

«MIINI MEINIG»

## Allerlei Vögel

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Mit Federvieh verbindet mich eine innige Zuneigung. Die Zeiten, als unsere Hühner im Garten noch kein Fuchsfutter waren, habe ich in nostalgischer Erinnerung. Auf einen Hahn haben wir des lieben Friedens willen verzichtet – und wenn ich an den Mann im Weissen Haus denke, der mich assoziativ an einen Gockel gemahnt, so könnte die Welt auch gut ohne ihn sein. Zwar hat er traditionellerweise zum Erntedank einen Truthahn begnadigt, doch den Trutenproduzenten und anderen Bauern geht's in seinem Land trotzdem eher an den Kragen. Während die Konsumenten im Schnitt 1,29 Dollar pro Pfund Truthahn bezahlen, erreichen davon nur mickrige 6 Cent den Bauern, der die Pute aufgezogen hat, meldet die National Farmers' Union (NFU). Insgesamt bekämen us-amerikanische Landwirte dieses Jahr nur 11,3 Cents jedes Dollars, der für eine Thanksgiving-Mahlzeit ausgegeben werde, und das sei noch weniger als die 14,8 Cents, die sie vom durchschnittlichen Dollar bekämen, der für Nahrungsmittel gezahlt würde, so die NFU.

Wer genau wie viel in der Schweiz von einem «Food-Franken» einnimmt, weiss ich nicht. Doch dass beim ständigen Preisdruck auf Nahrungsmittel die Wertschöpfung, die beim Produzenten bleibt, oft nicht der geleisteten Arbeit entspricht, liegt auf der Hand. Bereits werden die Grossverteiler mit Lockvogelangeboten für die kommenden Feiertage, mit Fleisch etwa, das kaum mehr als die Hälfte kostet, als es sonst billigerweise eh schon tut. Warum ausgerechnet «Geiz ist geil» zu den Festtagen gefeiert werden muss? An Tagen, die doch eigentlich besonders wertvoll sind? Doch ob Festtag oder Alltag: Mit Billignahrungsmitteln schenkt man sich nichts, man verpasst etwas. Was, erfahren Sie auf [www.schaffhauser-regioproducte.ch](http://www.schaffhauser-regioproducte.ch) – ganz nach dem Diktum «sieh, das Beste liegt so nah».

### VERBANDSINFO

#### Jetzt im Newsletter

und auf [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

#### Fachstelle Pflanzenbau:

► Weiterbildung PSM, Antrag Trockenheit für die Suisse-Bilanz 2018, Infos Forum Ackerbau

#### BLV

► Moderhinke

#### Schweizer Obstverband

► Schweizer Beerenseminar an der Bernexpo, 4./5. Dez.

#### SIMA

► Einladung SIMA, internationale Fachmesse der Lieferanten für Landwirtschaft und Tierzucht, 24. bis 28. Februar 2019, Paris.

#### Impressum Schaffhauser Bauer

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

Erscheint jeden Do. Red.: Sanna Bühler Winiger (sbw), [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
Annahmeschluss: jeweils Di., 9.00 Uhr

# Gackern auf der grünen Wiese

Regionale Produkte sind im Trend. Dafür setzt sich auch der Verein Regioproducte Schaffhausen ein. Doch wer sind dessen Mitglieder? Der «Schaffhauser Bauer» startet in dieser Ausgabe eine Porträtsérie von regionalen Direktvermarktern und ihren Produkten. Passend zur weihnachtlichen Back- und Guetslizeit macht das «Landei» aus Löhningen den Auftakt.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Gwundrig» sind sie und auch gar nicht mehr so scheu: Die 250 jungen Hennen auf der grünen Wiese bei Löhningen kennen ihre Bäuerin bereits. Seit zwei Wochen leben sie im mobilen Hühnerstall von Sonja und Felix Hallauer. Sie haben ihr neues Zuhause entdeckt, die Sitzstangen und Futterstelle, die Gruppenlegenester und den überdachten Auslauf im Gras, die «Lounge» sozusagen für die Hühnerschar.

Auch die Weide dürfen die Jung-hennen bereits erkunden, noch zeitlich begrenzt, damit sie sich akklimatisieren können. Doch schon in Kürze werden sie tagsüber auf der Wiese scharren, suchen und picken können, soviel sie wollen. Alle zehn Tage wird ihr Stall umplatziert, damit sie immer frisches Gras zum Weiden haben. Im Gegenzug dafür legen sie täglich ihre Eier, die dann den Weg in die Küchen von privaten Kunden und zwei Kantinen finden.

#### Alle mögen das Federvieh

Die ganze Familie Hallauer mag die gefiederten Mitarbeiterinnen, doch der grösste Fan der Geflügelschar ist die Bäuerin. «Mich begeistern Hühner schon lange», schildert sie, «ich beobachte sie sehr gern. Wie sie sich verhalten und miteinander kommunizieren, ist immer wieder spannend und lustig.» Die Faszination fürs Federvieh hat sie vor acht Jahren dazu motiviert, im Garten selbst einen Hühnerstall zu bauen und fünf Legehennen anzuschaffen. «Occasion», wie sie lachend berichtet. Sie sammelte Erfahrung rund ums Geflügel, und aus fünf Hennen wurden 30 in einem ersten fahrbaren Stall. Die Eier fanden Absatz in der Nachbarschaft: Was als Hobby begonnen hatte, versprach Potenzial für mehr.

«Wir bewirtschaften unseren Betrieb im Nebenerwerb mit Ackerbau und Reben», sagt Felix Hallauer. «Ich führe daneben noch ein landwirtschaftliches Treuhandbüro, und als unsere Kinder älter wurden, stellte sich auch für Sonja die Frage, ob sie wieder auswärts arbeiten würde.» Die Lege-



BILD IRENE WEBER-HALLAUER

Der mobile Hühnerstall bietet den Legehennen ein vielseitiges Zuhause, vom Innenraum mit den Legenestern über einen geschützten Vorbau bis zur Wiese mit frischem Grün.

hennenhaltung auszubauen, bot dazu eine Alternative. Hallauers schafften 2016 den aktuellen mobilen Geflügelstall an, der Platz für 290 Tiere bietet.

#### Von Eiern auf dem Land zum Landei

Zunächst stockten sie den Bestand jedoch nur auf 120 Hennen auf und professionalisierten die Direktvermarktung. «Das war ein grosser Schritt», blickt die Bäuerin zurück. «Ich hatte plötzlich viel mehr Eier zu verkaufen und zunächst gar nicht so viele Abnehmer. Doch wir verteilten den Überschuss als «Müsterli» an Haushaltungen in der Umgebung und gewannen dadurch auch wirklich neue Kunden. Inzwischen können wir die Eier von 250 Tieren verkaufen.»

Zudem zog Sonja Hallauer einen Abo-Service auf: Gelöst wird eine Zehnertkarte für vier, sechs oder zehn Eier wöchentlich. Immer freitags schwingt sich die Bäuerin auf den «Eier-Flyer» und beliefert ihre Abonnenten in Löhningen und den umliegenden Dörfern. Die Abo-Kärtchen sind in den Paketfächern deponiert, werden bei der Lieferung markiert und die Eier dazugetan.

Bis nach Schaffhausen trägt Sonja Hallauer Eier aus. Dazu lässt sie ihr Elektrovelo jedoch daheim, denn in die Munotstadt gehen umfangrei-

chere Lieferungen. Die Kantonsschule nimmt ihr auch jene Eier ab, die keine Normgrösse haben, und die Stiftung Impuls kocht ebenfalls mit Löhninger Landeieren.

#### Frischer Auftritt und öfter Neues

Denn als «Landei» vermarkten Hallauers ihr Produkt, dies mit passend rustikalem Logo und Design ([www.landei.hallauer.ch](http://www.landei.hallauer.ch)). Erhältlich sind die Landeier auch in Lüscher Mühliladen. «Mehl und Eier gehören zum Backen, das passt zusammen», freut sich die Bäuerin über jene Vertriebsmöglichkeit. Die Lüscher-Mühle nimmt zudem Hallauers Gerste und Emmer ab, und die Bäuerin bezieht wiederum das Hühnerfutter und das Mehl von dort – Mehl, das sie mittlerweile auch für die Produktion hofeigener Eier-Teigwaren und Suppen-«Flädli» verwendet. Letztere kommen in Herzform unter dem romantischen Namen «Suppenliebe» daher – da geht Liebe buchstäblich durch den Magen. Auch die Pasta und Merinques sind im Hofladen erhältlich, genauso wie betriebseigene Kartoffeln. Die werden zurzeit noch klassisch gelb angeboten, doch nächstes Jahr wird's bunt: Felix Hallauer wird auch rote und violette Sorten pflanzen. «Ich bin gespannt, ob unsere Kunden darauf ansprechen werden», sagt er. Neues probieren Hallauers ohnehin gerne aus. So hat der Bauer heuer auf der Hühnerweide Streifen mit Mais eingesät. Die Hennen schätzten den Schatten sehr und auch die Abwechslung, welche die Maisstauden zum geschäftigen Herumstochern boten. Nächstes Jahr wird der Landwirt es mit Sonnenblumen probieren.

#### Netzwerke sind wichtig

Zudem sind Hallauers als Energiewirte engagiert: Sie betreiben eine Holzschnitzelheizung und beliefern einen von drei Wärmeverbänden in Löhningen. «Dabei arbeiten wir eng mit einem weiteren Anbieter zusammen», schildert Felix Hallauer, «die Kultur des Vernetzenseins ist uns wichtig, sie bringt uns weiter.» So tauscht er Land ab mit einem Kollegen, damit die Fruchtfolge stimmt, und das Paar engagiert sich für die Trotte Löhningen, die ihnen die Trauben abnimmt. Auch

im Verein Regioproducte Schaffhausen sind Hallauers mit dabei. Der Zusammenschluss mit anderen Direktvermarktern ist wertvoll und gibt neue Inputs.

#### Betriebsentwicklung muss stimmen

Doch das emotionale Herzstück des Betriebs sind und bleiben die Legehennen. Rund ein Jahr ist eine Herde auf dem Hof. Dann lässt die Legeleistung deutlich nach, die Eierschalen werden brüchig. Doch die Hühner werden nach der Schlachtung nicht einfach verbrannt oder zur Biomasse, sondern als Suppenhühner verkauft. Die Nachfrage danach ist gross. Die aktuellen Jungghennen haben noch ein Jahr vor sich, währenddessen sie das Leben auf der Weide geniessen können. Diese steht den Tieren übrigens auch bei Schnee zur Verfügung – die Kälte unserer Breitengrade erträgt das Geflügel gut. Doch erst wenn der Bauer oder die Bäuerin Pfade in die eisige Masse getreten hat, wagen sich auch die Hennen ins verschneite Freie hinaus. «Es ist, als ob sie dem weissen Zeug nicht so recht trauen würden, ob es auch wirklich hält», schmunzelt der Landwirt.

Hallauers «Landei» ist auf Erfolgskurs. Ob und wie die Familie diesen Betriebszweig ausbauen wird, bleibt für sie jedoch noch offen. «Die Kinder wachsen, und der Betrieb wächst mit», erklärt die Bäuerin. Doch wie stark, wird die Zukunft zeigen. Lebensqualität steht für Hallauers vor einer forcierten Steigerung der Produktion.

#### JETZT IM INTERNET

### Feine Spezialitäten aus der Region

Sie suchen kulinarische Spezialitäten aus der Region?

Im Verein Schaffhauser Regioproducte haben sich Schaffhauser Direktvermarkter zusammengeschlossen.

Neu sind sie im Internet auf [www.schaffhauser-regioproducte.ch](http://www.schaffhauser-regioproducte.ch) zu finden.

Entdecken Sie ihr Angebot von A wie Apérogebäck bis Z wie Zwetschgenschmups. *sbw*



BILD IRENE WEBER-HALLAUER

Die ganze Familie hat Freude an den Legehennen: v. l. Felix Hallauer, Jakob, Naemi und Sonja Hallauer.

## LANDFRAUEN STÄDTEREISE

### Schaffhauser Landfrauen entdecken die Hansestadt Hamburg

Wie einfach ist es doch, um 4 Uhr aufzustehen, wenn man so etwas Tolles wie eine Städtereise nach Hamburg vorhat.

Am 5. November um 5.30 Uhr war Treffpunkt im Flughafen Zürich. Pünktlich von überall her aus dem Kanton fanden sich die unternehmungslustigen Frauen am Gruppenschalter 124 ein. Die Aufregung war gross, aber nicht erst am Reisetag. Bereits eine Woche vorher war geschattet und telefoniert worden, wer wie und mit wem zum Flughafen kommen würde. Alles hat bestens funktioniert wie erwartet, wenn Landfrauen planen.

Schnell und unkompliziert konnten wir das Gepäck aufgeben und uns auf die Suche nach dem ersehnten Kaffee machen, bevor es dann um 7.20 Uhr hiess: Abflug nach Hamburg.

In Hamburg wurden wir von unserem Reiseführer Raimer, einem Original mit Seemannsmütze und viel Humor, empfangen. Das Wetter war auch original Hamburg: diesig, neblig und kühl.

#### Lebendige Stadt mit viel Geschichte

Auf der Stadtrundfahrt erfuhren wir Wissenswertes über Land und Leute mit Schwerpunkt Hamburg. Hamburg wurde nie von einer Monarchie oder Diktatur regiert. Hamburg ist eine Hansestadt, und Hanse ist die Bezeichnung für Vereinigungen niederdeutscher Kaufleute, deren Ziel die Sicherheit der Überfahrt und die Vertretung gemeinsamer wirtschaftlicher Interessen besonders im Ausland sind. Meistens waren es Hafenstädte in Küstenregionen oder im Binnenland an grossen, bedeutenden Flüssen.

Der erste Halt auf unserer Führung war bei der Oberhafen-Kantine: ein windschiefes Haus, wo sich früher die Hafnarbeiter verköstigten und aufwärmen konnten. Tim Mälzers Mutter habe hier gekocht, erzählte uns Raimer. Auf demselben Gelände gab es eine Markthalle mit einheimischen Produkten, die wir, wenn wir Interesse hätten, auch gleich besichtigen könnten. Wir wären keine Landfrauen, wenn wir diesen Vorschlag abgelehnt hätten. Wir staunten, was es da alles zu kaufen gab: Eingemachtes wie Königsberger Klopse, Fischsuppe, Gemüse und so weiter in schönen Gläsern. Aus offenen Behältern konnte man Mehl, Zucker, Körner und andere trockene Waren in Säcke abfüllen.

#### Wo die Witwen wohnen durften

Der nächste Stopp war die Sankt Michaeliskirche, kurz Michel genannt. Die evangelische Hauptkirche ist mit ihrer Höhe von 132 m, einem Zifferblatt von 8 m Durchmesser und Zeigern mit einer Länge von 4,91 m und 3,20 m der bekannteste Kirchenbau Hamburgs. Für die Schifffahrt stellt der weithin sichtbare Sakralbau mit seiner markanten Architektur seit Langem das Wahrzeichen Hamburgs dar. In der Kirche gibt es vier Orgeln, jede für eine andere Art von Musik. Von hier aus führte uns unser Reiseleiter zu Fuss zu den Witwenwohnungen. Diese Krameramtsstuben in den Fachwerkhäusern wurden damals für die Witwen der Zunftmitglieder des Kramerhandwerks (Einzelhandel) gebaut. Diese durften hier mietfrei leben und erhielten kostenlos Heizmaterial und eine Rente. Es war eindrücklich, die schönen Fachwerkhäuser mit ihren engen Treppen und Stuben zu besichtigen.

#### Auch Rotlichtlokale haben es schwer

Das nächste Ziel war das Hotel Ibis in St. Pauli, wo wir wohnten, und danach schwirrten wir gruppenweise aus auf Entdeckungsreise. Die Ziele waren verschieden, zum Beispiel das Rathaus, die Alster, der Jungfernstieg, die Europapassage oder das Panoptikum mit Wachfigurenkabinett. Am Abend trafen wir uns im «Blocksbräu» bei den Landungsbrücken wieder zum Nachtessen. Das «Blocksbräu» ist ein



BILD ZVG

Die Landfrauen und ihr Guide, Stadtführer Raimer (links aussen). Mehr Fotos gibt's auf [www.landfrauen-sh.ch](http://www.landfrauen-sh.ch).

urchiges typisches Bierlokal mit einer genauso urchigen Speisekarte. Uns erwartete ein Tischbuffet mit Aal, Matjes, Mett, Würsten, Pute, Spanferkel, Backfisch, Kartoffeln und Sauerkraut sowie ganz wenig Salat. Es war sehr fleischlastig, aber authentisch und gut.

Gestärkt und gespannt darauf, was uns erwarten würde, machten wir uns bereit für den Reeperbahnbummel. Es blinkte und leuchtete, und vor den Lokalen standen Leute, welche die Besucher hereinboten. Zu unserem Erstaunen waren die Animatoren nicht leicht bekleidete, rassistige junge Frauen, sondern normale, alltägliche Leute. Erst drinnen bekommt man dann zu sehen, was man zu sehen wünscht. Raimer zeigte uns Lokale und wusste viele Geschichten zu erzählen über diesen Teil der Stadt. Es war nicht viel los, die Lokalbesitzer hätten alle zu kämpfen, weil die Kunden ausblieben. Schliesslich kann man, was man hier früher zu sehen bekam, im Netz ansehen. Ein paar wenige Mädchen kriegten wir dann doch zu sehen, und sie taten uns fast leid, weil sich niemand für sie interessierte.

#### Imposantes im und am Hafen

Am Dienstagmorgen wurden wir zur Hafenrundfahrt abgeholt. Start war bei den Landungsbrücken. Unser Guide begleitete uns zu Fuss dahin und wusste unterwegs wieder viel zu erzählen. Die Hafenrundfahrt war spannend und humorvoll gestaltet.

Wir erfuhren einiges über die Schifffahrt und den Hafen, zum Beispiel, wie wenig Leute, sechs Personen, es braucht, um ein riesiges Schiff zu löschen (entladen). Diese Leute bedienen die Computer und überwachen das Ganze, aber Handarbeit gibt es keine mehr. Bei einem grossen Schiff erfuhren wir, wie das Rettungsboot funktioniert, dass es im freien Fall ins Wasser plumpst und Proviant für zwei Wochen gelagert hat, falls es zu einer Seenot kommt. Ein riesiges Containerschiff ist 337 m lang und 48 m breit und kann 12820 Container laden – alle Container aneinandergereiht wären 90 km lang. Die Schiffsschraube dieses Schiffes hat einen Durchmesser von 13 m, es bei voller Fahrt zu stoppen, würde 5 bis 8 km brauchen. Unglaublich, diese Dimensionen!

Die Fahrt führte uns auch an der Elbphilharmonie vorbei, die nicht zu übersehen ist. Der imposante Bau sollte das neue Wahrzeichen von Hamburg sein, so der Kapitän. Es wurde unter Einbeziehung der Hülle des früheren Kaispeichers (Baujahr 1963) errichtet. Auf diesen Sockel wurde ein moderner Aufbau mit einer Glasfassade gesetzt, die an Segel, Wasserwellen, Eisberge oder einen Quarzkristall erinnert.

Die Fertigstellung des Gebäudes war nach einem mehrjährigen Vorlauf für das Jahr 2010 vorgesehen gewesen. Durch die Verzögerungen am Bau und die Überschreitung der ursprünglich veranschlagten Baukosten wurde die Elbphilharmonie bereits lange vor der Fertigstellung bundesweit bekannt: Die Baukosten betragen am Ende mit rund 866 Millionen Euro etwas mehr als das Elffache der mit ursprünglich 77 Millio-

nen Euro geplanten Summe. Der im neuen Vertrag vereinbarte Termin für die Bau- und Schlüsselübergabe am 31. Oktober 2016 wurde eingehalten. Der Entwurf des Architektenbüros Herzog & de Meuron sah auf dem damals noch bestehenden Baukörper des backsteinernen Speichers einen gläsernen verkleideten Aufbau mit markant geschwungener Dachform vor, die auch «gläserne Welle» genannt wurde. Die lastverteilende Bodenplatte des Gebäudes ist auf 1732 Pfählen gegründet, die tief in den Elbboden gerammt wurden. Der passgenaue Aufbau erhielt eine Glasfassade aus insgesamt 1100 einzelnen Glaselementen, die jeweils aus vier Glasscheiben bestehen. Alle Scheiben erhielten einen eingearbeiteten Licht- und Wärmeschutz durch aufgedruckte gerasterte Folien. 595 Glaselemente sind individuell gekrümmt. Ein einziges dieser Glasfenster kostete etwa 72000 Euro. Nach Aussage der Architekten erwecken die gebogenen Fassadenteile den Eindruck eines riesigen Kristalls, der den Himmel, das Wasser und die Stadt immer wieder anders reflektiert.

Am Schluss führte uns die Rundfahrt durch die Speicherstadt. Die Lagerhäuser (Speicher) sind auf Tausenden Eichenpfählen gebaut und haben jeweils auf der einen Seite Anbindung ans Wasser und auf der anderen Seite an die Strasse. Gelagert wurden Stückgut und vor allem Kaffee, Tee und Gewürze auf fünf «Böden» (Stockwerke) übereinander. Diese waren über eine eigene, jeweils am Hausgiebel montierte Seilwinde erreichbar. In den Lagerhäusern, die meistens nicht beheizt waren und Holzfußböden hatten, herrschten relativ gleichmässige klimatische Lagerbedingungen.

#### Kindermädchen oder Löwenkinder

Nach dieser spannenden, lehrreichen und humorvollen Hafenrundfahrt begleitete uns Raimer zum Restaurant Schönes Leben, wo wir zum Mittagessen erwartet wurden. Anschliessend hatten wir bis zum Abend Zeit für uns, bis wir uns dann für das Musical bereitmachen mussten. Einige schauten sich «König der Löwen» an, die anderen «Mary Poppins».

Am nächsten Morgen erzählten alle begeistert vom jeweiligen Musical, das sie genossen hatten. Dieser letzte Tag war nicht mit Gruppenausflügen verplant, sondern jede Landfrau konnte ihn gestalten, wie sie wollte. Mit Shoppen, Spazieren im Park, Pflanzen und Blumen, einer Führung durch die Philharmonie, dem Besuch in Blankenese und anderen spannenden Erlebnissen wurde der Tag gefüllt, bis wir uns um 17 Uhr im Hotel wieder trafen für den Transfer zum Flughafen. Auf dem Flug tauschte man sich wieder aus über diesen letzten Tag. Allesamt waren begeistert von dieser Städtereise. Pünktlich trafen wir in Zürich ein, verabschiedeten uns voneinander und freuten uns, neue Bekanntschaften gemacht zu haben. Wir waren uns einig: Wir hatten eine super Zeit zusammen gehabt. Herzlichen Dank für diese super Idee und die Organisation und allen, die zum Gelingen dieser Reise beigetragen haben. Margrit Biller

## KURSAUSSCHREIBUNG

### Effizienz im Betriebsbüro

Büroarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb – einfach, effizient und mit Freude: Sie möchten den administrativen Aufwand auf Ihrem Landwirtschaftsbetrieb effizient und nutzbringend bewältigen? Das Landwirtschaftsamt Schaffhausen bietet dazu einen Kurs an.

Dank passender Organisation können Sie den administrativen Aufwand zeitsparend erledigen und gewinnen so mehr Zeit und Lebensqualität. Die tägliche Herausforderung ist es, die Informationen zu sortieren, Wichtiges zu erkennen und so abzulegen, dass es zum gewünschten Zeitpunkt ohne lange Sucharbeit auffindbar ist.

#### Welches System ist das richtige?

Im Kurs «Büroarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb, einfach, effizient und mit Freude» lernen Sie diverse Organisationsformen und Ablagesysteme für schriftliche und elektronische Unterlagen in einem Büro kennen. Kursleiter Adrian von Grünigen vom BBZ Arenenberg vermittelt Ihnen hilfreiche Methoden, welche Sie zu Hause im Büro anwenden können. Melden Sie sich am besten zusammen mit Ihrem Partner oder Ihrer Partnerin an. **Infos, Anmeldung s. unten, Rubrik «Schwarzes Brett».** Weitere Kursausreibungen folgen. *mtg./sbw*

## Gut, gibt's die Schaffhauser Bauern und Bäuerinnen!

## DAS SCHWARZE BRETT

- **Gesucht: neues Mitglied für die kant. Schätzungskommission für Wildschäden**  
Stellenausschreibung s. Amtsblatt Nr. 44, 2. Nov. 2018, S. 1827/1828 auf [www.amtsblatt.sh.ch](http://www.amtsblatt.sh.ch). Infos: Kommissionspräsident Markus Gysel, Tel. 052 681 28 75. Vollständige Bewerbungsunterlagen senden an: Obergericht Kt. Schaffhausen, Frauengasse 17, 8200 Schaffhausen
- **Informationsanlass SHBV**  
Heute Do., 29. Nov. 2018, 19.30 Uhr, Reckensaal, Thayngen
- **GVS Agrar AG u. Agrar Landtechnik AG an der Agrama**  
Die GVS Agrar AG und die Agrar Landtechnik AG sind bis 3. Dezember an der Agrama in Bern präsent. Wir begrüssen Sie herzlich in der Halle 633.
- **Adventsmarkt Islandpferdehof Klettgaublick, Osterfingen**  
Sa., 1. Dez., Beginn 13.30 Uhr. Es werden diverse selbst gemachte Produkte im Angebot sein. Wir freuen uns auf zahlreichen Besuch. Das Team Klettgaublick
- **Weihnachtsmarkt Lohn**  
Sa., 1. Dez., 10–20 Uhr, Aula Lohn neben Turnhalle, Verkauf von Adventskränzen und Gestecken der Lohnemer Landfrauen. Erlös Verkauf: Freizeittreff Altra, Sunnegg Barzheim. Kaffeestube: Kaffee u. Kuchen, Würstli u. Brot, Glühwein und ... 16 Handwerkerinnen u. Hobbykünstlerinnen verkaufen Selbstgemachtes: Holzsaachen, Schmuck, Porzellan, Genähtes, Windlichter, Honig u. v. m. Für Kinder Bastel-Workshop, Schminken.
- **«Puuremärkt» am SHf: Alles rund um Ölkürbisse**  
1./2. und 15./16. Dez. im Schaffh Fernsehen. Ab 18 Uhr, alle 2 Std. [www.puuremarkt.ch](http://www.puuremarkt.ch).

## TECHNIK

### Immer mehr Drohnen im Einsatz

Immer mehr deutsche Bauern setzen Drohnen ein, vor allem grosse Betriebe mit mehr als 100 Hektaren.

Fast jeder zehnte Landwirt (9%) setzt in seinem Betrieb Drohnen ein. Das zeigt eine repräsentative Umfrage im Auftrag des Deutschen Bauernverbandes (DBV) in Zusammenarbeit mit dem Digitalverband Bitkom unter 420 landwirtschaftlichen Betriebsleitern.

In jedem dritten Fall (33%) werden die Drohnen zur Wildrettung beziehungsweise zur Vermeidung von Wildschäden eingesetzt. Beinahe ebenso häufig (32%) wird die Drohnentechnik genutzt, um den Zustand von Pflanzen und Böden exakter zu messen. Drei von zehn Landwirten, die Drohnen einsetzen, tun dies zum Schutz der Pflanzenbestände und zur Ausbringung von Nützlingen. Rund jeder fünfte Drohnenutzer kartiert mit den Drohnen seine Erträge (22%) und führt Bestandskontrollen durch (18%). Vor allem Betriebe mit mehr als 100 Hektaren Fläche nutzen die fliegenden Helfer.

In keiner anderen Branche würden Drohnen vergleichbar intensiv genutzt wie in der Landwirtschaft, heisst es in einer Mitteilung. Die Einsatzgebiete von Drohnen seien sehr vielfältig. Aus der Vogelperspektive würden viele Dinge sichtbar, die man vom Boden aus nicht erkennen könne. So könnten beispielsweise nicht nur Tiere vor dem Mähtod gerettet werden, sondern dank der unterschiedlichen Färbung der Felder auch Rückschlüsse auf zu treffende ackerbauliche Massnahmen wie Düngung, Bewässerung und den richtigen Erntezeitpunkt gezogen werden. *lid*

- **Christbäume aus Oberhallau**  
Ab sofort nach telefonischer Absprache. Suchen Sie Ihren Baum direkt in der Plantage aus. Offizieller Verkaufssamstag: 15. Dez. 2018, ab 13–17 Uhr. Auf Wunsch Hauslieferung. Hausgemachtes. Frisch und fein kaufen alle gerne ein. M. Delafontaine, Fam. Schaad, zum Engel, Heerengasse 4, 8216 Oberhallau, Tel. 076 479 96 28. Offiz. Mitglied IG Swiss Christbaum.
- **Sonntagsverkauf im Puuremärkt**  
So., 16. Dez., 11–16 Uhr. Kirchhofplatz, Schaffhausen
- **Kalender-Apéro GVS Agrar AG in Gächlingen**  
Do., 20. Dez., ab 14 Uhr. Die GVS Agrar AG in Gächlingen lädt zum traditionellen Kalender-Apéro ein. Präsentation: erste Ergebnisse Swiss Future Farm, Kalenderabgabe, gemütl. Beisammensein.
- **Kurs «Büroarbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb: einfach, effizient und mit Freude»**  
Admin. Aufwand auf dem Betrieb effizient u. nutzbringend bewältigen. Di., 15. Jan. 2019, 13.30 bis 16.30 Uhr, Charlottenfels, Schlosssaal. Kosten inkl. Unterlagen: Fr. 60.–/Pers., Fr. 95.–/Paar. Kursl.: Adrian von Grünigen, BBZ Arenenberg. **Anm. bis 3. Januar 2019** an Claudia Ochsner, Landwirtschaftsamt Schaffhausen, E-Mail: [claudia.ochsner@ktsh.ch](mailto:claudia.ochsner@ktsh.ch), Tel. 052 674 05 28.
- **Kurs «Do it yourself» – Marketing / Homepage**  
BBZ Arenenberg. Für Direktvermarkter und Produzenten, die eine einfache Homepage erstellen möchten. Kursdaten: 14. 2., 28. 2., 14. 3. 19, ganztags. Kurskosten: Fr. 780.– pro Person inkl. Verpflegung, Anm. bis 31. Januar 2019 an: [kurse.landwirtschaft@tg.ch](mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch) Tel. 058 375 85 00.