

«MIINI MEINIG»

Martini

VON VIRGINIA STOLL



Landauf und landab finden im November die Martinimärkte, oftmals auch Jahrmärkte genannt, statt. An Martini (Martinstag am 11. November) hat man früher das

bäuerliche Wirtschaftsjahr abgeschlossen. Die Pachtverhältnisse endeten und begannen an Martini und somit war auch Zahltag. Die Bauern haben ihren Zehnten bezahlt, früher meistens in Naturalien. Die Knechte und Mägde bekamen für die geleistete Arbeit einen Batzen oder eben auch Naturalien und wurden über die weniger strengen Wintermonate entlassen. Im Grundsatz hat sich an den jahrhundertalten Regeln nichts geändert, denn bis heute ist es üblich, dass Pachtverträge zwar nicht mehr am Martinstag, dafür aber auf den 1. November abgeschlossen werden. Bezahlt wird heute mit Geld. Die landwirtschaftlichen Arbeitskräfte kehren zwischen Ende Oktober und Mitte November in ihr Heimatland zurück und kommen im Frühjahr wieder. In Wilchingen finden Chilbi und Markt immer am Sonntag nach dem 16. November, dem Tag des heiligen Othmar, statt. Der heilige Othmar ist übrigens auch der Kirchenpatron unserer wunderschönen (Form und Akustik) Bergkirche. Bei den vielen Heiligen, die es gibt, kenne ich mich, mit Ausnahme von Barbara, Martin und Othmar, nicht gut aus. Vom heiligen Othmar bin ich übrigens ganz besonders angetan, denn seine Geschichte passt perfekt zum Weinbaudorf Wilchingen. Die Legende vom Weinfässchen, das nie leer wird (Kurzfassung), ist für unsere Rebbaupersonen ein gutes Omen. Sie müssen somit nie Angst haben, dass der Rebbau endet und die Keller leer bleiben. Zu unserer Bergkirche St. Othmar gehört übrigens auch ein kleiner Rebbau, der vom Pfarrer bewirtschaftet werden darf, wenn er dann will, Zeit und Freude daran hat. Der Tag des Wilchinger Markts ist so etwas wie ein Nationalfeiertag, denn die Schüler haben frei und auch die Handwerksbetriebe geben ihren Mitarbeitern nachmittags frei (wenn es irgendwie geht). Man trifft sich zu einem Jass, zum «Chuttelässe», bei den Landmaschinen, den Marktständen oder beim Glühweinhüttli. Es herrscht eine wunderbare gelassene Stimmung, so wie es sein muss. Damit diese Tradition noch lange währt, ist es wichtig, dass wir alle daran teilnehmen und den Marktfahrern gut gesinnt sind. In diesem Sinne «ein Hoch auf Martini» und aufs volle Weinfässchen.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch
U. a. SVZ Zuckerrübenanbau 2020. sbw

Impressum Schaffhauser Bauer

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

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

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

Bestnote für Schweizer Trinkwasser

Die Wasserqualität in der Schweiz steht im kritischen Fokus der Öffentlichkeit. Die IG Lebensraum Klettgau hat darum einen Anlass organisiert, um über die Wasserqualität im «Chläggi» zu diskutieren. «Ist das Grund- und Trinkwasser im Klettgau noch gesund?» stellte die IG am 13. November anlässlich eines öffentlichen Events in Löhningen die Frage. Als Referenten eingeladen waren Markus Leumann, Leiter des Landwirtschaftsamts Schaffhausen, sowie Kurt Seiler, Leiter des Interkantonalen Labors Schaffhausen. Den Abend moderierten die Co-Präsidierenden der IG, Martina Munz und Markus Müller.

VON SANNA BÜHLER WINIGER

«Das Trinkwasser in der Schweiz erhält die Note 6», konstatierte Kurt Seiler, Leiter des Interkantonalen Labors Schaffhausen (IKL) in seinem Referat. Nur ein kleiner Teil liege knapp über der Note 4, ein noch kleinerer Teil darunter.

Schweizweite Beprobung

Diese Schlussfolgerungen entstammen einer nationalen Messkampagne, welche der Verband der Kantonschemiker der Schweiz 2019 unter Seilers Leitung lanciert hatte. Über die ganze Schweiz verteilt waren 300 Grundwasser-Proben genommen und auf Nitrat sowie Pflanzenschutzmittel (PSM) und deren Abbauprodukte untersucht worden.

Bezüglich Nitrat liegt der Höchstwert bei 40mg/l. Überschreitungen wurden keine gemessen. Bei 17 Prozent der Proben aus Acker- und Obstbaugebieten lag der Wert zwischen 25 und 40 mg/l. Damit war der Anforderungswert der Gewässerschutzverordnung nicht erfüllt und entsprechend besteht noch Handlungsbedarf. Doch auch der Siedlungsraum hinterliess in verschiedenen Proben einen «Fussabdruck».

Bezüglich PSM und ihren Abbauprodukten wurden im Grundwasser bei 12 Proben Höchstwertüberschreitungen festgestellt. In den Medien Aufsehen erregt hatten in den letzten Wochen insbesondere Abbauprodukte des Wirkstoffs Chlorothalonil, welche im Sommer 2019 vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit von «unrelevant» auf «relevant» umgestuft worden waren. Zum Stand der lokalen Wasserqualität verwies Seiler an die jeweiligen Wasserversorger. Nur sie könnten klar und richtig informieren, sagte er. Chlorothalonil und seine Metaboliten stufte der Leiter des IKL zudem als Lernfeld ein.

Der Wirkstoff ist seit Jahrzehnten im Einsatz. Nun wurden seine Abbauprodukte aufgrund neuer Erkenntnisse umgestuft. Die Landwirte treffe keine Schuld an den Überschreitungen, sagte Seiler, da bereits bei der Zulassung mit erhöhten Konzentrationen gerechnet werden musste. Das könne aber jederzeit mit einem anderen Stoff auch passieren. Der Leiter des IKL forderte unter anderem eine verschärfte Zulassungspraxis sowie die schnellere Umsetzung der Massnahmen des Aktionsplans Pflanzenschutz, den der Bund 2017 beschlossen hat. Zudem müssten Wasserversorgungen verstärkt geschützt werden.

Landwirtschaft handelt

Die Landwirtschaft trage nicht allein zu dieser Situation bei, erklärte Markus Leumann, Leiter des Landwirtschaftsamts Schaffhausen. Aber



SYMBOLBILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Am vergangenen Mittwoch standen vor allem das Grund- und Trinkwasser im Klettgau im Fokus einer Veranstaltung der IG Lebensraum Klettgau.

ihr Flächenbedarf sei gross und entsprechend trage sie eine wesentliche Verantwortung. Diese nähmen die Bauern und Bäuerinnen jedoch auch wahr. «45 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzflächen im Kanton Schaffhausen wurden 2018 ohne oder reduziert mit PSM bewirtschaftet», zeigte Leumann auf. Bei den Biodiversitätsförderflächen liegt der Kanton mit rund 15 Prozent deutlich über den geforderten 7 Prozent des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN), der als Voraussetzung für Direktzahlungen gefordert ist.

Der Biolandbau nimmt zu, der Extensivbau mit teilweisem PSM-Verzicht ebenfalls. Die grösste Zunahme verzeichnete im letzten Jahr der Verzicht auf Herbizide im Ackerbau. Schweizweit ging zudem der Verkauf von PSM für die konventionelle Landwirtschaft um 27 Prozent zurück. Der Verkauf des umstrittenen Herbizids Glyphosat sank gar um 45 Prozent.

Das eine wollen – das andere auch

Leumann zeigte aber auch auf, dass die Zusammenhänge in der Landwirtschaft komplexer seien als die chemische Analytik. PSM dienen dem Schutz der Pflanzen und zur Sicherung der Nahrung für die Bevölkerung, wie dies die Bundesverfassung von den Bauern fordere, rief der Chef des Landwirtschaftsamts in Erinnerung. Wer weniger PSM einsetze, müsse etwa Unkräuter von Hand oder mechanisch bekämpfen. Letzteres bedeute aber mehr Bodenbelastung durch vermehrtes Befahren des Ackers und damit mehr Bodenverdichtung sowie mehr CO₂-Ausstoss. Die Landwirtschaft stehe zudem im Spannungsfeld zwischen dem Konsumenten als Steuerzahler, der Nachhaltigkeit fordere, sowie dem Steuerzahler als Konsument, der günstigste Nahrungsmittel verlange.

Alle müssen zur Lösung beitragen

Dass die Landwirtschaft allein zum Sündenbock für die Gewässerprobleme gemacht würde, sei für viele Bauern und Bäuerinnen eine Überforderung, so Leumann. Auch andere Wirtschaftszweige und die private Bevölkerung seien für Einträge ins Wasser verantwortlich. Diesem Umstand sowie den ökologischen Leistungen der Landwirte werde in den Medien kaum Rechnung getragen. Es fehle an einer echten Wertschätzung für die Leistung der Landwirtschaft.

«Umweltschutz geht uns alle an, ob Industrie, Hobbygärtner oder Einfamilienhausbesitzer», betonte Leumann.

«Wir alle können einen Beitrag leisten, indem wir unsere Konsumbedürfnisse und Gewohnheiten ändern.» Er forderte daher eine gemeinsame Lösung der anstehenden Probleme.

Konstruktiv statt destruktiv

Was eine solche Kooperation erreichen kann, zeigt das Nitratprojekt im Klettgau. Beide Referenten blickten diesbezüglich rund 25 Jahre zurück: Damals wurde im Grundwasser des landwirtschaftlich intensiv genutzten «Chläggis» zu viel Nitrat festgestellt. «40mg Nitrat pro Liter und mehr wurden gemessen», schilderte Kurt Seiler. «Daraufhin wurden relevante Zuströmbereiche für Massnahmen ausgemessen.» Letztere wurden definiert und die Bauern in diesen Prozess mit einbezogen. Heute liegt der Nitratgehalt im Klettgau unter 25 mg/l.

Auch für Markus Leumann ist das Nitratprojekt eine Erfolgsgeschichte, nicht zuletzt auch, weil Kanton, Gemeinden, Wasserversorger und Landwirte gemeinsam die Nitratproblematik in den Griff bekommen haben. «100 Prozent der Bauern und Bäuerinnen im Zuströmbereich der Wasserversorgung Chrummenlanden machen mit», erklärte der Leiter des Landwirtschaftsamts. Dass das Projekt so grosse landwirtschaftliche Unterstützung bekommen hat, liegt für ihn auch im Miteinander, mit dem das Problem angegangen wurde. Die Bäuerinnen und Bauern wurden nicht an den Pranger gestellt. Man suchte gemeinsam eine Lösung und setzte diese um. «Hätte man die Landwirtschaft wie heute einfach zum Sündenbock gestempelt, wäre die Situation im Klettgau nun wohl eine andere», sagte Leumann.

Gutes Resultat im Klettgau

Kurt Seiler präsentierte die Qualität des Klettgauer Grundwassers anhand einer Karte. Im Klettgau werden überall die lebensmittel- und gewässerschutzrechtlichen Vorgaben eingehalten. Das Trinkwasser im Klettgau könne daher bedenkenlos konsumiert werden. Seiler wies aber darauf hin, dass auch weiterhin auf die Qualität geachtet werden müsse, zumal einzelne Werte nur knapp erfüllt würden.

In einem Exkurs beleuchtete der Leiter des IKL zudem den Zustand kleinerer Fließgewässer. Ein Monitoring von Mikroverunreinigungen im Oberflächenwasser zeigte, dass aufgrund der Pestizidrückstände darauf geschlossen werden müsse, dass Wasserorganismen während mehrerer Monate pro Jahr geschädigt würden. Auch

Seiler verwies in diesem Zusammenhang darauf, dass PSM nicht nur in der Landwirtschaft eingesetzt werden. Potente Insektizide kommen etwa in der Gartenpflege zum Einsatz.

Dass die Landwirtschaft sich der Problematik der Gewässer-Einträge bewusst ist, belegte Markus Leumann. «Die Gesetze zum Pflanzenschutz werden eingehalten», hielt er fest. «Sechs Meter Pufferstreifen bei Gewässern sind begrünt. Dort gilt ein Verbot von PSM. Es werden nur zugelassene Mittel eingesetzt. Das wird regelmässig kontrolliert und die Bauern halten sich im Klettgau hervorragend daran.»

Sicht der Praktiker floss mit ein

Für die anschliessende Podiums- und Publikumsdiskussion waren zudem ein Landwirt und eine Landwirtin anwesend: Hansueli Graf aus Oberhallau, der auch Pflanzenschutzberater ist, sowie Martina Jenzer-Ruh, Agronomin, aus Buch.

Graf monierte unter anderem die geringe Aussagekraft der präsentierten Befunde im Wasser, was die Schädlichkeit für den Menschen angehe. «Da müsste doch ein Konsument ca. 24 000 Liter Wasser pro Tag trinken, bis die kritische Schwelle erreicht wäre», rechnete er aus. Zudem beanstandete er, dass Chlorothalonil seit den 1970er-Jahren zugelassen sei, nun das BLV die Spielregeln ändere und die Landwirtschaft plötzlich negativ durch die Medien geschleift werde. «Wir Bauern wollen gesunde Nahrungsmittel produzieren», erklärte er, «kein Landwirt möchte die Ressourcen zerstören, auf die er täglich angewiesen ist.»

Martina Jenzer-Ruh hielt unter anderem fest, dass der Bauer im Schussfeld vieler Umweltaspekte wie Gewässer, Insekten oder Boden sei. Es sei schwierig, diesen allen gleichzeitig gerecht zu werden.

Spannende sachliche Diskussion

Das landwirtschaftliche wie nicht-bäuerliche Publikum nutzte im Löhninger Kleeblattsaal die Chance, sachlich mitzudiskutieren und auch mögliche Lösungsansätze zu suchen. Für Markus Leumann vom Landwirtschaftsamts Schaffhausen war diesbezüglich klar: «Der eingeschlagene Weg ist richtig. Diesen müssen wir weitergehen. Doch die Landwirtschaft kann nicht von einem Jahr auf das Nächste sofort umstellen. Die Zucht von angepassten und resistenten Pflanzensorten dauert Jahre. Und auch in der Technik sind weitere Entwicklungen nötig. Das braucht Zeit.»

LANDFRAUEN SAISON

Der Hokkaido-Strich

Schmackhaft und rund – der Kürbis hält gesund. So heisst es im Volksmund. Und vor allem gehört der Kürbis einfach zur herbstlichen Jahreszeit.



Sorten, wie Hokkaido, Bischofsmütze, Muskat de Provence, Butternut und den Halloween-Kürbis findet man nicht nur beim Grossverteiler, sondern auch an Strassenrändern. Immer öfter zieren Kürbisse nämlich die Strassen. Die schön präsentierten, bunten Kürbisstände sind schon längst keine Seltenheit mehr. Kürbisse sind gefragt. Das orange Saisongewächs ist so allgegenwärtig, dass man der daraus gemachten Suppe quasi bis Weihnachten nicht entkommen kann.

Wo genau kommt er her?

«Wo wächst denn der Kürbis?» «Der Kürbis wächst an der Strasse.» So zumindest die kleinen Kindergärtler aus meiner Klasse. Die Menge der Kürbisstände am Strassenrand hat in den vergangenen Jahren tatsächlich zugenommen. Manche Landstrassen sind heute der reinste Hokkaido-Strich. Das ist bewegend, weil es ein saisonales Happening geworden ist, den Blinker des Autos zu stellen und sich an den Strassenständen mit Kürbissen einzudecken.

Fürs Auge oder für den Magen?

Kürbisse galten früher als «Arme-Leute-Essen». Inzwischen hat ihn die Haute-Cuisine entdeckt. Was wäre die so trendige vegane Ernährung ohne dieses Gemüse – oder botanisch gesehen, Beere – also Obst? Wie dem auch sei; es kann unseren Speisezettel erfreulich bereichern. Der Speisekürbis ist vielfältig in der Zubereitung, gesund und vitaminreich. Trotzdem wagen sich offenbar bislang noch zu wenig Kochende an die Speisekürbisse, da es für viele einfach noch ungewöhnlich ist, einen Kürbis zuzubereiten.

Wie wir alle wissen, haben auch die ebenso vielfältigen Zierkürbisse grossen Erfolg. Obwohl einige von ihnen bitter schmecken und beim Genuss zu Übelkeit und Magenkrämpfen führen können, wollen die meisten Kunden diese Sorte kaufen. Gerade im Oktober sorgen die Zierkürbisse für Umsatz, auch an den Verkaufsständen an den Strassen. Da sind dann neben kunstvoll gestalteten Kürbistürmen Hinweise zu lesen wie: «Wir vertrauen auf Ihre Ehrlichkeit. Die Produktion erfolgt durch viel Handarbeit und Maschineneinsatz und ist darum mit hohem Kostenaufwand verbunden. Bitte seien Sie so ehrlich und bezahlen Sie den korrekten Betrag in die Kasse.»

Die Praxis sieht bedauerlicherweise oft anders aus. Es ist dasselbe Ärgernis, wie bei Schnittblumen: Ehrliche Kunden finanzieren die Unehrlchen mit. Schwarze Schafe gibt es immer und überall – leider.

Originelle Vielfalt

Der Kürbis-Boom hat nicht zuletzt mit dem aus den USA übergeschwappten Halloween-Kult zu tun. Dazu kann man stehen wie man will. Die dabei eingekerkerte Sitte – oder Unsitte, je nachdem – ist: An der Haustür klingeln: «Süßes oder Saures?». Dabei die Erwachsenen erschrecken, Süßigkeiten betteln und Drohgebärden aussprechen. Geschnittene Kürbisse als makabre Maskerade oder simples Kunstobjekt, kombiniert mit angsteinflössender Verkleidung. Insbesondere die Farbe Orange hat in unserem emotionalen Empfinden ihren Platz erobert. Und so steht vor allem der sogenannte Halloween-Kürbis an der Spitze der verkauften Kürbisse. Dieser orangene Riese ist nicht nur zum kunstvollen Verzieren, sondern auch zum Verzehr geeignet. Er ist aber nur einer von zahlreichen Kürbissorten, die auf Feldern und in Privatgärten heranreifen. Gelber Zentner, Bischofsmütze, Schweinehals oder Muskat, um nur einige zu nennen, sind die eigenartig lautenden Namen. Doch wie unbedenklich ist der Verzehr eines Hokkaido, der unmittelbar neben einer Strasse steht und dort zum Verkauf angepriesen wird? Wer den Kürbis mit heissem Wasser wäscht und abbürstet, hat nichts zu befürchten, so meine Recherche. Sogar die Schale könne dann sorglos mitgekocht werden. Nach dem Kochen oder Garen seien Bakterien und Keime unschädlich.

Das besondere Erlebnis

Ich tummle mich mit anderen Käufern vor einem liebevoll geschmückten Brückenwagen und suche einen Kürbis als Deko aus. Eine junge Mutter beklagt sich derweil über einen anderen Stand: Die meisten Exemplare dort seien nämlich schon halb verrottet. Sie schmunzelt dabei und fügt an: «Es ist ein anderes Gefühl, ihn hier beim Produzenten zu kaufen als bei einem Grossverteiler – irgendwie spannender». Genau dies ist wohl das Erfolgsrezept der mobilen Kürbisstände.

Diese Tatsache hat aber leider auch zur Folge, dass man bis zu Weihnachten unaufhörlich zum Kürbissuppe-Essen eingeladen wird. Andere, auch sehr saisonal ausgeprägte Produkte, wie Spargel oder Erdbeeren ziehen keine Anlässe nach sich wie der Kürbis. Leider. Wahrscheinlich nur deshalb, weil niemand gerne auf einer riesigen Menge schnell pürrierter Kürbissuppe sitzen bleiben möchte ...

Bettina Laich

URDINKEL

Die Marke steht für 100 Prozent Schweiz

Urdinkel ist ein echter «Eidgenoss». Wer Pasta aus Urdinkel kauft, legt Teigwaren in die Einkaufstasche, die garantiert aus einheimischem Getreide hergestellt sind.

Urdinkel-Mehl und Wasser oder Urdinkel-Mehl und Eier vom Hof: Mehr braucht es nicht, dass Barbara Schwyn «chüschtige» Neuhauser Pasta herstellen kann. Die Spiralen, die Spaghetti, die Nudeln und Müscheli aus dem traditionellen Schweizer Getreide vertreibt die Bäuerin im Hofladen, über Verkaufsstellen und im «Schaffhauser Mumpfel», dem vielseitigen Geschenk-korb mit Produkten aus der Region.

Urdinkel ist ein echtes Stück Schweiz: Die Interessengemeinschaft IG-Dinkel setzt sich unter dieser Marke für ursprüngliche Schweizer Dinkelsorten ein, die nicht mit modernem Weizen gekreuzt sind. Nahrungsmittel mit der Auslobung Urdinkel sind immer aus traditionellen einheimischen Dinkelsorten hergestellt. Aktuell macht die IG die Konsumenten im Bereich Pasta mit einem Wettbewerb darauf aufmerksam.

«Urdinkel ist ein richtiges Nährstoffkraftwerk», schildert Petra Ruckli von der IG-Dinkel. «Er liefert sehr viel Protein und enthält essenzielle Aminosäuren. Zudem ist er reich an Nahrungsfasern. Der Mineralstoffgehalt liegt höher als beim Weizen und Urdinkel weist ein optimales Fettsäuremuster auf. Der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, etwa Omega 3, ist hoch.»

Nur nachhaltiger Anbau

Ausserdem wird Urdinkel nachhaltig auf IP-Suisse und Bio Suisse-Betrieben angebaut. Chemische Halmverkürzer sind dadurch nicht erlaubt. Bar-

bara Schwyns Mann Christian hat jedoch einen mechanischen Weg gefunden, seinen Urdinkel kurz zu halten. «Urdinkel wird von Natur aus sehr lang», erklärt er, «das beeinträchtigt die Standfestigkeit. Lange Halme kippen leicht, was zu Ernteverlusten führt. Ich habe aber einen Tipp bekommen, wie man das Wachstum des Urdinkels mechanisch hemmen kann, und dies heuer ausprobiert. Im Zweiknoten-Stadium, als die Saat etwa 30 cm hoch stand, fuhr ich mit der Walze darüber. Das sah nachher schrecklich aus. Doch die Kultur erholte sich problemlos. Sie wuchs aber nicht mehr so stark in die Länge. Die Ähren haben dabei nicht gelitten.» Zu Schwyns Betrieb auf dem Aazheimerhof gehören Äcker mit leichten Böden. Dafür ist Urdinkel ideal. Er kommt damit besser

zurecht als etwa Weizen und braucht deutlich weniger Stickstoff als dieser. Der Ertrag liege beim Urdinkel zwar tiefer, doch sei er über die Jahre konstanter, zieht Schwyn Bilanz.

Bei den Kunden gefragt

In der Direktvermarktung sind Urdinkel-Produkte sehr gefragt. Darum passt das reine Schweizer Getreide gut auf den Betrieb. Barbara Schwyn stellt auch Zöpfe, Brote und süßes Gebäck aus Urdinkel her. Bei Zopf und Brot arbeitet die Bäuerin mit einem Brühstück. Diese Vorstufe der Teigzubereitung aus kochendem Wasser und Mehl bringt mehr Feuchtigkeit in die Backwaren. Trocken muss hingegen die Urdinkel-Pasta sein, die in ganz unterschiedlichen Formen ein Stück Schweiz auf den Teller bringt. sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Diesmal sinds Spiralen: Barbara Schwyn macht hofeigene Urdinkel-Pasta.

DAS SCHWARZE BRETT

■ Stähler-Wettbewerb am Wilchinger Markt

Bei ca. 50 Teilnehm., 5 richtige Antw. auf die Schätzfrage: Wie lange ist Hansueli Graf Pflanzenschutzberater von Siegfried-Stähler? Lösg.: 25 J., 10 Mt., 18 Tg. Die Gewinner erhalten ein innovatives Stähler-Produkt für den Acker- bzw. Rebbau. Gewonnen haben: Hanspeter Gysel, Wilch., Thomas Külling, Wilch., Martin Rüedi, Guntnad., Markus Gysel, Wilch., David Wanner, Wilch.

■ Oh Tannenbaum – Adventsausstellung «Scheune z' Büntenhard»

Sa., 23. Nov., ab 15 Uhr. Mit Kerzengestecken, Türschmuck und vielen weihnachtlichen Ideen.

Scheunenbeizli. Irene Muhl mit Team, Wilerstr. 1, Büntenhard.

■ Info-Anlass Landwirtschaft

Landwirtschaftsamt SH, SHBV. Do., 28. Nov., 19.30 Uhr, im Mehrzweckgebäude Oberhallau.

■ Adventsdegustation

Fr., 29. Nov., 16 – 21 Uhr; Sa., 30. Nov., 10 – 18 Uhr, Silvia u. Markus Gysel, Hauptstr. 17, Wilchingen; www.gysel-haumeser.ch

■ Weihnachtsmarkt Lohn

Sa., 30. Nov., 10 – 19 Uhr, Aula Lohn (neben Turnhalle, P vorh.). Adventsgestecke, Kränze der Landfrauen Lohn. Erlös für Vereinigung Dasein – Begleitung am

Lebensende. Mit Landfrauen-Cafeteria. Holzachen, Schmuck, Karten, Windlichter, Keramik, Gestricktes, Genähtes, Honig u. v. m.

■ 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.

■ GVS-Agrarkalender-Apéro

Di., 17. Dez., 13.30 Uhr, Werkstatt GVS Agrar AG, Gächlingen. Mit Kurzreferat, Abgabe Kalender (Massey Ferguson, Fendt, Valtra) und gemütlichem Beisammensein.

NACHGEFRAGT

Alle Verursacher gleichermassen in die Pflicht nehmen

Landwirt Christoph Graf sass im Publikum des Anlasses «Ist das Trinkwasser im Klettgau noch gesund?», den die IG Lebensraum Klettgau am 13. November 2019 in Löhnigen veranstaltete (s. Artikel links). Als Präsident des Schaffhauser Bauernverbandes zieht er Bilanz.

Schaffhauser Bauer: Christoph Graf, Sie haben den Anlass «Ist das Trinkwasser im Klettgau noch gesund?» in Löhnigen besucht – Ihr Eindruck?



Christoph Graf, Präsident Schaffhauser Bauernverband: Der Anlass war ausgewogen gestaltet. Es wurde sachlich und fair diskutiert, auch seitens des Publikums. Diese Konstruktivität habe ich sehr geschätzt. Nicht nachvollziehen

kann ich die Berichterstattung in der Schaffhauser Tagespresse, welche Markus Leumann als zweiten Hauptreferenten neben Kurt Seiler nicht einmal erwähnte, geschweige denn auf den Inhalt seines Referats einging. Das ist ein Affront und unakzeptabel – und für mich ein weiteres Beispiel, dass die Medien einseitig zuungunsten der Landwirtschaft berichten.

Die Landwirtschaft trägt eine Mitverantwortung für die Wasserqualität...

Das ist so. Das hat die Landwirtschaft auch erkannt: Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln (PSM) wird in der Schweiz seit Jahren kontinuierlich heruntergefahren. Und diese Entwicklung geht weiter, zum Beispiel in der Pflanzenzucht, in der Technik, der landwirtschaftlichen Bildung und Beratung. Die Verantwortung liegt aber auch bei anderen Wirtschaftszweigen sowie den

Privaten. Doch das wird in den Medien kaum thematisiert. Es geht uns Bauern nicht um «Wir nicht, die anderen auch». Es geht darum, alle Verursacher zu benennen und zwecks Problemlösung gleichermassen in die Pflicht zu nehmen. Beispiel Humanmedizin: Deren Wirkstoffe, Hormone gelangen über die menschliche Ausscheidung ins Wasser. Das Abwasser aus dem Siedlungsgebiet wird in den Kläranlagen möglichst umfassend gereinigt. Doch diese stossen an ihre Grenzen. Beispiel Industrie: Zum Schutz vor Pilzbefall werden Häuserfassaden mit Fungiziden behandelt.

PSM werden im Gartenbau, im Kommunalwesen, von der Bahn, auf Golfplätzen, Fussballfeldern und von Hobbygärtnern eingesetzt. Doch Schuld an Wassereinträgen sind in den Medien nur die Bauern. So kommen wir nicht weiter.

Was würde weiterbringen?

Eine Zusammenarbeit der involvierten Behörden und aller Verursacher. Eine differenzierte, sachliche mediale Berichterstattung. Und Konsumentinnen und Konsumenten, die sich zu den Hintergründen der PSM-Einsätze in der Landwirtschaft informieren, zum Beispiel auf www.verantwortungsvolle-landwirtschaft.ch. Die Bevölkerung weiss oft wenig über die wirklichen Zusammenhänge – das zeigt das tagtägliche Einkaufsverhalten, bei dem nur perfekte Produkte akzeptiert werden. Dafür ist Pflanzenschutz nötig.

Nötig ist er zudem vor allem auch für die Sicherstellung von erfolgreichen Ernten. Es geht dabei um die Ernährung der Bevölkerung, um den Selbstversorgungsgrad und die Abhängigkeit vom Ausland.

Wenn wir Menschen krank sind, brauchen wir Medizin. PSM sind gewissermassen Medizin für Pflanzen.

Wo übernimmt die Landwirtschaft zudem Eigenverantwortung?

Vor kurzem stufte der Bund Abbauprodukte des Fungizids Chlorothalonil bezüglich der Wasserqualität als relevant ein. Der Schweizer Bauernverband hat darum die Landwirte dazu aufgerufen, Chlorothalonil nicht mehr einzusetzen. Aber ein solcher Entscheid macht in der nichtbäuerlichen Presse keine Schlagzeilen.

Es ärgert Sie, dass bäuerliche Anstrengungen nicht gewürdigt werden?

Auch. In allererster Linie geht es aber darum, dass alle Verantwortlichen mit der gleichen Elle gemessen werden.

Nur wenn alle Involvierten gemeinsam nach Lösungen für eine optimale Wasserqualität suchen, lässt sich diese auch erreichen. Interview: sbw