

«MIINI MEINIG»

Verantwortung

VON VIRGINIA STOLL



Vor zwei Wochen bin ich im Zug einer Schulfreundin meiner Tochter begegnet, die in Basel das Bachelorstudium «Sport, Bewegung und Gesundheit»

absolviert und im Praktikum Kinder in der Unterstufe unterrichtet. Sie erzählte mir, dass viele Kinder Mühe hätten, einen Ball zu fangen oder einen Purzelbaum zu schlagen. Dies liege vor allem daran, dass sich die Kinder viel zu wenig bewegen und verlernt hätten, im Freien herumzutollen. Sie selber erinnere sich so gerne an die Zeit, als sie mit ihren Gschpännli jeden freien Mittag mit dem Velo zu uns auf den Hof gekommen sei und vom «Gumpiseilspringen» übers Kuchenbacken bis zum Gärtnern, Geschichten schreiben usw. alles gemacht habe. Ein Grosi erzählte mir kürzlich, das Spiel mit den verschiedenen geformten Holzklötzen, die in das passende Loch gesteckt werden müssen, gäbe es heute auf dem iPad. Das Hirn sei zwar auch bei der digitalen Version gefordert, aber das echte Tastgefühl gehe doch total verloren. Bei ihr gebe es noch die hölzerne Ausführung, ganz zum Wohle der motorischen Entwicklung. Diesen Montag wurde im Kantonsrat über den Erlass eines Gesetzes zur Förderung der familienergänzenden Kinderbetreuung im Vorschulalter (Säugling bis Kindergarten-eintritt) verhandelt. Vor allem von Frauen und der Wirtschaftspartei wurde auf die Benachteiligung der berufstätigen Frauen hingewiesen, die wegen des Kindes den Anschluss oder die Karriere verpassen. Die alleinerziehenden Frauen, die aufs Geld angewiesen sind, waren eigentlich kein Thema. Während dem Geplapper ist mir die Geschichte von der Milchkuh in den Sinn gekommen, mit der die Initianten der Trinkwasserinitiative weibeln. Da erzählt man entsetzt von der armen Milchkuh, deren Kind (Kalb) gleich nach der Geburt weggenommen (fremdbetreut) wird, damit die Kuh ihrer Berufstätigkeit (Milchproduktion) nachgehen kann. Die Kuh wird vermenschlicht, der Mensch wird ... Verrückte Welt! Doch zurück zur sogenannten Benachteiligung wegen eines Kindes. Eine tieftraurige Aussage. Kinder zu haben bedeutet, persönlich Verantwortung zu übernehmen, vor allem in den ersten Lebensjahren. Die heutige Zeit lässt die Kinderseelen zur Genüge verarmen.

SCHAFE UND ZIEGEN

Registrierungspflicht in TVD ab 2020

Ab 2020 gilt für Schaf- und Ziegenhaltende die Registrierungspflicht für ihre Tiere: Sie müssen alle Bewegungen der Tiere an die Tierverkehrsdatenbank (TVD) melden. Hinzu kommen neu zwei Ohrmarken für alle Schafe und Ziegen. www.schafeziegen.ch informiert über Details der kommenden TVD-Pflicht. Mit der Aufzeichnung des Tierverkehrs in der TVD wird die Rückverfolgbarkeit der Tiere stark verbessert. Für die wirksame Tierseuchenbekämpfung sowie für die Sicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft ist das von grosser Bedeutung. blv

Änderung Meldepflicht Feuerbrand

Mit der neuen Pflanzengesundheitsverordnung ändert sich ab Neujahr bezüglich der Quarantäneorganismen in der Schweiz einiges. Für die Allgemeinheit von Interesse ist sicher, dass der Feuerbrand nicht mehr automatisch melde- und bekämpfungspflichtig sein wird.

Bisher waren neu auftretende Schadorganismen in der Pflanzenschutzverordnung geregelt. Nicht zuletzt wegen der zunehmenden internationalen Verflechtung und damit neuer Herausforderungen wurde dieses nationale Regelwerk komplett überarbeitet.

Ab dem 1. Januar 2020 wird mit der Verordnung über den Schutz von Pflanzen vor besonders gefährlichen Schadorganismen (Pflanzengesundheitsverordnung PGesV) versucht, Schäden durch die Einschleppung und Verbreitung neuer Schadorganismen auf Pflanzen (egal ob im Wald, Gartenbau oder auf dem Feld) zu verhindern.

Stärkere Prävention als bisher

Die neue PGesV basiert auf folgenden Säulen:

- 1. Priorisierung:** Der Fokus wird auf diejenigen Schadorganismen gelegt, bei denen noch am meisten Chancen zur Bekämpfung bestehen und wo die grössten Schäden drohen. Bei Schadorganismen, welche schon da und dort auftreten und der Zug bereits am Fahren ist, wird dafür das Regime gelockert.
- 2. Verstärkte Einfuhrkontrollen:** Für Importe von Pflanzen und Früchten und Gemüsen aus Nicht-EU-Ländern wird generell ein Pflanzengesundheitszeugnis verlangt. Auch der private Reiseverkehr an den Flughäfen wird vermehrt auf pflanzliche Mitbringsel sensibilisiert und kontrolliert.
- 3. Einfuhrverbote** für gewisse pflanzliche Produkte.
- 4. Pflanzenpass für alle Pflanzenarten:** Dies erhöht die Rückverfolgbarkeit und ermöglicht es, bei Krankheitsausbrüchen andere möglicherweise ebenfalls infizierte Pflanzen derselben Charge zu finden, bevor sie Schaden anrichten.



SYMBOLBILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Über den Wolken scheint die Freiheit grenzenlos. Doch wer aus dem Ausland Früchte, Gemüse oder Pflanzen in die Schweiz nehmen will, muss ab 2020 geänderte Vorschriften beachten.

den, bevor sie Schaden anrichten. Pflanzen am Ende der Kette müssen bei der direkten Abgabe an nicht-gewerbliche Abnehmer nicht zwingend mit dem Pflanzenpass ausgerüstet sein. Eine Ausnahme bildet der online-Handel. Hier sind auch Pflanzen für Private mit Pflanzenpass zu versehen. Es wird empfohlen, die Pflanzenpässe aufzubewahren.

- 5. Aktives Monitoring:** Die Behörden warten nicht nur auf Verdachtsmeldungen, sondern gehen bei den priorisierten Schadorganismen aktiv auf die Suche.
- 6. Notfallplanung:** Bund und Kantone versuchen sich, so gut es geht, auf das Auftreten der wichtigsten Quarantäneorganismen vorzubereiten.

Änderung beim Feuerbrand

Im Jahr 1989 trat schweizweit erstmals Befall in Stein am Rhein auf. Die

Hauptschadensjahre in unserem Kanton waren 1995, 1997, 2007 und 2008. Seit 2012 wurde im Kanton Schaffhausen kein Befall mehr festgestellt. Dies vielleicht wegen der Tilgungsstrategie, vielleicht wegen der geringen Obstdichte, sicher aber auch durch Wetterglück.

Mit dem Inkrafttreten der PGesV wird der Feuerbrand zu einem «geregelten Nicht-Quarantäneorganismus» herabgestuft. Das bedeutet, dass er nicht mehr überall von Amtes wegen kontrolliert und bekämpft wird. Das Anpflanzungsverbot von verschiedenen Wirtspflanzen (Cotoneaster, Photinia) bleibt aber bestehen!

Es wird schweizweit vier Regelungen geben bezüglich Feuerbrand:

- Schutzgebiet (Kanton Wallis) mit dem Ziel der Ausrottung des Feuerbrandes
- Sicherheitszonen (um Baumschulen herum, die Wirtspflanzen für den Kanton Wallis produzieren,

- im Kanton Schaffhausen keine) mit Kontrollen und Bekämpfung
- Gebiete mit niedriger Prävalenz (z.T. ehemalige Schutzobjekte, im Kanton Schaffhausen keine), nach wie vor Kontrollen und eine gewisse Bekämpfung
- Restliche Schweiz (Kanton Schaffhausen), keine Melde- und Bekämpfungspflicht

Die Pflanzenbesitzenden müssen künftig eigenverantwortlich mit dieser in der Schweiz weitverbreiteten Bakterienkrankheit umgehen. Diagnosen, Beratung und Bekämpfung werden nämlich nicht mehr von der öffentlichen Hand getragen. Am Landwirtschaftsamt wird zwar noch ein Schnelltest-Kit zur Diagnose vorhanden sein. Jegliches Ausrücken ins Feld wird aber dem Pflanzenbesitzenden verrechnet.

Informationen zum Feuerbrand im Hausgarten und zu Wirtspflanzen sind unter www.feuerbrand.ch abrufbar (Achtung: Diese Seite ist noch nicht auf die neue Gesetzeslage umgestellt).

Es wird empfohlen, bei Verdacht den Befall rigoros wegzuschneiden und im Schwarzkehricht zu entsorgen. Denn das Schadenspotenzial des Feuerbrandes ist nach wie vor vorhanden.

Bekämpfung Ambrosia

Im Jahre 2005 wurden die ersten Ambrosiafunde im Kanton Schaffhausen gemeldet. Ab 2006 wurde Ambrosia landesweit melde- und bekämpfungspflichtig. Als Folge wurde bei uns in jenem Sommer eine grössere Kampagne gestartet. In den letzten Jahren wurden im Kanton Schaffhausen nur noch sehr selten Exemplare gefunden. Für diese potenziell allergieauslösende Pflanze wurde eine Übergangsbestimmung in der Pflanzengesundheitsverordnung geschaffen, wonach sie bis zum 31. Dezember 2023 melde- und bekämpfungspflichtig ist. Danach wird die Bekämpfung der Ambrosia vermutlich in der Umweltschutzgesetzgebung geregelt werden. Informationen sind unter www.la.sh.ch > Pflanzenschutz > Ambrosia zu finden. Lena Heinzer
Fachstelle Pflanzenbau

AUSSCHREIBUNG

Wein fürs Menü selber erzeugen

In acht Veranstaltungen durch das ganze Rebjahr – für Weinfreunde und Hobbywinzer: Das GVS Weinseminar ist ein besonders beliebter Weg, um mit dem Weinbau vertraut zu werden und selbst im Rebberg zu arbeiten.

Unter fachkundiger Leitung von Bernhard Müller (Weinbauer und Projektleiter der GVS Weinkellerei) hegen und pflegen die Teilnehmer eine Are Blauburgunder (ca. 50 Rebstöcke) im Weinberg von Thayngen – vom Rebschnitt bis zur Ernte, von der Kelterung bis zur Abfüllung in Flaschen mit selber kreierten, persönlichen Etiketten. Im Dezember findet der Kelterungs- und Degustationskurs statt. Den Abschluss bildet die Vergleichsdegustation im Juni des Folgejahres.

Nächstes Jahr auch für Hobby-Köche

Auch im nächsten Jahr wird wieder ein GVS Weinseminar in den Thaynger Reben und in der GVS Weinkellerei lanciert. Bereits laufen die ersten Vor-

bereitungen. Die einzelnen Kurse sind über das Rebjahr auf sechs Samstagvormittage verteilt. Vor der Traubenernte – dem Wümmet – wird jeweils eine klare Instruktion abgegeben. Dabei wird beispielsweise das Feststellen der Oechslegrade (das Bestimmen des Zuckergehaltes) vorgeführt. Der Wümmet-Tag findet seinen krönenden Abschluss mit Angehörigen und Freunden, indem die Trauben in die GVS Weinkellerei zur Kelterung begleitet werden.

Mit der Weinlese ist das Seminar noch nicht zu Ende. Die Teilnehmer (ebenfalls mit Angehörigen und Freunden) werden Anfang Dezember in die GVS Weinkellerei zum Kelterungslehrgang aufgebeten. Dazu gehören Informationen über die Kelterung und die Weinpflge – präsentiert von Kellermeister Michael Fuchs – sowie ein Degustationskurs mit der Verkostung der Jungweine, auch vom Weinbaukurs. Gestärkt durch den Degustationskursteil und das «Wine und Dine» (Schulküche

Thayngen, Leitung: Koch- und Weinfachleute) können die Seminarteilnehmer der Einladung folgen, am ersten Wochenende im Dezember das GVS Weinschiff an der Schiffflände in Schaffhausen zu besuchen.

Eigener Wein mit eigener Etikette

Im darauffolgenden Juni kommen die Teilnehmer nochmals zusammen, um den eigenen Wein mit eigener Etikette abzuholen, dies bei einer grossen Vergleichsdegustation in der Weinkellerei. Der Leiter des Weinseminars, der erfahrene Thaynger Winzer Bernhard Müller, der hauptberuflich beim landwirtschaftlichen Bildungszentrum Arenenberg arbeitet, erhält Unterstützung bei der Durchführung des Seminars von der Winzerfamilie Elisabeth und Andreas Hübscher aus Thayngen und weiteren Helfern.

Bernhard Müller mit seinem Team und die GVS Weinkellerei führen das Weinseminar seit mehreren Jahren durch und freuen sich auf Ihre Anmeldung. mtg.

INFO

Kurs in Kürze

Die wichtigsten Infos zum GVS-Weinseminar:

- **Ort:** Thayngen, beim Schulhaus «Hammen», Rebgebiet «Chapf», und Schaffhausen, GVS Weinkellerei.
- **Daten:** siehe www.gvs-weine.ch/weinseminar.
- **Kosten:** Fr. 390.– inkl. Unterlagen, Verpflegung, Degustationen. Weinabholung im Juni 2021 mit evtl. eigener Etikette zum Selbstkostenpreis.
- **Anmeldung:** GVS Weinkellerei, Sonja Gurtner, 052 631 18 09, s.gurtner@gvs-weine.ch.
- **Weitere Infos / Online Anmeldeformular:** www.gvs-weine.ch/weinseminar.

Weihnachts-Tipp: Das GVS Weinseminar kann auch als Geschenk erworben werden. mtg.

LANDFRAUEN EXKURSION

Frau Helvetia im Wandel der Zeit

«Das hat man uns in der Geschichte nie erzählt!» Ja, die Geschichtsbücher waren sicher von Männern und aus ihrer Sicht geschrieben. Um die Sicht der Frauen ging es im Landesmuseum in Zürich am 26. November. Hier wurden die Schaffhauser Landfrauen an ihrer Herbstreise durch 550 Jahre Schweizer Geschichte geführt.



Für Frauen beginne alles mit der Helvetia, erzählt Museumsführerin Eva Fischlin. «Weiss jemand, wer diese Frau war?» Nein, niemand von uns. Eben, das wurde uns in der Schule nicht vermittelt. Es ist auch nicht klar, woher diese Frau kommt und warum sie fast alle unsere Münzen ziert. Was CH heisst, habt ihr sicher gelernt – Confoederatio Helvetica. Wir lernen, dass der Name Helvetia so etwas wie «die Dicke» heisst. Nicht gerade schmeichelhaft. Aber in einer Zeit von viel Not zeigte ein gewisser leiblicher Umfang, dass «man es hat». Unsere ersten bekannten Vorfahren, die Helvetier, waren Kelten. Es gab eine Zeit, da wollten sie ins Land der Gallier auswandern. Aha, der dicke Obelix kommt von dort!

Gut betucht oder kämpferisch

Das Bild der Helvetia veränderte sich durch die Jahrhunderte stetig. Das erste Bild der Helvetia, das wir kennen, zeigt, wie sie stolz und mit starken Armen einen langen Speer und ein grosses Schild mit dem Schweizerkreuz trägt. Also nicht gerade eine Zimmerliche. Aus der Reformationszeit stammt ein grosses Gemälde, in welchem Helvetia Silberkronen, Schmuck und ein festliches Kleid trägt, wie es sich zu jener Zeit für eine gut gestellte Frau gehörte. Ohne Speer. Spätestens als im 19. Jahrhundert die Frauenbewegung begann, wurde Helvetia wieder kämpferisch. Auf einem grossen Plakat aus der Frauenbewegung 1968 schreitet uns zielbewusst eine rot gekleidete, barfüssige Helvetia mit erhobenem Speer und Schild entgegen. Die Helvetia aus dem 21. Jahrhundert könnte eine von uns sein, nur etwas schöner und jünger. Sie ist eine herausfordernde Frau in Jeans, weisser Bluse

und dunklem Schal mit einem Speer. Warum immer noch der Speer? Weil von den Zielen, die 1969 gesetzt wurden – gleicher Lohn für gleiche Arbeit, Bezahlung für die Arbeit der Hausfrauen, straffreier Schwangerschaftsabbruch, günstige Krippenplätze – immer noch vieles nicht wirklich erreicht worden ist.

Übrigens, die Schweiz führte das Frauenstimmrecht nicht erst 1974 ein, weil die Schweizer Männer frauenfeindlicher waren als ihre europäischen Kollegen. In den meisten europäischen Ländern wurde das Frauenstimmrecht nach dem Zweiten Weltkrieg eingeführt. Die Frauen demonstrierten, bis die Regierungen das Frauenstimmrecht freigaben. Unsere direkte Demokratie diktierte, dass die Mehrheit der Männer «Ja» stimmen musste. Das brauchte Zeit.

Gemeinsamkeit statt viel Shopping

Für viele der Landfrauen war dies der erste Besuch im Landesmuseum. Sicher wird es nicht der letzte sein! Nach dem Museum ging es per Bahn auf den Uetliberg zum Mittagessen ins Restaurant UTO Kulm gleich neben dem Turm. Nach dem feinen Essen strahlte die Sonne über die ganze Bergkette und die Stadt Zürich. Da die Führung durch die Zunfthäuser ausfiel, wurden die Weihnachtsmärkte der Stadt besucht.

Beim Bummel durch das Niederdorf gab es einen Zvierhalt in einem vollgestopften, aber gemütlichen Café. Wieder auf der Strasse, half mir die Gruppe beim Auslesen eines bunt bestickten orientalischen Schals. Doris Neidhardt bot mir ihre Dienste beim Feilschen an. Ach was, den Schal brauche ich gar nicht! Weiter ging es zum Weihnachtsplatz auf dem Bellevue mit seinem glanzvoll geschmückten Weihnachtsbaum, der sogar schöner sein soll als die Tanne auf dem Fronwagplatz. Zuletzt musste noch der Weihnachtsmarkt im Hauptbahnhof durchlaufen sein. Was hatten wir von all dem? Fast nichts ausser einen gemütlichen Nachmittag mit viel Zeit für ernste oder fröhliche Gespräche und neue Bekanntschaften. Das ist besser als eine prall gefüllte Tasche und ein leeres Portemonnaie.

Marianne Stamm



BILD MICHAEL GOELLES

Auch für Schaffhauser Wein- und Rebenfreunde war die «Fête» ein Höhepunkt.

Jahrgang '19 hat Potenzial

Mit der Traubenlese ging ein 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 sehr vielversprechend ist.

Der Winter verlief recht unspektakulär. So zeigten die Wetterdaten eine leichte Kälteperiode um Mitte Dezember und eine weitere während der zweiten Januarhälfte. Zwischendurch folgten aber immer wieder relativ milde Phasen, teilweise mit Tagesdurchschnittswerten deutlich über der Nullgradgrenze. Dank der oft günstigen Witterung kamen die Winzer mit dem Rebschnitt gut voran.

Verzögerte Entwicklung im Frühjahr

Die Entwicklung der Reben begann zwar etwas früher als letztes Jahr, verlief aber wesentlich langsamer. Nachdem der März mild und trocken gewesen war, präsentierten sich der April und Mai eher feucht und kühl. Das wirkte sich verzögernd auf die Entwicklung der Reben aus. Vor allem vom Austrieb bis kurz vor Blühbeginn lagen die Reben gegenüber dem Vorjahr und auch dem 10-Jahres-Mittel deutlich zurück. Sehr vereinzelt kam es zudem Ende April noch zu Frost an den Reben. So kam es, dass in diesem Jahr wieder vermehrt Schäden von Kräusel- und Pockenmilben und Thripsen zu sehen waren. Erst im Juni, mit den wärmeren Temperaturen, konnten die Reben den Rückstand aufholen.

Rasanten Wachstum ab Blüte

Ab Blühbeginn, bzw. kurz davor, explodierte das Wachstum regelrecht. Alle zwei bis drei Tage wuchs ein neues Blatt. Die Reblente hatten alle Hände voll zu tun, um mit der Vegetationsentwicklung Schritt halten zu können. Einschlaufen, Auslauben, Gipfeln, alle Laubarbeiten mussten fast gleichzeitig erledigt werden. Diese extreme Entwicklung hielt an, bis die jungen Beeren etwa Erbsengrösse hatten. Dementsprechend schwierig war auch der Pflanzenschutz in dieser sehr heiklen Phase, und die immer noch regelmässigen Niederschläge verschärften die Situation zusätzlich. So kam es, dass man dieses Jahr wieder vermehrt Falschen und Echten Mehltau in den Parzellen zu sehen bekam. Die Blüte selbst verlief ebenfalls schnell. Sie begann um den 15. Juni, und in rund zehn Tagen war sie auch schon wieder vorbei. Die Befruchtung und die folgende Beerenentwicklung waren, trotz raschem Blühverlauf, gut bis sehr gut, nur selten sah man verrieselte Trauben. Der warme, feuchte Sommer – Juni und Juli waren im Mittel annähernd gleich warm wie 2018, allerdings deutlich niederschlagsreicher – führte weiterhin zu einem rasanten Wachstum.

Der Sommer – ein Fest

Nach einer etwas kühleren Phase Mitte Juli stiegen Ende Juli, zwischen dem 24. und 26., die Höchsttemperaturen dann auf über 35 Grad Celsius an, und es kam, wohl auch wegen der starken Sonneneinstrahlung, in vielen Lagen zum Auftreten von Sonnenbrand. Und kaum war diese Gefahr vorüber,

gab es in der Nacht vom 18. auf den 19. August regional stärkere Hagelschläge. Einige Rebpzellen wurden empfindlich geschädigt. Ansonsten verlief der Sommer im üblichen Rahmen, wenn man von dem grossen Fest, der Fête des Vignerons, mal absieht.

Generationenergebnis ehrt den Wein

Für viele war die Fête des Vignerons, welche vom 18. Juli bis 11. August in Vevey stattfand, das Ereignis des Jahres bzw. ihrer Generation. Neben der Festaufführung mit über 5000 Darstellern und den traditionellen Umzügen waren die Darbietungen der zwölf Gastkantone ein weiteres Highlight der Veranstaltung. Insgesamt konnten mehr als eine Million Besucher an der Fête des Vignerons begrüsst werden. Ein gelungenes Fest und eine tolle Gelegenheit, den Schweizer Weinbau und Wein der Welt zu präsentieren!

Schwierig, aber zufriedenstellend

Die Lese begann dieses Jahr in den letzten Augusttagen deutlich später als 2018, lag aber im Mittel der letzten zehn Jahre. 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 4,0 Millionen Kilogramm.

Werte erfreulich gut

Vor allem bei der Sorte Blauburgunder zeigen die Weinlesedaten der Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH mit 805g/m² und 94°Oe für Schaffhausen, 668g/m² und 91°Oe im Thurgau respektive 668g/m² und 91°Oe im Kanton Zürich erfreulich gute Werte, sowohl was die Mengen als auch die Zuckerwerte anbelangt. Gerade für später reifende Sorten war es in diesem Herbst nicht immer einfach.*

KEF machte sich bemerkbar

Der Herbst verlief leider 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 Kirscheschneefliege, die da und dort wieder stärker auftrat. Und auch Fäulnis war, je nach Region, ein Problem und führte zu höherem Leseaufwand.

Trotz aufwendiger Lese, oder gerade deshalb, die Qualität der geernteten Trauben war mehrheitlich gut und auch die Mengen entsprechen dem langjährigen Durchschnitt oder liegen sogar darüber. Die Lese der frühen Sorten waren diesbezüglich einfacher zu planen.

Zusätzlich 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

* Offiz. Weinlesebericht SH-TG-ZH: www.schaffhauserbauer.ch > Aktuell.

GENUSSREGION

Vom PREWO zur Genussregion

Das Projekt zur Regionalen Entwicklung Wilchingen Osterfingen Trasadingen (PREWO) wurde diesen November ganz abgeschlossen – mit einer Feier im PREWO-Leuchtturmprojekt, der Bergtrotte Osterfingen.

Die Idee zum PREWO wurde bereits 2008 geboren, offiziell startete es 2011. Zu Ende ging das PREWO eigentlich bereits letztes Jahr. Der Bund und der Kanton Schaffhausen haben ihre Zahlungen 2018 vereinbarungsgemäss eingestellt. Die Geschäfte werden seitdem vom Verein «Genussregion Wilchingen Osterfingen Trasadingen» fortgeführt. Nun sind auch dessen Nacharbeiten zum PREWO abgeschlossen. Damit konnten die verschiedenen Akteure am 12. November gemeinsam feiern. Rund 15 Teilprojekte wurden umgesetzt, angefangen mit der Renovation und Erweiterung der Bergtrotte bis zum letzten, dem «Fäschtruum» von Tabitha und Beat Hallauer auf dem Wilchingerberg. Alle Teilprojekte haben zum Ziel, den Gästen lokaltypisches hochwertiges Geniessen und Erleben zu ermöglichen sowie die eigene Wertschöpfung zu steigern.

Lobende Worte aus Bundesbern

Als offizieller Vertreter des Kantons gratulierte an der Feier Regierungspräsident Ernst Landolt. Viele Leute hätten mit viel Herzblut die Erfolgsgeschichte des PREWO geschrieben, konstatierte er dabei. Eine der Personen, welche Massgebliches geleistet haben, ist Lisa Landert. Sie hat die Geschäfte von 2014 bis im Sommer 2019 mit grossem Engagement geführt. Nun arbeitet sie für das Bundesamt für Landwirtschaft in Bern und betreut andere Projekte zur regionalen Entwicklung in der Deutschschweiz. Vereinspräsident Fritz Vögele verabschiedete sie herzlich und würdigte ihre grossen Leistungen. Landert wiederum überbrachte Grüsse aus Bundesbern, insbesondere lobende Worte zum PREWO seitens ihres Vorgesetzten Simon Lanz.

Die Genussregion im Film

Premiere feierte zudem ein rund dreissigminütiger Film über die «Genussregion» und ihren Werdegang. Das Drehbuch konzipiert hatte Lisa Landert. Umgesetzt worden war das aufwendige Projekt von Otto Haller. Er sei seit 60 Jahren Amateurfilmer, erzählte der Buchberger dem «Schaffhauser Bauer». Angefangen habe er damals mit 8 mm. «Am PREWO-Film hatte ich extrem «de Plausch», erklärte Haller. Er hatte im Alleingang ehrenamtlich daran gearbeitet und Hunderte von Stunden dafür aufgewendet. Da waren etwa die Drehs mit den Verantwortlichen des PREWO und der Teilprojekte. Da musste eine riesige Menge an Bildmaterial gesichtet und das Passende ausgewählt werden. Und schliesslich brauchte es auch eine Nachvertonung mit Kommentar und Musik. Gelungen ist Haller ein vielseitiger Ein- und Überblick über die Geschichte und die Akteure des PREWO, der diesen erfolgreichen Schulterschluss der Region auch emotional erfasst. sbw



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Otto Haller hat das PREWO und die Genussregion filmisch porträtiert.

DAS SCHWARZE BRETT

- **New Holland u. Quad-Fahrtage bei Waldvogel Agro-Tech**
Am Fr./Sa., 6./7. Dez., können Sie bei Waldvogel Agro-Tech in Lohn (siehe Inserat unten) den neuen New Holland T5 Auto Command, T6 Dynamic Command mit 6-Zylindermotor und einen ATV Quad fahren und testen. Auf Ihren Besuch freut sich das Agro-Tech-Team. www.waldvogel-lohn.ch
- **Weihnachtsmarkt Islandpferdehof Klettgaublick, Osterfingen**
mit Selbstgemachtem, Sa., 7. Dez., ab 13 Uhr
- **Mitgliedertreffen VMMO**
Do., 12. Dez., 20 Uhr, Rest. zum alten Schützenhaus, Rietstr. 1, SH.
- **ADVENTSDEGUSTATION bei HWG WEINE Wilchingen**
Familie H. W. Gysel, Wilchingen Samstag, 14. Dez. 19, 9–17 Uhr, Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

- **Gysel's Christbaummarkt**
Sa./So., 14./15. Dez., 10–17 Uhr, Sa., 21. Dez., 10–17 Uhr. Christbäume ab eigener Plantage, weihnachtl. dekorierte Kaffeestube, Gerstensuppe, Weihnachtsgebäck, Geschenke. Tägl. Baumverkauf ab 13.30 Uhr ohne Voranm. bis Weihnachten. Fam. R. & B. Gysel-Stoll, Wilchingen, Tel. 052 681 47 39, www.klettgauerhof.ch
- **GVS Agrar Kalender Apéro**
Di., 17. Dez., 13.30 Uhr, Werkstatt GVS Agrar AG, Gächlingen
- **Christbäume aus Oberhallau**
Ab sofort nach tel. Absprache. Suchen Sie Ihren Baum direkt in der Plantage aus. Offizieller Verkaufssamstag: 21. Dez., 13–17 Uhr. Auf Wunsch Hauslieferung. Feines Hausgemachtes. M. Delafontaine, Fam. Schaad, Zum Engel, Heerengasse 4, Oberhallau, Tel. 076 479 96 28

ANZEIGE

FAHRTAGE

T5 Auto Command
T6 Dynamic Command

ATV Quad

Fr. 06.00 / 07. Dezember
14.00 / 15. Dezember

WALDVOGEL

Jeweils von 13.00-20.00

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffh. Bauernverbandes. Erscheint jeden Donnerstag.

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

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