

«MIINI MEINIG»

## Wespentaille vs. gesund und guet

VON VIRGINIA STOLL



«Frühner isch alles besser gsi», eine Feststellung, die bei Menschen reiferen Alters oft zu hören ist, hat auch mich eingeholt.

Bei mir bezieht sich dies aufs Kolumnenschreiben, denn die persönlichen Kontakte mit Menschen aus allen Berufssparten und Himmelsrichtungen, mit unterschiedlichen Lebensansichten, mit und ohne Humor und vom Häfelischüeler bis zum Rentner, fehlen mir unendlich. Sie sind es, die mich immer wieder aufs Neue inspirieren und meinen Kolumnentresor mit Schalk und Herz füllen, aus dem ich dann alle 14 Tage «äs bitz» an sie, liebe Leserinnen und Leser, verteilen darf.

Zum Glück gibt es da noch Ingrid, eine urchige Bäuerin aus dem Allgäu, welche mich unregelmässig, aber meist intensiv (mindestens 2 Stunden) über die bäuerliche Lage rund um Kaufbeuren informiert.

Seit Corona beziehungsweise seit letztem Frühling hat sie sich beruflich neu orientiert. Ihr «Feriengeld», wie sie ihr Nebeneinkommen nennt, verdient sie nicht mehr mit dem Putzen einer Arztpraxis sondern mit «Allgäuer Schmaus» wie Bauernbrot, Knödel, Spätzle, Krautkräpfen, Maulaschen und Kräutern.

Ausgelöst hat das Ganze «so a Weibsbild mit Wespentaille», die auf einmal für die ganze Familie kochen musste und nicht kochen konnte. An der Wespentaille, die eigentlich Gabi heisst, hat Ingrid unterdessen so richtig den Narren gefressen.

Gabi hat ihr eine Homepage kreiert, und die Kundenzahl nähert sich dem dreistelligen Bereich.

Einzig bei den Nährwerten haben sie das Heu nicht auf der gleichen Bühne. Gabi meinte dazu: «Sicher wissen alle, dass deine Speisen gute regionale Hausmannskost sind, aber du musst doch deine Kunden aufklären, wie viel Energie bzw. Zucker, Fett und all das Zeug da drin ist.» Ingrid dagegen beharrt auf ihrem Standpunkt, dass «gesund und gut» vollkommen ausreiche und Menschen mit etwas Fleisch am Knochen (wie sie) kämen sowieso besser durchs Leben als Wespentaillen – «des sog i und des is so».

Seither beobachte ich beim Einkauf öfter, ob jemand auf die Nährwertangaben achtet. Doch weit gefehlt, beim Detailhandel stehen meistens der Preis und das Ablaufdatum im Mittelpunkt und im Hofladen und auf dem Markt weiss man einfach, dass es «gesund und guet» ist.

## Ganz klar eine Generationen-Frage

Bei der ersten Abstimmung 1959 gab der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauen Verband (SBLV) die «Nein» Parole heraus. Heute ist es fast unvorstellbar, dass es einst solchen Widerstand gegen das Frauenstimmrecht gab und das erst noch von Frauen. Gertrud Brühlmann, Bäuerin aus Gächlingen, Präsidentin der Schaffhauser Landfrauen von 1995 bis 2005, erzählt uns wie sie die Abstimmungen 1959 und 1971 erlebte.

INTERVIEW MARIANNE STAMM

«Schaffhauser Bauer»: Warum, denken Sie, gab der SBLV im Jahr 1959 die «Nein» Parole aus?

**Gertrud Brühlmann:** War es nicht eine gewisse Abhängigkeit vom Mann als Herr im Haus? 1959 waren die Frauen finanziell noch völlig auf die Männer angewiesen. War es der Einfluss der Männer: «Ihr braucht das ja nicht, wir sorgen für euch?» Ob es mit dem Glauben zu tun hatte, das wäre auch möglich. Ich bin der Überzeugung, wenn die Präsidentinnen vehement das «Ja» vertreten hätten, hätten die Verbandsmitglieder das auch getan. Aber sie waren sich gewohnt, dass sie gar nichts zu sagen hatten.

Sie waren gerade 15-jährig. Wieso beschäftigte Sie dieses Thema mehr als andere Frauen aus jener Zeit? Meine Schwester und ich waren sehr beeinflusst von unserer Mutter, die sich im kleinen Bereich einsetzte für ein «Ja». Frauen sollten mitreden können.

Was für Diskussionen wurden vor dieser Abstimmung in Ihrer Familie geführt?

Es waren heftige Diskussionen. Meine Mutter und meine Grossmutter waren sehr fürs Frauenstimmrecht, mein Vater war dagegen. Mein Grossvater ist früh gestorben, die Grossmutter musste ihre Familie dann alleine durchbringen. Ich mag mich noch gut erinnern, wie Grossmutter vor meinem Vater aufstand, auf den Boden stampfte und sagte, «Jakob, ich sag dir etwas. D'Wyber sind nicht nur da zum Schaffen, sie können auch mitbestimmen!» Sie ist dann aber leider kurz vor der Abstimmung gestorben. Mein Vater hat sicher «Nein» gestimmt. Seine Mutter war auch vehement dagegen: «Das brauchen wir nicht!»

Wie sah es dann im Vorfeld der Abstimmung von 1971 aus?

Da konnte eine jüngere Generation abstimmen. Die Frauen in meinem Alter hatten ein klares «Ja» für das Frauenstimmrecht. Ich hörte zwar von älteren Frauen, «Es ist ja bis jetzt gegangen, es wird auch weiter gehen.» Vater und Schwiegervater haben sicher auch dann «Nein» gestimmt.

Die Frauen konnten aber gar nicht abstimmen.

Ich sagte immer, es sei unfair, dass wir Frauen nichts dazu zu sagen hatten; dass Männer über uns bestimmen konnten. Wir Frauen müssten für diese Abstimmung doch ein spezielles Recht bekommen.

Wie hat Ihr Mann abgestimmt?

Er stimmte «Ja». Er war auch nicht Feuer und Flamme, fand aber dann, es wäre eigentlich fair.

War er dafür, weil Sie sich vehement für ein «Ja» einsetzten?

Wenn ich nicht immer wieder insistiert hätte, wäre es möglich, dass er «Nein» gestimmt hätte. Mein Schwager wollte gar nicht mit mir diskutieren. Gewisse Menschen, die wollten es nicht hören. Vor allem Männer.

In Schaffhausen war die Abstimmung relativ knapp, gerade 56 Prozent stimmten dafür.

Ein grosses Argument der Männer war: «Denen muss man nicht mehr recht geben, sonst kommen nur mehr Begehrlichkeiten. Wer schaut dann zuhause zum Rechten? Es würde vieles liegen bleiben, es kostet ...», so stelle ich mir die Diskussionen vor. 1971 stimmte eine jüngere Generation Männer ab, beeinflusst von ihren Frauen, welche zum Teil schon Berufe hatten.

Was ist heute anders für die Frauen?

Durch die guten Ausbildungen sind Frauen heute selbstständiger, selbstbewusster. Die vermehrten Scheidungen zeigen, die Frauen haben Möglichkeiten auch ohne Männer. Meine Eltern hatten mal ziemlich heftige Diskussionen. Am Schluss sagte meine Mutter: «Und sowieso, mit vier Kindern bleibt mir ja keine andere Wahl, wo wet ich anne mit ihne?»

FRAUENSTIMMRECHT

## Damals brauchte ich das nicht



Margrit Gasser vom Miltenhof in Schleithen war, wie Gertrud Brühlmann, 15-jährig als 1959 das Frauenstimmrecht abgelehnt wurde. Sie mag sich nicht erinnern, dass das ein Thema war in der Schule oder Zuhause. Sie selbst hatte anderes zu bewältigen; hatte als junge Frau genug zu tun mit Schule und der Mithilfe auf dem elterlichen Hof.

Später als Bäuerin amtierte Margrit Gasser längere Zeit bei den Schaffhauser Landfrauen und war in der Schaffhauser Frauenzentrale tätig.

«Schaffhauser Bauer»: Wie haben Sie 1971 die Annahme des Frauenstimmrechts erlebt?

**Margrit Gasser:** Damals pflegte ich mit meinem Vater die gelähmte Mutter. Finanziell waren meine Eltern, wie viele andere Bauernfamilien, nicht auf Rosen gebettet. Ich war in dieser Situation gefordert. Ich hatte gerade die Bäuerinnen-Prüfung bestanden und stand ein Jahr vor der Heirat. Für mich und meine Herkunftsfamilie stand also das Thema Frauenstimmrecht nicht an erster Stelle.

Eigentlich war ich es gewohnt, dass meine Eltern alles miteinander bestimmten, für ihre Familie und auch was auf dem Hof geschah. Auch bei meinem Verlobten, einem Landwirt, war ich es gewohnt, dass unsere Meinungen gleichberechtigt waren. Mitsprache war in der Familie persönlich geregelt, und die Dringlichkeit, dass es staatlich geregelt sein sollte, war in unserer Situation nicht von grosser Wichtigkeit. Natürlich haben wir das Abstimmungsergebnis mit Interesse verfolgt. Und von da an habe ich mein Stimm- und Wahlrecht bis heute ausgeübt.

Hatte das Frauenstimmrecht für Sie doch noch Auswirkungen?

Im persönlichen Leben hat sich damals für mich nicht viel verändert. Im Landfrauenverband war Frauenstimmrecht damals fast kein Thema. In den Vorständen der Landfrauen-Vereine war das Anliegen: finanzielle Verbesserung der Bäuerinnen und deren Betriebe; Selbstvermarktung, Kurse über Kochen, Haushalt, Garten und Buchhaltung.

War das anders in der Frauenzentrale?

Ja, schon. Dort ging es um Gleichstellung und Frauenrechte. Angeboten wurden Rechtsberatung, Budgetberatung und Säuglingsberatung. Das Frauenhaus wurde gegründet. Wenn ich so zurückdenke, haben sich Bäuerinnen und nichtbäuerliche Kreise dort wunderbar ergänzt.

Wie sehen Sie das mit dem Frauenstimmrecht heute an?

Das Thema Agrarpolitik bekam mit der Zeit bei den Schaffhauser Landfrauen einen immer grösseren Stellenwert. Wir hatten dann dank dem Frauenstimmrecht die Möglichkeit, uns Gehör zu verschaffen.

Heute bin ich froh über die Frauen, die für die Rechte der Frauen eintreten. Hier leistet besonders für uns Bäuerinnen der Schweizerische Landfrauenverband wertvolle Dienste. *mst*



BILD MARIANNE STAMM

Das Gemeindehaus und Abstimmungslokal in Gächlingen. Seit 1971 darf auch Gertrud Brühlmann mit ihrem Stimmzettel an einem Abstimmungstag durch diese Türe schreiten.

## DAS SCHWARZE BRETT

- Newsletter SHBV  
> Ferienhalber erscheint in den ersten zwei Februarwochen kein Newsletter.
- Gemüsecorner TG/SH  
Mi., 10. Februar, 13.30–16.10 Uhr, online (Teams) u. a. zu Düsentypen / Düsenwahl, Waschplatz-Anforderungen, PSM-Versuche Agroscope. Anm. zwingend, Tel. 058 345 85 00, kurse.landwirtschaft@tg.ch. Teilnahme gratis.

## SCHWEIZERISCHE BÄUERINNEN- UND LANDFRAUENVERBAND

## Schlussprüfung Bäuerin (Berufsprüfung BP)

Vom 25. bis 30. Oktober 2021 findet am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg, 5722 Gränichen, die Berufsprüfung (BP) Bäuerin statt.

Anmeldetermin mit Themeneingabe für die Projektarbeit ist der 12. April 2021. Abgabetermin der Projektarbeit ist der 18. August 2021.

Das offizielle Anmeldeformular mit allen erforderlichen Unterlagen ist ein-

zusenden an: Christine Gerber-Weber, Oberruntigen 173 A, 3036 Detligen.

Die Prüfungsgebühr beträgt CHF 900.– exkl. Register- und Materialkosten, zusätzlich CHF 65.– Ausweisgebühr SBFI.

Reglemente und Formulare können unter [www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch) (Bildung) heruntergeladen oder bei der Chefexpertin bezogen werden [gerber@landfrauen.ch](mailto:gerber@landfrauen.ch)

## LANDFRAUEN KRÄUTER

### Die Kraft der Kräuter im Winter

Winterzeit ist Ruhezeit beim Kräuter sammeln – beim Kräuter verwenden jedoch nicht. Kräuterpösel sind eine Möglichkeit, im Sommer gesammelte Schätze der Natur anzuwenden. Kräuterpädagogin Marlis Liechti zeigt, wie.



«Die Kräuterpösel sind eine uralte Behandlungsmethode aus dem asiatischen Raum. Es gibt verschiedene Varianten, wie man sie anwenden kann – ich habe zudem meine eigene entwickelt», sagt Marlis Liechti, die aufgrund ihrer Erfahrungen gerne Neues kreiert. «In Asien werden die getrockneten Kräuter traditionell mit hochwertigem Heu ohne Bruch gemischt und auf einen feinen Stoffblätz gelegt. Dieser wird mit Naturschnur zusammengebunden, sodass der umwickelte Teil eine Art Griff bildet.» Den Kräuterpösel verwendet man nämlich für eine leichte «Tupf-Massage», bei schmerzenden Gelenken oder Muskelpartien etwa, an sich selbst oder an anderen. Zuvor wird jedoch in einer Pfanne Wasser aufgekocht und der Kräuterpösel in ein Sieb darübergelegt. Direkt ins Wasser kommt er bei dieser Variante nicht. Der heisse Dampf setzt die in den Kräutern enthaltenen ätherischen Öle frei. Diese dringen beim «Stempeln» in die Haut ein. Die Wärme fördert zudem die Durchblutung und damit der Stoffwechsel, auch in tieferen Schichten. «Die Anwendung bewirkt im Weiteren eine Entspannung des gesamten vegetativen Nervensystems», klärt die Thaynger Kräutereexpertin. Kühlt der Pösel aus, kann man ihn nochmals erhitzen. Er lässt sich mehrere Male verwenden, muss aber gut trocknen können, damit der Inhalt nicht zu schimmeln beginnt.

#### Gesamtpaket des Erlebens

Für den Kräuterpösel eignen sich zum Beispiel Lavendel, Kamille, Melisse, Schafgarbe, Zinnkraut, Rosmarin und Steinklee. «Sie sind in Apotheken mit entsprechendem Sortiment erhältlich», zeigt Marlis Liechti für all jene auf, die keinen Vorrat davon zu Hause haben. Sie sammelt und trocknet die Blüten gerne selber. «Ich weiss dann, wo sie gewachsen sind», sagt sie. Zudem hat für sie bereits der Umgang mit Kräutern fast so etwas wie ein heilender Effekt und stärkt die Wertschätzung gegenüber der Natur und ihren Schätzen.

#### Ab ins Bad

Neben Kräuter-Heu-Mischungen zur Massage verwendet Marlis Liechti Kräuterpösel besonders gern zum Baden. «Trägersubstanz» ist dann statt Heu grobkörniges Meersalz. Zudem mischt die Kräuterpädagogin noch wenige Tropfen ätherisches Öl dazu. Die Mischung lässt sich bereits im Sommer zubereiten und in einem gut verschlossenen Behälter bis im Winter aufbewahren. Auch im Bad kann der Pösel erst sanft zur Tupf-Massage ver-

wendet werden, dann löst sich das Salz und damit das Volumen auf und die Ganzkörperwirkung lässt sich entspannt geniessen. Für die Badestempel verwendet Marlis Liechti die gleichen Blüten wie für die Massagestempel und ergänzt sie gerne auch mit Malve und Nachtkerze – Malven als Farbtupfer im Wasser, Nachtkerze, weil sie der Haut guttut (mehr Wissen zu Kräutern und neues Kursprogramm: [www.kreativ-flower-power.ch](http://www.kreativ-flower-power.ch)). Der Inhalt des Badestempels wird nur einmal verwendet.



BILD MARLIS LIECHTI

#### Schritt 2: Gaze zusammenfügen.

#### Ein ganz spezielles Mitbringsel

Bade-Kräuterpösel sind als Geschenk herzig, wenn man weiss, dass jemand gern badet. Statt in eine Gaze oder Stoffwindel lässt sich die Blüten-Meersalz-Mischung auch in hübsche Organzasäckchen füllen. Den Kräuterpösel in einem Zellophansäckchen verpacken und mit guten Gedanken überreichen.



BILD MARLIS LIECHTI

#### Schritt 3: Griff schnüren.

#### Rezept für Badestempel-Füllung

**Zutaten:** Kräuter, getrocknet: 2 EL Lavendel, Kraut oder Blüten; 2 EL Kamillenblüten; 2 EL Melissenblätter; 3 bis 5 Tropfen ätherisches Öl; Je nach Stempelgrösse: Ca. 5 EL Meersalz.

**Zubereitung:** Kräuter und Salz auf Gazeblätz oder anderes feines Tuch legen, Ecken zusammennehmen, mit Naturschnur (z. B. Hanf) einen Griff abbinden.

**Baden:** Bei ca. 37 Grad; hinterher ruhen, davor und danach keine grossen Mahlzeiten einnehmen. Nach dem Bad Wasser nur leicht abtupfen oder Haut trocknen lassen. *sbw*



BILD MARLIS LIECHTI

#### Stempel Schritt 1: Gaze füllen.

## HERDBOOK AWARDS

### Gold für Steila und Red Moon

Die bald 19-jährige Steila wird für ihre hohe Leistung mit einer Goldmedaille belohnt. Ski fahren kann sie nicht, dafür war sie schon 17-mal Mutter von gesundem Nachwuchs. Das ist eine Auszeichnung wert, findet Mutterkuh Schweiz.

Steila gehört den Galloway-Züchtern Barbara und Marco Hermann-Scheck vom Hof Drei Eichen, Schaffhausen. Sie war das erste Galloway-Rind der Eltern Scheck und kam als kleines Kälbchen auf den Hof. «Dass sie Gold gewann, ist schon speziell», freut sich die Bäuerin, die zu jedem ihrer 27 Kühe ein enges Verhältnis hat.

Gold gewann auch der neunjährige Stier Red Moon, ein Nachkomme vom Hof Drei Eichen der schon lange verkauft wurde. Die Auszeichnung eines Stiers geht an die Züchterin, nicht den Besitzer. «Es ist immer eine schöne Überraschung, wenn es das eigene Tier trifft», sagt Barbara Hermann. Schon 19 Jahre wird auf dem Hof Drei Eichen gezüchtet. Einige ihrer Galloway-Tiere gehen in den Export. «Als Züchter sollte man an den Schauen teilnehmen, man muss sich zeigen. So eine Bestätigung ist hilfreich und macht auch stolz.»

#### Anforderung für die Auszeichnung

Alle Daten der Schweizer Mutterkühe werden digital in ein Herdbook eingetragen. Die Herdbook Awards werden seit neun Jahren an Züchtler mit einer starken Lebensleistung vergeben. Eine Kuh muss zwischen 13 und 18 Jahre alt sein. «Das sind langlebige,



BILD FAMILIE HERMANN

Steila hat einen besonderen Platz in den Herzen der Familie. Hier posiert sie mit Barbara und Marco Hermann und den Kindern Fiona, Amelie und Tim.

wirtschaftliche Kühe, die jährlich abkalben und deren Kälber gute Zuwachsraten erzielen», schreibt Mutterkuh Schweiz in einer Medienmitteilung vom 27. Januar, 2021. Stiere müssen mindestens neun Jahre alt sein und Anforderungen an ihr Äusseres und der Schlachtleistung der Nachkommen erfüllen. 2020 erfüllten 80 Kühe und 36 Stiere aus der ganzen Schweiz diese Kriterien. Die top Kuh und der beste Stier jeder Rasse gewannen die Goldmedaille.

#### Galloway-Rasse passt zu Bio

Der Hof Drei Eichen stellt dieses Jahr auf Bio um. Da passt die Galloway-

Rasse besonders gut ins Konzept. «Galloways sind robust, anspruchslos und brauchen kein Kraftfutter», erzählt Barbara Hermann. «Bei uns sind die Kühe mit dem Stier immer auf der Weide, ausser im Winter, und bringen jedes Jahr ihr Kälblein, bis sie möglichst alt sind.»

#### Jede Kuh wird geliebt

Die Kühe sind mehr als ein Produkt für Barbara Hermann. «Wir könnten von jeder eine Geschichte erzählen», bezeugt sie. «Diese Einstellung geben wir unseren Kindern weiter. Sie helfen uns bei der Stallarbeit und beim Vorbereiten der Tiere auf eine Schau.» *ms*

## SCHWEIZER BERGHILFE

### Bergoffice statt Homeoffice

Die Schweizer Berghilfe unterstützt Digitalisierungsprojekte im Berggebiet. Davon profitieren Unternehmen verschiedenster Branchen – so auch die Landwirtschaft.

VON JONAS INGOLD

Videokonferenzen und rasche Erreichbarkeit unabhängig vom Arbeitsort – das ist seit Beginn der Corona-Pandemie besonders wichtig. Die Digitalisierung ist aber unabhängig der aktuellen Lage für ländliche Gegenden wie das Schweizer Berggebiet äusserst bedeutend. «Die Digitalisierung lässt die Distanz schwinden und ist deshalb eine grosse Chance», sagt Regula Straub, Co-Geschäftsführerin der Schweizer Berghilfe. Es gebe jetzt vom Berggebiet aus die Möglichkeit, in sämtliche Bereiche und Gegenden vorzudringen.

«Der Dorfmetzger kann dank Online-Shop heute nicht nur im eigenen Dorf, sondern in der ganzen Schweiz seine Ware verkaufen», so Straub. Ein Beispiel sei der «Alpenhirt» in Tschiertschen GR. Metzger Adrian Hirt konnte mit der Berghilfe einen neuen Webshop aufbauen. Dort verkauft er unter anderem Trockenfleisch, das Bauernfamilien aus der Gegend liefern. Das Geschäft floriere seit dem Start des neuen Webshops, erklärt Straub.

#### Arbeitsplätze werden vermehrt

Mit dem grösseren Kundenkreis können die Unternehmen mehr produzieren und damit neue Arbeitsplätze schaffen. Digitalisierung ist ein Gegenstand zur Tendenz, dass Arbeitsplätze in die Zentren abwandern. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen nicht mehr stets vor Ort sein – man könne statt Homeoffice auch Bergoffice machen, freut sich Straub.

Das sei nicht nur für die Menschen in den Bergen eine Chance, sondern auch für die Unterländer, meint Straub. «Wir können dann in den Bergen arbeiten gehen, wenn wir wollen, zum Beispiel in Co-Working-Spaces». So wie das Macherzentrum in Liechten-



BILD LID

Digitalisierung kann die Abwanderung im Berggebiet verhindern.

teig SG, das in den ehemaligen Räumlichkeiten der Post angesiedelt ist und sich nach Anfangsschwierigkeiten etabliert hat. «Solche Projekte sorgen dafür, dass ganze Wertschöpfungsketten im Berggebiet entstehen könnten», sagt Regula Straub.

#### Auf Solidarität angewiesen

Themenschwerpunkt der diesjährigen Berghilfe-Sammelkampagne ist die Digitalisierung. Die Berghilfe sei auf Solidarität und Spenden angewiesen, erklärte Co-Geschäftsführerin Regula Straub an der Online-Medienkonferenz. Die Sammelkampagne läuft vom 1. bis 13. Februar. Insgesamt hat die Schweizer Berghilfe in den vergangenen 5 Jahren 70 Digitalisierungsprojekte mit knapp 2,9 Millionen Franken unterstützt. Eine gute digitale Infrastruktur ist heute Voraussetzung für die Entwicklung von Unternehmen.

## SO ISCH ES!

### Aus den Wolken gefallen

Derzeit regnet's und regnet's, Wasser vom Himmel ist kein rares Gut. Die Schreiberin dieses Texts sieht aktuell grad auf die zerfurchte Hügellandschaft des Emmentals, Grasland pur. «Wie sollen wir da Gemüse pflanzen, statt Vieh zu halten? Und wer käme jäten?», hat die Bäuerin hier auf dem Hof zu den extremen Agrarinitiativen gemeint. Doch apropos Wasser: Wussten Sie, dass eine Tasse Kaffee nicht nur einen Deziliter Wasser braucht? Insgesamt werden 132 Liter dafür eingesetzt, für ein Kilo Zucker aus Zuckerrohr 1782 Liter, dies laut Water Footprint Network (WFN) bzw. LID, der die Zahlen kommentiert hat.

Geradezu ins Astronomische schießt die Wassermenge laut WFN beim Rindfleisch. 15 415 Liter Wasser würden im weltweiten Durchschnitt verbraucht. Davon sind rund 94 Prozent «grünes» Wasser, Regenwasser, das dem natürlichen Kreislauf nicht entzogen wird und beim Vieh fürs Futter anfällt. Die restlichen Prozent sind «blaues» Wasser, welches dem natürlichen Kreislauf aus Grundwasser, Seen oder Flüssen entzogen wird, sowie «graues» Wasser, das aufgrund seiner Qualität nicht als Trinkwasser eingesetzt werden kann. Rund 94 Prozent des Wassers fallen also ohnehin vom Himmel auf Weiden und Ackerland. Es gehört zum Kreislauf der Natur. Es lässt sich nicht einsparen. Es ist einfach da. Was bleibt dann in der Schweiz bei Weidehaltung, wenn man fairerweise das Regenwasser abzieht? Gemäss Mutterkuh Schweiz 200 Liter pro Kilo Rindfleisch. Jedes «Käfel» toppt damit eine Mahlzeitenportion Weidefleisch pro Person beim Wasserverbrauch. *sbw*

**Gut, gibt's die  
Schaffhauser Bauern!**

#### Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion: Sanna Bührer Winiger (sbw)  
[www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr