

«MIINI MEINIG»

Freudeli

VON VIRGINIA STOLL



Warum der Mensch (Medien inkl.) intensiver über Unerfreuliches berichtet und dies oftmals ausschmückt, als wäre es der Weihnachtsbaum höchstpersönlich, weiss ich nicht, vermutlich gibt es aber sicher irgendwelche Experten, die eine Erklärung dafür haben.

Wie Sie wissen, liebe Leserinnen und Leser, neigt sich meine Zeit im Kantonsrat dem Ende zu, und ich werde mit zwei lachenden Augen abdüsen. Zwar haben es meine Mannen links und rechts von mir immer wieder fertiggebracht, einerseits mit viel Witz und andererseits mit viel Lehrreichem ein Lächeln in mein Gesicht zu zaubern, der Funken Freude (oder sagen wir eher Freudeli) ist aber erst diesen Montag anlässlich der Budgetdebatte gesprungen. Exakt dieser Montags-Funken ist es wert, ihn auszuschmücken wie einen Weihnachtsbaum. Vielleicht lags ja an Mondkalender (zunehmender Mond im Zeichen Fisch), dass ich total entspannt in die City reiste und mir auf dem Fussmarsch ins Casino ganz heimlich eine bei Tageslicht endende Sitzung wünschte. Im Saale angekommen, machte es den Anschein, als ob der zunehmende Mond im Fisch auch bei gewissen politverbissenen Herren für eine angenehme Entspannung sorgte. Zwar meldeten sich wie immer einzelne Herren mit der Redewendung: «Zwar haben meine Vorredner schon alles gesagt und dem gibt es eigentlich nichts anzufügen, aber...» Normalerweise ärgerte ich mich immer über diese Zeitverschwendung, aber für einmal entlockte es mir nur einen stillen Seufzer. Die Abhandlung über den Kompromiss, der eigentlich aus dem Latein stammt und scheinbar mit C geschrieben wird, war zwar etwas langatmige Kost, aber auch das lief bei mir herunter wie ein feiner Cognac, auch mit C geschrieben. Der «städtische» Vorwurf, dass der Regierungsrat weder über Ideen, Führung und Strategie verfügt, war dann schon etwas starker Tubak, aber lächelnd dachte ich mir, lieber keine Ideen als noch mehr Beizen und Saunas. Ja, und dann hat sich die SVP-Fraktion (auch ich) noch musikalisch geoutet, Jazz liegt ihr nicht! Kurz nach halb fünf gingen die letzten Abstimmungen über die Bühne, und somit war mein letztes Budget unter Dach und Fach. «Freude herrscht, hab ich gedacht und mich auf den Haamweg gemacht.»

MOSTOBST

Sehr gute Qualität

Das Produktzentrum Mostobst des Schweizer Obstverbandes hat einen Rückbehalt zur Exportförderung von 13 Franken pro 100 Kilo für Mostäpfel und 11 Franken für Mostbirnen beschlossen. Um die Übermenge der diesjährigen Ernte und die vollen Lagerbestände bestmöglich abzubauen, hat das Produktzentrum Mostobst einen vergleichsweise hohen Rückbehalt zwecks Exportförderung beschlossen, heisst es in einer Medienmitteilung. Insgesamt lieferten die Bäuerinnen und Bauern 11293 Tonnen Mostbirnen und 90835 Tonnen Mostäpfel an die gewerblichen Mostereien. Wegen der günstigen Witterungsverhältnisse ist die Qualität sehr gut. lid

Der Traum vom Käsen und Buttern

Käsen, buttern, Joghurt machen: Die junge Landwirtin Sophie Bühler hat sich mit Unterstützung ihrer Eltern auf dem Familienbetrieb einen lang gehegten Wunsch erfüllt.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Mein Herz schlägt für unsere Kühe. Für mich ist es etwas vom Schönsten, am Morgen in den Stall zu gehen und zu schauen, wie es ihnen geht!» Sophie Bühler aus Bibern möchte darum auch das auf dem elterlichen Betrieb verarbeiten, was ihre Tiere liefern: die Milch. Rohmilch kaufen kann man bei der «Wagi's Farm» schon seit Jahren.

Doch Butter, Rahm, Joghurt oder gar Käse... Die junge Vollblutlandwirtin wollte mehr. «Schon lange hatte ich die Idee, die Milch unserer Kühe selber zu verarbeiten und diese Produkte verkaufen», blickt Sophie Bühler zurück und macht seit rund einem Monat genau dies. Natürlich nicht ohne Lehrzeit: Sechs Wochen hat die Junglandwirtin 2019 auf einer Alp mitgekäst. Erst hat sie zugeschaut, am Schluss vieles allein machen dürfen. Und nun steht sie im neuen Milchverarbeitungsraum des elterlichen Betriebs, produziert Butter, Rahm, verschiedene Joghurts sowie natürlich Käse, erst mal «Mutsch» und Formaggi.

Es braucht Wissen und «Gschpüri»

Jetzt gerade sind «Mutsch» am Werden: Sophie Bühlers Handgriffe sitzen, beim Einfüllen des Labs in die temperierte Milch, beim Test des «Bruchs», der dann entsteht, und immer wieder auch beim konsequenten Säubern der Gerätschaft zwischendurch. Zusätzlich zum Lab gibt sie noch «Silobakterien» in die Milch. «Unsere Kühe fressen siliertes Futter», erklärt sie, «ohne den Zusatz spezieller Bakterien würde der Käse blähen und wäre nicht geniessbar.»

Sophie Bühler setzt neben Know-how auch ihre Sinne ein, um die geronnene Milch zu prüfen. Schmecken, sehen, riechen, fühlen: Käse ist mehr als das Befolgen eines Rezepts. Es braucht neben Wissen auch Hingabe und Gefühl. Denn auch wenn der Temperaturverlauf des hochmodernen «Chessi» digital gesteuert werden kann, geht ohne die aufmerksame Landwirtin nichts. Sie entscheidet, was die Masse im Kessel braucht, damit später der Käse gelingt. Hat der Bruch die passende Festigkeit erreicht, wird die Schotte fürs Zigern abgelehrt und die krümelige Käsemasse in Formen zu Laiben gepresst. Später legt die junge Käserin die «Mutsch» einige Stunden ins Salzbad. Dann reifen sie sechs Wochen im klimatisierten Käsekeller heran.

Die ersten Laibe sind also noch nicht bereit. Die Bauernfamilie freut sich jedoch schon auf den grossen Moment, wenn hofeigene «Mutsch» als Premiere über den Ladentisch gehen. Denn die Bühlers betreiben seit diesem Juni auch einen Hofladen, mit vielen eigenen Produkten und solchen anderer Direktvermarkter. Mit regio-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Wie entwickelt sich der «Bruch»? Sophie Bühler überwacht den Prozess im «Chessi» ganz genau.

nalen Mehlen, in Schaffhausen geröstetem Kaffee und vielem mehr.

Erste Pläne für einen Ausbau ...

Die Herstellung verschiedenster Spezialitäten ab Hof, das Käsen, die übrige Milchverarbeitung, die Bedienung der Kunden und dazu der Landwirtschaftsbetrieb – es geht geschäftig zu und her auf der «Wagi's Farm». Sieben Leute sind mittlerweile im Einsatz, damit die neuen Betriebsstandbeine in den Alltag integriert werden können.

Ursprünglich hatte sich die Bauernfamilie nicht so viel vorgenommen gehabt. Der Ausbau der Werkstatt zu

einer Küche mit Backofen und Ölmühle sowie einem Hofladen mit Kaffeetheke war schon länger geplant. Dass dort nebenan nun auch die Zentrifuge Milch entrahmt, im Gerät daneben gebuttert wird, Joghurt im Wärmekessel reift und die Käsehärten im «Chessi» geronnene Milch zerteilen, das war so erst nicht angedacht gewesen.

... und weitere kommen dazu

Und doch, anlässlich des Besuchs der «Tier und Technik» 2018 blieben Bühlers beim Stand eines Anbieters von Milchverarbeitungsgeräten «hän-

gen». Einige Gespräche später nahm Sophies Traum Gestalt an. «Es brauchte zwar noch etwas Überzeugungsarbeit bei meinem Vater», schmunzelt die Junglandwirtin.

Doch inzwischen scheint dieser mehr als überzeugt zu sein und fachsimpelt mit seiner Tochter, ob der Zeitpunkt schon perfekt sei, den Bruch in die Käseformen zu leeren und anderes mehr. Die Leidenschaft der Milchverarbeitung hat auch ihn gepackt. «Unser Ziel ist es, dass meine Frau Brigitte und ich ebenfalls Bescheid wissen und Sophie vertreten können», erklärt Walter Bühler.

Der Anfang eines spannenden Wegs

Das Zusammenspiel zwischen der Küche im ersten Stock, dem Milchverarbeitungsraum im Untergeschoss und dem Hofladen im Parterre ist ausgeklügelt. Ein Lift verbindet die verschiedenen Ebenen, und sowohl aus dem Untergeschoss wie aus dem ersten Stock ist ersichtlich, wenn im Laden Kundschaft wartet. «Ausserdem haben wir gleich zu Beginn mit dem Lebensmittelinspektorat und der Feuerpolizei Kontakt aufgenommen und ihre Anforderungen in den Ausbau mit eingeplant», sagt Sophie Bühler. «Das hat vieles vereinfacht.»

Ihr lang gehegter Traum ist nun in Erfüllung gegangen. Die ersten Schritte hat die Milchverarbeiterin auf ihrem neuen Weg gemacht. Dass ihre Joghurts bei den Kunden auf ein gutes Echo stossen, dass bald eigener Käse im Kühlregal des Hofladens stehen wird, das beflügelt sie. Weitere Ideen zur Verarbeitung des «weissen Golds» hat sie zudem noch genug.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Schön sehen sie aus! Die ersten «Mutsch» sind am Reifen – für Sophie Bühler die Erfüllung eines lang gehegten Traums.

DAS SCHWARZE BRETT

■ Newsletter SHBV

Lwa SH / SHBV: Informationen für die Schaffhauser Landwirtschaft: Verlinkung Infos der abgesagten Veranstaltungen.

Schweiz. Fachstelle für Zuckerrübenbau: Aktuelles. **Agroscope:** Pferdegesundheit: Staub- und Ammoniakemissionen von acht

verschiedenen Einstreumaterialien. **LID:** Kolostrum – Zauberkranke für das Kalb. **LID:** Was darf ein Steak sein? Bezeichnung fleischer Produkte. **Pro Natura SH:** Kulturlandförderaktion Hase & Co. (regionales Saatgut, Förderung Strukturen in der Kulturlandschaft u.m.)

■ **Mmmh – so gluschtig: Freude machen mit regionalen Spezialitäten**
Ob fürs Menü oder ein Geschenk: Mit welchen regionalen Leckereien Sie sich und andere beglücken können, entdecken Sie auf www.schaffhauser-regioprodukte.ch.

■ **Edle Tropfen für die Festtagszeit – mit und ohne Alkohol**
in den harmonischen Rebbergen des Blauburgunderlands gewachsen, mit Können im Keller gekeltert: Die Produzenten feiner Weine und anderer Trauben-Getränke finden Sie auf www.blauburgunderland.ch.

LANDFRAUEN BRAUCHTUM

Samichlaus, du liebe Maa

In nicht mal zwei Wochen ist es wieder so weit: Am übernächsten Sonntag ist der 6. Dezember, und da kommt natürlich der Samichlaus.



Lebkuchen, Mandarini, Grittibänz, Nüssli, Kerzenschein und Tannenreisig, all dies assoziiere ich mit ihm. Ich könnte hier viele Geschichten über den Samichlaus aus meiner Kindheit erzählen.

Dieser war nämlich ein fester Bestandteil in unserem Jahreskalender, und immer, aber auch wirklich immer wusste er Dinge über mich, die er gar nicht wissen konnte.

Natürlich drohte meine Mutter das ganze Jahr über damit, dass der Samichlaus von all meinen schlechten Taten erfahren würde. Und selbst als ich zwölf Jahre alt war und den Samichlaus unter seinem Rock als den erkannte, den er im wirklichen Leben war, hatte ich «Schiss» vor diesem Mann im roten Mantel und aufgeklebten Bart. Jedes Jahr gab ich stotternd erneut ein Versli zum Besten, und jedes Jahr bekam ich mein Säckli, obwohl meine Taten das Jahr durch nicht immer nur glanzvoll und ruhmreich gewesen waren.

Der Samichlaus, ein böser Mann, der einen in den Sack steckt und mit in den Wald nimmt zum Arbeiten?

So erzählte es meine Mutter immer. Bei ihnen war der Samichlaus nicht der nette Herr mit dem Säckli voll mit Leckereien am Schluss der Rede. Nein, da wurde auch mal die Fitze hervorgeholt, und die Kinder wurden damit bestraft. Mein Onkel wurde anscheinend sogar einmal in den Sack gesteckt und sollte mitgenommen werden.

Wer ist der Samichlaus wirklich?

Nikolaus von Myra hiess der gute Mann, von welchem unsere Samichlausgeschichten ausgehen. Dieser wirkte in der ersten Hälfte des 4. Jahrhunderts als Bischof von Myra (heutiges Demre in der Türkei). Sein ererbtes Vermögen verteilte er damals unter den Notleidenden. Während der Christenverfolgung wurde er gefangen genommen und gefoltert. Angeblich starb er am 6. Dezember 345.

Nikolaus' Taten und Wirken haben zu vielen Legendenbildungen beigetra-

gen, die im Laufe der Jahrhunderte dazu führten, dass er als einer der wichtigsten Heiligen angesehen wurde.

Der Samichlaus heute

Die heutigen Kinder wachsen wieder mit einem anderen Bild vom Samichlaus auf als wir. Heute hat der Samichlaus eigentlich gänzlich das Negative abgelegt und kommt nur noch fürs Säckli bringen und um Positives über die Kinder zu sagen. Natürlich darf auch einmal ein Tadel an die Kinder dabei sein, aber deswegen haben die wenigsten von ihnen gleich Angst vor dem Chlaus.

Der Chlaus und die Landfrauen

Wir Landfrauen in Schleithelm haben seit ein paar Jahren den Samichlaus im Wald organisiert. Jede Landfrau durfte sich und ihre Familie dazu anmelden. Am 6. Dezember, dann, wenn es dunkelte, traf man sich im Wald zu Apéro, Glühwein und Punsch, Finnenkerzen waren überall angezündet, und natürlich gab es für jedes Kind einen selbst gebackenen Grittibänz. Als sich alle satt gegessen hatten, kam dann der Samichlaus, und eine Horde Kinder rannte ihm entgegen. Meist benötigte er eine Schubkarre, um seinen wirklich prall gefüllten Sack tragen zu können. Einmal kam sogar ein Schmutzli auf seinem Pferd mit und half ihm beim Schleppen. Der Samichlaus übergab jedem Kind sein Säckli, und die Kinder durften ihm Lieder vorsingen oder Versli erzählen. Danach plauderte der Samichlaus meist noch etwas aus dem Nähkästchen. Allerdings nicht, was er das ganze Jahr über so machte, sondern er erzählte Geschichten über die anwesenden Eltern. Gespannt hörten die Kinder zu, was ihre Eltern so alles für lustige Taten in der Kindheit vollbracht hatten, und die Eltern mussten sich danach so einige Sprüche anhören oder kamen etwas in Erklärungsnot.

Der Event ist jedes Jahr ein voller Erfolg bei den Landfrauen, und die vielen leuchtenden Kinderaugen sind immer das Highlight für alle Eltern. Teilweise waren über 16 Familien mit um die 45 Kinder dabei, und alle feierten den beliebten Samichlaus zusammen.

Leider muss auch diese wunderbare Tradition dieses Jahr pausieren. Aber nächstes Jahr wird dafür alles nachgeholt, ganz bestimmt! Eine wunderschöne Adventszeit wünsche ich hiermit allen. Herzlichst *Nici Peter*



BILD INSTA_PHOTOS / SHUTTERSTOCK.COM

Auch er arbeitet dieses Jahr coronakonform: Noch befasst der Chlaus sich mit Logistik, doch bald bringt er Leckereien und das eine oder andere Geschenk.

VOGELGRIPPE

Häufung toter Vögel melden

Die Vogelgrippe (HPAI, Highly Pathogenic Avian Influenza) grassiert einmal mehr in Europa. In der Schweiz wurde sie bislang nicht festgestellt – noch nicht. Das Veterinäramt des Kantons Schaffhausen informiert zum neusten Stand.

Aktuell kursiert neben anderen HPAI-Stämmen ein hoch ansteckender Stamm des H5N8-Virus, in Europa zurzeit in Deutschland und den Niederlanden. Die Situation ist darum hochdynamisch. Keiner der Stämme hat jedoch aktuell das Potenzial, auf Menschen überzugehen (Zoonose).

Biosicherheitsmassnahmen einhalten

In einem Gespräch mit den kantonalen Veterinärämtern vom vergangenen Montag hat der Bund beschlossen, vorläufig auf Massnahmen zu verzichten und auf die Sensibilisierung sowie die Information der Geflügelhalter zu setzen.

Zur Verhinderung eines Viruseintrags in Geflügelbestände ist die Einhaltung von Biosicherheitsmassnahmen in Geflügelhaltungen zentral. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hält dazu Informationsmaterialien auf seinen Internetseiten «Vogelgrippe» und «Geflügel halten > Krankheiten» bereit (siehe Kästchen). Das BLV wird voraussichtlich noch diese Woche eine entsprechende Medienmitteilung veröffentlichen. Zur Einschätzung: Die aktuelle Situation entspricht gegenwärtig jener im Winter 2016/2017.

Ungewöhnliche Funde melden

Verstärkt werden soll jedoch die Überwachung: Die Bevölkerung ist aufgerufen, Totfunde von Vögeln und insbesondere ungewöhnliche Funde wie die Häufung vor allem toter Was-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Zurzeit stehen vor allem Wasservögel bezüglich eines möglichen Auftretens von HPAI (Vogelgrippe) in der Schweiz im Fokus.

servögel bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle zu melden (Kanton SH: Veterinäramt, 052 632 71 01). Diese wird die Tiere im Verdachtsfall beproben. In der Oktober-Ausgabe des Ra-

dar-Bulletins des BLV findet sich eine Analyse der HPAI-Situation. Es sind zudem entsprechende Empfehlungen und Informationen verlinkt (siehe Kästchen). *Peter Uehlinger / sbw*

INFO

HPAI – Vogelgrippe

Meldung auffälliger Totfunde von (Wasser-)Vögeln im Kanton Schaffhausen bitte an das Veterinäramt Schaffhausen, 052 632 71 01.

Wichtige Links

- ▶ Vogelgrippe – HPAI: www.blv.admin.ch > Tiere > Tierseuchen > Übersicht Tierseuchen > Vogelgrippe

▶ Biosicherheit Geflügelhalter sowie weitere relevante Infos (u. a. obligatorische Registrierung für alle Geflügelhalter): www.blv.admin.ch > Tiere > Tierschutz > Nutztierhaltung > Geflügel

▶ Seuchen-Radar: www.blv.admin.ch > Tiere > Tiergesundheit > Früherkennung Radar *sbw*

INFORMATIONEN LWA / SHBV

Wichtige Infos kompakt

Informationen für die Schaffhauser Landwirtschaft: Im November hätten die entsprechenden Info-Veranstaltungen des Landwirtschaftsamts Schaffhausen und des Schaffhauser Bauernverbandes stattfinden sollen. Coronabedingt mussten sie abgesagt werden. Die Informationen sind ab heute jedoch online zugänglich.

Die Präsentationen der abgesagten Veranstaltungen «Informationen für die Schaffhauser Landwirtschaft» sind für das Selbststudium aufbereitet worden. Sie sind auf den Websites des Landwirtschaftsamts Schaffhausen (Lwa) und des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) aufgeschaltet*. Nachfolgend findet sich ein Überblick der Themen.

- ▶ Einführung Lwa und SHBV
- ▶ Ackerbaustellenleiter und Kontrolleure gesucht
- ▶ Agrarpolitische Agenda (Markus Leumann)
 - Ausblick AP 22+
 - Fahrplan TWI etc.
- ▶ Neuerungen 2020
 - Update Direktzahlungen und Vorgehen mit Kürzungen im baul. Tierschutz (Hansruedi Fisler)
 - In-Situ (Hansruedi Fisler, Lena Heinzer, Claudia Ochsner)
 - Datenerhebung (Claudia Ochsner)
 - Kontrolldienst (Conny Bleuler)
 - Gewässerschutzkontrollen (Christoph Bachmann)
 - Pflanzenbau (Lena Heinzer)
 - Strukturverbesserungen (Irene Alder)
- ▶ Digitalisierung und Projekte
 - Erfassung deutscher Parzellen und Agrardatenaustausch (Romedi Filli)
 - LAWISfarm, eID (Simon Weber)

- Anwendungsregion SH/TG (Robin Sticher)
- ▶ Informationen für den Tierhalter (Peter Uehlinger, Kantonstierarzt)
 - Wie vorgehen bei der Schlachtung kranker Tiere; Kompetenz des Bestandestierarzts
 - Biosicherheit
 - Schwerpunktkontrolle Geflügel
- ▶ Informationen Umweltschutz
 - Interkantonale Empfehlungen Waschplätze (Mirco Plath, Agridea)
- ▶ Infos SHBV
 - Schule auf dem Bauernhof (Rahel Brüttsch)
 - Gemeinsame Winteraktion mit Landenergie (Hansueli Graf)
 - Informationen der Geschäftsstelle (Virginia Stoll) *sbw*

* www.sh.ch > Landwirtschaftsamt, www.schaffhauserbauer.ch



SYMBOLBILD SANNA BÜHRER WINIGER

Landwirtschaftsinfos auf Augenhöhe: statt live ab heute online.

SO ISCH ES!

Keine gleich langen Spiesse bei «Schwinigs»

«Produziert mit schmerzhaften Eingriffen am Tier ohne Betäubung.» Solche Hinweise auf der Verpackung von Importprodukten aus tierquälerischer ausländischer Tierhaltung fordert der Schweizer Tierschutz in einer Motion, wie die letzte Ausgabe der «Sonntags-Zeitung» berichtet.

In anderen Belangen als der Kastration fahren die Schweizer Schweine, auch aus konventioneller Haltung, ebenfalls besser als ausländische – die Minimalanforderungen wurden gerade erst vor zwei Jahren vom Bund wieder erhöht.

Und doch räblets etwa, was den Import von deutschem Schweinefleisch für den hiesigen Billigsektor angeht – trotz schlechterer Tierhaltung ennet der Grenze, trotz Fleisch-Skandalen und Corona-Schlagzeilen aufgrund schlechter Arbeitsbedingungen in Gross-Schlachthöfen. Rund 5300 Tonnen «Schwinigs» wurden in den ersten neun Monaten 2020 importiert, davon 4400 Tonnen aus Deutschland – eine Steigerung gegenüber der gleichen Zeitperiode im Vorjahr um 34 Prozent. «Und gemessen am selben Zeitraum 2018 wurde sogar neunmal mehr deutsches Schweinefleisch eingeführt», schreibt die «Sonntags-Zeitung». Zu wenig Schweizer Schweinefleisch, gerade in der Krise? Auch – und die Kunden seien preissensitiver, analysiert das Blatt das Einkaufsverhalten während der Pandemie.

Die Zahl der Schweinehalter in der Schweiz nimmt seit Jahren ab – wegen stetig steigender Anforderungen an die Haltung, gepaart mit dem stetigen Preisdruck im Regal. Wie einfach, diese Lücke mit für den Handel lukrativem Billigfleisch von ennet der Grenze zu füllen – und es zu kaufen. *sbw*

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Do.

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

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
www.shn.ch

Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Dienstag, 9.00 Uhr