

«Miini Meinig»

Poesie

VON VIRGINIA STOLL



Oh, wie gut wir es haben, mit allen täglichen Gaben, Familie, Freunde, schönes Wohnen, erfülltes Schaffen zum Leben und Belohnen, drum haltet

inne mit guten Gedanken, verschenkt ein Lächeln und mehr, tut danken.

Immer im Advent, wenn die Zeit zum Danken und «liebe-Grüsse-Versand» vor der Türe steht, brauche ich ein passendes Gedicht, das dem Kartengruss das (Weihnachts-)Sternli aufsetzt. Was bin ich vor Jahren von Buchladen zu Brokis gepilgert, um ein Weihnachtsgedichtbändli zu finden. Fündig war ich zwar, aber die Gedichte waren allesamt viel zu lang. Ich suchte ja nach «à la minute»-Versli und nicht nach Schmorbratenlänge.

Ja, so blieb mir dann nichts anderes übrig, als selber zu poetisieren. Bis ich in Pension gehe, gibt es dann «die gesammelten Werke der Puuresekretärin», haha....

Gut, ich habe natürlich den einmaligen Vorteil, dass mein Wohn- und Arbeitsort das Wein- und Dichterdorf Wilchingen ist. Mein Leben spielt sich sozusagen am Puls der Poesie ab, und wenn der Puls mal nicht so recht pulsiert, wird's mit einem Gläsi Wein probiert.

Die Poesie begleitet mich seit der Kindheit. Ich habe es geliebt, wenn wir in der Schule Gedichte auswendig lernen und vortragen mussten. Monotonen «Abebrünzle» war verboten, laut und deutlich und mit viel Leidenschaft, forderte unser Lehrer. Bei einigen Gschpännli jedoch kam der Lehrer nach der vierten Wiederholung von Steuermann John Maynard zum Schluss, dass da Hopfen und Malz verloren sei.

Nichtsdestotrotz, auch die Unpoetischen haben ihren Weg gemacht und erinnern sich bis heute an John Maynard.

Liebe LeserInnen, jetzt wird's Zeit, Weihnachten ist nicht mehr weit, und so wünsch ich Euch nah und fern, hebets guet und händ Eu gern.

Tschüss, bis bald im neuen Jahr, Eure Puuresekretärin.

HALLELUJA

Harmonische Feiertage ...

... sowie ein ruhiges, freudvolles Weihnachtsfest wünscht Ihnen Ihr Schaffhauser Bauernverband



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Sistierter Fonds fördert Öko-Rebbau

Nachhaltigkeit ist im Rebbau ein grosses Thema. Trotzdem hat eine Mehrheit im Schaffhauser Kantonsrat kürzlich dafür gestimmt, die sogenannte «Rebsteuer» für ein Jahr auszusetzen. Diese funktioniert als Öko-Fonds, die Gelder werden für entsprechende Nachhaltigkeitsprojekte verwendet. Die Weinbaubranche kann diesen Entschluss nicht nachvollziehen. Markus Simmler ist Winzer und Präsident des Schaffhauser Blauburgunderlands. Er zeigt auf, wofür die finanziellen Mittel eingesetzt werden, welche die Winzer/-innen und die Weinbau-Gemeinden in den Öko-Fonds einzahlen.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Markus Simmler, im November hat der Schaffhauser Kantonsrat die sogenannte Rebsteuer für ein Jahr sistiert. Eine Steuer fällt weg – das klingt eigentlich nach einer guten Nachricht ...

Markus Simmler, Präsident Branchenverband Schaffhauser Blauburgunderland, Buchberg: Das ist ganz und gar nicht positiv. Der Name «Rebsteuer» ist irreführend, denn es handelt sich nicht um eine Steuer, welche die Winzer und Winzerinnen zahlen müssen und die dann vom Zahlungsempfänger irgendwie verwendet wird.

Es handelt sich um einen Öko-Fonds, dessen Verwendung durch die Winzer und Winzerinnen selbst im Landwirtschaftsgesetz des Kantons Schaffhausen genau definiert ist.

Wer trägt den Fonds finanziell?

In diesen Fonds zahlen Winzer und Winzerinnen sowie die Weinbaugemeinden ein. Berechnet wird 1.20 Franken pro Are. Die Winzer und Winzerinnen zahlen pro bewirtschaftete Are

einen Franken. Und die Gemeinden steuern pro bewirtschaftete Are auf ihrem Gemeindegebiet 20 Rappen bei. Denn die ökologische Rebbergschneepflege kommt auch der Allgemeinheit zu gut: Unsere Weinberge sind sehr beliebte Naherholungsgebiete für die Bevölkerung und für Touristinnen und Touristen, welche unsere Gegend besuchen.

Wofür werden die Gelder genau eingesetzt?

Die Gelder werden dafür verwendet, ökologischen Pflanzenschutz und ökologische Pflegemassnahmen in den Rebbergen auszutesten.

Können Sie uns ein Beispiel erläutern?

Ein Beispiel ist die hormonelle «Verwirrungstechnik», um den Traubenwickler an der Vermehrung zu hindern. Die Raupen dieser Motte können die Trauben massiv schädigen. Der Traubenwickler wird konventionell mit Insektiziden bekämpft – oder eben ökologisch durch die «Verwirrungstechnik». Dabei wird das ganze Rebgebiet mit den Pheromonen des Traubenwicklerweibchens durchzogen. Die Männchen erkennen normalerweise die paarungsbereiten Weibchen an diesem speziellen Duftlockstoff, doch das funktioniert bei der Verwirrungstechnik nicht mehr. Die männlichen Tiere können die weiblichen nicht finden und sich somit auch nicht fortpflanzen.

Findet eine Kontrolle dieses Projekts statt, ob es tatsächlich effizient ist?



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Markus Simmler hat kein Verständnis, dass der wegweisende Öko-Rebfonds der Winzer/-innen und Weinbaugemeinden vom Kantonsrat ausgesetzt wird.

Wir lassen unseren Versuch durch die Bio-Kontrollstelle Biocontrol überwachen und die Effizienz durch dieses Unternehmen auswerten. Die «Verwirrung» wird schon seit einigen Jahren

eingesetzt und zeigt Wirkung. Doch abgeschlossen sind die Versuche noch nicht. Es gibt noch

Luft nach oben bei den Feintarierungen sowie Möglichkeiten der Systemverbesserung. Und wenn sich die «Verwirrung» zur vollen Befriedigung etabliert hat, packen wir das nächste nachhaltige Projekt an. Es gibt deren genug.

Nochmals zurück zu den beteiligten Parteien – da herrscht hier auch grad etwas Verwirrung, nämlich was die Rolle des Kantons angeht: Der Kanton zahlt nichts ein?

Nein, der Kanton zahlt keine Gelder in den Fonds ein. Doch der Rebfonds ist im kantonalen Landwirtschaftsgesetz verankert und per Gesetz legt der Kantonsrat jährlich die Höhe des Fonds fest. Nur so können die Gemeinden bindend verpflichtet werden, einen Beitrag an die ökologische Rebbergschneepflege zu zahlen.

Regt sich Widerstand in den Gemeinden gegen den Zuschuss in diesen Öko-Fonds?

Nein, ich habe von keinem Präsidenten der betroffenen Gemeinden entsprechende Signale bekommen.

Sind die Rebbaugenossenschaften dagegen, welche die Winzer und Winzerinnen vertreten?

Nein. Wir haben vor rund einer Woche eine Konsultativabstimmung unter den Schaffhauser Präsidenten der Rebbaugenossenschaften durchgeführt. Sie haben sich allesamt einstimmig für die Weiterführung des Fonds ausgesprochen.

Wir müssen für die Zukunft im ökologischen Rebbau gut aufgestellt

sein. Und das bedeutet: Bevor nicht das kantonale Landwirtschaftsgesetz überarbeitet ist, wollen wir das bewährte System nicht kompromisslos hergeben.

Stellt sich denn die Basis gegen diesen Fonds?

Es gibt vereinzelte Winzer, die sich für ein anderes Vorgehen aussprechen, mit dem Argument, der Fonds sei gut dotiert und es brauche keinen Zahlzwang. Doch praktisch alle der 500 Rebbaugemeinden und -bäuerinnen stehen für den Fonds ein und sind enttäuscht, dass er für ein Jahr sistiert wurde.

Das heisst, die Betroffenen, welche die «Steuer» einzahlen müssen, sind grösstenteils für den Rebfonds?

Ja. Denn er ermöglicht es, die Weinberge und die Trauben umweltschonend zu pflegen, neue Wege zu testen und punkto Nachhaltigkeit weiterzukommen. So, wie es die Konsumentinnen und Konsumenten fordern und wie es zeitgemäss ist.

Per Entscheid des Kantonsrats wird nächstes Jahr nichts in den Fonds einbezahlt. Über wie viel Vermögen verfügt der Fonds aktuell?

Wie weit reicht es?

Über rund 70000 Franken. Das ist so viel, wie wir für die Verwirrungstechnik gegen den Traubenwickler und die entsprechenden Forschungsanalysen pro Jahr brauchen.

Also ist die Kasse des Fonds bereits Ende 2023 leer?

Genau. Denn es ist nicht Ziel des Fonds, ein Vermögen anzuhäufen. Einbezogen wurde bisher jeweils nur so

viel, wie für die laufenden Projekte jährlich nötig war. Somit ist die Kasse Anfang 2024 leer. Zudem wissen wir nicht, ob der Kantonsrat im Herbst 2023 unseren Ökofonds wieder absagt.

Wir haben so keine Planungssicherheit, weder für die Verwirrungstechnik noch für andere Projekte, die am Laufen sind.

Es wurde punkto Ökologie in den Reben also im Kanton Schaffhausen viel aufgebaut?

Schaffhausen ist führend, was den nachhaltigen Rebbau und diesbezügliche Forschungsprojekte angeht. Wir haben eine Vorreiterrolle inne, die wir ernst nehmen. Doch auch die restliche Schweiz zieht langsam nach – das ist eine grossartige Entwicklung. Aber ohne Geld für die Umsetzung geht das nicht. Warum soll etwas an die Wand gefahren werden, das der Forderung nach mehr Nachhaltigkeit in den Reben entspricht und das funktioniert? Und hinter dem der allergrösste Teil der Betroffenen steht?

Ökologie ist ein modernes Thema.

Wie alt ist der Rebfonds?

Er wurde vor siebzig Jahren im Gesetz verankert. Inhaltlich wurden die entsprechenden Paragraphen aber immer wieder den sich wandelnden Bedürfnissen angepasst.

So ist der Fonds heute ganz auf Ökologie ausgerichtet und damit hochaktuell. Die Gelder sind zweckgebunden. Entsprechend setzen wir sie vollumfänglich für die Ökologisierung des Rebbaus ein.

Zum Beispiel wurde auch die Entwicklung hin zum herbizidlosen Rebbau mit solchen Mitteln gefördert. Heute gibt es im Schaffhausischen wohl kaum mehr Winzer, die in den Fahrgassen Herbizide einsetzen.

Daneben können nachhaltige Projekte zur Qualitätssteigerung des Weins davon profitieren. Der Fonds ermöglicht Weiterbildungen, auch für Lernende. Es können Pflegemassnahmen für den Weinbau in Steillagen erprobt und umweltschonende Massnahmen wie Piwi-Sorten ausgetestet werden.

Der radikale Entscheid einer Mehrheit des Kantonsrats hat die Branche offenbar sehr überrascht?

Wir vom Branchenverband haben der Regierung bereits dieses Frühjahr detailliert aufgezeigt, wie wertvoll der Fonds ist. Wir verstehen absolut nicht, warum ein derart wichtiges Entwicklungsinstrument so torpediert wird – und eines, das zudem gut funktioniert und erwiesenermassen Resultate bringt.

Wie geht es nun weiter?

Wir haben das Gespräch mit der Regierung gesucht. Und wir setzen alles daran, dass auch die ablehnende Mehrheit im Kantonsrat versteht, wie immens wichtig ein solches Unterstützungssystem für die Ökologie in den Schaffhauser Rebbergen ist – und damit wertvoll für den ganzen Kanton. Wir sind für Anpassungen des Artikels

gerne gesprächsbereit bei einer neuen Fassung im zu revidierenden Landwirtschaftsgesetz.

«Somit ist die Kasse Anfang 2024 leer. Zudem wissen wir nicht, ob der Kantonsrat im Herbst 2023 unseren Ökofonds wieder absagt. Wir haben so keine Planungssicherheit.»

«Warum soll etwas an die Wand gefahren werden, das der Forderung nach mehr Nachhaltigkeit in den Reben entspricht und das funktioniert? Und hinter dem die allermeisten der Betroffenen stehen?»

LANDFRAUEN-SILVESTER

Der Silvester naht

Noch zwei Tage, und Weihnachten steht vor der Tür. Dann folgt Silvester auf dem Fuss.



Seit Sonntag brennt die vierte Kerze auf dem Adventskranz, und der Adventskalender der Kinder leuchtet sich genauso schnell wie der Teller mit den Weihnachtsgetzli. Wie jedes Jahr ist der Advent mit schnellen Schritten an einem vorübergefliegen. Vielleicht dieses Jahr wieder zu schnell? Kurz nochmals alle Päckli durchzählen, oder diese gar noch einpacken. Und zack, sind die ganzen Weihnachtsfeierlichkeiten vorbei. Die Christbaumbeleuchtung blinkt zwar noch etwas vor sich hin, aber Weihnachten ist für dieses Jahr bereits Geschichte. Bis dann wenige Tage später das alte Jahr verabschiedet und das neue begrüsst wird – und die guten Vorsätze werden hervorgeholt.

Silvester kündigt sich an. Ist die rote Unterwäsche schon gekauft? Oder ist es die weisse Unterwäsche, die traditionell als Glücksbringer an Neujahr getragen werden soll? Beides wäre richtig, je nachdem, wo man feiert. In Italien bringt die rote Glück, in Brasilien ist das Tragen von weisser Kleidung ein Glücksgarant. In Deutschland wird an Silvester Blei gegossen und Feuerwerk abgefeuert, in der Schweiz wird «Dinner for one» geschaut und Champis geschlürft. Gefei-ert wird fast überall.

Viele Menschen verbringen Silvester zu Hause und laden Gäste zu sich ein. Hier zwei Rezepte als Inspiration, welche sich wunderbar vorbereiten lassen. So kann man die Zeit mit seinen Gästen verbringen statt in der Küche.

Partyfilet wie zu Hause bei Peters

Dieser Hauptgang ist einfach und gelingt sicher. Bei uns in der Familie liebt es jeder, und viel Zeit nimmt es ebenfalls nicht in Anspruch.

Zutaten (4 – 5 Personen):

- ▶ 2 Schweinefilets
- ▶ Kräuterspeck (etwa 15 Tranchen)
- ▶ 8 dl Vollrahm
- ▶ Etwas Ketchup
- ▶ 3-4 EL Cognac
- ▶ 1 EL Paprika, 1- 2 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Schweinefilets in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils eine Specktranche darum wickeln und in einer ofenfesten Form

nebeneinanderlegen. Backofen auf 220 Grad (Umluft) vorwärmen.

Nun die Sauce vorbereiten: Rahm, Ketchup nach Gutdünken (Farbe der Sauce sollte dunkelrosa sein, darum nicht an Ketchup sparen), Cognac und Gewürze mit dem Schwingbesen verrühren. Die Filets für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Danach den Backofen auf 200 Grad herunterkühlen, die Filets kurz herausnehmen, die Sauce über die Filets leeren und das Ganze für weitere 25 Minuten nochmals in den Backofen geben. Danach herausnehmen und servieren! Dazu passen Nüdeli, Spätzli, Reis und Gemüse aller Art.

Ein Dessert wird zum Hit

Die Schlaatemer Landfrauen haben früher zusammen gekocht. Dies verhielt sich immer so, dass eine Landfrau ihre Küche sowie Rezepte und die dazugehörigen Zutaten zur Verfügung stellte. In geselliger Runde wurden die Rezepte ausprobiert und die Speisen am Schluss zusammen gegessen.

Ein Hit eines dieser Abende ist die Joghurtbombe, die seither in vielen Schlaatemer Haushalten nicht mehr wegzudenken ist. Ein herrlich feines Dessert, das sogar am Tag zuvor gemacht werden sollte und sich vielfältig verändern lässt.

Cordula Bormes' Joghurtbombe

Zutaten (4 – 5 Personen):

- ▶ 500 gr. Naturjoghurt
- ▶ 400 ml Vollrahm
- ▶ 120 gr. Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ Beeren oder Früchte für die Beilage

Zubereitung: Rahm steif schlagen. Danach mit den restlichen Zutaten vorsichtig vermengen. Ein grösseres Küchen-/Salatsieb oder Abtropfsieb nehmen. Ein Geschirrtuch oder, wer hat, eine Gazewindele im Sieb ausbreiten.

Nun die Joghurtmasse ins Tuch füllen. Das gefüllte Sieb zum Abtropfen in eine Schüssel stellen (es sollte daher unbedingt darunter Platz für Flüssigkeit haben). Das Ganze über Nacht in den Kühlschrank (oder ins Kühle) stellen. Kurz vor dem Essen das Sieb mit dem Tuch auf eine Platte stürzen, Tuch entfernen. Fertig ist die Joghurtbombe!

Als Topping passen zum Beispiel Beeren püriert oder in Zucker eingelegt. An Silvester empfehle ich filetierte Orangen oder Mangowürfeli.

En Guete, schöne Weihnachten und einen guten Rutsch ins 2023 wünscht
Nici Peter

NATIONALRAT

Lebensmittelproduktion doch sekundär

Die Motion Rieder forderte in Bundesbern, die 3,5 % Anteil an Biodiversitätsförderflächen (BFF) auf Ackerflächen aus dem ökologischen Leistungsnachweis in der Direktzahlungsverordnung zu streichen. Am 14. Dezember hat der Nationalrat sie jedoch abgelehnt.

Der Schweizer Getreideproduzentenverband (SGPV) bedauert diesen äusserst knappen Entscheid mit 97 zu 89 Stimmen im Nationalrat.

Die viel diskutierte Selbstversorgung mit Lebensmitteln scheint der grossen Kammer doch nicht so wichtig zu sein. Dies obwohl in der Schweiz die vorhandene Ackerfläche pro Person bereits jetzt stark limitiert ist.

Der SGPV hat sich von Beginn gegen die Verpflichtung zur Reservierung von 3,5 % Biodiversitätsförderfläche auf den wertvollsten landwirtschaftlichen Böden eingesetzt und dies entsprechend in Stellungnahmen kommuniziert.

Pragmatik aussen vor gelassen

Die Befürworter argumentieren mit einer Förderung der Bodenfruchtbarkeit, der Nützlinge und Bestäuber dank diesen Flächen, welche zu einer Produktionssteigerung und Reduktion von Pflanzenschutzmitteln führen soll.

Diese Aussage klingt zwar schön, aber ob sie sich auch tatsächlich bewahrheitet, ist offen.

Eine wissenschaftliche Prüfung dieser Massnahme wäre wünschenswert, um weiteren Forderungen begegnen zu können – dies, falls der gewünschte positive Effekt auf die Biodi-



BILD ARCHIV SCHAFFHAUSER BAUERNVERBAND

3,5 % der Ackerflächen will der Nationalrat neu für Biodiversitätsförderflächen ausscheiden lassen. Dies hat er am 14. Dezember entschieden.

versität doch nicht eintreten sollte. Wir stellen leider eine immer grössere Diskrepanz zwischen der Realität, die die Bauern auf ihren Höfen erleben, und den teilweise hanebüchernen, praxisfernen und unverhältnismässigen Ideen fest, die der Ideologie einer Ökologisierung um jeden Preis entspringen, welche die Lebensmittelproduktion untergräbt.

Es ist bedauerlich, dass sich das Parlament von schönen Worten hat einwickeln lassen, ohne die Situation pragmatisch zu analysieren.

Realistischer bei Nährstoffverlusten

Wir stellen hingegen mit Genugtuung fest, dass die Motion Gapany an-

genommen wurde, was zur Folge haben wird, dass die Zielvorgaben für Nährstoffverluste nach unten korrigiert werden. Der SGPV hat sich für realistische Zielvorgaben eingesetzt; der Bundesrat muss jetzt seine Vorlage überarbeiten – ein Schritt in die richtige Richtung. Der SGPV hofft jedoch, dass die Landwirte trotz diesen zusätzlichen Aufwänden weiterhin motiviert bleiben, für die Schweizer Bevölkerung gesunde Nahrungsmittel zu produzieren, damit die Abhängigkeit von Importen nicht noch grösser wird.

Dafür ist es zwingend notwendig, dass die Produzentenpreise auch in Zukunft die steigenden Produktionskosten kompensieren. *mtg.*

LANDWIRTSCHAFTSAMT

Lösung für Ackerbaustellenleitung

Für die Ackerbaustellenleitung Löhningen/Neuhausen wurde eine Lösung gefunden.

Es freut uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass sich Jaki Spöndli bereit erklärt hat, die Leitung der Ackerbaustelle für die Gemeinden Löhningen und Neuhausen bis Ende 2024 weiterzuführen, da eine Nachfolgeregelung auf Anfang 2025 gefunden werden konnte.

Wir danken an dieser Stelle Jaki Spöndli herzlich für seine Unterstützung. *Brigitte Strickler*

SELBSTCHECK

Hofsicherheit jetzt überprüfen

Menschen, die auf einem Landwirtschaftsbetrieb arbeiten, sind vielerlei Gefahren ausgesetzt. «Gemäss Unfallstatistik ist ihr Risiko, bei der Arbeit zu verunfallen, mehr als doppelt so hoch als der Durchschnitt aller Berufstätigen der restlichen Wirtschaftszweige», rüttelt die aktuelle «UFA-REvue» auf. Zeit also, auf www.hofsicherheit.ch einen Selbstcheck zu machen.

In 15 Minuten den Überblick

Den Online-Check hat die Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) verfasst. Er ist anonym, dauert etwa 15 Minuten und stellt folgende Themenfelder auf den Prüfstand:

- ▶ Infrastruktur
- ▶ Arbeitsmittel
- ▶ Sicherheitsorganisation
- ▶ Notfallorganisation
- ▶ Risikowahrnehmung
- ▶ Wissen Arbeitssicherheit

«Der Selbstcheck führt Sie durch die wichtigsten Themen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes und stellt eine Momentaufnahme Ihres persönlichen Risikoverhaltens im Betrieb dar. Zusatzinformationen am Schluss helfen Ihnen, den Betrieb noch sicherer zu führen», schreibt die BUL und motiviert: «Wir wünschen viele Aha-Erlebnisse und Freude an der Umsetzung!» *sbw*

ANMELDUNG

Auch 2023 mit Lockpfosten locken

Der Schweizer Bauernverband sucht auch für 2023 Bäuerinnen und Bauern, die mit witzigen «Lockpfosten» Informationen zu ihren Tieren und Kulturen der Bevölkerung näherbringen wollen. «Hast du ein Feld oder einen Hof an frequenter Lage? Möchtest du den Passantinnen und Passanten einen Einblick in deine Arbeit geben? Dann melde dich jetzt im Bauernportal für das Projekt Lockpfosten an», motiviert der SBV. Anmeldung bis 31. Januar 2023. www.bauernportal.ch/lockpfosten. *sbw*



BILD ARCHIV SHBV/SW

Lockpfosten: Witzige Schlagwörter machen neugierig auf den Info-Text.



BILD SHUTTERSTOCK/NOVIE CHARLEEN MAGNE

Herrlich erfrischend schmeckt die Joghurtbombe – und das nicht nur zu Silvester. Weiteres Plus: Sie ist einfach und im Voraus herzustellen.

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Der «Schaffhauser Bauer» ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag integriert in die «Schaffhauser Nachrichten».

Redaktion:

Sanna Bührer Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:

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

DAS SCHWARZE BRETT

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

■ **Wintertraum Wilchinger Bergwy Glühwy bei Sternenschein**
23. Dez. & 30. Dez., jew. ab 16

Uhr. draussen in der Räblaupe mit hausgemachtem Glühwein, Gewürztraubensaft & Imbiss. Fam. B. & T. Hallauer, Wilchingerberg 1, Wilchingen. www.bergwy.ch

■ **Gysel's Christbaummarkt Klettgauerhof Wilchingen**
Grosse Auswahl an Schweizer Bäumen direkt ab 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. Auf Wunsch Hauslieferung. M. Delafontaine,

Fam. Schaad, Zum Engel, Heerengasse 4, Oberhallau, Tel. 076 479 96 28.

■ **Weinbau-Ernteergebnisse 2022 Kanton Schaffhausen**
Unter nachfolgenden Links finden Sie die Ergebnisse der Weinlese 2022 mit den Ernteergebnissen des Kantons Schaffhausen oder aufgeschlüsselt auf die einzelnen

Schaffhauser Gemeinden.
Gemeinden SH: <https://sh.ch/CMS/get/file/3ffda22b-1647-4635-a736-72d80fe16cdc>.
Kanton SH: <https://sh.ch/CMS/get/file/75277c5c-c7c9-45fb-90b8-8d51d65bb964>.
Oder besuchen Sie www.schaffhauserbauer.ch > aktuell und klicken Sie dort auf die aufgeschalteten Links.