

«MIINI MEINIG»

E-Freude

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Ich liebe es, Post zu kriegen. Sogar Rechnungen lösen in mir ein kleines bisschen Wohlgefühl aus. Jemand hat an mich gedacht...

Noch umfangreicher ist mittlerweile meine E-Freude: Meine private E-Mailbox explodiert schon fast vor Infos jeglicher Art, Facebook-Meldungen, Werbung und Ähnlichem mehr. Zwischendurch kommt auch mal was Gescheites daher und ich muss aufpassen, dass dieses nicht untergeht.

Natürlich macht mich auch der Mail-Account des «Schaffhauser Bauers» diesbezüglich e-norm glücklich. Wie viele spannende Informationen fische ich da heraus! Aus aller Welt treffen News zum Bauern ein, Meinungen zu diesem und zu jenem, das belebt mich ungemein. Vorgestern allerdings wurden sämtliche Informationsverarbeitungsprozesse getoppt: «Trauerspiel Agrarpolitik: 8 Jahre Stillstand statt Wandel» und «AP22+ auf Kurs» lockten mich in zwei Minuten die Überschriften zweier Mails und forderten meiner Wahrnehmung erst mal den totalen Spagat ab. Erstes war die Einschätzung mehrerer namhafter Öko-NGOs zum Entscheid des Ständerats betreffs «Minipaket» Agrarpolitik 22+. Letzteres textete der Schweizer Bauernverband zum selben Thema. Ich kann die Enttäuschungen verstehen, wenn vorgebrachte Anliegen nicht aufgegriffen werden.

Dass in Bezug auf die AP22+ in der Landwirtschaft ökologisch aber Stillstand herrschen soll mit dem Entscheid des Ständerats, dieser Standpunkt von WWF, Greenpeace & Co. befremdet mich. Dass im Zusammenhang mit der Landwirtschaft in der Mitteilung von Subventionen gesprochen wird, stösst mir zudem so übel auf wie zu viel Süsskram aufs Mal. Es sind Dienstleistungsabteilungen, keine Hilfsgelder, ist das noch nicht angekommen? Die Umsetzung der in Bundesbern beschlossenen Absenkpfade Pflanzenschutz und Nährstoffe etwa fordert die produzierende Landwirtschaft. Beide Programme sind kein Sonntagsspaziergang für die Bauern und Bäuerinnen, die für die Bevölkerung sicher ernten wollen. Beide Programme tragen zu einer höheren Ökologisierung und zum Klimaschutz bei. Und das sind nicht die einzigen Anstrengungen, die laufen. Die Ziele der sich äussernden Öko-Verbände sind damit nicht umgesetzt. Aber, selbst wenn der Nationalrat gleich entscheidet: Stillstand bedeutet das in der Landwirtschaft noch lange nicht!

DAS SCHWARZE BRETT (TEIL I)

Herzliche Einladung zum Kalenderapéro in Gächlingen
Do., 22. Dez., ab 14 Uhr
Entdecken und testen: Fendt 728 Vario Gen7. Vortrag: «Fortschritt in der Landtechnik»
GVS Agrar, Gächlingen

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Erscheint jeden Donnerstag.
Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

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

Gemüse geht in die Billig-Linien

Die Leute müssen den Gürtel enger schnallen. Die Nachfrage nach Gemüse in den Billig-Linien steigt deshalb an. Die Schweizer Gemüsebetriebe sind bisher relativ gut durchs Jahr gekommen, aber der Ausblick für die nächsten Monate ist stark getrübt.

VON DAVID EPPENBERGER

Die sieben mageren Jahre scheinen definitiv angebrochen zu sein. Nach der vermeintlich überstandenen Pandemie bleibt die Welt wegen dem Russland-Feldzug in der Ukraine weiterhin im Krisenmodus. Rohstoffknappheit, Lieferschwierigkeiten und drastisch gestiegene Energiepreise sorgen weiterhin für starke Turbulenzen.

Das führt in der europäischen Gemüsebranche zu Reaktionen, die man noch vor drei Jahren kaum für möglich gehalten hätte: Holländische Betriebe verschieben den Setzzeitpunkt bei Gewächshausgemüse um mehrere Wochen in den Frühling, weil die hohen Gas- und Strompreise die Produktion mit Heizen und das Belichten im Winter unrentabel machen.

In anderen Regionen in Europa werden Gewächshausabteile geschlossen und dafür das noch vorhandene Gas zu deutlich lukrativeren Preisen weiterverkauft. Deutsche Spargelbauer brachten ihre Ware in diesem Jahr nicht mehr weg, weil die hohe Inflation die Haushaltsbudgets derart verkleinerte, dass die Konsumentinnen und Konsumenten einen Bogen um die teuren einheimischen Spargeln machten, respektive lieber auf günstigere Ware aus Peru auswichen.

In Grossbritannien verarmt der Mittelstand, der sich kaum noch Gemüse leisten kann, und wenn, dann lieber zweitklassige Ware, deren Nachfrage deutlich zugenommen hat. Als «neues» Kaufkriterium gilt dort zudem, ob sich ein Gemüse für den rohen Verzehr eignet, weil man wegen der hohen Energiepreise möglichst ohne Kochtopf auskommen will.

Auch heurige Trockenheit beeinflusst

Aber es ist nicht Putin allein, der das Durcheinander anrichtet: Die Trockenheit in weiten Gebieten Europas führte in diesem Jahr zu einer zusätzlichen Verknappung des Frischgemüse-Angebots und zu entsprechend hohen Preisen. Der dramatische Personal-mangel in Ländern wie Grossbritannien befeuert die Abwärtstendenzen zusätzlich.

Und die deutschen Gemesegärtner müssen seit diesem Herbst neu einen Mindestlohn von 12 Euro pro Stunde bezahlen, was viele Betriebe vor grosse Probleme stellen dürfte. Wegen der Unsicherheiten bei den Produktionskosten sind auch die spanischen Gemüseproduzenten eher zurückhaltend unterwegs, die Verfügbarkeit von spanischen Blattsalaten in diesem Winter wird deshalb voraussichtlich um 15 Prozent geringer sein als im Vorjahr.

Importe kaum günstiger

Aussergewöhnlich auch hier: Importgemüse war wegen der eingeschränkten Verfügbarkeit schon in diesem Jahr kaum günstiger in der Beschaffung als Ware aus der Schweiz. Denn auch im für die Schweiz wichtigen italienischen Markt beispielsweise wird weniger Gemüse angebaut – aus klimatischen Gründen und weil das Personal fehlt.

Billig-Linien wachsen

Auch für die Schweizer Gemüsebetriebe bleibt das wirtschaftliche Umfeld anspruchsvoll. Hohe Krankenkassenprämien und Energiekos-



BILD: DAVID EPPENBERGER/LID

Wenn die Konsumentinnen und Konsumenten sparen müssen, fangen sie bei den Lebensmitteln an. Für diese werden im Schweizer Durchschnitt ohnehin nur 6,4 Prozent des Budgets eingesetzt (Jahr 2019, Quelle: «BauernZeitung»).

ten belasten viele Haushalte mittlerweile empfindlich. Und gemäss dem Dachverband Budgetberatung Schweiz sparen diese zuerst bei den Lebensmitteln.

An der Verkaufsfond zeigt sich dies in der Zunahme der Umsätze der Billig-Linien. Bei der Migros stiegen die Umsätze im M-Budget-Kanal um einen tiefen einstelligen Bereich. Der Grossverteiler spüre tatsächlich erstmals, dass Kundinnen und Kunden ihr Kaufverhalten ändern und statt zu Premiumprodukten zu günstigeren Artikeln greifen oder mehr Aktionsartikel einkaufen würden, schreibt Sprecher Martin Schlatter auf Anfrage.

Pol-Bildung

Auch Coop stelle eine erhöhte Nachfrage nach Prix-Garantie-Produkten im Tiefpreissegment fest, teilt das Unternehmen mit. Kaum spürbar ist der Kaufkraftverlust etwas überraschend bei Bioprodukten, im Gegensatz beispielsweise zu Deutschland, wo der Absatz im Biosegment deutlich sinkt.

Sowohl Migros und Coop stellen weiterhin eine stabile Nachfrage in diesem Bereich fest. «Es scheint eine gewisse Pol-Bildung zu geben zwischen Personen, die den Gürtel enger schnallen müssen und anderen, welche die Teuerung offensichtlich weniger einschränkt», hält der Migros-Sprecher fest.

Stabilität dank tiefer Inflationsrate

Die Absatzzahlen von Gemüse in der Schweiz sind einigermassen stabil, weil die Inflationsrate im Vergleich zu den Nachbarländern tiefer liegt. In Deutschland stieg diese im September bei den Lebensmitteln auf 19 Prozent, in der Schweiz belief sie sich im selben Monat auf knapp 3 Prozent.

Positiv für die Schweizer Lebensmittelbranche ist zudem: Der Einkaufstourismus in grenznahen Gebie-

ten verliert deshalb trotz des tiefen Eurokurses deutlich an Attraktivität.

Höhere Kosten in der Produktion

Schon Anfang Jahr war klar, dass höhere Preise für Dünger, Gas, Treibstoff, Verpackungsmaterial oder Jungpflanzen zu höheren Gemüseproduktionskosten führen werden. Die Produktion forderte entsprechend von den Abnehmern höhere Preise, was diese gewährten, wenn auch nicht im gewünschten Ausmass.

Das zeigt eine nicht repräsentative Umfrage bei Produzenten in verschiedenen Regionen. Vor allem bei Gurken und Tomaten konnten die Zusatzkosten offenbar glaubhaft aufgezeigt werden. In der Westschweiz bezahlte der Grosshandel für eine Gurke zwischen 1.10 und teilweise bis zu 1.40 Franken.

Reiche Ernten drückten Preis

Bei den Freilandgemüsen gab es in den Regionen und je nach Abnehmern – wie so oft – grosse Unterschiede. Das war auch den idealen äusseren Bedingungen geschuldet, welche bei vielen Gemüsen wie beispielsweise Frischsalaten, Zucchetti und nun Randen oder Karotten zu temporär grossen Erntemengen und entsprechenden Verwerfungen auf dem Markt führten.

Dreimal mehr für Eisbergsalat

Im Frühherbst wurden gewaschene Karotten für 60 Rappen pro Kilogramm im Ifco nachgefragt, was unter normalen Umständen nicht rentabel ist. Zwiebeln wurden ebenfalls zu tiefen Preisen gehandelt. Auch deshalb blieb das gesamte Preisniveau bei Gemüse an der Verkaufsfond verhältnismässig stabil, respektive nahm sogar ab. So schreibt Coop, dass man in diesem Jahr bei zahlreichen Prix-Garantie-Gemüsen die Preise habe senken können.

Vor allem bei der Industrieware berichteten Gemesegärtner aber auch von anderen Situationen, in denen sich be-

harrliches Nachverhandeln lohnte: Ausserhalb von Verträgen gab es zeitweise bis zu 2.80 Franken für einen Eisbergsalat, fast dreimal mehr als sonst üblich. Ein Produzent konnte den ursprünglich offerierten Preis für Industriechinakohl von 65 Rappen auf Fr. 1.55 hochhandeln. Die Produktion scheint hier zurzeit am etwas längeren Hebel zu sitzen.

Mit Unsicherheiten ins neue Jahr

Trotz schwierigem wirtschaftlichem Umfeld zeigen sich die angefragten Betriebsleiter bis jetzt zufrieden mit dem Jahr. Dies hat auch mit dem im Vergleich zum letzten Jahr deutlich besseren Wetter zu tun.

Doch schaut die Branche mit bangen Blicken auf die nächsten Monate. Auf vielen Betrieben steigen beispielsweise ab dem neuen Jahr die Stromkosten markant an – um bis zu einem Faktor zehn –, weil sie aus den bisherigen günstigeren Abnahmeverträgen herausfallen. Lagerzuschläge müssen entsprechend neu ausgehandelt werden. Auch in der Schweiz verschieben Gewächshausbetriebe mit Gasheizungen die ersten Pflanzungen im Winter bereits um ein paar Wochen, um Kosten zu sparen. Unsicherheiten bestehen mit Lieferengpässen von Produktionsmitteln wie Dünger, Saatgut oder auch Jungpflanzen.

Mehrkosten voraussehbar

Die Rekrutierung von Personal wird immer schwieriger und ist mit weiteren Zusatzkosten verbunden. Die strengeren Anbauvorschriften mit einer Reduktion der Pflanzenschutz-Optionen oder dem verlangten Ausstieg von fossilen Energien in Gewächshäusern machen das Ganze nicht einfacher. Und was passiert, wenn die Sommer noch heisser und trockener werden? Nach mehr Gemüse im Billig-Kanal sieht das eigentlich alles nicht aus.

LANDFRAUEN ABSCHIED

Time to say goodbye

Ist es wirklich schon 20 Jahre her, dass ich als Schreiberin dieser Seite angefangen habe?



In der Tat, das ist so. Am 1.1.2003 habe ich topmotiviert begonnen, in die Tasten zu hauen. Zuerst zwei Jahre zusammen mit Andrea Iten, dann zwölf Jahre als alleinige Redakteurin, was bedeutet, fast 50 Artikel pro Jahr erfinden, recherchieren, erstellen... und auch damit rechnen müssen, dass man vom Metzgerverband verbal zusammengefaltet wird, wenn man zum Beispiel als Frau eines Munimästers VEGETARISCHE Vorschläge für den Grillabend bringt.

Die letzten Jahre war ich als Teammitglied mit tollen Frauen aktiv. Viele schöne Rückmeldungen habe ich erhalten, die mich freuten und mich auch motivierten, immer wieder Neues zu entdecken und auszuprobieren. Die Rubrik «Haushalt» mit seiner enormen Vielfalt hat mich auch immer wieder inspiriert und vor allem auch die Erfahrung machen lassen, dem Internet nicht alles zu glauben. Viele neue Rezepte habe ich nachgekocht, nicht immer zur Freude meiner Familie. Nun ja, mir hat auch nicht alles geschmeckt. Aber man lernt immer wieder dazu. Und mein heutiges letztes Weihnachtsrezept ist von einer lieben Freundin kampferprobt und seit 30 Jahren von ihrer Familie heissgeliebt.

Ich freue mich auf frischen Wind in dieser Ecke! Ich selber werde vermehrt wieder Theaterstücke schreiben, lesen, wandern, reisen, mit der besten Freundin Abenteuer erleben, meinen kleinen Hund geniessen, stricken für das geliebte Enkelkind und hoffentlich endlich mal Marrakesch erleben!

Unsere treuen Leserinnen und Lesern wünsche ich alles erdenklich Gute, eine frohe Weihnachtszeit und hebt Sie sich Sorg!

Gefüllter Truthahn (ca. 8 bis 10 Pers.)

Zutaten

Geflügel: 1 Truthahn, ca. 4 kg schwer, pflanzenfertig

Füllung: 150 g Modelbrot, in kleine Würfel geschnitten, 2 Zwiebeln, gehackt, 1 EL Margarine, 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten, ½ Zitrone, Saft, 2 Äpfel geschält, in kleine Würfel geschnitten, 2 Scheiben Ananas, (Dose), in kleine Würfel geschnitten, Truthahnleber (wenn vorhanden) klein geschnitten, 3 EL Sultaninen, Salz, Paprika, Salbei, Peterli, Streuwürze, 1 dl Hühnerbouillon, warm, 4 EL Pflanzenöl, 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke besteckt, 2 dl Weisswein, 2 dl Bratensauce, verdünnt

Zubereitung

Vorbereitung Truthahn: Eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Truthahn innen und aussen kalt abspülen, mit einem Tuch gut abreiben und evtl. vorhandene Härchen abbrennen, füllen und die

Bauchöffnung mit Küchengarn zusammennähen.

Zubereitung Füllung: Brotwürfel und Zwiebeln in der heissen Margarine goldgelb rösten. Die mit dem Zitronensaft vermischten Pilze sowie die Früchte begeben und bei Mittelhitze mitdünsten. Truthahnleber und Sultaninen nach 5 Minuten daruntermischen, alles würzen. Vom Herd nehmen und die Bouillon dazugeben, alles gut durchkneten und erkalten lassen. Salz und Pfeffer mischen, den gefüllten Truthahn damit gut einreiben. Schenkel zusammenbinden. Öl in einem grossen Bratgeschirr im Ofen mittelheiss werden lassen.

Braten: Den Truthahn und die besteckte Zwiebel hineinlegen und bei 180°C während 1½ Stunden braten. Von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit übergiessen und wenn möglich 2- bis 3-mal wenden. Dann das Fett abgiessen, den Wein darübergiessen und die Bratensauce nach und nach begeben. Den Vogel fleissig mit Sauce übergiessen, damit er nicht austrocknet, bis er gar ist. Das heisst: bis beim mit der Gabel in den Schenkel stechen der Fleischsaft klar austritt. Die Sauce evtl. mit etwas Wasser verdünnen und abgieben. Man rechnet pro Kilogramm Truthahn mit ca. 50 bis 60 Minuten, die Kerntemperatur sollte am Schluss um die 80° C betragen. Wird der Vogel zu dunkel, mit Alufolie abdecken.

Tranchieren und anrichten

Truthahn herausnehmen, auf ein Tranchierbrett legen, Schnur entfernen. Bratflüssigkeit abgieben, zugelegt etwas ruhen lassen.

Schenkel und Flügel mit einem scharfen Messer im Gelenk vom Rumpf trennen, Schenkel halbieren. Brust längs bis auf den Knochen einschneiden. Fleisch seitlich den Rippen entlang von den Knochen schneiden, Brust tranchieren. Truthahn mit der Füllung auf Tellern anrichten, Bratflüssigkeit dazu servieren.

Im Internet gibt es hier (wirklich!) viele gute, sehr hilfreiche Videos, wie man den Vogel korrekt schneidet.

En Guete! *Claudia Gysel*

DANK

Unübertroffen!

Liebe Claudia – ist es echt das letzte Mal, dass dein Foto einen Beitrag hier begleitet? Den letzten Beitrag von so vielen, die mit Pfiff Nachhaltigkeit und viele glückliche Mägen sowie Gesichter in die Region gezaubert haben?

Dein Einsatz über **20 JAHRE (!) teilweise im Alleingang** für die Rubrik «Landfrauen» war super-mega engagiert und wird wohl nie getoppt werden.

Ganz, ganz herzlichen Dank, Claudia, für deine unglaublich vielen spannenden Inputs! Mögen deine Pläne glücklich in Erfüllung gehen!

Deine Schaffhauser Landfrauen

KONTROLLE

Sie prüfen für Ökologie und Tierwohl

Wer denkt, dass Landwirtinnen und Landwirte auf ihren Betrieben schalten und walten können, wie sie wollen, der/die irrt. Engmaschige und ausführliche Geflechte an Gesetzen, Verordnungen und Vorgaben legen fest, wie die Bauernfamilien zu wirtschaften haben, dass sie direktzahlungsberechtigt sind. Die Einhaltung dieser Vorschriften wird überprüft, zum Beispiel vom Landwirtschaftsamt Schaffhausen.

«Der Kontrolldienst des Landwirtschaftsamts des Kantons Schaffhausen überprüft regelmässig die Betriebe im Kanton. Im Fokus steht die Einhaltung der verschiedenen Anforderungen, damit Direktzahlungen ausbezahlt werden dürfen», bringt Christoph Bachmann die Sachlage auf den Punkt. «Dazu gehören die Kontrolle der Vorgaben des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN), gemäss dem die meisten Landwirte und Landwirtinnen bauen. Auf allen Betrieben werden zudem Gewässerschutzkontrollen durchgeführt. Und wer in einem Vernetzungsprogramm mitmacht, wird diesbezüglich ebenfalls durchgecheckt», erklärt der Verantwortliche für den Kontrolldienst Gewässerschutz des Landwirtschaftsamts weiter.

Vernetzungsprogramme fördern die Biodiversität im Kanton, indem sie wertvolle ökologische Flächen und Strukturen untereinander mit natürlichen Elementen verbinden, zum Beispiel mit Steinhaufen für Kleinlebewesen oder beim Mähen stehen gelassenen Altgrasstreifen für Insekten und kleines Getier.

Die Kontrollpersonen arbeiten im Nebenamt und haben beruflich alle einen landwirtschaftlichen oder landwirtschaftsnahen Hintergrund. Denn nur so wissen sie praxisnah, worauf sie auf den Betrieben achten müssen.

Damit nichts ins Wasser geht

Die Grundkontrollen zum Gewässerschutz bei direktzahlungsberechtigten Betrieben werden schweizweit umgesetzt, auf Geheiss des Bundes im Rahmen der VKKL, der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben. «Die Vorsteher der Umweltschutzämter der Schweiz haben dazu 13 Kontrollpunkte ausgearbeitet», erklärt Christoph Bachmann.

Sechs der definierten Kontrollpunkte betreffen den baulichen Gewässerschutz, fünf Pflanzenschutzmittel, Düngemittel und Treibstoffe sowie zwei diffuse Einträge in die Gewässer. Überprüft werden zum Beispiel mittels Sichtkontrolle die oberirdischen Güllebehälter sowie die korrekte Lagerung von Mist. Oder etwa die sichere Aufbewahrung von Pflanzenschutzmitteln, der Platz für das Befüllen sowie die Reinigung der Spritz- und Sprühergeräte, die Lagerung von Diesel und allfällige Betankungsanlagen auf den Höfen.

Im Kanton Schaffhausen werfen die Kontrolleure zusätzlich zur Grundkontrolle Gewässerschutz auch einen Blick auf die Tierhaltung des Betriebs.



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

Die Kontrolleure werden auch geschult, wie hier zur Gewässerschutzkontrolle auf dem Betrieb von Koni Wehrli, Schaffhausen (l., h. r. Christoph Bachmann).

Für die Kontrollen hat Christoph Bachmann aufgrund der vorgegebenen Punkte eine detaillierte Checkliste ausgearbeitet. So können die Überprüfungen im Kanton fundiert und einheitlich durchgeführt werden.

Nicht alle Punkte sind auf jedem Betrieb aktuell. Wenn ein Landwirt keine Tiere hält, muss keine Mistlagerung inspiziert werden. Siliert eine Landwirtin nicht, entfällt auch dieser Punkt bei der Kontrolle. Grundsätzliche Aspekte sind aber etwa der Einfüll- und Reinigungsbereich der Feldspritze. Zum Beispiel: Hat der Beton des Platzes Risse? Läuft das Wasser ausschliesslich in die ehemalige Güllegrube, aus der es fachgerecht entsorgt werden kann? Und: Wird die Feldspritze gedeckt aufbewahrt? Die richtige Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, Motorenöl und Diesel innerhalb des Betriebs checken die Kontrollierenden ebenfalls durch sowie auch die Sicherheitsauflagen dazu.

Werden auf dem Betrieb Nutztiere gehalten, schaut der Kontrolleur/die Kontrolleurin auch bei ihnen vorbei. Eine detaillierte Tierschutzkontrolle wird dabei nicht ausgeführt, dafür gibt es spezielle Kontrollpersonen. Eingeschätzt werden der Allgemeinzustand der Tiere und ihrer Haltung: Wirken sie lebhaft und munter, ist der Stall geräumig und sauber? Negative Beobachtungen werden gemeldet.

Arbeit auf dem Acker unter der Lupe

Wird die Einhaltung der Vorschriften auf ÖLN-Betrieben inspiziert, geht es zum einen um den vorschriftsgemässen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Brauchen die Landwirte und Landwirtinnen solche, müssen sie dies genau dokumentieren. Diese Aufzeichnungen sieht der/die Beauftragte des Landwirtschaftsamts im Detail durch. «Es geht beispielsweise darum, welche Mittel der Landwirt verwendet hat, ob der Zeitpunkt des Einsatzes korrekt war und wie lange das Mittel eingesetzt wurde», erläutert Christoph Bachmann.

Andererseits steht auf dem Acker auch der Zeitpunkt der Bodenbearbei-

AUSSCHREIBUNG

Kontrollpersonen gesucht

Zur Unterstützung des Kontrolldienstes sucht der Kontrolldienst des Landwirtschaftsamts per 1. Februar 2023 oder nach Vereinbarung eine

Kontrollperson Gewässerschutz- und ÖLN-Kontrolle (5 - 25 %, auf Stundenlohnbasis)

Weitere Infos finden Sie auf der Webseite des Landwirtschaftsamts www.la.sh.ch auf der Hauptseite im schwarzen Kästchen. *sbw*

zung im Mittelpunkt oder ob die Fruchtfolgevorschriften eingehalten wurden. Diese dokumentieren die Betriebsleitenden ebenfalls. Zur Fruchtfolge gibt es grundsätzliche Vorgaben, hier und da aber auch Sondererlasse. Aktuell darf beispielsweise auf derselben Parzelle nicht Mais nach Mais gesät werden. Damit soll dem Maiswurzelbohrer die Existenzgrundlage entzogen werden. Der Schädling hat sich 2022 sehr stark vermehrt.

Analog dem Gewässerschutz werden zudem ebenfalls Durchsichtskontrollen bei den Nutztieren gemacht.

Sind Ökostrukturen richtig vernetzt?

Die Kontrollen zur Vernetzung finden – themenkonform – vor Ort draussen im Feld statt. Denn auch die tier- und pflanzenfreundlichen Strukturen von Buntrache zu Hecken zu extensiven Wiesen und Weiden bis zu Obstgärten werden vom Vernetzungsprojekt detailliert vorgegeben. Ob genügend Strukturen, zum Beispiel Ast- oder Steinhaufen, oder etwa Nisthilfen für Vögel oder Fledermäuse vorhanden sind, auch das überprüfen Kontrolleure und Kontrolleurin.

Mit ihren verschiedenen Kontrollen leisten sie somit einen wichtigen Beitrag zu Nachhaltigkeit, Ökologie in der Landwirtschaft. *sbw*

... UND DAS SCHWARZE BRETT, TEIL 2

■ **Wintertraum Wilchinger Bergwy Glühwy bei Sternenschein**
9. Dez., 16. Dez., 23. Dez. & 30. Dez., jew. ab 16 Uhr. draussen in der Räbblau mit hausgemachtem Glühwein, Gewürztraubensaft & Imbiss. Fam. B. & T. Hallauer, Wilchingerberg 1, Wilchingen. www.bergwy.ch

■ **HWG WEINE Wilchingen Adventsdegustation**
Sa., 17. Dez., 9 – 16 Uhr
Wir freuen uns auf Sie!
Familie H.W. Gysel, Hauptstrasse 74, Wilchingen www.hwg-weine.ch

■ **Adventsdegustation Gysel-Haumesser, Wilchingen**
Sa., 17. Dez., 10 – 17 Uhr
Weingenuss – Gastfreundschaft – Hausgemachte Köstlichkeiten – Adventsstimmung im weihnachtl. geschmückten Weinkeller. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Silvia & Markus Gysel, Hauptstr. 17, Wilchingen. www.gysel-haumesser.ch

■ **Gysel's Christbaummarkt Klettgauerhof Wilchingen**
Sa./So., 17./18. Dez., 10 – 17 Uhr.
Grosse Auswahl an Schweizer Bäumen direkt auf eigener Plantage sowie zugekaufte CH-Bäume.

Tägl. Verkauf ab 13.30 Uhr. Wir freuen uns auf Sie! Familie Regula & Bernhard Gysel, Klettgauerhof 1, Wilchingen, www.klettgauerhof.ch, Tel. 052 681 47 39

■ **Christbäume aus Oberhallau**
Ab sofort nach tel. Absprache. Suchen Sie Ihren Baum direkt in der Plantage aus. Offizieller Verkaufssamstag: 17. Dez., 13 – 16.30 Uhr. Auf Wunsch Hauslieferung. Zudem: Feines Hausgemachtes. M. Delafontaine, Fam. Schaad, Zum Engel, Heerengasse 4, Oberhallau, Tel. 076 479 96 28.



BILD SHUTTERSTOCK.COM/BOCHKAREV PHOTO

Knusprig gebraten, amächelich zerteilt: Ein Truthahn macht eine ganze Schar Gäste satt.