLW

- Biodiv.beiträge, Verordn.paket 19

Barto

- Smart-Farming-Plattform Barto

Div. Anlässe

- u. a. Treffen Swiss Herdbook/Holstein, Zuckerrübenplanzer. sbw

Viel Handarbeit für bunte Öko-Saat

Sie blühen auf Buntbrachen und bereichern Blühstreifen: Ackerbeikräuter sind mehr als «Unkraut». Sie sind ein wichtiger Teil der heimischen Biodiversität und bieten hiesigen Insekten Nahrung sowie Schutz. Landwirtin Gabi Uehlinger aus Neunkirch vermehrt Saatgut für diese zum Teil sehr seltenen Pflanzen – eine heikle Angelegenheit, die mit viel Handarbeit verbunden ist.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Gross ist sie nicht, doch sie macht ein richtiges Spektakel. Gabi Uehlingers Sortiermaschine leistet dafür aber auch ganze Arbeit. Was die Landwirtin in ihrer Werkstatt in die Maschine einfüllt, erinnert an Restbrösel vom Heustock. Was beim Sortieren nach durchblasen und sieben daraus gewonnen wird, ist ein wertvolles Gut. Die Samen der Kuhnelke zum Beispiel (s. Bild r. u.) erinnern an schwarze Pfefferkörner. Doch aus ihnen wächst ein rosa Nelkengewächs, das zur hiesigen Flora gehört, aber sehr selten ist. Damit Bauern die Kuhnelke auf ihren Buntbrachen fördern können, pflanzt Gabi Uehlinger den Ackerbegleiter an und züchtet Saatgut daraus. Andere Raritäten hegt sie ebenfalls auf ihrem Betrieb, zum Beispiel den lila Venusspiegel, den blauen Rittersporn, die rosa Kornrade oder den gelben Hufeisenklee.

Sie gehören zu den Ackerbeikräutern – Pflanzen, welche für die Biodiversität wichtig sind und darum auf den Ökoflächen der Landwirte eingebracht werden. «Ökoflächen wurden 1993 erstmals vom Bundesamt für Landwirtschaft eingeführt und mit Direktzahlungen abgegolten», erinnert sich Gabi Uehlinger. «Damals zeigte sich schnell, dass man etwa bei Buntbrachen nicht einfach warten kann, bis von selber etwas wächst. Sonst machen sich häufige, «normale» Ackerbeikräuter breit, die keine Förderung brauchen.»

Mischungen auch für die Region

Doch das Saatgut für seltene Ackerbeikräuter musste erst gewonnen werden. Ein Landwirt, der 1993 bereits Erfahrung mit dem Anbau solcher Pflanzen hatte, war Gabi Uehlingers Vater. Damals hatte er im Auftrag der Vogelwarte Sempach mit der Saat-zucht für ausgewählte Wildstauden angefangen. Es kamen andere seltene Arten dazu und heute baut Gabi Uehlinger rund 25 bis 30 Arten an, etwa die Hälfte davon nach Vorgabe von UFA-Samen. Das Unternehmen mit Sitz in Winterthur vertreibt Öko-Mischungen



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Dem Hufeisenklee hat es diesen Sommer gefallen: Gabi Uehlinger im Juni mit einer einzelnen Pflanze, die fast einen Meter Durchmesser aufweist.

und gibt bei der Neunkircher Landwirtin in Auftrag, was es brauchen kann. Ein weiterer Abnehmer ist das Schaffhauser Planungs- und Naturschutzamt, das auf lokale Gegebenheiten angepasste Mischungen zusammenstellt. «In den letzten 25 Jahren hat man viele Erfahrungen gesammelt, welche Beikräuter in den Mischungen funktionieren und welche nicht», erklärt Gabi Uehlinger. «Ein Aspekt ist bei der Auswahl auch, welche Arten man mit einer Nachfolgekultur in Schach halten kann. Das hat man mittlerweile gut im Griff.»

Harte Arbeit, ungewisse Ernte

Die «ungezähmten Wilden» zu ziehen, ist nicht einfach. Oft mögen die Pflanzen nur ein ganz spezifisches Habitat. Jede einzelne Art hat ihre Eigenheiten, was Bedürfnisse und Wachstum angeht – Gabi Uehlinger kennt sie nach all den Jahren mittlerweile wie gute Bekannte.

Doch ihnen auf dem Feld ideale Verhältnisse zu bieten, gelingt nicht immer gleich gut. Auch das Wetter macht manchmal einen Strich durch die Rechnung. Eine Geling-Garantie gibt es bei diesen Wildpflanzen nicht, nicht dass sie austreiben, nicht dass sie wachsen und auch nicht, dass sie richtig blühen. Der Flammenadonis zum

Beispiel keimt sehr unregelmässig und ist zudem anfällig auf Pilzkrankheiten, zeigt Gabi Uehlinger auf ihrer Wildpflanzenparzelle auf. Entsprechend unsicher ist die Samenproduktion. Die Pflege der Ackerbeikräuter ist mit viel Aufwand verbunden. Die Landwirtin jätet den ganzen Anbaubereich von Hand. Hilfe hat sie dabei von ihrem Vater und gelegentlichen Aushilfen aus der Verwandtschaft. Fallen bei einer Art Schädlinge ein, lassen sich diese nicht bekämpfen. «Das ist ein Risiko», weiss Gabi Uehlinger aus Erfahrung, «manchmal gibt es einen Totalausfall bei einer Art.»

Handarbeit ist auch bei der Ernte unumgänglich. «Sich bücken und auf den Knien herumkriechen, um jeden Blütenstand abzuschneiden gehört dazu. Dazu muss man schnell sein, damit die Samen nicht aus den Samenkapseln auf den Boden fallen. Das dauert Tage und ist extrem aufwendig», sagt die Neunkircherin.

Die Reinigung braucht Zeit

Und der Aufwand ist nach der Ernte noch nicht zu Ende. Das Saatgut muss gereinigt werden. Dies geschieht in mehreren Schritten. Zunächst siebt Gabi Uehlinger die groben Überreste von Hand aus. Das nun etwas feinere Material haben sie und ihr Vater früher

mit reiner Lungenkraft durchgeblasen und damit die schwereren Samen von leichteren Blatt- und Stängelfragmenten getrennt. Vor einigen Jahren hat die Landwirtin aber eine Sortiermaschine angeschafft, die das Saatgut mit Luft und Sieben von der «Spren» trennt, sortenrein – oder bei manchen Sorten zumindest fast. «Nicht alle Samen lassen sich gleich gut reinigen, je schwerer und runder, desto besser», sagt Gabi Uehlinger. «Sind die Samen klein und leicht oder weisen sie spezielle Formen auf, ist eine totale Reinigung manchmal etwas schwierig.»

Noch steht in ihrer Werkstatt im Neunkirch Sack an Sack mit dem wertvollen Inhalt, den es auszusortieren gilt. Zudem bewahrt sie dort einen Vorrat an Saatgut auf. Über 20 verschiedene Ackerbegleiter hat sie an Lager, damit der Nachschub auch nach einer schlechten Ernte garantiert ist.

Eine befriedigende Arbeit

Kein einfaches Standbein betreibt Gabi Uehlinger damit auf ihrem Hof. Doch sie schätzt es: Trotz all der Mühen ist sie von den Beikräutern und ihrer Bedeutung für die Biodiversität begeistert. Und auch wirtschaftlich vermag sich der Anbau zu rechnen, wenn man den körperlichen Einsatz nicht scheut.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Dieses Sommer-Adonisröschen blühte Anfang Juni prachtvoll.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der Strahlen-Hohlsame ist eines der Ackerbeikräuter in Ökomischungen.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Aktuell wird die Ernte gereinigt, unter anderem in der Sortiermaschine.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Saat der Kuhnelke: unten vor der Reinigung, oben sortenrein danach.

LANDFRAUEN KÜCHE

Knackige Herbst- und Wintersalate

Salate sind nicht nur im Sommer eine tolle Vitaminbombe. Auch im Herbst und Winter kann ein kalorienarmer Salat Energie liefern.



Diese reichhaltigen Salate der kalten Jahreszeit können zum Beispiel mit einer wärmenden Suppe eine einfache, aber schmackhafte Mahlzeit ergeben.

Herbstsalat mit Birne, Nuss und Speck

Zutaten: 4 Scheiben Frühstücksspeck, 4 EL Walnusskerne, 150 g Rucola, 1 rote Zwiebel, 3 EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Honig, 4 EL Olivenöl, 2 reife Birnen, 100 g Blauschimmelkäse.

Zubereitung: Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nüsse grob hacken und im Speckfett anrösten. Herausnehmen, auskühlen lassen. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öl darunter schlagen. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Rucola, Zwiebel, Birnen, Nüsse und Vinaigrette mischen. Anrichten. Speck und Käse darüber bröckeln.

Tipp: Dazu passt Baguette.

Reichhaltiger Stangensellerie-Salat

Zutaten: 1 Bund Stangensellerie (ca. 11 Stiele), 1 gr. roter Apfel, 1 gr. Zwiebel, 50 Walnüsse gehackt, 1 EL Rosinen, 4 EL Walnussöl, 4 EL Rapsöl, 4 EL Apfelmarmelade (ersatzweise weisser), 1 Pr Salz, 1 Pr Pfeffer, 4 EL heisses Wasser.

Zubereitung: Die Rosinen im heissen Wasser einweichen. Den Sellerie säubern und in feine Streifen schneiden (ca. 0,5 – 1 cm), die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Rosinen abtropfen lassen. Aus Walnussöl, Rapsöl und Apfelmarmelade eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten und die Vinaigrette in einer Schüssel vermengen und ca. ½ Stunde ziehen lassen. Nachmals abschmecken und servieren.

Tipp: Dieser pikante Salat passt besonders gut zu Käsegerichten wie Vacherin, Raclette, Croque Monsieur oder zu Aufläufen mit Käse und Kartoffeln. Alternativ zu den Nüssen schmecken im Salat auch Pinien-

kerne.

Wirz-Salat mit Orangen-Vinaigrette

Zutaten: 200 g rote Linsen, ½ Wirsingkohl/Wirz (ca. 600 g), 1 Bio-Orange, ½ Bio-Zitrone, 4 EL Apfelesig, Zucker, Salz, Pfeffer, 1 TL getrockneter Oregano, 4 EL Olivenöl, ½ Granatapfel, 5 Stiele Dill, 1 Avocado.

Zubereitung: Linsen und 6 dl Wasser im Topf aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 6 bis 8 Minuten garen. Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk wegschneiden. Blätter klein schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Orange und Zitrone heiss waschen, abtrocknen, die Schalen fein abreiben, die Früchte auspressen. Essig mit Orangen- und Zitronensaft, 1 EL Zucker, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunter schlagen. Wirsing, Sauce und Zitruschalen mischen, mit den Händen kräftig durchkneten. 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Linsen in ein Sieb giessen und abtropfen lassen. Granatapfel vierteln, in grobe Stücke brechen und die Kerne herauslösen. Dill waschen, trocken schütteln, Fähnchen abzupfen und etwas feiner schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden. Linsen, Granatapfelkerne, Dill und Avocado mit dem Wirsing vorsichtig mischen und den Salat anrichten.

Tipp: Den Granatapfel vor dem Schneiden einige Male mit der flachen Hand über den Tisch rollen, die Kerne lösen sich dann etwas leichter. Die Kerne schmecken auch sehr fein in einem Joghurt.

Amerikanischer Krautsalat

Zutaten: ½ Kopf Weisskohl, 250 g Rübli, 1 Zwiebel, 1 TL Salz, 1 Pr Pfeffer, Sauce: 2 Becher Sauerrahm, 2 EL Weinessig, 1 EL Zucker, 1 EL Mayonnaise, 1 Spritzer Zitronensaft, evtl. etwas Senf.

Zubereitung: Den Weisskohl fein hobeln und mit Salz vermengen, die Mischung 1½ Stunden stehen lassen, um dem Weisskohl die Flüssigkeit zu entziehen. Danach mit den Handballen alles kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Die Rübli raspeln, Zwiebel schälen, würfeln und hinzufügen. Für das Dressing Sauerrahm, Mayonnaise, Weinessig, Zitronensaft und Zucker verrühren und alles gut mit dem Gemüse mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und für mindestens drei Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. En Guete! *Claudia Gysel*

REGIONALER NATURPARK SCHAFFHAUSEN

Mehr Wertschöpfung auf dem Land

Der Hallauer Christian Roth wurde an der Mitgliederversammlung des Regionalen Naturparks Schaffhausen vom 26. Oktober 2019 in den Vereinsvorstand gewählt. Was ihn zur Mitarbeit motiviert, zeigt er im Gespräch mit dem «Schaffhauser Bauer» auf.

«Schaffhauser Bauer»: Christian Roth, Sie sind unter anderem Präsident des Schaffhauser Blauburgunderlands und Vizepräsident des Schaffhauser Bauernverbandes. Vor Kurzem wurden Sie zudem in den Vorstand des Regionalen Naturparks Schaffhausen gewählt. Warum engagieren Sie sich für den Naturpark?

Christian Roth, neues Vorstandsmitglied Regionaler Naturpark Schaffhausen, Hallau: Der Regionale Naturpark Schaffhausen bringt sich erfolgreich in Projekte ein. Das habe ich als Vorstandsmitglied des Schaffhauser Bauernverbandes bereits mehrfach miterlebt. Die Geschäftsstelle des Naturparks erledigt die Sekretariatsarbeiten für den Verein Schaffhauser Regioprojekte. Für die Genussregion Wilchingen-Osterfingen-Trasadingen hat das Naturpark-Team einen Flyer gestaltet. Das sind nur zwei Beispiele. Es ist sehr positiv, dass der Naturpark solche «Knochenarbeit» für Dritte in der Region übernimmt und diese professionell ausführt. Das motiviert mich, im Vorstand des Naturparks mitzuarbeiten – ebenfalls in meiner Funktion als Präsident des Schaffhauser Blauburgunderlands: Auch gewisse Kellereien möchten mit dem Naturpark-Label «Gas geben» und ihre Weine damit ausloben. Es ist wichtig, hier den Abschluss nicht zu verpassen.

Warum wurden Sie für die Mitarbeit angefragt?

Bis jetzt hat Matthias Külling in einer Doppelfunktion sowohl das Blauburgunderland als auch Schaffhausen Tourismus im Naturpark vertreten. Seitens des Tourismus' löst ihn Jürg Steiner ab, seitens des Blauburgunderlands bin ich nun im Vorstand dabei.

AUSZEICHNUNG

20 Jahre qualitativ hervorragende Milch

Ende Oktober ehrte die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO) 113 Milchwirtschaftsbetriebe für die Produktion von 20 Jahren qualitativ hervorragender Milch. Auch zwei Milchproduzenten aus dem Kanton Schaffhausen wurden ausgezeichnet.

Als Anerkennung für ihre bemerkenswerte Leistung wurde den erfolgreichen Milchbäuerinnen und Milchbauern vom VMMO-Vizepräsidenten Urs Werder wahlweise eine gravierte Glocke oder ein Hotelgutschein überreicht. Aus dem Kanton Schaffhausen ausgezeichnet wurden Hanspeter Neukomm aus Hallau und Stefan Ryser aus Ramsen. Als Ehrendamen amtierten die Kandidatinnen zur Braunvieh-Königin 2019.

Das gelingt nur mit viel Einsatz

Diese einmalige Auszeichnung wird ausschliesslich an Bäuerinnen und Bauern verliehen welche 20 Jahre Milch ohne Qualitätsverluste produziert haben. 20 Jahre einwandfreie Milchqualität sind keine Glücksache, sondern der Beweis für Tüchtigkeit, Sauberkeit, Zuverlässigkeit, Engagement und Freude am Beruf.

Tägliches Engagement für die Milch

Die Schweizer Milchproduzenten arbeiten sieben Tage pro Woche und 52 Wochen im Jahr, um den Konsumenten das Naturprodukt Milch in höchster Qualität anbieten zu können. Am feierlichen Anlass in Kirchberg SG erhielten die geehrten Milch-

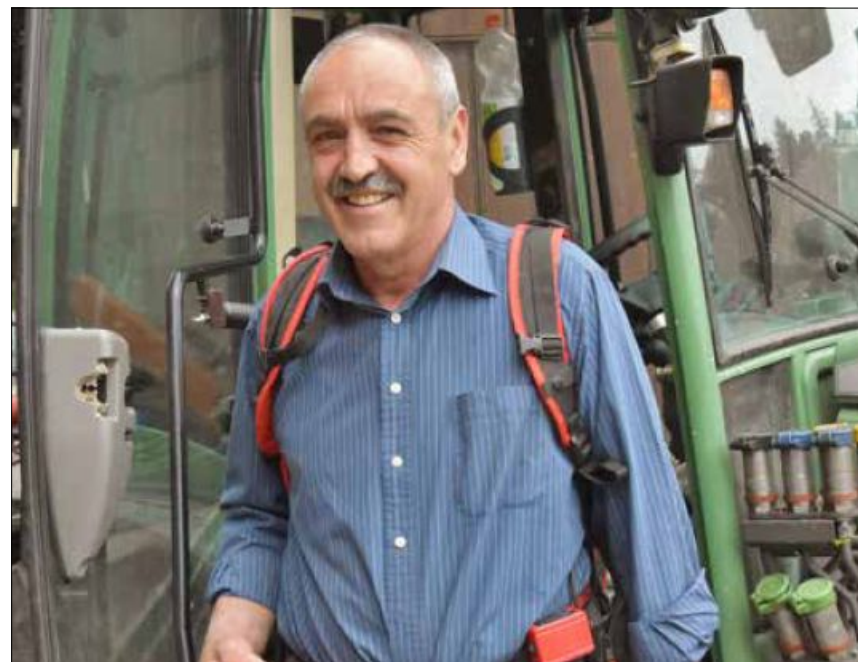


BILD ARCHIV SHBV

Der Hallauer Landwirt Christian Roth ist neu Mitglied im Naturpark-Vorstand.

Am 17. November wird über die langfristige Finanzierung des Naturparks durch den Kanton Schaffhausen abgestimmt. Macht eine solche Ihrer Meinung nach Sinn?

Ja. In der Vergangenheit wurde in die Wirtschaftsförderung viel investiert. Davon profitieren vor allem die städtischen Gebiete, was wiederum Steuergelder generiert. Der Naturpark fördert die Wirtschaft im ländlichen Raum. Das Gewerbe auf dem Land kann eine solche Unterstützung dringend brauchen. Auf dem Weinmarkt zum Beispiel bläst uns ein rauer Wind entgegen. Der Druck aus der Westschweiz und dem Ausland ist enorm. Da sind wir froh um Unterstützung.

Der Naturpark ist ein wichtiges Puzzleteil in der Arbeit zur Vermarktung des Schaffhauser Weins und anderer Schaffhauser Produkte. Und wenn das Naturpark-Label bei den Abnehmern da und dort einen vermehrten Stellenwert bekommt, kann auf der Absatzseite durchaus etwas in Bewegung kommen. Der Naturpark schafft

zudem auch ein Netzwerk, das für den ländlichen Raum wichtig ist.

Netzwerk? Können Sie das näher aufzeigen?

Die Tourismusorganisationen des Unteren Klettgaus haben sich zusammengeschlossen, und ihre Geschäftsstelle wird ebenfalls vom Naturpark-Team betreut. Die Weinbaubranche will mit dem Tourismus näher zusammenrücken. Das ist mir auch als Präsident des Kantonalen Weinbaumuseums in Hallau wichtig. Der Naturpark schafft Synergien und vernetzt. Auch damit leistet er einen Beitrag zur Förderung des regionalen Gewerbes.

Der Naturpark schafft für das Gewerbe auf dem Land und für die Landwirtschaft die Möglichkeit, die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. In vielen kleinen Bausteinen verbessert er die wirtschaftliche Situation auf dem Land. Ob grosse Würfe wie ein Hotel im Klettgau gelingen werden, wird man sehen. Die Rahmenbedingungen dafür sind nicht schlecht. *Interv.: sbw*

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Info-Anlässe Landwirtschaft**
Org.: Landw.amt SH / SHBV
Themen: Aktuelles aus dem Lwa, Ausblick AP 22+, Infos SHBV, Update DZ, Gewässerschutz, Digitalisierung, Nährstoffbilanzen, Fokuskontrollen 2020, Afrikan. Schweinepest, Erfassung TVD Schafe/Ziegen ab 2020.
Di., 19. Nov., 19.30 Uhr: Rest. Gemeindehaus, Thayngen
Do., 28. Nov. 2019, 19.30 Uhr: Mehrzweckgebäude, Oberhallau
Details: www.schaffhauserbauer.ch

■ **Besichtigungsnachmittag verschied. Stallbodensanierungen**
Do, 21. Nov., 13.30 – 16.30 Uhr, Mutterkuhbetrieb, Strickhof Winterthur-Wülflingen.
Details: www.strickhof.ch

■ **Herbst-Ausflug Verband Schaffhauser Landfrauen**
Di, 26. Nov., ganztags, in und um Zürich. Auf den Spuren von Schweizer Frauen. **Anmeldeschluss: 9. Nov.** Details, Anmeld.: www.landfrauen-sh.ch.

■ **Weihnachtsmarkt Lohn**
Sa., 30. Nov., 10 – 19 Uhr, Aula

Lohn (neben Turnhalle, PP vorhanden). Wunderschöne Adventsgestecke und Kränze der Landfrauen Lohn. Erlös für Vereinigung Dasein – Begleitung am Lebensende. Mit gemütlicher Landfrauen-Cafeteria. 25 Hobbykünstlerinnen verkaufen: Holzachen, Schmuck, Karten, Windlichter, Keramik, Gestricktes, Genähtes, Honig und vieles mehr...

■ **Info-Veranstaltung Schweiz. Verband d. Zuckerrübenpflanzer**
Di., 3. Dez., 20 Uhr, Rest. zum alten Schützenhaus, Rietstr. 1, SH.

■ **Mitgliedertreffen VMMO**
Do., 12. Dez., 20 Uhr, Rest. zum alten Schützenhaus, Rietstr. 1, SH.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffh. Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion: Sanna Bühner Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr



BILD VMMO

20 Jahre hervorragende Milchqualität: Aus dem Schaffhausischen ausgezeichnet wurden v.l. Stefan und Regula Ryser sowie Hanspeter und Karin Neukomm.

INFO

Das ist der VMMO

Die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, kurz VMMO, vertritt die Interessen ihrer rund 4500 Mitglieder und erbringt für diese eine breite Palette an Dienst- und Beratungsleistungen. Die Mitglieder der VMMO sind alle-

samt aktive Milchproduzenten und produzieren insgesamt rund einen Viertel der schweizerischen Milchmenge. Das Einzugsgebiet der VMMO erstreckt sich über elf Kantone in der Ost- und Zentralschweiz. *mtg.*