

«MIINI MEINIG»

Bar-Maus

VON VIRGINIA STOLL



Ist es Ihnen auch schon passiert, dass Sie eine Maus gesehen haben und aufgrund besonderer Umstände und des Begegnungsortes an sich gezweifelt haben?

In meinen jungen, wilden Jahren im berühmten St. Moritz hat man sich jeweils am Feierabend in einer kleinen, feinen Bar zu einem Glas Weisswein getroffen. Da haben dann der Banker, die Kosmetikerin, die Drogistin, der Hotelier und die Verkäuferin von ihren Erlebnissen mit den Schauspielgrößen, Prinzen, Rockröhren, Reichen und Schönen erzählt. Wir alle hatten das Privileg, diese Persönlichkeiten hautnah, gut und weniger gut gelaunt und oftmals ungeschminkt zu erleben. Das Fazit zu unseren illustren Gästen war schlussendlich immer gleich, dass jede/r von uns nicht tauschen wollte. Doch zurück zur Maus, die mir zu später Stunde und nach mehr als einem Glas Weisswein in oben erwähnter Bar erschienen ist. Nachdem ich die kleine Graue mehrmals quer durch die Bar flitzen sah, habe ich zum Erstaunen meiner Gschpänli bei der letzten Runde abgewunken. Conradin meinte dazu lachend: «Üsi Unterländeri luagat us da Wösch, wie wenn sie a Muus geshett.» Die Maus, so habe ich später erfahren, gehörte scheinbar zum Bar-Inventar und förderte den Umsatz ungemein. Denn jede/r, der sie sah, trank darauf noch einen. In die Haut einer solchen Bar-Maus wäre ich vorgestern Abend gerne gekrochen. Bar-Maus in der «Belle-vue»-Bar am Vorabend der Bundesratswahl. Was für ein Erlebnis, wenn über Schwarznasen, Weinbauern, Bündner Böckli, Läcklerli und Sprengkandidaten verhandelt wird. Dass der Linken ihr Blut noch ein wenig in Wallung geriet, gönne ich ihnen herzlich und dass der Neue aus einer Arbeiterfamilie stammt und mit einer Puurelehrer gestartet hat, stimmt mich milde. Wie sagte doch kürzlich ein Schaffhauser Bauer zu seinem Sohn: «Lern zerscht Puur, studiere chasch denn immer no.»

Gut, gibt's die Schweizer Bauern und Bäuerinnen

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion: Nici Peter (npe)
Schaffhauser Bauer,
Lendenbergstrasse 19, 8226 Schleitheim
Telefon: 079 208 89 34
E-Mail: redaktion@schaffhauserbauer.ch
Internet: www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Telefon: 052 633 31 11
E-Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: Jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

Leidenschaft für Reben und Wein

Seit Januar diesen Jahres ist Hansueli Pfenninger Leiter der Fachstelle Rebbau im Kanton Schaffhausen und Thurgau. Wie sein erstes Jahr im neuen Job war, wie er die Lage im Rebbau 2023 einschätzt und seine Aussichten fürs 2024 erläutert er dem «Schaffhauser Bauer» im Interview.

VON NICI PETER

Schaffhauser Bauer: Für was steht die Fachstelle Rebbau und was sind die wichtigsten Ziele und Arbeiten dieser? Hansueli Pfenninger: Die Fachstelle Rebbau steht im Dienste der Praxis. Sie berät die Winzer bei sämtlichen produktionstechnischen Fragen, unterstützt weinbauliche Projekte von Forschung und Verbänden und organisiert Weiterbildungsanlässe.

Weiter ist die Fachstelle verantwortlich für die Durchsetzung der gesetzlichen Anforderungen wie die Weinlesekontrolle oder die Führung des Rebbaukatasters.

In den kantonalen Weinbau-Verbänden habe ich eine beratende Funktion. Eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Winzern ist uns sehr wichtig. Wir wollen die Winzer unterstützen und auf keinen Fall schikanieren.

Wie war Ihr erstes Jahr als Leiter der Fachstelle?

Ich empfinde es als eine sehr spannende Tätigkeit, welche zwischen Beratung und Vollzug fungiert. Vor allem der Kontakt mit den Rebbauern, der gute Draht zu ihnen und den Weinkellereien gefällt mir und ist mir enorm wichtig.

Durch meine jahrelange Erfahrung in der Weinbranche kenne ich die Probleme und Anforderungen der Winzer und unterstütze diese in den produktionstechnischen und gesetzlichen Herausforderungen.

Wie sah das Rebbau im Kanton Schaffhausen im 2023 aus?

Es war ein sehr anspruchsvolles Jahr für die Rebbauern.

Die kalte und nassere Witterung im Frühling verzögerte den Austrieb. Die vielen Niederschläge im Mai führten zu einem hohen Infektionsdruck an Falschem Mehltau.

Eine Woche länger feucht und wir hätten mit erheblichen Ertragsausfällen rechnen müssen.

Der Juni war sehr heiss, was optimale Bedingungen für die Blüte ergab. Da sah man bereits, dass ein hohes Ertragspotential vorhanden war. Gegen Ende September war wegen der feucht-



Unter dem Schnee erholen sich die Pflanzen für die kommende Saison.



BILD NICI PETER

Hansueli Pfenninger begann seine weinbauliche Laufbahn mit der Winzerlehre im Rebbau von Osterfingen. Schöne Erinnerungen hat er an diese Zeit, in welcher seine Passion für den Rebbau geweckt wurde.

warmen Bedingungen der Druck der KEF extrem hoch.

Im Oktober herrschten, zum Glück, wieder optimale Bedingungen, dank warmen Tagestemperaturen und kühlen Nächten. Diese führten zu hervorragender Reife- und Aromabedingungen und gaben beste Traubenqualität und Potential für Top-Weine.

Qualitativ und quantitativ wird dieses Jahr eines der besten Jahre in diesem Jahrtausend!

Was sind Ihre Ziele für den Rebbau im 2024?

Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit wird die Rebbauern in Zukunft stark beschäftigen. Die Unterstützung der Winzer in diesem Spannungsfeld ist eine grosse und spannende Herausforderung.

Die KEF-Problematik wird auch im 2024 ein grosses Thema sein. Wir hatten 2023 auch Wetterglück, dass die KEF nicht grösseren Schaden anrichten konnte. Hier müssen Lösungen gesucht werden, wie die Winzer bei Bedarf effizient die Ernte vor der KEF schützen können. Die Zulassung von Mitteln mit einer hohen Wirksamkeit gegen die KEF, welche gezielt und kontrolliert eingesetzt werden dürfen, wäre diesbezüglich sehr hilfreich. Mit dem alternierenden Einsatz von verschiedenen Wirkstoffen könnten Resistenzen vermieden werden.

Dazu muss ich sagen, dass wir im Kanton Schaffhausen ausserordentlich weit bei den Ausführungen von Biodiversitätsstandards sind. Die Schaffhauser Winzer produzieren bereits heute sehr ökologisch und nehmen bezüglich Nachhaltigkeit eine nationale Führungsrolle ein. Diese grossen Anstrengungen muss man jetzt den Konsumenten verständlich kommunizieren.

Ihre Fachstelle ist für den Rebbau im Kanton Schaffhausen sowie im Thurgau zuständig. Gibt es grosse Unterschiede in den Kantonen?

In Schaffhausen gibt es viele Traubenproduzenten, jedoch wenige mengenmässig grosse Traubenaufkäufer. Der Anteil an Selbstkelterungsbetrieben ist

heute noch, im Vergleich mit anderen Weinbaukantonen, klein. Die Schaffhauser Rebbau sind, mit wenigen Ausnahmen, sehr gut mechanisierbar, die Produktionskosten entsprechend tief. Der Kanton Thurgau dagegen hat einen höheren Anteil an kleineren Selbstkelterungsbetrieben. Die Mechanisierung im Rebbau ist oft ein limitierender Faktor und dadurch entstehen höhere Produktionskosten.

Können Sie etwas zu den Weinetiketten erklären, die neu nach EU-Regelungen beschriftet sein müssen und somit sämtliche Nährwertangaben enthalten müssen?

Ab Dezember 2023 müssen sämtliche Schweizer Weine (ab Jahrgang 2023), welche exportiert werden, mit den notwendigen Nährwertangaben auf den Etiketten versehen sein. Wie erwähnt gilt diese Vorschrift nur für Schweizer Weine, welche in den Export gelangen.

Der Winzer hat die Möglichkeit, einen QR-Code mit allen Angaben zu generieren und diesen auf die Etiketten zu drucken. Die Schweiz wird sich bei den Nährwertangaben auf den Etiketten zeitnah der EU angleichen und dies ebenfalls verlangen. Momentan ist aber noch kein Datum in Aussicht. Trotzdem ist es nur eine Frage der Zeit. Der Entscheid darüber steht vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen noch aus.

Was halten Sie von der Aussage, Schweizer Wein ist zu teuer?

Man muss die ganze Wertschöpfungskette beachten. Wir haben teurere Lebenskosten als das Ausland. Unsere Weine sind daher nicht zu teuer. Unser Image, gerade beim Schaffhauser Wein, ist noch sehr ausbaufähig. Schweizweit ist er zu wenig bekannt. Gerade Schaffhausen könnte sich super vermarkten mit dem Munot und dem Rheinfall.

Nachhaltigkeit ist ebenfalls ein grosses Thema. Der Kunde sollte wissen, was wir in Schaffhausen gerade im Bezug zu Nachhaltigkeit und Biodiversität alles unternehmen. Der Schaffhauser Wein spielt qualitativ in der obersten Schweizer Liga, vereinzelt sogar in

der Champions-League! Dies müssen wir dem Konsumenten vermitteln!

Sie waren früher Inspektor in der Weinhandelskontrolle sowie während über 20 Jahren Betriebsleiter und Önologe. Wie war die Umstellung von ihren früheren Tätigkeiten zum Leiter der Fachstelle? Was war die grösste Herausforderung?

Aus meiner langjährigen Erfahrung als Produktionsverantwortlicher und Önologe sind mir die Bedürfnisse der Branche weitgehend bekannt. In meiner Zeit als Weinhandelskontrolleur habe ich mir ein gutes Fachwissen bezüglich Weingesetzgebung zugeeignet, was mir jetzt zugutekommt.

Eine grosse Herausforderung sind die oft nicht sehr praxisorientierten und praxistauglichen gesetzlichen Anforderungen des BLW (Bundesamt für Landwirtschaft). Diese sind für den Praktiker oft nur schwer nachvollziehbar.

Warum Wein und Reben? Was macht für Sie die Faszination aus?

Ich habe in jungen Jahren in Wilchingen mit meiner Lehre als Winzer, bei Markus Gysel, angefangen. Meine Leidenschaft für die Reben und den Wein wurde mir durch meinen Lehrmeister vermittelt. Dazu war mein Vater in der Weinbranche tätig, weshalb ich familiär vorbelastet bin.

Das Kreieren eines Naturprodukts, im Einklang mit der Natur, und die Vinifikation von Weinen faszinierten mich schon immer. Die gesamte Produktionskette, von der Pflanzung der Rebe bis zum Verkauf des Weines inklusive Marketing, ist für mich erfüllend und sehr spannend.

Welche Weinsorte bevorzugen Sie und warum?

Ganz klar Blauburgunder! Dies ist für mich die edelste Traubensorte, stellt extrem hohe Anforderungen, erlaubt keine Fehler und benötigt viel Erfahrung im gesamten Produktionsablauf. Wenn man mit Blauburgunder einen Top-Wein vinifiziert, ist das die Absolution!

LANDFRAUEN WEIHNACHTEN

Die Kerzli durften nur zur Hälfte brennen

«Ich habe keine besondere Weihnachtsgeschichte zu erzählen», meint Ruth Weber von Löhningen. «Wir wuchsen in den Kriegsjahren auf.» Während ihrer Kindheit im Dorf Heiden AR sahen sie auf Friedrichshafen und Bregenz hinab, hörten die Bomben einschlagen. «Das vergisst man nie.» Sie feierten aber immer Weihnachten und freuten sich so sehr darauf.



Das grosse Bauernhaus am Rande des Dorfes hatte nur zwei warme Zimmer, die Stube der Familie und im ersten Stock die Stube der Grossmutter, die dort ihre Wohnung hatte. Die Appenzeller Küchen waren sehr gross, das 'bitzeli Wärme', welches vom Holzherd ausging, reichte nicht weit. Das Weihnachtsessen wurde in der Familienstube aufgetischt. «Es gab immer Kartoffelsalat, Randensalat und Appenzeller Siedwurst», schwärmt Ruth Weber. So lange die Mutter lebte, blieb dies das Festtagsmenü. Während der Rationierung der Kriegsjahre gab es pro Person nur eine halbe Siedwurst. Das war aber viel mehr als der Zipfel, den es sonst gab.

Mit am Weihnachtstisch war die verwitwete Tante Ida mit Sohn und Tochter. «Es wäre gar nicht Weihnachten gewesen, wenn die drei nicht dabei gewesen wären.» Auch Tante Emme war da. Mit Ruth und ihren zwei Geschwistern, den Eltern und der Grossmutter waren es zehn Personen. Vielleicht noch ein Kriegskind: «Wir hatten auch nicht viel, aber das, was wir hatten, teilten wir mit anderen.»

Nach dem Essen wurde für die Feier umgezogen in den ersten Stock bei der Grossmutter. «Gesungen haben wir, das war ganz wichtig – vorher gab es keine Päckli zum Aufmachen.» Musikinstrumente brauchten sie keine. Der Bruder spielte Harmonium, aber das war in der unteren Stube.

Den Christbaum brachte der Vater vom eigenen Wald. Dieser wurde am 23. Dezember in der Stube der Grossmutter aufgestellt. Auf der Tanne hingen etliche edle Stücke Baumschmuck. Einige von ihnen dekorieren heute noch den Baum der Schwägerin. In den Kriegsjahren und gleich danach waren Kerzen Mangelware. Die Kerzli auf dem Baum durften nur zur Hälfte brennen, dann wurden sie gelöscht. «Wir wissen nicht, ob es nächstes Jahr noch Kerzen gibt», sagte die Mutter. So erhielt die zweite Hälfte der Kerzen die kommende Weihnachtsfeier.

Als Geschenkli gab es meistens etwas, was man brauchen konnte und vielleicht eine Schokolade dazu. Socken oder Handschuhe. Oder ein paar Skihosen. Diese nähte die Mutter selbst. Die Tante Emme war Krankenschwester, sie pflegte schwerkranke Menschen zu Hause. Wenn diese dann verstarben, bekam sie oft die Kleider, welche sie dann Ruths Mutter brachte, denn sie war Schneiderin. Sie trennte die Kleidungsstücke auf und nähte

«Neues» für ihre Kinder. Eben, zum Beispiel Skihosen. Ein Nachbarsmädchen beneidete Ruth dafür. Sie hatte sich so sehr Skihosen auf Weihnachten gewünscht, damit sie nicht im Rock Ski fahren musste. Doch wie war sie enttäuscht, als sie nur einen Regenschirm im Päckli fand. Was sollte sie mit einem Schirm?

Trotz dem Krieg gab es bei der Familie Graf immer Weihnachtsguetzli. Schwabenbrötli und Mailänderli. «Wir machten nur dünne Guetzli, nicht so dicke, damit es mehr davon gab.» Die Kinder durften mit der Grossmutter backen, sie hatte einen Gas-Backofen. Brunzli und Zimststerne gab es damals nicht. Gab es Guetzli durchs Jahr? «Nei! Nie.» Aber die Mutter backte manchmal einen feinen Maiskuchen mit Öl.

Die Grossmutter betrieb früher mit ihrem Mann eine Bäckerei. Als er früh starb, machte sie alleine weiter. Die älteste Tochter brachte es fertig, dass jedes ihrer fünf Kinder eine Lehre machen konnte. Ruths Mutter wurde Schneiderin, die Tante Ida Krankenschwester. Auch die anderen drei konnten eine Lehre abschliessen. Das war kein leichtes Unterfangen in einer Zeit, als die Eltern noch Lehrgeld bezahlen mussten für die Lehrstellen ihrer Kinder.

Von Gotte und Götti gab es keine Geschenke zu Weihnachten. Dafür besuchten die Kinder diese am Neujahrstag. Ruths Gotte wohnte zu weit entfernt, aber sie wanderte jeweils mit ihrem Vater zum Götti. Auf dem Weg dorthin übte sie mit dem Vater den Spruch, den sie aufzusagen hatte: «Grüezi Vetter Götti. Ich wünsche dir es guets neuus Jahr.» Damals bekamen die Kinder vom Götti und der Gotte einen Fünfliber, eine Menge Geld für jene Zeit. (Ruths Eltern hatten zusammen sechs Gotte- und Göttikinder. Das machte 30 Franken aus, das war sehr viel Geld für sie.) Dieser Batzen wurde nicht etwa für Spielsachen ausgegeben, sondern auf die Bank getragen.

«Man hatte eigentlich nichts davon.» Doch, später, als Ruth mit der Schule fertig wurde, kaufte sie sich ein Velo mit dem Geld von ihrem Konto. Als Jüngste wurde Ruth viel zur Grossmutter geschickt, diese brachte ihr das Stricken bei. Einmal hatte sie ihrem Bruder eine Zipfelkappe gestrickt. Sie war mächtig stolz darauf. «Ich sage nicht, was ich dir zu Weihnachten schenke!», rief sie, um ihm dann sogleich zu sagen: «Ich gib dir doch e Zipfelchappe!» Kaum waren die Worte aus ihrem Mund, fing sie an zu weinen. Das wollte sie doch nicht sagen! Ihr Bruder kommt ihr heute noch mit diesem Satz entgegen. Am 20. Dezember wird der Bruder 90 Jahre alt. Was hat sie ihm dazu wieder gestrickt? Genau. Eine wunderschöne hellgraue Zipfelchappe.

Auch wenn Weihnachten viel spärlicher gefeiert wurde als heute, «wir waren dennoch glücklich», strahlt Ruth Weber. «Es fehlte uns an nichts, wir hatten uns einfach ganz fest gefreut!» *Marianne Stamm*

Ruth Weber freut sich jetzt schon auf das gemeinsame herzhaftes Lachen, wenn ihr Bruder sein Päckli aufmacht.



BILD MARIANNE STAMM

SCHAFFHAUSER WEINKELLEREI GVS

Wo der Weinzahtag noch gepflegt wird

Am ersten Dezemberabend hat die Weinkellerei GVS Schachenmann AG zum «Weinzahtag» auf das Weinschiff nach Schaffhausen eingeladen. Einerseits standen Informationen seitens der Kellerei an, andererseits kam der gesellige Austausch unter den Rebleuten und Weilmachern nicht zu kurz.

In der Weinbranche pflegen noch wenige Kellereien die Tradition des Weinzahtages, wo eigentlich das Traubengeld der Produzenten ausbezahlt wird. Diese Barauszahlung ist im digitalen Zeitalter Geschichte und somit vorbei. Es fliesst, wie noch vor 30 Jahren der Fall war, in bar kein Geld mehr. Für diesen durchaus erfreulichen Tag wurden einst die Rebleute entweder in die Kellerei eingeladen, wie es bei der alten Schaffhauser Weinkellerei Schachenmann am Fronwagplatz oder später im «Gruben» jeweils zu Martini Usus war. Dabei wurde abgerechnet und das Traubengeld in bar ausbezahlt.

Produzentenanlass auf Weinschiff

An dieser Tradition hält die Schaffhauser GVS Weinkellerei immer noch fest und hatte jüngst zum Produzentenanlass auf das Weinschiff an der Schiffhalle in der Munotstadt eingeladen. «Wir haben rund 120 Traubenproduzenten im Kanton Schaffhausen und angrenzenden Weinland, welche wir auch in diesem Jahr eingeladen haben», erklärt CEO Philippe Brühlmann.

Einleitend zeigte sich Markus Angst in seiner Funktion als Geschäftsführer der GVS-Gruppe erfreut, dass sehr viele der Produzenten der Einladung gefolgt sind. Er machte deutlich, dass die GVS als Genossenschaft gegenüber den Traubenproduzenten eine grosse Verantwortung trägt und diese auch in schwierigen Markttagen stemmt. Er verwies aber auch auf den globalen Weinhandel, welcher massiv unter Druck steht. «Es gibt Weinbauregionen in Frankreich, wo die Rebbaupersonen pro Kilogramm noch 13 und pro Liter gerade einmal 20 Cents lösen», sagte Angst.

Bezüglich der Weinqualität muss sich die Kellerei mit Sitz im Herblingerthal nicht verstecken. «Wir haben im laufenden Jahr an grossen nationalen und internationalen Weinprämierungen 13 Gold- und weitere 14 Silbermedaillen gewonnen. Am Grand Prix du Vins Suisse gab es gar in ihrer Kategorie für den Siblinger Riesling Sylvaner den ersten und für den Malbec den zweiten Rang», rief Brühlmann den rund 70 Traubenlieferanten in Erinnerung. Zugleich verwies er auch auf die stützende Rolle der Kellerei im Schaffhauser Weinmarkt und die hinsichtlich auf den Zuckerwert sehr gute Qualität. «Wir haben im vergangenen Herbst mit rund 632 000 Kilogramm 16 Pro-



BILD ROLAND MÜLLER

GSV-Weinkellerei-Geschäftsführer Philippe Brühlmann (r.) und Kellereimeister Michael Fuchs zogen eine erfreuliche Bilanz vom diesjährigen Weinjahr.

zent der gesamten Schaffhauser Traubenernte direkt übernommen. Dazu kommen noch 7015 kg Riesling Sylvaner und 17 564 kg Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland», fügte Brühlmann bei. Zugleich übernimmt die Kellerei zusätzlich von weiteren Dienstleistungskunden weitere Jungweine von 80 000 kg Trauben. Abschliessend sprach Brühlmann den Traubenproduzenten einen grossen Dank für ihre Treue und gute Zusammenarbeit aus. Diese dürfen sich auch freuen, bereits in den nächsten Tagen wird ihnen der gesamte Erlös der diesjährigen Traubenernte überwiesen.

Frohe Botschaften aus dem Keller

«Ende gut – alles gut» war die zentrale Botschaft nach einem durchaus speziellen Rebjahr aus der Kellerei. Bei optimalsten Bedingungen erfolgte die Blüte, was zu einem sehr guten Fruchtansatz führte. Viele warme Sonnentage folgten und es gab auch keine Unwetter. Die sehr intensiven Niederschläge in der letzten Augustwoche waren aber für Kellermeister Michael Fuchs ein Segen und Fluch zugleich. Dieser führte teilweise zum Aufplatzen der Beeren. «Wir sind am 12. September mit der Übernahme der ersten Riesling-Sylvanertrauben gestartet. Die warmen Spätsommertage sorgten dafür, dass sich die Säure in den Trauben sehr rasch reduzierte», resümierte Michael Fuchs. Es folgte eine sehr intensive und zügige Übernahme der Ernte, wo alle Sorten in einem sehr reifen Zustand übernommen werden konnten.

«Die Schaffhauser Weine müssen sich nicht mehr verstecken. Wir müssen dafür gemeinsam sorgen, dass unsere Weine in der ganzen Schweiz bekannter werden», sagte Philippe Brühlmann.

«Insbesondere beim Blauburgunder stellen wir laufend steigende Zu-

ckerwerte fest und späte Sorten haben vom milden Wetter sehr viel profitiert, so dass die Spezialitäten im Keller traumhaft schön sind.» Es gibt für die Fuchs sehr auffällige Ereignisse. So sind beim Blauburgunder sehr grosse Unterschiede bezüglich der physiologischen Reife und der Zuckerwerte festgestellt worden.

Aussichten für 2024

Mit dem Abschluss der diesjährigen Ernte beginnt bald der Start ins nächste Weinjahr. Dies wird für die Traubenproduzenten bezüglich der Annahme der Trauben in der Kellerei einige Neuerungen bringen, indem die Traubenannahme automatisiert wird. «Wir stellen von den runden Chromstahlständen auf die viereckigen Kunststoffboxen um, damit wir Abläufe der gesamten Traubenlogistik bei der Übernahme optimieren können. Dafür werden wir in ausreichender Zahl solche Kisten beschaffen», kündigte Brühlmann an. Hingegen ist die technische Lösung für das automatische Messen der Öchslegrade noch nicht bestimmt.

Die GVS macht sich bezüglich der zukünftigen Absatzfördermassnahmen Gedanken. Im Schweizer Weinmarkt stellt man einen stagnierenden oder gar sinkenden Weinabsatz fest. «So ist die GVS Weinkellerei in diesem Umfeld extrem gefordert und wir müssen eine Markterweiterung weit über die eigenen Kantonsgrenzen hinaus anstreben. Es reicht einfach nicht mehr, uns nur im Kreuzgang dem eigenen Publikum zu zeigen», sagt Brühlmann. «Es braucht zusätzliche Anlässe und Events, indem wir beispielsweise in der Bahnhofshalle in Zürich eine solche Weinprobe durchführen.» Zugleich prüft man betreffend dem Weinschiff ein neues Konzept.

Roland Müller

DAS SCHWARZE BRETT

■ **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. Gerstensuppe und Knackerli, Punsch, Gebäck.
Täglicher Verkauf ab 13.30 Uhr.
Fam. R. & B. Gysel-Stoll, Wilchingen www.klettgauhof.ch

■ **Adventsdegustation in der Esel Boutique**
16. Dezember 10.00–17.00 Uhr
17. Dezember 11.00–18.00 Uhr in Oberhallau bei Denise und Hansueli Graf. Informationen unter: www.graf-graefin.ch oder www.picknick-mit-esel.ch

■ **Herzliche Einladung zum Kalenderapéro in Gächlingen**

21. Dez., 14.00–21.00 Uhr.
Referat: «70 Jahre VALTRA» von Christian Walder, Verkaufsleiter Valtra.
GVS Agrar, Gächlingen

■ **Grundkurs «Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke»**
8.1.24 Tiergesundheit.
Einführung in die Homöopathie, Verletzungsmittel.
15.1.24 Fiebermittel.
Tierbeobachtung
Akut, chronisch, Verlauf Atemwegserkrankungen.
22.1.24 Anwendung der Arzneien. Krankheiten rund um die Geburt, Kälberkrankheiten.
29.1.24 Wie arbeitet der homöopathische Tierarzt.
kleine und grosse Homöopathie Mastitis.
Grenzen der Selbstbehandlung.
Homöopathie: www.strickhof.ch

WETTBEWERB

Die Gewinner

Wilchingermarkt Stähler Wettbewerb Gewinner:

Quizfrage: Wie lange arbeitete Hansueli Graf bis am 31. 12. 2023 bei Siegfried Agro/Stähler Zofingen?
1. Preis: Markus Gysel aus Wilchingen – genau 30 Jahre.
2. Preis: Hansueli Gysel, Osterfingen, 11 Tage daneben.
3. Preis, Daniel Külling, Wilchingen, 12 Tage daneben.

Mumpfelwettbewerb:

Wer einen Adventskalender von Mumpfel kaufte, nahm automatisch an der Verlosung für ein Mumpfelgeschenk teil. Gewonnen hat das Los Nr. 68. Herzliche Gratulation dem Gewinner!