

«MIINI MEINIG»

A-Z

VON VIRGINIA STOLL



Es ist schon bald wieder Zeit für den Jahresrückblick 2023. Jetzt stellt sich einfach noch die Frage, wo wir anfangen sollen. Jede und Jeder hat so seine Wichtigkeiten, die man Revue passieren lässt. Bei den Schaffhauser Plakat-Stars ist es sicher der Wahlkampf 2023 und bei den Schweizer Alphirten der Wolf.

So richtig spannend wäre es, wenn alle ihren Jahresrückblick nur mit einem Wort dem Alphabet nach, vortragen müssten. Hier ein paar amüsante Beispiele fürs 2023: Beim Politiker wär's A wie Abstimmung und Z wie Zämestriche (bezogen aufs Bundesbudget 2024), beim Alphirten, A wie Abgang (eines Tieres) und Z wie Zaun, beim Kantonsrat, A wie Abend-sitzung und Z wie Zahltag (den sie sich erhöht haben), beim Schaffhauser Saunakönig, A wie Aufguss und Z wie zündrot (weil's zu heiss war), bei Alain Berset, A wie Adieu und Z wie Zündung (beim Flügerli), bei der Deutschen Regierung, A wie Anna-lena und Z wie Zero (gleich Null in der Kasse und überall). Herrlich, was es nur schon zu A und Z zu sagen gibt, Beispiele gäbe es noch viele.

Doch wechseln wir zum regionalen Puure-Alphabet, das gluschtig, guet und gesund ist. Angefangen beim A wie Apfel, über B wie Bohnen, C wie Chabis, K wie Kartoffeln, R wie Raps, T wie Trauben und Z wie Zwiebeln. All das ist mit viel A wie Arbeit verbunden, was für Z wie Generation Z ein Fremdwort ist. Da habe ich doch kürzlich von zwei Lehrbetrieben gehört, dass sich Lehrlinge nach einer 80-Prozent-Ausbildungsstätte erkundigt hätten (es waren übrigens keine Puure-Chind). Da wären wir dann im Alphabet bei W wie Work, L wie Life und B wie Balance angelangt. Läck mir, allein schon der Blödsinn mit dem englischen Gschnäder regt mich auf, und diese schleichende und bezahlte Faulheit ist sehr bedenklich. Als Arbeitgeber müsse man attraktiv sein, also bleibe einem nichts anderes übrig als auf 80-%-Pensen inkl. mehr Ferien und 100 % Lohn einzugehen. Im Rahmen der Bildungsreform kam auch noch die Idee zutage, man solle den Lehrlingen den vollen Lohn eines Ausgebildeten bezahlen. Da kann ich nur sagen A wie anfällig ist diese Entwicklung und das Ende wird dem K wie Kartoffelnknollen gleichen: «Erst wenn sie im Dreck liegen, gehen ihnen die Augen auf.»

ACHTUNG

Anmeldeschluss
8. Dezember

LESH Jubiläums Fach- und

Weiterbildungsreise vom 14.12.23
Anmeldung praesident@landenergie-sh.ch oder 079 209 15 89

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag.
Redaktion: Nici Peter.
www.schaffhauserbauer.ch
Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr



BILD: FAMILIE VÖGELI

Landwirt und Wirtin mit Herzblut: Sven und Bianca Vögeli führen zusammen das Restaurant und Hofgut Mühle in Wunderklingen. Sie unterstützen sich, wenn immer möglich, in ihren jeweiligen Bereichen. Familie und Betrieb stehen für beide an oberster Stelle.

Wo Küche und Feld sich treffen

Bianca und Sven Vögeli sind seit 2016 Inhaber der Mühle Wunderklingen in Hallau. Ein Restaurant- und Landwirtschaftsbetrieb in einem. Jeder ist jeweils zuständig für seinen Bereich, die Wirtin im Restaurant, der Landwirt auf dem Hofgut, und trotzdem arbeiten sie Hand in Hand.

VON NICI PETER

Nur schon die Fahrt nach Wunderklingen lohnt sich. Durch Hallau hindurch, den Berg hinauf, an den Rebbergen vorbei, den Wald hinunter bis zur deutschen Grenzen, dann erblickt man die Mühle Wunderklingen. Ja, es ist tatsächlich eine ehemalige Mühle, die eingebettet ist in der Ebene zwischen Wutach und Wald. Handyempfang ist schwierig, was dem Charm der Mühle aber nichts abtut.

Begrüsst wird der Gast beim Aussteigen bereits von den Kühen. Vögelis haben Mutterkühe aus verschiedenen Rassen. Angus, Simmentaler bis hin zu Grauvieh und Limousin leben auf dem Hofgut. Gesamthaft an die 22 Tiere inklusive Kälber tummeln sich im Offenstall oder auf den Weiden rund um den Betrieb. «Im Sommer gehen die Kühe

für rund 100 Tage auf die Alp», sagt der Landwirt und ergänzt: «So bin ich weniger angebunden und für die Kühe gibt es Urlaub in den kühlen Bergen.»

Umstellung auf Bio

Seit 2019 haben sie ihren Betrieb auf Bio umgestellt. «Die Umstellung auf den biologischen Anbau ist aus verschiedenen Gründen geschehen, unter anderem wegen unserer Lage. Mit der Grundwasserschutzzone, den Gewässerabständen, der Grundwasserzone und Naturschutzzone rund um uns herum ist dies die ideale Lösung», erklärt Vögeli. Neben der Mutterkuhhaltung betreibt die Familie Ackerbau. Der Landwirt sagt dazu: «Der Klimawandel und die Konsumenten verlangen Anpassungen, dies eröffnet uns neue Möglichkeiten, welche wir teilweise gerne nutzen.» Darum bauen sie unter anderem Soja, Buchweizen, Dinkel, Einkorn und Chicoréewurzeln an. Die Herausforderung im Bio-Ackerbau ist es, die Arbeiten gut zu planen und trotzdem sehr flexibel zu bleiben. Dies, weil die launische Natur den Takt vorgibt. Dazu erklärt der Biolandwirt: «Wichtig ist, im richtigen Zeitpunkt nichts zu verpassen.

Für gewisse Pflegearbeiten stehen im Bio-Ackerbau nur Zeitfenster von wenigen Stunden zur Verfügung. Dann haben diese Arbeiten erste Priorität.»

Dank Familie ist vieles möglich

Die Powerfrau und Mutter Bianca Vögeli hat eine ansteckende Energie. Strahlend erklärt sie: «An erster Stelle steht die Familie und der Betrieb.» Mit viel Herzblut und einer grossen Leidenschaft führen Bianca und Sven ihre Mühle Wunderklingen. Der zweijährige Sohn Max wächst ganz selbstverständlich auf beiden Betriebszweigen auf. Mal rennt er in Socken im Restaurant herum, mal darf er mit dem Papi auf dem Traktor mit aufs Feld. Nächstes Jahr vergrössert sich ihre Familie – ein Kind ist unterwegs. Wie das alles zu schaffen ist, macht sich die Wirtin noch keine Gedanken und meint dazu: «Dank unseren Familien und unseren lieben Angestellten ist sehr vieles möglich für uns. Das ist unheimlich wertvoll und wir schätzen dies sehr.»

Zuhause in Gächlingen

Ihr Wohnsitz pendelt zwischen Gächlingen und Wunderklingen. Vor dem Kauf der Mühle haben sie ein altes Bauernhaus in Gächlingen nach ihren Wunschvorstellungen umgebaut «Das ist mein Zuhause», sagt die Wirtin. Trotzdem leben sie, seitdem Max auf der Welt ist, viele Wochen im Jahr in einer Wohnung auf dem Betrieb in Wunderklingen. «Es ist praktisch hier zum Wohnen und Arbeiten. Aber zu Hause fühle ich mich im Haus in Gächlingen», erklärt sie.

Familienfreundliches Restaurant

Einmal im Monat veranstalten sie einen Eltern-Kind-Nachmittag in der Mühle. Dieser ist immer am ersten Mittwoch im Monat. «Wir begrüßen gerne Familien bei uns im Restaurant. Überhaupt ist jeder Gast willkommen», betont die Wirtin.

Innovation ist ihr Motto

In der kalten Saison bieten sie neu einen Glühweinstand an. Bringolweine unterstützt sie dabei. Draussen

vor dem Restaurant, im schön hergerichteten Unterstand, von Regen und Wind geschützt, können Glühweine genossen werden.

Ansonsten bieten sie in ihrer Eventhalle Platz für 60 bis 90 Gäste an. Diese feiern Familienanlässe aller Art wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder Firmenanlässe in der schönen Halle. «Als wir 2016 den Betrieb übernahmen, war das ehemalige Kraftwerk aus dem Jahr 1898 ungenutzt. Im Jahr 2017 haben wir dieses dann aufgewertet und umgestaltet. Und seit dem Herbst 2017 heissen wir dort unsere grossen Gesellschaften willkommen», erzählt die Gastronomin.

Ja zu regionalen Produkten

Regionale Produkte im Restaurant zu verwenden ist ihnen wichtig. Ihr Schnaps stammt aus Hallau, sämtliche Weine sind aus der Region. Die verwendeten Nahrungsmittel im Betrieb stammen mehrheitlich aus dem Kanton Schaffhausen. Vom eigenen Hof verwenden sie Produkte wie Kartoffeln, Äpfel, Süssmost und Wein. Erstmals gab es in diesem Herbst Wildfleisch aus der hiesigen Jagd.

Familienbetrieb durch und durch

«Mit guten Leuten steht und fällt der Betrieb», sagt Bianca und meint weiter: «Hätten wir nicht so gute Menschen um uns herum, welche mit uns zusammen an einem Strick ziehen, könnten wir so nicht arbeiten.»

Eine familiäre Atmosphäre ist ihnen in beiden Betriebszweigen wichtig. Darum gehört es für sie dazu, über Weihnacht/Neujahr das Restaurant zu schliessen. «Unseren Angestellten möchten wir Familienzeit gönnen», erklärt die Wirtin.

In der Mühle sind die beiden Betriebszweige zwar unter der Wirtin und dem Landwirt aufgeteilt und doch sagen sie dazu: «Wir sind beide immer auf beiden Seiten integriert. Wenn es brennt, helfen wir einander natürlich.» So ist es nicht verwunderlich, dass der Landwirt Sven super Desserts macht oder Bianca mal einen LKW aufs Feld bringt.



BILD: FAMILIE VÖGELI

Das altherwürdige Restaurant Mühle liegt idyllisch an der Wutach. Fein essen oder einfach einen Kaffee trinken, alle Gäste sind herzlich willkommen.

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Kulinarische Highlights x 24

Kreative Ideen hat sie immer. Doch vor Weihnachten schöpft Landwirtin Sophie Bühler so richtig aus dem Vollen – und das 24 Mal!



Auch heuer hat die junge Betriebsleiterin aus Bibern einen Adventskalender kreiert – online und auf der Wagi's Farm. Türchen für Türchen präsentiert sie Highlights der regionalen Land- und Ernährungswirtschaft, die eines gemeinsam haben: Sie sind in Sophies Hoffladen zu finden. Das sind zum einen Leckereien, die auf Bauernhöfen hergestellt werden, auf der Wagi's Farm, aber auch auf bisherigen und neuen Partnerbetrieben. Andere Produkte entstehen in kleinen Manufakturen oder etwa in der GVS Weinkellerei. Diese kommt sogar für einen Tag nach Bibern, mit Geschäftsführer Philippe Brühlmann als Motivator, feine Schaffhauser Weine zu degustieren. Wann? Täglich Türchen öffnen auf www.wagis-farm.ch und gwundere ... Auch ein Treffen mit dem Kundelfingerhof und dessen Fischspezialitäten versteckt sich hinter einer Zahl. Für Sophie Bühler ist der Adventskalender mehr als Werbung: Dank ihm erfahren die Menschen der Region, wer hinter verschiedenen regionalen Spezialitäten steht, aus welchen Zutaten man diese herstellt und wie man die Rohstoffe produziert. Das ist ihr wichtig.

Jetzt läuft auf Hochtouren

Propos Rohstoffe: Da braucht es in der Vorweihnachtszeit Planung. Seit Tagen werden auf der Wagi's Farm zum Beispiel Weihnachtsguetzli gebacken, was der Ofen hergibt. Mehl gibt es genug: Bühlers haben dafür in der Willisdorfer Mühle Bachmann ein Kontingent an Urdinkel und Weizen eingelagert (auch ein Kalender-Thema).

Anders die Eier: «Hühner können nicht plötzlich mehr legen, weil wir mehr Eier brauchen», erklärt Sophie Bühler. «Zudem werden unsere Legehennen in den nächsten Tagen ausgestellt. Dann haben wir für vier Wochen gar keine eigenen Eier zur Verfügung. Andere Produzenten helfen uns aus. Doch das musste im Voraus abgeklärt werden.»

Die Saison hinterlässt Spuren

Milch ist bei Bühlers wie Mehl nicht knapp. Doch aktuell gäben die Kühe in der ganzen Region eher wenig, relativiert die Landwirtin. Das Gras habe wegen der ungünstigen Witterungsverhältnisse heuer keine gute Qualität. Die Ernte fiel klein aus, der Nährwert ist gering. Entsprechend schnell schwinden die Futtermittel. Noch fressen sich Bühlers Kühe durchs Fahr-silo 1: In der rund 20 Meter langen Betonwanne sind unter Planen Mais und Gras eingeschichtet (siehe Foto). Weil das Futter aber wenig hergibt, vertilgen die Tiere mehr davon und geben trotzdem weniger Milch als sonst. Schon bald ist Fahr-silo 2 an der Reihe, rund zwei bis drei Wochen früher als andere Jahre. Dort ist wegen der mageren Grasernte jedoch nur Mais eingelagert. Was wiederum bedeutet, dass das Kraftfutter angepasst werden muss. Denn Mais liefert weniger Proteine als Gras. Das schlechte Futterjahr 2023 wird den Betrieb noch eine ganze Weile beschäftigen.

Das Kühe aus dem Laufstall zum Fahr-silo können, um zu fressen, ist eher selten. Doch für Bühlers lohnt es sich: Sie können so auf das Futtermischen verzichten, das Zeit, Gerätschaften und Treibstoff braucht. Die Tiere haben zudem rund um die Uhr freien Zugang zur Silage. Und diese lieben sie. Wird ein Silo frisch angefangen, kommt es immer zu Rangeleien, wer als Erste naschen darf. Auch Kühe sind Schleckmäuler, nicht nur wir.

Sanna Bühler Winiger



BILD SOPHIE BÜHLER

Sie lieben es: Auf der Wagi's Farm mampfen sich die Kühe am mobilen Fressgitter direkt durchs Fahr-silo.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Glüewy Wilchinger Bergwy**
Hausgemachter Glühwein
Gewürztraubensaft
Imbiss
8./ 15. / 22. und 29. Dezember
Freitagabend jeweils
ab 16.00 Uhr in der Räblau.
Wilchinger Bergwy,
www.bergwy.ch
- **Glühweinstand
Restaurant Mühle
Wunderklingen**
7./ 8./ 14./ 15./ 16./ 21./ 22.
Dezember
17.00–20.00 Uhr /
23.12. 15.00–18.00 Uhr
Feine Glühweine von
Lukas Bringolf
Der Glühweinstand befindet
sich draussen, geschützt unter
einem Dach. Infos unter:
www.muehle-wunderklingen.ch

- **Adventsdegustation in
der Esel Boutique**
9. Dezember
10.00–17.00 Uhr in Oberhallau
bei Denise und Hansueli Graf
Informationen unter:
www.graf-graefin.ch
oder
www.picknick-mit-esel.ch
- **Gysel's Christbaummarkt**
Wilchingen Samstag/Sonntag,
16./17. Dezember, 10.00–17.00 Uhr
Bäume direkt ab eigener Plantage
sowie zugekaufte CH-Bäume
im Hofplatz.
Weihnachtlich dekorierte
Kaffeestube.
Ab Mittwoch, 13. Dezember:
Täglicher Verkauf ab 13.30 Uhr
Fam. R. & B. Gysel-Stoll,
Wilchingen
www.klettgauerhof.ch

MITGLIEDERTREFFEN VEREINIGTE MILCHBAUERN MITTE-OST

Schwierige Zeiten auf dem Käsemarkt

An mehreren Mitgliederveranstaltungen informierte die Spitze des Verbandes der Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost (VMMO) über die Agrarpolitik, den Milchmarkt, den grünen Teppich sowie die Verbandsarbeit. Jüngst waren auch die Schaffhauser, Weinländer und Thurgauer Milchproduzenten nach Schaffhausen eingeladen worden.

Im VMMO sind rund 4000 Milchproduzenten aus elf Kantonen organisiert. Diese als Genossenschaft aufgebaute Vereinigung erbringt für ihre Mitglieder eine breite Palette an Dienst- und Beratungsleistungen und vertritt deren Interessen. Dazu gehören die nun laufenden 13 Mitgliedertreffen von Zerne im Engadin bis Schaffhausen.

Swissmilk green Label

Einleitend würdigte Stefan Arnold, Verband der Schweizer Milchproduzenten SMP, die Arbeit der Landfrauen beim Einsatz bei der Pausenmilch. Besorgt zeigte er sich darüber, dass an einzelnen Ostschweizer Schulen diese Dienstleistung nicht mehr geschätzt und zugelassen wurde.

Er sieht die Milchprodukte auf der guten Seite. «Die Mehrwerte aus dem grünen Teppich werden sehr breit generiert», führte er vor den Milchbauern in Schaffhausen aus. So können rund 40 bis 43 Mio. Franken zugunsten der Milchproduzenten generiert werden. Monatlich sind es bereits 20 Millionen Verpackungen, welche mit dem Logo «swissmilk green» ausgezeichnet werden. Nicht zuletzt steckt hinter diesem Label das Ziel, in der Schweiz die Milchproduktion sicherzustellen. Bis Mitte November erfüllen 93,1 Prozent der Molkereimilch und 75,2 Prozent der Käseerzeugnisse, ohne Silofütterung, das Nachhaltigkeitslabel. «Konkret sind 87 Prozent der Gesamtmilchmenge oder 14 680 von 17 273 Milchwirtschaftsbetrieben angemeldet», sagte Arnold. Das Ausland schläft nicht und setzt ebenfalls verstärkt auf eine nachhaltige Milchproduktion, wie Arnold an Beispielen aus

Niedersachsen, Kanada oder Frankreich zeigte.

Schwierige Lage auf dem Käsemarkt

Eher als harte Kost kann die aktuelle Lage auf dem Käsemarkt betrachtet werden. «Die kumulierte Milchmenge von anfangs 2023 bis Ende September liegt im Vergleich zum Vorjahr 0,6 Prozent oder 14 749 Tonnen unter dem Vorjahr», rief VMMO-Geschäftsführer Markus Berner in Erinnerung. Bei der Verwertung ist die Milchmenge für die Käseproduktion um 5,9 Prozent zurückgegangen.

Bezüglich des Ex- und Importes zeigt sich der Käsemarkt aus Schweizer Sicht eher düster. «Die Schweiz ist Ende Jahr beim Käse ein Importland», sagte Berner. Seit anfangs Jahr bis Ende Oktober hat die Schweiz 57 985 Tonnen Käse oder im Vergleich zum Vorjahr vier Prozent weniger exportiert. Im Gegenzug sind 62 179,8 Tonnen eingeführt worden, was einem Plus zum Vorjahr von satten 3530 Tonnen entspricht. Davon kommen rund 22 363 Tonnen aus Italien, 15 775 aus Deutschland und 10 244 aus Frankreich. Beim Export konnten 25 258 Tonnen nach Deutschland ausgeführt werden. An zweiter Stelle liegt Italien mit 9403 und bereits als dritt wichtigster Kunde folgt die USA mit 7543 Tonnen.

Zugleich machte Berner deutlich, dass man bezüglich der laufend strengerer Vorlagen im Ausland achten muss, um nicht plötzlich im Rückstand zu sein. «In Bayern wird die Anbindehaltung bald verboten. Wir dürfen deshalb nicht stehen bleiben und müssen selber bestimmen, welchen Weg wir gehen werden», sagte Berner.

Informationen aus dem Verband

Wesentlich zur Verbandsfinanzierung tragen die zahlreichen eigenen Liegenschaften bei, welche mit ihren Mietzinsen ein Grossteil der Verbandsarbeitskosten tragen, rief Verbandspräsident Hanspeter Egli in Erinnerung. An der Delegiertenversammlung im kommenden April in Wattwil legt der Vorstand den Delegierten ein Kredit-

begehren vor, um in Wattwil ein weiteres Mehrfamilienhaus zu erstellen.

Zugleich zeigte er auf, wie die zusammen mit Agridea auf der Basis von sechs Betriebstypen lancierte Milchproduktionskostenberechnung funktioniert. Die mit dem «Milchrechner» zusammengetragenen Kosten für die Milchproduktion sollen dann als wertvolle Stütze und somit Belege für steigende Kosten bei Diskussionen um den Milchpreis (Anhebung) genutzt werden. Bereits liegen erste Zahlen vor, dass Egli ein erstes Fazit für alle Betriebstypen bezüglich des Sommers 2023 zog: «Im Tal sind wir fast wieder auf dem Stand von 2021, jedoch im Berggebiet nicht. Die intensive Milchproduktion mit einem hohen Input-Einsatz im Berggebiet hat am meisten Mühe, die Kosten zu decken.»

Rabatt für Mitglieder

Er rief in Erinnerung, dass die Genossenschaftsmitglieder im Hotel «Waldhaus» in St. Moritz vergünstigt Ferien machen können. Dies, weil 1945 der damalige Milchverband Winterthur das Hotel kaufte. In diesem Jahr haben bisher 244 rabattberechtigte Personen von einem durchschnittlichen Rabatt von 158 Franken profitieren können.

«Bei der Zukunft der Verbandsarbeit steht als zentrale Bedeutung die Weiterentwicklung der Agrarpolitik im Vordergrund. Es muss das Ziel sein, optimale Bedingungen für die Milchproduzenten zu erreichen. Wir Milchproduzenten wollen weiterhin qualitativ hochstehende Nahrungsmittel produzieren», führte Egli aus. Dabei wird die Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema bleiben und es ist für die Branche sehr wichtig, dass eine starke Vertretung der Milchproduzenten beibehalten werden muss.

Schlussendlich konnte der VMMO auch zwei Milchproduzenten für mehrjährige gute Milchqualität auszeichnen. Für fünf Jahre wurde Ueli Ammann-Kessler aus Schlatt (TG) und für 15 Jahre Urs Winzeler aus Barzheim (SH) ausgezeichnet.

Roland Müller

BAUERNBETRIEBE GESUCHT

Sichtbarkeit der Landwirtschaft fördern

Unter dem Motto «Der Landwirtschaft ein Gesicht geben» sucht der Schweizer Bauernverband für verschiedene Anlässe landwirtschaftliche Betriebe, welche sich für die Allgemeinheit öffnen.

Die Bevölkerung auf den eigenen Hof bringen und so der Landwirtschaft einen sympathischen und realistischen Eindruck geben, ist das beste Rezept gegen mangelndes Verständnis. Mit verschiedenen Projekten und Events im Namen von Schweizer Bäuerinnen & Bauern haben Betriebe die Möglichkeit, sich sichtbar zu machen. Wer möchte aus dem Kanton Schaffhausen mitmachen?

1.-August-Brunch

Einmal im Jahr der Bevölkerung frische Produkte der Schweizer Bäuerinnen & Bauern geniessen und Landluft schnuppern lassen. Das ermöglicht der Brunch auf dem Bauernhof am Nationalfeiertag. Das Interesse ist gross, was fehlt, sind genügend Betriebe.

Tag der offenen Hoftüren

Einmal im Jahr öffnen viele Betriebe schweizweit ihre Hoftüren und laden die Bevölkerung zum Reinschauen ein. Der Anlass soll einen Einblick in die landwirtschaftliche Produktion sowie den Dialog und das Verständnis fördern. Nächstes Jahr findet der Tag der offenen Hoftüren am Sonntag, 2. Juni statt. Anmeldung ab sofort möglich.



BILD SBV

Für sämtliche Projekte kann man sich unter www.bauernportal.ch anmelden und erhält Unterstützung durch den Schweizer Bauernverband.

Lockpfosten

Liegt Ihr Bauernbetrieb an einem gut frequentierten Weg? Informieren Sie mit den Lockpfosten die Passanten direkt vor Ort über die Landwirtschaft.

Schule auf dem Bauernhof

Den Jüngsten unserer Gesellschaft einen Blick hinter die Kulissen eines Bauernbetriebs geben? Mit Schule auf dem Bauernhof ist dies möglich. Durch spannende Lernaufgaben entdecken die Kinder mit Kopf, Herz und Händen die Zusammenhänge hinter den Lebensmitteln aus der Schweizer Landwirtschaft.

Stallvisite

Möchten Sie Interessierten einen Einblick in das Leben auf dem Bauernhof geben? Bei der Stallvisite können Sie das Zuhause Ihrer Tiere für Besucher offiziell öffnen.

Vom Hof

Haben Sie einen Hoffladen, gehen auf den Wochenmarkt oder bieten Events oder agrotouristische Erlebnisse auf Ihrem Hof an? Dann profitieren Sie von der kostenlosen Plattform vomhof.ch. Dort findet die Bevölkerung möglichst alle Angebote der Region. npe