

«MIINI MEINIG»

Gooooool!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Als Kind fand ich das runde Leder mega cool – oder «tschänt» damals, falls Sie sich auch noch daran erinnern. Der Umgang mit der Genderthematik hat mich auf unserer

Quartierstrasse zwar manchmal angeödet: Bei den wirklich harten Spielen blieb ich – Wüiber? Gaat's no?! – aussen vor. Heute ist Frauenfussball am Kommen. Und es freut mich, dass die Schweizerinnen in der EM-Qualifikation vorgestern so überragend gewonnen haben. Ein junger Fan aus meinem Umfeld klärt mich auf, die Bachmann sei einfach super. Und die anderen Stürmerinnen auch. Ja, auch die Abwehr sei stark und die Torwartin gut... Wir haben uns darauf geeinigt, dass die Mannschaft gesamthaft Potenzial hat und gut zusammenspielt. Ach ja, Zusammenspiel...

Ich weiss, dass wir in einer Zeit der Individualisten leben. Trotzdem wünsche ich mir in mancher Hinsicht definitiv einen besseren Spielaufbau zwischen verschiedenen Akteuren einer Mannschaft. Etwa zwischen den Behören, zum Beispiel in Bundesbern. Seitens des BAFU wurde im August ein Bericht zur Grundwasserqualität veröffentlicht – die Zahlen stammten von Messungen und Analysen aus den Jahren 2007 bis 2016. Die Schlagzeilen in den Medien waren harsch. Zur Erinnerung: Per 2018 wurde der Aktionsplan Pflanzenschutz des BLW lanciert. Bereits sind verschiedene Wirkstoffe verboten worden. Oder: Das BLV hat vor kurzem Methabolithen von Chlorothalonil von nicht relevant auf relevant umgeteilt – und die Schlagzeilen in den Medien gegen die Landwirtschaft sind wieder harsch. Der Schweizer Bauernverband handelt übrigens verantwortungsbewusst: Lesen Sie mehr gegenüber auf Seite 2.

Und sehen Sie, ich will damit keine Probleme in Abrede stellen, die welche sind. Wasser ist eines der kostbarsten Güter, die wir auf der Erde haben. Wo man aber auch Probleme angehen müsste, wäre in der behördlichen Kommunikation. Mir fehlt das Zusammenspiel, auch das Fair Play. BAFU, BLV, BLW, sie gehören alle zum gleichen «Verein», sie spielen für die gleiche Mannschaft. Warum treten sie bei Problemen nicht gemeinsam auf? Warum demonstrieren sie nicht Kooperation und Teamgeist in der Problemlösung, statt einzeln «scoren» zu wollen? Wie gesagt, ich weiss nicht genau, wie die Kommunikation in Bundesbern läuft. Ich kenne nur die Resultate in den Medien. Und die riechen für mich stark nach Eigentor. Konstruktiv sind sie jedenfalls nicht.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch

SGPV

- Rückblick 33. DV SGPV: Nachfolgelösung für das Schoggigesetz

LID

- Konsument oder Detailhandel: Wer entscheidet? Bericht Konferenz «Brennpunkt Nahrung»
- Mit der App auf den Acker. Artikel zur Datenplattform Barto.

Diverse Anlässe

sbw

«Man muss sehr gut kalkulieren»

Erik Eichenberger ist engagierter Jungobstbauer und seit diesem Jahr Obstbaumeister. Er erklärt im Schaffhauser Bauer, was er am Obstbau schätzt, wo die Herausforderungen liegen und warum er die Ausbildung um Meister angepackt hat.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Erik Eichenberger, Sie haben dieses Jahr die Meisterprüfung Obstbau erfolgreich absolviert – das hiess für Sie nach der Grundausbildung noch insgesamt drei Jahre Betriebsleiterschule (BLS) 1 und 2 berufsbegleitend. Hat sich der Einsatz gelohnt?

Erik Eichenberger, Obstbaumeister, Uhwiesen: Ja. Die Schule war eine sehr grosse Bereicherung und ich konnte mein Netzwerk mit Berufskollegen festigen. Doch ich musste auch viel Zeit investieren. Es war manchmal schwierig, die Schule und die Arbeit auf dem Betrieb unter einen Hut zu bringen und daneben auch noch etwas Zeit für Privates zu haben.

Sie haben die BLS 1 und 2 aber durchgezogen – was gab Ihnen die Motivation dazu?

Unser Betrieb in Uhwiesen bewirtschaftet Spezialkulturen, verschiedene Obstsorten sowie Beeren. Das bedeutet viel Personal, hohe Investitionen, eine hohe Wertschöpfung. Man muss sehr gut analysieren und kalkulieren können, sonst hat man schnell viel verspielt. Mir war schon klar, dass ich mich weiterbilden würde, bevor ich die die Lehre zum Obstfachmann EFZ anging. Ich wollte zum Beispiel im Bereich Betriebswirtschaft noch mehr lernen. Nach der Grundausbildung arbeitete ich drei Jahre auf unserem Betrieb. 2016 startete ich dann neben der Mitarbeit auf unserem Hof mit der Betriebsleiterschule für Obstfachleute. Dieser Kurs wird in der Deutschschweiz nur alle drei Jahre angeboten.

Was war am aufwändigsten?

Allein in die Betriebsstudie habe ich etwa 400 Stunden investiert, ebenso in den Businessplan und vor allem dessen strategische Planung.

Bei der Betriebsstudie geht es um eine Analyse der Ist-Situation, um die die Kulturen, die Flächen, Mitarbeiter, Maschinen, Lagerkapazitäten, die wirtschaftliche Situation. Beim Businessplan stehen die Visionen im Mittelpunkt, welche Betriebszweige ausbaubar sind, in welche Richtung sich der Betrieb entwickeln könnte.

Ich habe sowohl von der Betriebsstudie wie auch vom Businessplan viel profitiert: Man betrachtet den Betrieb ganz detailliert, muss sich Gedanken zu den Abläufen machen und dazu, was verbessert werden könnte. Man analysiert die Zahlen des Betriebs genauer und lernt dessen Grenzen kennen. Was kann man zum Beispiel in welchen Mengen absetzen? Die beste Idee nützt nichts, wenn die Kunden das entsprechende Produkt nachher nicht kaufen.

Der Businessplan ist zudem keine Fingerübung, sondern soll möglichst grossen Nutzen bringen. Darin soll ein



BILD ZVG EICHENBERGER OBST

Erik Eichenberger aus Uhwiesen ist seit diesem Jahr Obstbaumeister.

strategischer Plan für den Betrieb erarbeitet werden, zum Beispiel die Einführung einer neuen Kultur, eines neuen Projekts. Da mir mein Vater in näherer Zukunft den Betrieb übergeben wird, habe ich die Betriebsübergabe durchgerechnet.

War an der BLS auch Ökologie ein Thema?

Ja. Ich habe gezielt Module besucht wie zum Beispiel Erneuerbare Energien und Nachwachsende Rohstoffe.

Auf unserem Hof heizen wir unsere betrieblichen Räume grösstenteils mit Hilfe der Abwärme der Kühlanlagen. Wenn die Aussentemperaturen zu kalt sind, wird mit Erdwärme unterstützt.

Zudem setzen wir auf unserem Betrieb so viele biologische Mittel wie möglich ein, zum Beispiel zur Bekämpfung des Apfelwicklers, dessen Maden die Äpfel schädigen. Wir betreiben hier die sogenannte Verwirrungstechnik. Die Männchen und Weibchen des Apfelwicklers finden einander aufgrund von Pheromonen. Das sind Sexuallockstoffe, welche das Weibchen anscheidet.

Wir hängen kleine Dispenser in die Obstanlagen auf, die den entsprechenden Duft ebenfalls abgeben. Das «verwirrt» die Insekten und sie finden einander nicht zur Paarung. Im Bereich der Anlagen pflanzen sie sich so nicht fort. Das funktioniert sehr gut.

Man muss sich aber im Klaren sein, dass die Kunden nur erstklassige Früchte wollen. Nur eine Top Qualität ist wirtschaftlich vermarktbar. Im Rahmen der Gesetzgebung erstklassige Früchte zu produzieren, zu wirtschaftlichen Bedingungen, für welche die

Kunden zu zahlen bereit sind, und das in Zusammenarbeit mit der Natur, das ist eine Riesenherausforderung.

Wie ist Ihr Betrieb im Markt positioniert?

Der Obstbau bewegt sich je nach Saison nahe an einer Überproduktion inländischer Früchte und Beeren. Wir kennen keine Abnahmeverträge. Unser Ziel ist es, die Nachfrage möglichst lang befriedigen zu können. Doch dafür muss man gut kalkulieren.

Eichenberger Obst beliefert die Migros Zürich für die Schiene «Aus der Region» (AdR) mit eigenem Obst. Zudem ist unser Betrieb Drehscheibe für die AdR-Belieferung mit der Ernte kleinerer Produzenten. Wir sortieren, verpacken und liefern das Obst dann an den Detailhandel. Diese Genossenschaftsarbeit für andere Obstbauern führen wir seit vier Jahren aus. In diesem Zusammenhang haben wir auf dem Betrieb auch investiert, etwa in mehr Lagerkapazität.

Daneben ist die Direktvermarktung über den Hofladen und den Wochenmarkt ein wichtiges Standbein. Alle unsere Sommerfrüchte und Beeren verkaufen wir ab Betrieb oder auf dem Markt.

Sie haben die Überproduktion angesprochen – wie hart ist der Konkurrenzkampf in der Branche?

Im Obsthandel generell gibt es harte Preis- und Konkurrenzkämpfe. Uns kommt in der AdR-Schiene der Umstand zugute, dass der Kanton Zürich sehr viele Einwohner hat. Die Produktionsfläche für Kernobst ist jedoch sehr klein. Der Markt mit Obst aus der Re-

gion ist daher unterversorgt. Aber auch hier gibt es Konkurrenz. Trotzdem versuchen die verschiedenen Produzenten, die Branche gemeinsam vorwärtszubringen.

Wir wollen sehr gute Qualität zu einem möglichst guten Preis verkaufen. Das können wir nur, wenn wir an einem Strick ziehen. Sehr wichtig ist zudem, dass die Kunden zufrieden sind.

Würde in einem solchen Zusammenhalt für die ganze Obstbranche ein Vorteil liegen?

Ich denke, ja. Die Chance dazu beginnt schon während der Ausbildung zum Obstfachmann bzw. Obstbaumeister an der Schule – dort hat man mit Berufsleuten der ganzen Deutschschweiz zu tun. Auch sie übernehmen später den elterlichen Betrieb und treiben eventuell ebenfalls Handel. Wir kennen einander und ich finde es sehr wichtig, diesem Netzwerk Sorge zu tragen.

Die Bauern werden seit einiger Zeit vor allem auch medial stark kritisiert – wie gehen Sie damit um?

Ich verstehe nicht, wie die Landwirtschaft zurzeit in den Medien angegriffen wird, zum Teil auf sehr tiefem Niveau. Die meisten Bauern geben alles, arbeiten pro Woche mindestens 55 Stunden und mehr.

Sehr schade finde ich, dass ein Teil der Bevölkerung oft nicht mehr weiss, was die Landwirtschaft leistet. Trotzdem haben viele Leute das Gefühl, sie könnten in der Landwirtschaft mitreden, vielleicht weil die Bauern Direktzahlungen vom Bund beziehen. Bei unserem Betrieb mit Intensivkulturen sind die Direktzahlungen prozentual gesehen allerdings nicht mehr als ein kleiner Zustupf des Bundes.

Ich wünsche mir mehr Wertschätzung für die Landwirte. Dank diesen gib es in den Läden die schönsten Produkte in Hülle und Fülle. Dahinter steht die Landwirtschaft. Das Angebot in den Läden ist riesig, man kann so vieles jederzeit kaufen, und was man kaufen will, zu einem günstigen Preis. Die Konsumentinnen und Konsumenten vergessen dabei, welcher Aufwand nötig ist, um mit der Natur solche erstklassige Qualität hinzubekommen.

Sie sagen, die nichtbäuerliche Bevölkerung wisse oft nicht mehr, wie Landwirtschaft funktioniert. Sehen Sie eine Möglichkeit, dem entgegenzuwirken?

Bei uns geschieht dies durch die Direktvermarktung. Wir betreiben unseren Hofladen schon seit Jahren und sind auch auf dem Wochenmarkt in Schaffhausen präsent.

Dort entsteht ein direkter Kontakt zu unserer Kundschaft. Darauf legen wir grossen Wert. Es kommen vor allem Kunden zu uns, die explizit den direkten Kontakt zum Produzenten suchen und diesen schätzen. Das ist für uns wichtig.

Wir hören, was die Konsumenten wünschen, und sie erfahren von uns, wie wir produzieren. Die Direktvermarktung gibt uns wichtige Inputs. Und hie und da bekommen wir auch ein Lob – das ist sehr schön.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeweils am Donnerstag.

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

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
052 633 31 11, anzeigen@shn.ch, www.shn.ch
Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Di., 9.00 Uhr.

**Gut, gibt's die
hiesigen Bauern und
Bäuerinnen!**

LANDFRAUEN RÜCKBLICK

Kostbare Erinnerung mitten in der Krise

Professionelle Fotoshootings sind für Familien eine wertvolle Erinnerung. Doch was, wenn ein Familienmitglied schwer krank ist, das Spital nicht mehr verlassen kann? In solchen und ähnlich schwierigen Situationen schenkt der Verein **herzensbilder.ch** Betroffenen professionelle Shootings, die ganz an die individuelle Situation der Familien angepasst werden. Vorstandsmitglied Maja Werner stellte die Institution am «Landfraue- und Püürinnehock» vom 6. November in Schaffhausen vor.

Familienbilder, Kinderporträts, Babyfotos: Ganz Verschiedenes zeigten die Aufnahmen, von fröhlich-kraftvoll über nachdenklich und wehmütig bis still berührend. Und doch war ihnen allen eines gemein: dass der oder einer der Menschen auf dem Bild schwerst krank war, gezeichnet vom Leben, vom Tod. Der Verein **herzensbilder.ch** macht solche Erinnerungsbilder möglich, seit sieben Jahren schon. Die Merishauser Landfrau Maja Werner arbeitet im Vorstand mit. Am «Landfraue- und Püürinnehock» vom 6. November stellte sie diese ganz besondere Institution vor.

Eine Erinnerung als Geschenk

Bilder liess sie sprechen und öffnete damit sowie mit ihrem Referat ein Fenster – das Fenster zu einer Welt, die viele der Anwesenden wohl nicht aus eigener Erfahrung kannten. Denn **herzensbilder.ch** verschenkt professionelle Fotoshootings zu Hause, im Studio oder auch im Spital an Familien in «Sturmzeiten». Das sind Familien mit Kindern unter 18 Jahren, die schwerst erkrankt sind, vor einer riskanten Operation stehen oder mit einer schweren Behinderung leben müssen. Das sind aber auch Familien mit Kindlein, die tot geboren wurden. Oder Familien mit Kindern unter 18 Jahren, deren Vater oder Mutter sterben wird.

Sich erinnern an die Gemeinsamkeit

In dieser Zeit der Not bietet **herzensbilder.ch** Hand für eine kurze Auszeit in der Krise. Ein Team von Profi-Fotografen, Visagisten und Coiffeusen stellt sich ehrenamtlich zur Verfügung, diesen Familien stimmige Erinnerungsbilder zu ermöglichen, Bilder, die von Respekt im Umgang mit den Betroffenen zeugen, vom Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse.

Nicht immer sind auf den Fotos Gesichter zu sehen. Grosse und kleine Hände, die sich halten, werden später an die gemeinsame Verbundenheit erinnern. Und die Füsschen eines stillgeborenen Babys zeigen: Es war da. «Oft sind Fotos das Einzige, das den Eltern eines stillgeborenen Kindes bleibt», sagte Maja Werner. «Auch diese Fotos sind darum wichtig.»

Das Porträt einer todkranken Mutter wiederum, die ihr kleines Kind in den Armen hält, kann für dieses später etwas Trost bedeuten. Denn das Bild hält diesen Augenblick der Liebe fest, insbesondere für dann, wenn sich das Kind nicht mehr selber daran erinnern kann.

Die Fotografen geben alles

«Für die Fotografen ist das sehr anspruchsvoll. Sie brauchen viel Einfühlungsvermögen und Geduld», berichtete Maja Werner. «Sie werden oft

kurzfristig aufgebeten, fahren manchmal weit zu ihrem Einsatzort und wissen nicht genau, was sie zum Beispiel im Spital erwartet. Wenn sie ankommen, kann ihnen das Pflegepersonal vielleicht nur eine Stunde Zeit geben. Oder die Angehörigen mögen doch nicht und der Fotograf fährt wieder ab, nur um kurz darauf einen Anruf zu bekommen, es gehe nun doch. Dann kehrt er wieder um. Die Fotografen geben alles.»

Und wenn kein Profi rechtzeitig aufgebeten werden kann? Dann macht das Pflegepersonal zusammen mit den Angehörigen die Bilder. Fachleute bearbeiten die Fotos im Nachhinein. Die Kameras dafür stellt **herzensbilder.ch** grösseren Spitälern zur Verfügung, genauso wie Kisten mit Accessoires, Tüchlein, Decken oder Kuscheltieren. «Die Familien dürfen diese nach dem Fotoshooting behalten, wenn sie möchten, auch diese Dinge sind eine Erinnerung», schilderte Maja Werner. Die Accessoires bringen Wärme ins Bild – und dienen oft aber auch dazu, etwa Schläuche abzudecken und den Klinikalltag aus den Fotos zu verbannen.

Auf Wertschätzung wird Wert gelegt

Auch wenn die Fachleute, die für **herzensbilder.ch** im Einsatz sind, nichts verlangen: Ihre Spesen übernimmt der Verein. Das kann nach einem mehrstündigen Einsatz fern von zu Hause auch einmal die Übernachtung im Hotel sein. Mit ganz persönlichen Geschenken drückt **herzensbilder.ch** zudem die Wertschätzung für diese ehrenamtliche Arbeit aus, etwa mit einem Pizzakurier-Gutschein für die Familie eines Freiwilligen im Einsatz.

Dafür ist der Verein auf Spenden angewiesen. Und ohne sich lange zu besinnen, legten auch die Schaffhauser Landfrauen am Hock grosszügig zusammen. Sie waren spürbar beeindruckt vom Projekt, das ihnen ihre frühere Kantonalpräsidentin so einfühlsam nahegebracht hatte.

Einfühlsam war ebenfalls die musikalische Umrahmung des Abends von Regula Salathé und Julia Hedinger mit stimmungsvollen Songs. Und kulinarisch verwöhnten auch dieses Jahr die GVS-Kaderleute. Ugo Tosoni, Toni Filomeno, Reto Joos, Markus Angst und Daniel Leinhäuser begeisterten die Frauen erneut mit einem selbst gekochten feinen Znacht. *sbw*



Maja Werner stellte den Verein **herzensbilder.ch** vor.

REBBAU AKTUELL

Anspruchsvoll, aber vielversprechend

Mit der Traubenlese geht ein abwechslungsreiches, spannendes und arbeitsreiches Rebjahr zu Ende. Es war nicht immer einfach für die Winzer, doch schlussendlich reift nun ein neuer Jahrgang in den Kellern heran, der sowohl analytisch wie auch aromatisch sehr vielversprechend ist.

Der Herbst verlief nicht so sommerlich und trocken wie im letzten Jahr. Stattdessen führten regelmässige Niederschläge und kühle Phasen zu einer etwas verzögerten Reife und bei den spät reifenden Sorten sogar zu klammen Fingern beim Lesepersonal.

Diese Witterung behagte leider der Kirschesigfliege, die da und dort wieder stärker auftrat. Und auch Fäulnis war, je nach Region, ein Problem und führte zu höherem Leseaufwand.

Trotzdem, die Qualitäten der geernteten Trauben sind mehrheitlich überraschend gut. Auch die Mengen entsprechen dem langjährigen Durchschnitt oder liegen sogar darüber. Nach der letztjährigen Grosseernte liegt nun erneut eine gute Ernte im Keller.

Beachtliche Mengen geherbstet

Die Lese begann dieses Jahr in den letzten Augusttagen und damit deutlich später als 2018. Die Haupternte folgte dann ab Mitte September bis Mitte Oktober. Im Kanton Schaffhausen wurden rund 4,0 Millionen Kilogramm Trauben geerntet, im Kanton Thurgau waren es rund 1,7 Millionen Kilo und im Kanton Zürich ebenfalls rund 4 Millionen Kilogramm.

Vor allem bei der Sorte Blauburgunder zeigen die noch provisorischen Weinlesedaten der Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH mit 787g/m² und 94°Oe für Schaffhausen, 659g/m² und 91°Oe im Thurgau respektive 634g/m² und 91°Oe im Kanton Zürich erfreulich gute Werte, sowohl was die Mengen als auch die Zuckerwerte angeht. Gerade für später reifende Sor-



BILD HANS WALTER GYSEL

Herrliche Herbstimpression aus den Reben: Ein Starenschwarm greift sich noch die letzten verbleibenden Traubenbeeren.

ten war es in diesem Herbst nicht immer einfach. Die feuchte und regnerische erste Oktoberhälfte stellte die Winzer vor gewisse Herausforderungen, den optimalen Lesezeitpunkt zu finden.

Die Lese der frühen Sorten waren diesbezüglich einfacher zu planen.

Auch bewirkten einige trockene und sonnige Tage ab Mitte September einen richtigen Reifeschub, was gerade bei den weissen Sorten wie Müller-Thurgau (RS), Chardonnay oder Pinot Gris zu teilweise hervorragenden Zuckerwerten führte.

Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH

INFO

Die ersten Termine 2020

Nachfolgend finden Sie die nächsten weinbaulichen Termine:

- Do./Fr., 9./10. Januar 2020, ganzer Tag: Wädenswiler Weintage, Fachtagung für Rebbau und Weinbereitung, Wädenswil.
- Do., 16. Januar 2020, 8.30 –

12.30 Uhr: Jungweidegustation Weissweine SH – TG – ZH, Schlosssaal Charlottenfels, Neuhäusern.

- Sa., 18. Januar 2020, 8.30 Uhr, Weiterbildungsmorgen des Branchenverbands Schaffhausen, Schleithem. *mtg.*

AUFRUF

Verzicht auf Chlorothalonil-haltige PSM*

Chlorothalonil ist ein Fungizid, das in der Schweizer Landwirtschaft seit rund 50 Jahren vor allem in Getreide, Gemüse und Reben gegen Pilzbefall zum Einsatz kommt. Im August wurden Abbauprodukte des Wirkstoffs vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit neu eingestuft.

Der Wirkstoff schützt zum Beispiel Weintrauben vor dem gefürchteten falschen Mehltau, der unbehandelt zum totalen Verlust der Ernte führen kann.

Chlorothalonil kommt aber auch auf Sportrasen, Blumen, Sträuchern oder Zierpflanzen zur Anwendung.

CH-Bauern nichts falsch gemacht

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit hat am 8. August 2019 die Abbauprodukte von Chlorothalonil – sogenannte Metaboliten – von «nicht relevant» in «relevant» umgeteilt. Der Grund dafür war, dass negative gesundheitliche Auswirkungen der Abbauprodukte nicht sicher ausgeschlos-

sen werden können. Diese Erkenntnis ist sowohl für die Schweiz als auch Europa neu.

Sie stellt Bauern und Trinkwasserversorger vor grosse Herausforderungen: Über Nacht ist ein bis vor kurzem als bedenkenlos geltendes und rechtmässig eingesetztes Produkt zum Problemfall geworden. Denn seit der neuen Beurteilung muss das Trinkwasser den extrem tiefen Anforderungswert von 0.0000001g/l einhalten.

Verzichtaufruf des SBV

Aktuell überprüft die Schweizer Zulassungsbehörde den Wirkstoff. Für den Schweizer Bauernverband (SBV) gilt unverändert, dass solche Entscheide aufgrund von wissenschaftlichen Grundlagen gefällt werden müssen.

Weil die momentan unklare Situation Wasserversorger und Gesellschaft aber stark verunsichert, will der SBV so rasch als möglich Klarheit schaffen. Er fordert die Bauernbetriebe deshalb

auf, bis zum Entscheid der Zulassungsbehörden Produkte mit dem Wirkstoff Chlorothalonil nicht mehr einzusetzen. Für den Schutz der Kulturen stehen ausreichend andere Wirkstoffe zur Verfügung.

Grundwasser-Schutz Interesse aller

Sauberes Trinkwasser ist auch für die Landwirtschaft wichtig. Es braucht Anstrengungen von allen Kreisen, um die hohe Qualität des Schweizer Trinkwassers zu bewahren. Aktuell sind 42 Prozent aller Grundwasserfassungen nicht bundesrechtskonform ausgeschrieben, ebenso wenig deren Zuströmbereiche.

Nebst den Abbauprodukten von Pflanzenschutzmitteln werden im Grundwasser zahlreiche weitere Stoffe und Rückstände aus Industrie und Gesellschaft gefunden. Für diese fehlen klare Grenzwerte nach wie vor gänzlich. *Schweizer Bauernverband*

*PSM = Pflanzenschutzmittel

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Info-Anlässe Landwirtschaft**
Org.: Landwirtschaftsamt Schaffhausen und Schaffhauser Bauernverband SHBV. Themen: Aktuelles aus dem Landwirtschaftsamt, Ausblick AP 22+, Infos SHBV, Update DZ, Gewässerschutz, Digitalisierung, Nährstoffbilanzen, Fokuskontrollen 2020, Afrikanische Schweinepest, Erfassung TVD Schafe/Ziegen ab 2020. **Di., 19. Nov., 19.30 Uhr:** im Rest. Gemeindehaus, Thayngen

Do., 28. Nov., 19.30 Uhr: im 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

■ **Swiss Tier, Luzern**
22. bis 24. November 2019.

Messethema: Tiergesundheit. Über 200 Aussteller, 12 Fokusthemen, 5 Fachforen. Lancierung von Farming.plus, dem neuen, digitalen Treffpunkt für die Landwirtschaft. www.messenluzern.ch

■ **Oh Tannenbaum – Adventsausstellung «Scheune z'Büttenhardt»**
Sa., 23. Nov., ab 15 Uhr. Mit Kerzengestecken, Türschmuck und vielen weihnachtlichen Ideen. Scheunenbeizli mit Weihnachts-

kaffee, Süssem und heisser Suppe. Irene Muhl mit Team, Wilerstr. 1, Büttenhardt.

■ **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: Holzsachen, 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.