

«MIINI MEINIG»

## Dräck

VON VIRGINIA STOLL



Immer wenn's Richtung Guetzli-Zyt geht, steht die Ernte der wichtigsten Gebäckzutat an. Die Zuckerrübenfelder werden gerodet und dann heisst es ab damit nach Frauenfeld, wo die Verarbeitung aktuell auf Hochtouren läuft.

Vor wenigen Jahren wurden die Zuckerrüben noch per Bahn nach Frauenfeld transportiert. Da waren die Bauern tageweise damit beschäftigt, die Zuckerrüben ab ihrem Feld auf Kipper zu laden und damit zu den Bahnhöfen zu fahren. Dort wurden dann die süssen Knollen in einen Bunker gekippt und per Förderband Richtung Güterwaggon verschoben. Die Zuckerrüben haben sich, bildlich erklärt, auf eine «wilde-Mausfahrt» begeben.

Vom Bunker ging die Fahrt steil zur Sortierstation hinauf. Da oben standen meist die Bauersfrauen und haben mit Argusaugen den Dreck bzw. die Erde aussortiert. Je nach Erntewetter und Bodenbeschaffenheit konnte das recht viel sein. Die Dreckmücke mussten «ghaue oder gstoche» raus, was natürlich nie gänzlich klappte. So erwartete man mit Spannung den Lieferschein aus Frauenfeld, wo nebst dem Zuckergehalt auch die Position Erdanteil (in Prozenten pro 100 kg Rüben) ausgewiesen war. Da hatte man dann dä Dräck schwarz auf weiss; meh Dräck gleich mehr Abzug bei der Rübelgeldauszahlung. Lag man bei unter 5%, war man super, und bei über 10% hiess es «häscht geschloffe?».

Das sind jetzt Tempi passati, denn heute erfolgt der Transport per Camion direkt ab Feld und folglich sind wir für diesen Dräck nicht mehr zuständig. Heute erfreuen wir uns nur noch über das schöne Weiss, dass da in die Bäckschüssel rieselt und für köstliche Adventsbäckereien sorgt und uns die düstere Winterzeit versüss. In diesem Sinne: «Musst du wegen Rübenkipper Zeit einbüssen, denk an die Weihnachtsguetzli, die süssen».

## 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

## ANZEIGE

Familie sucht

A1552899

## Landwirtschaftsbetrieb

zum Kauf. Vorzugsweise ausserhalb eines Dorfes mit arrondiertem Weideland.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!  
fam.wanner@gmx.ch oder 078 825 12 67



BILD ROLAND MÜLLER

In den Schaffhauser Reblagen, wie hier in Hallau, sind etwas mehr Trauben als im Vorjahr gelesen worden. Dank guter Wetterbedingungen während der Blüte, mit anschliessenden trockenen und heissen Sommermonaten, gab es optimale Reifeparamter für die Trauben.

## Delegierte tagten auf Weinschiffen

An der ordentlichen Delegiertenversammlung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) in Zürich wurde erstmals durch die Delegierten ein Budget mit mehr als einer Million Franken genehmigt.

VON ROLAND MÜLLER

Am vergangenen Dienstagvormittag haben an der Herbstversammlung die Delegierten des BDW auf der «Panta Rhei» an der Expovina getagt. Einleitend zur Eröffnung sprach Verbandspräsident Martin Wiederkehr von einem eher günstigen Umfeld und einem durchaus, nach den Wahlen mit den bisherigen, wieder gesteigerten Einfluss für den Deutschschweizer Wein. «Wir müssen uns in Zukunft wehren, es gibt viele politische Verstösse. Es muss uns gelingen, alle Strömungen unter einen Hut zu bringen», forderte Wiederkehr.

Zugleich droht neues Unheil bezüglich Restriktionen durch die Weltgesundheitsorganisation WHO beim Alkoholkonsum. Hier forderte Wiederkehr aktiven Widerstand und geschlossene Reihen, um sich den aufziehenden düsteren Wolken bezüglich neuen Auflagen oder gar Verboten zu stellen.

## Erfreuliche Bilanz

Rückblickend zog Geschäftsführer Jürg Bachofner vom bereits vergangenen Jahr eine durchaus erfreuliche Bilanz. Am Weingipfel am Plantahof in Landquart beschäftigte man sich mit der Nachfolgeregelung. Der Berufsbildnertag wurde von 50 Personen besucht. Am Tag der offenen Weinkeller beteiligten sich aus der Deutschschweiz 215 Betriebe. Zugleich konnte sich der BDW am Stand an der OLMA sehr gut in Szene setzen. Von einem sehr erfolgreichen Auftritt sprach Bachofner an der «Gout & Terroirs» in Bulle, wo allenfalls 2024 das Fürstentum Liechtenstein Gastregion sein wird.

## Millionengrenze überschritten

Erstmals wird im Budget 2024 bezüglich der Erträge die Millionen-

grenze überschritten. Die Verbandsbeiträge bleiben wie im laufenden Jahr unverändert, wobei der Branchenbeitrag der Kantonalverbände 130 und der Werbebeitrag an die Swiss Wine Promotion (SMP) von weiteren 100 Franken eingezogen wird. Gesamthaft rechnet man mit Mitgliederbeiträgen im Umfang von 608 600 Franken. Weitere 77 000 Franken werden Teilnehmer von den verschiedenen Aktivitäten beisteuern und 325 000 Franken werden als Werbebeiträge des SWP erwartet. Gesamthaft erwartet man einen positiven Abschluss von 53 400 Franken.

## Woher die Gelder holen?

Noch ist unsicher, ob die zusätzlich in Bern gesprochenen 6,2 Mio. Franken für die Absatzförderung von Wein an dem SWP auch 2024 fliessen werden, nachdem diese vorerst aus dem Budget des Bundes gestrichen worden sind. Jeder vom Bund geleistete Fran-



BILD NICI PETER

In Schaffhausen wurden 3039 t rote und 1387 t weisse Trauben geerntet.

ken muss zugleich auch von der Branche eingeschossen werden. Daher fordert BDW die Entwicklung eines Leitfadens, wie die Gelder aus dem Topf der SWP abgeholt werden können.

## Weinbauzentrum Wädenswil

«Wir sind grundsätzlich mit dem Weinbauzentrum Wädenswil auf einem guten Weg», hielt VR-Präsident Kaspar Wetli fest. «Ab Anfang 2024 wird die Geschäftsleitung verkleinert und die Projektarbeiten werden ausgebaut. Zudem erfolgt eine Konzentration auf die Bereiche Rebbau und Weinbereitung.» Der bisher als Kellermeister bei der Staatskellerei Rheinau tätige Fabio Montalbano wird zum Team in Wädenswil stossen. In Zusammenarbeit mit den verschiedenen Forschungsinstitutionen hat man unter dem Projekt «InnoPiwi» neue Sorten getestet. Im Rahmen von «Viti-protect» wird als weiteres Standbein der Einsatz von künstlicher Intelligenz zur Verringerung des Pflanzenschutz-einsatzes eingesetzt.

Es stehen Branchenprojekte mit diversen Kantonen auf der Agenda von WBZW. «Wir werden in neues Personal investieren. Mit den deutschsprachigen Nachbarländern werden wir auf Tuchfühlung gehen, für einen verstärkten Informationsaustausch und vermehrte Zusammenarbeit», fügt Wetli bei.

## Neue Wege

Auf neue Wege wird auch die Berufsbildung geschickt. Die beiden Berufe Winzer und Weintechnologe werden in die dreijährige Berufsbildung Weinfachmann/frau überführt. Dabei erfolgen die ersten zwei Jahre gemeinsam, danach erfolgt jeweils die Richtung Winzer oder Weinbereitung.

Aus Kreisen der Delegierten kam zudem die Forderung an den Vorstand, dass man wieder mehr auf Einfluss bei den verschiedenen Weinwettbewerben nimmt. «Es sind immer weniger Produzenten, welche an der Weinprämierung auf den Schiffen teilnehmen. Deshalb sollte sich der BDW mehr engagieren», forderte ein Delegierter.

## Nachhaltigkeit aktuelles Thema

Nach wie vor ist die Nachhaltigkeit im Rebbau ein aktuelles Thema, mit welchem sich die Branche auseinandersetzt. Entsprechende Ideen und Vorschläge auf Stufe Bund liegen vor. Wiederkehr warnte aber mit aller Deutlichkeit davor: «Es darf nicht sein, dass wir in Schönheit sterben.»

## Resultate der diesjährigen Weinlese

Ebenfalls wurde über die ersten Resultate der diesjährigen Weinlese orientiert. In einer ersten Gesamtbeurteilung ist vor allem von einem allgemein guten Blütenansatz die Rede. In den 19 Deutschschweizer Weinbaukantonen und zusätzlich im Fürstentum Liechtenstein sind bei den Erträgen sechs bis 28 Prozent mehr als das 10-jährige Mittel gelesen worden. Dabei erreichten die °Oechsle-Werte tendenzmässig knapp diesen Mittelwert.

## Optimaler Reifeparamter

Das Rebjahr 2023 im Kanton Schaffhausen war von einem kühlen Vegetationsbeginn geprägt. Ideale klimatische Bedingungen während der Blüte und die trockenen und heissen Sommermonate haben zu einem guten Ergebnis beigetragen. Durch die Feuchtperiode Anfang September waren die Trauben von anfälligen Parzellen durch die Kirschessigfliege gefährdet. «Das schöne Herbstwetter Ende September, Anfang Oktober erlaubte die Ernte von Trauben mit optimalen Reifeparametern», führte Maurer aus.

## Aussergewöhnlicher Jahrgang

Gemäss den Angaben aus der Fachstelle Rebbau lässt die Degustation der Jungweine auf einen qualitativ aussergewöhnlichen Jahrgang hoffen. Konkret sind bis Anfang November die Erntemengen von 3039 t roten und weiteren 1387 t weissen Trauben erfasst worden. Damit liegt die Gesamternte etwas mehr als 3 Prozent über dem Vorjahreswert. Der Blauburgunder wurde mit 93,9°Oe, Riesling Sylvaner mit 75,5°Oe, der Pinot Gris mit 90,0°Oe und der Chardonnay mit 88,3°Oe geerntet.

## SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

### Alpgehilfin Yvonne – das Interview



**Nun der zweite Teil über Yvones Erlebnisse während ihres Alpsommers. Mitte September kehrte sie mit ihrer sechs-jährigen Labradorhündin Trudy zurück von der Alp Morgeten, wo sie einen Sommer lang mithalf. Die Alp liegt oberhalb von Oberwil im Simmental, Kanton Bern.**

*Was waren deine grössten Herausforderungen während der Alpzeit?*

**Yvonne Leu:** Zu Beginn, dass mein Körper die viele Bewegung nicht gewohnt war und ich darum Muskelkater hatte, an Körperstellen, die ich zuvor nicht einmal kannte.

Nicht immer einfach war es, dass während der ganzen Zeit immer viele Menschen um mich herum waren. Obwohl ich so froh war um sie, denn es brauchte sämtliche Hände!

Der Umgang mit unserem Wasser war ebenfalls nicht einfach für mich. Duschen, wann einem danach war, gab es nicht. Wasser ist auf der Alp kostbar. Darum achteten wir alle darauf, möglichst wenig zu duschen, höchstens einmal pro Woche. Die Outdoor-Dusche war an heissen Tagen ein Segen. Das kalte Wasser ein Highlight!

*Was war das Schönste an der Zeit?*

**Yvonne:** So vieles! Der Umgang mit den Tieren, die vielen feinen wunderbaren Sachen aus der Käseküche. Alle arbeiteten mit Herz für die Sache. Der wunderschöne Arbeitsort inmitten der Bergspitzen und die sinnvolle Arbeit in und mit der Natur. Aber auch das Endergebnis unserer Arbeit: Wir produzierten vier Tonnen Käse diesen Sommer! Ganz speziell an der Alp ist, dass die Kühe Hörner haben und deshalb haben sie auch das Label «Hornmilchkäse».

Ein riesiges Erlebnis war der Alpabzug. Mit den «eigenen» Kühen ins Tal zu wandern, genoss ich sehr.

*Vermissst du etwas, seit du zu Hause bist?*

**Yvonne:** Die Kuhglocken und das tolle Essen. Wir assen gutes, eigenes Fleisch. Es gab immer viele Gemüsesorten aus dem Garten, alles in Bioqualität. Der selbst hergestellte eigene Rahm, die frische Milch, die wunderbare Butter und das selbst gebackene Brot vermisse ich täglich.

Einkaufen beim Grosshändler fühlte sich nach dem Nachhausekommen sehr komisch an. Zum Glück hatte ich noch lange Käse von der Alp im Kühlschrank.

*Habt ihr etwas Bestimmtes hergestellt auf der Alp?*

**Yvonne:** Käse! In erster Linie den Alpkäse (einjährigen Käse und zweijährigen Hobelkäse). Dann verschiedene

weitere Sorten wie Ziegenkäse, Raclettekäse, Frischkäse und natürlich auch Butter, Joghurt und Quark.

Die Säuli, welche ich täglich betreute, wurden im Herbst geschlachtet. Sie waren auch dank der täglichen Molke Ration wohlgenährt. Ich freue mich sehr über das tolle Schweinefleisch.

*Nach dieser prägenden Zeit, kannst du dir einen weiteren Sommer auf der Alp vorstellen?*

**Yvonne:** Da ich noch nicht weiss, wie meine berufliche Zukunft aussieht, kann ich dies schlecht beantworten. Ich sage darum weder ja noch nein.

*Wie hat sich deine Meinung gegenüber der Landwirtschaft verändert? Hat sie sich überhaupt verändert?*

**Yvonne:** Meine Achtung gegenüber guten Lebensmitteln ist noch mehr gewachsen. Zu sehen, was alles getan werden muss für ein tolles Endprodukt und auch das Zusammenspiel mit der Natur war sehr wertvoll. Die Achtung ist noch mehr gestiegen und vieles konnte ich noch besser kennenlernen. Was mich bereichert!

Mich hat es erneut erschreckt, wie viel Geld an den Endverteiler geht und wie wenig dem Bauer bleibt. Dies macht mich traurig.

Mich beschäftigt durch meine Alpzeit noch mehr der Graben zwischen Stadt und Land. Ich finde diesen so unnötig und wünsche mir, dass beide Seiten offener aufeinander zugehen.



BILD YVONNE LEU

**Frische Alpbutter für den Verkauf.**

Vielleicht mal fragen, statt annehmen oder einfach miteinander sprechen, wäre schön. Gegenseitige Achtung wäre in meiner kleinen Welt schön. Es braucht alle, miteinander, statt Angstpolitik.

Der Alpabzug fand für Yvonne, ihre Hündin und die Älpler Mitte September statt. Eins steht für die Alpgehilfin fest: Zurück in die Pflege möchte sie nicht mehr. Mal sehen, ob ein weiterer Alpsommer für sie auf dem Programm steht. *Nici Peter*



BILD YVONNE LEU

**Ihre Lieblingskuh Älpli geniesst die Streicheleinheiten. Das Verabschieden der Kuh am Ende des Sommers berührte Yvonne sehr.**

## FACH- UND WEITERBILDUNGSREISE

### Landenergie Schaffhausen lädt ein

**Am 14. Dezember lädt der Verein Landenergie Schaffhausen seine Mitglieder, aber auch Interessierte zur diesjährigen Jubiläumsreise ein. Hansueli Graf, Präsident LESH, erzählt über die bevorstehende Reise und das grosse Vereinsjubiläum.**



*Dieses Jahr feiert Landenergie Schaffhausen sein 10-Jahr-Jubiläum. Was hat sich in den letzten zehn Jahren getan und verändert im Verein?*

**Hansueli Graf, Präsident Landenergie Schaffhausen:** LESH ist eine Frucht des SH Bauernverbands bzw. dem Prozess der Landwirtschaftlichen Planung, wo alle Möglichkeiten für die Schaffhauser Landwirtschaft diskutiert wurden. Der Verein wurde mit Pionieren gegründet und wächst nun stetig. Das Bewusstsein, dass auf unseren Höfen nebst den Nahrungsmitteln auch regionale Energie erzeugt werden sollte, hat sich mit der Ukraine Krise stark verändert.

*Wie viele Mitglieder zählt der Verein aktuell?*

**Graf:** Aktuell zählen wir 68 Mitglieder, die meisten sind aktive Bauern.

*Können Sie etwas über die Zukunftspläne des Vereins verraten?*

**Graf:** Die Verwerfungen am Energiemarkt und die mangelnde Verfügbarkeit verschiedener Produkte haben einen Schub ausgelöst, den wir in die aktuelle Zukunft mitnehmen wollen. In unserem Logo sind Sonne, Wind und Biomasse, das sind unsere regionalen Energieträger, die wir günstig oder gratis zur Verfügung haben. Wenn wirtschaftlich vertretbar, möchten wir diese sinnvoll nutzen und für die Betriebe ein zusätzliches Standbein generieren. Früher haben wir den Hafer für die Zugpferde angebaut, heute kann ein Teil der Mobilitäts- und Wärmeenergie auf dem Hof selbst produziert werden.

*Ihr bietet als Verein eine Putzaktion für eure Mitglieder an. Wie geht dies vonstatten?*

**Graf:** Besonders auf viehintensiven Betrieben kann die Verschmutzung der Anlagen massiv ertragsmindernd sein. Wir haben die Angebote der verschiedenen Dienstleister geprüft und wollen mit einem Sammelauftrag die Kosten reduzieren. Wir möchten in Zukunft in regelmässigen Abständen diesen Service anbieten.

*Zum Jubiläum lädt der Verein seine Mitglieder dieses Jahr zur Reise ein. Auf was für Besonderheiten kann sich der Teilnehmer auf der Reise freuen?*

**Graf:** Wir besuchen Pioniere, die schon seit längerem die wichtigen Themen der Regionalität im Energiebereich aufgenommen und umgesetzt



BILD AGRO ENERGIE SCHWYZ

**Die diesjährige spannende Jubiläumsreise führt unter anderem nach Ibach.**

haben. Diese Horizonterweiterung hilft uns allen, die eigenen Betriebsverhältnisse zu durchleuchten und die möglichen Chancen zu entdecken.

*Was ist der Grund für den Besuch bei Sepp Knüsel Rigitrac?*

**Graf:** Der Firmengründer Sepp Knüsel entwickelte und baute ab 1976 Eigenprodukte wie Bandrechen und Mähwerke für die alpine Landwirtschaft. Dieses Jahr feiert er das 20-Jahr-Jubiläum von Rigitrac – eine bewegende Geschichte. Er wagte es nach langer Zeit, wieder einen Schweizer Traktor mit genialen Vorzügen zu bauen. Vier gleich grosse Räder, ein stufenloser Fahrantrieb und Mittelgelenk für Hundegang waren ein Novum. Mit dem ersten vollelektrischen Rigitrac für den Kommunaleinsatz schaffte er 2018 eine Hürde, an denen die grossen Anbieter noch immer buchstabieren. Wir lernen einen Familienbetrieb kennen, der national und international Geschichte schreibt.

*Was kann der Mitreisende bei der Führung durch die Agro Energie Schwyz AG erwarten? Warum Agro Energie Schwyz AG?*

**Graf:** Wir besuchen diesen Betrieb, weil er in der Region Schwyz im Energiebereich sehr viel bewegen konnte. Es zeigt sehr anschaulich den Kreislauf der Bioenergie aus Abfall- und Nebenprodukten aus der Landwirtschaft, dem Wald und Baugewerbe. Was 2006 eher bescheiden mit einer Biogasanlage für Hofdünger und etwas Cosubstrate aus Mühle und Brennerei begonnen hat, ist heute das tragende Fernwärmenetz im Talkessel von Schwyz. Mit der grossen Holzschneitzheizung aus Wald- und Sägerei-Restholz und der ergänzenden ORC (Organic Rankine Cycle) Anlage wird auch das Altholz aus der Region sinnvoll verwertet. Damit werden Tausende Haushalte in der Region mit Ökostrom und Wärme beliefert.

*Warum raten Sie zu einer Teilnahme der Reise?*

**Graf:** Diese Reise soll uns inspirieren, die eigenen Möglichkeiten auf unseren Betrieben anzuschauen. Die Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern haben viel grössere Möglichkeiten, als bisher angenommen. Die Energiepreise werden kaum sinken und somit steigt auch der Kostenfaktor Energie auf den Betrieben massiv an. In der Nahrungsmittelproduktion werden wir aktuell mit ökologischen Massnahmen ausgebremst, darum empfehle ich, die Chance der Regionalen Energieproduktion zu ergreifen. Dies macht nicht nur Sinn, sondern auch Freude.

*Interview: npe*

## PROGRAMM

### Jubiläumsreise

#### 14. Dezember 2023

- 07.30 Uhr Abfahrt in Herblingen bei GVS Agro Siloseite; Kaffee & Gipfel im Car
- 09.15 Uhr Betriebsführung Firma Sepp Knüsel Rigitrac inkl. E-Antriebstechnik
- 11.45 Uhr Weiterfahrt und gemeinsames Mittagessen im «Löwen» in Seewen
- 13.30 Uhr Führung Agro Energie Schwyz AG in Ibach ([www.agroenergie-schwyz.ch](http://www.agroenergie-schwyz.ch))
- 15.15 Uhr Rückreise in den Kanton Schaffhausen
- 17.00 Uhr Ankunft beim GVS in Herblingen

Kosten für LESH-Mitglieder gratis; für Nichtmitglieder Fr. 70.–/Person in bar

Anmeldung zur Fach- und Weiterbildungsreise bis am 8.12.2023 an: [praesident@landenergie-sh.ch](mailto:praesident@landenergie-sh.ch) oder 079 209 15 89, Hansueli Graf

## DAS SCHWARZE BRETT

■ **Tagung Forum Ackerbau – Erkenntnisse aus Praxisversuchen** 22. November 2023

08.30 Uhr–12.30 Uhr Strickhof in Lindau  
Detailprogramm und Anmeldung unter <https://www.strickhof.ch/publikationen/infotagung-fachaustausch-forum-ackerbau-2023/>

■ **Begrünungsversuche im Landkreis Konstanz**

23. November 20.00 Uhr im Gasthaus Adler in Mühligen  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine Anmeldung ist unter +49 7531/800-2966 oder per E-Mail an [landwirtschaftsamt@lrkn.de](mailto:landwirtschaftsamt@lrkn.de) bis 20.11. möglich. Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Veranstaltung

wird mit gleichem Programm am 30.11. um 20.00 Uhr im Gasthaus Bären in Welschingen angeboten.

■ **Adventsausstellung in der «Scheune z Büttnerhard»**

25. November ab 15.00 Uhr bei Irene Muhl und Team, Wilerstrasse 3. Scheunenbeizli, Kerzengestecke, Türschmuck und viele weihnachtliche Ideen.

■ **Weihnachtsmarkt in Lohn**

Sa., 2. Dezember  
10.00–18.00 Uhr, Aula Lohn (neben Turnhalle, PP vorhanden)  
Schöne Adventskränze und Gestecke, gestaltet von den kreativen Landfrauen (Erlös geht zu Gunsten der WUNSCHAMBULANZ)

Schaffhausen. 15 Hobbykünstler verkaufen Holzwaren, Karten, Gestrücktes, Genähtes, Schmuck.

■ **VMMO Mitgliedertreffen 2023**

28. November, Türöffnung 19.30 Uhr, Beginn 20.00 Uhr Restaurant Schützenhaus  
aktuelle Infos zu Markt und Politik. Im Anschluss Imbiss und geselliger Austausch.

■ **GVS Weinschiff**

MS Munot, Schiffände Schaffhausen, Steg 2  
Sa., 2. Dez., 16–21 Uhr  
So., 3. Dez., 14–19 Uhr  
Degustation und Verkauf, Neuheiten, prämierte Weine, Aktionen und 10% Messe-Rabatt!  
Genuss & Kunst mit Keanu Rether