

«MIINI MEINIG»

Weihnachten

VON NICI PETER



Gerade genieße ich eine Woche Redaktionsferien. Obwohl, geniessen? Letzten Donnerstag gab ich den Redaktionscomputer ab und meine Ferien starteten. Total entspannt bin ich ohne den Computer. Nein, entspannt ist anders. Tausend Gedanken, ob ich etwas vergessen habe für die nächste Zeitungsausgabe – und ich kann nicht nachsehen. Ob etwas Wichtiges in der E-Mail-Inbox reingekommen ist, was ich verpassen könnte? Ehrlich gesagt, es fehlt etwas. Das mit dem Loslassen muss ich wohl noch etwas üben.

Und jetzt ist sie da! Weihnachten! Schon fast fertig sind die Adventskalender, das Haus geputzt, der Christbaum steht im vollen Glanz bereit, der Gross-einkauf wartet bereits im Kühlschrank auf den Verzehr ... schön wärs, oder?

Weihnachten ist für mich das Grösste, weshalb ich bis anhin immer eine von denen war, die gut geplant zwei Tage vor Weihnachten parat war für die Sause. Dieses Jahr hinkt meine Planung um einige Adventstage hinterher. Den Christbaum habe ich erst gestern gekauft. Die Auswahl war jetzt nicht mehr so prickelnd. Dieses Jahr geben wir darum einem Trostpreis seinen Auftritt! Mit ein paar Kugeln und Sternen dran lässt sich vieles kaschieren, und sie lassen jeden Baum nach Christbaum aussehen.

Die freien Tage nutzte ich zum Guetzi backen. Bei uns im Haus Peter wurden wir jedes Jahr von meiner Mutter mit Brezeli verwöhnt. Als dann letztes Jahr das Brezeli-Eisen seinen Weg in meinen Haushalt fand, wurde diese Tradition an mich weitergegeben. Nun mache ich zum zweiten Mal nach Grossmutter Rezept die alleseits beliebten Berner Brezeli für die Familie. Die Kinder finden es lustig, den ersten Teig zu Brezeli zu verarbeiten und helfen tüchtig mit. Aber bereits beim zweiten Teig schwindet die grosse Anfangseuphorie. Dasselbe gilt beim Teig essen. Ich bin mir fast sicher, dass die Hälfte des ersten Teigs im Bauch aller Beteiligten landet. Einen Nacht braucht es an den Brezeli-Tagen definitiv keinen. Schon bald erfüllt der Guetzi-Geruch das ganze Haus, die Weihnachtsmusik läuft natürlich wieder auf Hochtouren, und das Mitsingen kommt auch nicht zu kurz.

In diesem Sinne wünsche ich allen von Herzen schöne Weihnachten und eine erholsame Zeit mit vielen unvergesslichen Stunden!

Herzlichst Nici Peter

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

 Redaktion: Nici Peter (npe)
 Schaffhauser Bauer,
 Lendenbergstrasse 19, 8226 Schleithelm
 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

 Dezember Aktion
 auf alle
 GVS-Weine
 10% Rabatt

BILD NICI PETER

Die Brüder Markus (l.) und Peter Keller leiten gemeinsam einen Landwirtschaftsbetrieb in Siblingen. Alle Familienmitglieder helfen mit.

Ein Betrieb, zwei Landwirte

Die Brüder Markus und Peter Keller haben vor zwei Jahren den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Siblingen übernommen. Sie leben mit ihren Familien in direkter Nachbarschaft und arbeiten täglich auf dem Hof als Geschwistergemeinschaft zusammen.

VON NICI PETER

Mutterkühe, Hühner und Hasen, Ackerbau und Reben ergeben eine vielseitige Landwirtschaft. Der Hof Keller liegt mitten im Dorf. Mutterkühe, Kälber und Muni (Stier) stehen in einem grossen Offenstall. Trotz der Nähe zur Nachbarschaft machten Kellers bis anhin keine negativen Erfahrungen damit. «Wichtig ist, dass wir Rücksicht nehmen. Dadurch gibt es eigentlich keine Probleme», erklärt Peter Keller. Gerade Nachbarn mit kleineren Kindern besuchen oft die Tiere auf dem Hof, und von ihnen bekommen Kellers durchwegs positive Reaktionen.

Zwei Landwirte auf einem Betrieb

Markus und Peter Keller betreiben ihren Hof zusammen. Man könnte annehmen, es gäbe dadurch grosses Konfliktpotenzial. Dies wehren beide Brü-

der gleich ab. Durch die Vielseitigkeit ihres Betriebs hat jeder der Landwirte seinen eigenen Verantwortungsbereich. Wie Markus erläutert: «Nicht immer alles vom anderen hinterfragen. Dadurch, dass wir mit unseren eigenen Zweigen selber genug Arbeit haben, sind wir froh, läuft es beim anderen autonom.» Meinungsverschiedenheiten gebe es, aber diese werden immer gleich bereinigt, erklärt Peter dazu.

Markus ist für die landwirtschaftlichen Maschinen zuständig, wartet und repariert sie. Alles, was mit Rebbau und Wein zu tun hat, gehört ebenfalls in sein Ressort. Familie Keller produziert Riesling Silvaner, Blauburgunder und neu Blanc de Noir. Sie verkauft ihre Trauben weiter an WeinStamm, GVS, Bad Osterfingen und Rimuss.

Peter übernimmt vorwiegend die Aufgaben im Ackerbau und mit den Tieren. Kellers bauen Raps, Sonnenblumen, Mais und Triticale, Weizen, Hartweizen und Zuckerrüben an und Gras als Futter für die Kühe. Zwölf Mutterkühe und ebenso viele Kälber sind es. «Wir haben gemischte Rassen. Die Kälber bleiben bei den Müttern, bis sie etwa 300 kg schwer sind», erklärt Peter. «Mit etwa sechs Monaten

verlassen diese den Hof und gehen an Mastbetriebe weiter.»

Fremdhilfe nur im Rebbau

Mit ihrer Aufteilung der verschiedenen Betriebszweige können die Brüder alles zu zweit und mithilfe der Familien managen und benötigen nur selten fremde Hilfe. Markus sagt dazu: «Dadurch, dass wir viele saisonale Arbeiten haben, können wir einander helfen.» Wenn die Erntesaison auf dem Feld vorüber ist, beginnt schon das Herbstfen in den Reben.

Dort haben sie während der Saison viele Helfer. «Unsere Eltern helfen viel mit auf dem Betrieb. In den Reben haben wir gerade im Frühling Helfer», sagt der Rebbauer. Ihre Reben mit Weinsorten wie Pinot Noir, Malbec und Alte Rebe stehen an der Eisenhalde und dem Staabil. Sie machen rund ein Viertel der Siblinger Rebfläche aus.

Apéros und Gesellschaften

Kellers wollten für ihre Apéros anstelle von Orangensaft etwas Heimisches anbieten. Seit zehn Jahren produzieren sie mit dem alkoholfreien Trubetau ein Traubenshorle. Diesen verkaufen sie auch selbst. Da er alkoholfrei ist, eignet er sich hervorragend für Anlässe.

Ebenso bieten sie Apéros für Veranstaltungen an. Entweder bringen sie den gesamten Apéro mit Fleischplättli, selbst gemachtem Brot und eigenem Wein mit oder der Event findet bei ihnen auf dem Betrieb statt. Dafür haben sie extra eine schöne Scheune bereit, welche Platz für 40 Personen bietet. Für grosse Gesellschaften eignet sich die grosse Halle nebenan.

Familienbetrieb

Bei Kellers wird Familie grossgeschrieben. «Schon immer haben drei Generationen auf dem Betrieb mitgeholfen. Dies handhaben wir weiter so», sagt Markus. Seine Kinder sind etwas älter als die von Peter. Sie fahren bereits mit dem Traktor und helfen bei Anlässen mit. Peters Frau Andrea unterstützt die beiden beim Marketing und im Social-Media-Bereich, Markus Frau Na-



BILD NICI PETER

Weihnachtliche Weindegustation.

thalie ist an den Anlässen dabei und übernimmt wichtige Aufgaben im Hintergrund.

Mehr Direktvermarktung

Zukünftig könnten sich die Brüder vorstellen, in der Direktvermarktung noch aktiver zu werden. Da ihr Vater gelernter Metzger ist, wäre eine gute Gelegenheit, selbstproduzierte Würste sowie Fleisch von ihren Tieren zu verkaufen. Die Ideen gehen den beiden nicht aus. Beide schätzen und genießen Kundschaft auf ihrem Betrieb, und sie zeigen gerne offen ihre Arbeit in der Landwirtschaft.

Adventsfenster

Dieses Jahr machte der Siblinger Betrieb zum dritten Mal am Advents-fenster mit. Sie luden die Bevölkerung zu Kürbissuppe und Rieslingsuppe, Wienerli und Wein in die Scheune ein. Der neue Jahrgang des Blanc de Noir konnte probiert werden. Seit drei Jahren bieten Kellers die weihnachtliche Degustation an. Alle helfen mit, von den Grosseltern und den Ehefrauen bis zur Schwester der beiden.

Fortsetzung auf Seite 2



BILD NICI PETER

Familie Keller produziert eigene Rot- und Weissweine und zwei Traubenshorle für den alkoholfreien Apérogenuss.

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Des Himmels Willen



Nur noch dreimal schlafen und dann gibt es endlich Geschenke! Die Kinder können es kaum erwarten. Und wir Erwachsenen? Was erwarten wir von Weihnachten?

Die selbst gemachte Eistorte ist im Tiefkühler, der Christbaum steht im Schopf bereit, die Päckli sind liebevoll verpackt und gut versteckt. So weit, so gut. Aber wie könnte es anders sein, Grosi ist ausgerechnet gestern ausgereutscht und hat sich die Hand gebrochen. Das hat gerade noch gefehlt. Ausgerechnet vor Weihnachten. Überhaupt, was soll das ganze Theater um Weihnachten, irgendwie hat frau es satt. Überall wippende Samichlaus-Attrappen, nächtelang blinkende Rentiere, die Läden voll von überflüssigen Dingen, die man kauft, obwohl man sie eigentlich gar nicht bräuchte. Jeder Besuch bringt ein Säckli Guetzli, als hätte man nicht schon mehr als genug, und die Waage zeigt auch schon mehr Kilos. Irgendwie gehören Guetzli aber doch dazu, fasten kann frau dann im Januar wieder (aber erst nach dem Dreikönigskuchen). Letzte Weihnachtskarten sollten noch geschrieben wer-

den. Schöne Karte und eine Floskel oder ganz persönlicher Brief? Dafür reicht es jetzt halt nicht mehr. Karte mit Weihnachtswünschen und nach Weihnachten ein Telefon (das vermutlich vergessen geht). Im Hintergrund läuft Weihnachtsmusik. «Jingle Bells», «Dreaming of a white Christmas». Nein lieber nicht, nicht auch noch Schnee schaufeln an Weihnachten.

Weihnachten

Was feiern wir eigentlich? Die Ankunft des Retters. Kann frau angesichts des Leides weltweit überhaupt noch daran glauben? Wie kann Gott zulassen, dass Kinder in Afrika verhungern, dass Frauen im Nahen Osten vergewaltigt werden, dass ihnen in die Augen geschossen wird, dass sie und ihre Kinder bei lebendigem Leib verbrannt werden, dass Frauen um ihre Kinder und Männer in Geiselschaft bangen müssen? Am besten, man schaut gar keine Nachrichten mehr. Irgendwie sollte man die Augen aber doch nicht verschliessen, schon gar nicht, wenn man hier in der warmen Stube sitzt und sich sicher fühlen kann. Mitleiden oder abschalten. Wir können nicht alle Probleme lösen, die müssen halt selber schauen. Wir müssen auch für uns schauen. Ein mulmiges Gefühl schleicht sich ein. Können wir uns so einfach aus der Verantwortung ziehen? «Macht hoch die Tür,



BILD ELISABETH ANNA RUFENER

Das isch de Stern vo Bethlehem. Mached eu uuf und folged däm! Es isch de allerschönschti Stern.

die Tor macht weit» klingt aus dem Lautsprecher. «Sanftmütigkeit», «Barmherzigkeit», «Gnade». Und all das Leid? Wie erklärt sich das?

Das Kind fragt, ob das Christkindli, das die Geschenke bringt, die grosse Schwester vom Jesuskind sei. Das Jesuskind kann ja nicht in der Krippe liegen und gleichzeitig Ge-

schenke verteilen. Im Bilderbuch ist das Christkindli eindeutig ein Mädchen mit langen blonden Locken. Und weshalb hat das Jesuskind eine Mutter und zwei Väter? Ach, wenn man als Mutter, Grossmutter, Gotte doch auf alle Kinderfragen eine Antwort hätte! Die Landfrau hat auf die eigenen Fragen oft keine Antwort. Vielleicht sollte

man wieder einmal in die Kirche gehen, Weihnachtsgottesdienst zum Beispiel, doch das wäre bloss zusätzlicher Stress an Weihnachten. Vielleicht ein anderes Mal.

Nachts bei der Herde

«Stille Nacht, heilige Nacht, einsam wacht ...». Stille, Ruhe, innerer Frieden, das wäre eigentlich das schönste Geschenk. Staunen, wie damals als Kind, als wir mit dem Verstand vieles noch nicht begreifen konnten, schon gar nicht die komplizierten theologischen Überlegungen. Wieder eintauchen in das Geheimnis der Weihnachtsbotschaft, sich bildlich vorstellen, wie die hochschwangere Maria nach beschwerlichen hundertfünfzig Kilometern zu Fuss ihr Kind in einem Stall zur Welt bringt, wie sich die Kunde von der Geburt des Kindes wie ein Lauffeuer ausbreitet, wie unzählige Menschen herbeieilen. Die Wasserträgerin, der Hirte mit seinem Bub, die Tiere im Stall, alle richten ihren Blick auf die Krippe. Und dann die Szene auf dem Feld, mitten in der Nacht. Wie die Hirten zutiefst ergriffen sind, als der Himmel sich öffnet und ein Engel und die ganze himmlische Heerschar spricht:

Friede auf Erden!

Elisabeth Anna Rufener

Fortsetzung von Seite 1



BILD NICI PETER

Für die Kinder hat Peters Frau Andrea eine Bastelecke organisiert, wo sie Baumschmuck aus Holz verzieren konnten. Überall flackerten Kerzen, Weihnachtsguetzli standen zum Verkauf. Produziert werden die Guetzli von einem Familienmitglied. Kellers liefern die Hühnereier für den Teig.

Trotz Regen und Wind fanden über 50 Personen den Weg in die Scheune. Für die Wetterbeständigen gab es ein Partyzelt mit Stehtischen und Feuerstühlen, um sich aufzuwärmen. Eine wunderbare weihnachtliche Stimmung entstand, und viele Besucher blieben noch etwas länger sitzen und genossen den feinen Wein zum Nachtessen, dazu das herrliche selbst gebackene Brot von Kellers Seniorchefin Ingrid.

IN EIGENER SACHE

Frohe Weihnachten!

Wir wünschen allen schöne Festtage, Ihr Schaffhauser Bauernverband.



BILD NICI PETER

Gut, gibt's die Schweizer Bauern und Bäuerinnen

LESERBRIEF

Danke an die Bauern

Es ist mir ein Bedürfnis, den Bauern in der Umgebung herzlich für ihren enormen Einsatz zu danken. Ich wünsche allen eine gute Advents-

und Weihnachtszeit. Diese glückliche Kuh mit Kalb habe ich im November 2023 gemalt.

Anita Werner-Willi

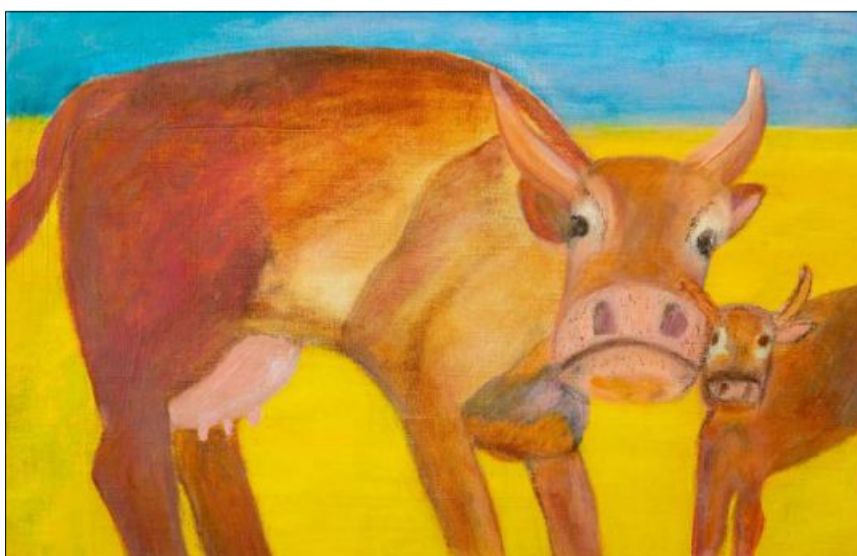


BILD ANITA WERNER-WILLI

GROSSE TEILNAHME

Schlaatemer Chrishchindli Markt

Der Schlaatemer Chrishchindli Markt hatte vieles zu bieten. Unter anderem viele hiesige Bauern, Bäuerinnen und Landfrauen, welche ihre selbst gemachten Produkte verkauften.

Zum 27. Mal fand am 16. und 17. Dezember der traditionelle Weihnachtsmarkt in Schleithelm statt. Genauso viele Male war auch das Landwirtehepaar Jauch vom Nägeliseehof in Hallau mit von der Partie. Ihr feiner Glühwein in Rot oder Weiss war bereits am Samstagabend ausverkauft und die beiden legten eine Nachtschicht ein, um frischen Glühwein für den Sonntag zu produzieren.

Feines von der Geiss gab es bei Familie de Quervain an ihrem Stand zu kaufen. Ob Rauchwürstli, Felle oder Baumnußschüblig von der Geiss, alles, was das Herz begehrt, gabs bei Döggi's.

Rapskissen und Strickwaren fanden die Besucher an den beiden Marktständen von Andres und Zita Brütsch. Ihre selbst gemachten Kissen mit Rapsamen können in der Mikrowelle oder im Backofen aufgeheizt werden. Die Rapskissen sind anschiessam und – dank des hohen Ölanteils im Raps – sehr gute Wärmespeicher. Gerade in der kalten Jahreszeit sind die Rapskissen der Brütschs beliebte Geschenke. Landwirt Bruno Härtenstein liebt die Arbeit mit Holz und verkauft seine

schönen Kreationen an seinem Marktstand. Ob Pilze, Birnen und Sterne, die kreativen Designs von Härtensteins Holzobjekten sind wunderschön und ganz individuell.

Seine Frau Yvonne näht Taschen in verschiedenen Grössen und kreiert weitere schöne Mitbringsel. Der Chrish-

chindli Markt ist nicht ihr erster Markt in diesem Advent. Die Härtensteins betreiben ihren Stand zusammen mit Monika Meier, ebenfalls Land- und Bauersfrau. Bei Moni's Strickzauberei verkauft Meier Kappen, Socken und vieles mehr, alles selbst gestrickt.

Nici Peter



BILD NICI PETER

Vrony de Quervain bot an ihrem Stand Geissfleisch, Schüblig und andere Geissenprodukte vom eigenen Hof an.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **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

■ **Glüewy Wilchinger Bergwy**
Hausgemachter Glühwein
Gewürztraubensaft
Imbiss
22. und 29. Dezember
Freitagabend jeweils ab 16.00 Uhr
in der Räblaupe
Wilchinger Bergwy, www.bergwy.ch

■ **Glühweinstand
Restaurant Mühle**

■ **Wunderklingen**
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

■ **Grundkurs «Handbuch zur homöopathischen Stallapotheke»**
08.01.24 Tiergesundheits
Einführung in die Homöopathie
Verletzungsmittel
15.01.24 Fiebermittel
Tierbeobachtung
Akut, chronisch, Verlauf

Atemwegserkrankungen
22.01.24 Anwendung der Arzneien
Krankheiten rund um die Geburt
Kälberkrankheiten
29.01.24 Wie arbeitet der homöopathische Tierarzt?
Kleine und grosse Homöopathie
Mastitis
Grenzen der Selbstbehandlung
Homöopathie; www.strickhof.ch

■ **Dezentrale Versuchsstation
Smarte Technologien, AGRIDEA,
Agroscope, Kanton Schaffhausen,
Kanton Thurgau**
15.01.2024 in Tänikon
Anmeldung unter: <https://url.agridea.ch/n-duengung>,
Kursnummer 24.012 im Shop der AGRIDEA