

«MIINI MEINIG»

## Laut und leise

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Eben plärrt der Sirenenalarm durchs Land, eine Übung, zum Glück. Wir können weiter unseren Geschäften nachgehen, Siesta halten oder was

sonst ansteht. Die Beschaulichkeit des Schweizer Alltags scheint unumstösslich. Doch was das Leben hinter der nächsten Kurve bringt, das wissen wir nicht. Ein Unfall, der uns für immer prägen wird, ein Herz, das plötzlich unerwartet nicht mehr schlägt. Eine Krankheit, die keiner kennt und die nun global die Runde macht ... Was auch in meinem Schädel plärrt, sind die News und «Newschen» unserer Zeit. «Hysterisch», denke ich öfters, und lese «20 Minuten» schon lange nicht mehr. Natürlich schaffen es manche Neuigkeiten trotzdem bis zu mir. Und ich konnte mir ein Schmunzeln nicht verkneifen, als ich las, die Pelosi habe dem Trump nach seiner Rede zur Nation die Ansprachenotizen zerrissen. Das ist zwar Kindergarten-Niveau. Und persönlich hätte ich es zudem viel unterhaltsamer gefunden, wenn sie VOR der präsidentialen Ansprache das Manuskript vernichtet hätte. Eine differenzierte Einstellung meinerseits zum amerikanischen Präsidenten ist das natürlich nicht. Ich höre gerne Negatives zu diesem Thema, bei dem ich mir mit meiner – ebenfalls negativen – Haltung sicher bin und mich im Recht fühle. Das muss ich mir jeweils sagen, wenn ich mit Schwarzweiss-Meinungen zur Landwirtschaft konfrontiert werde. Wer sich emotional im Recht wähnt, lässt die Differenziertheit und die Offenheit gegenüber dem Standpunkt des anderen gerne aussen vor. Das ist erfreulich, wenn man im gleichen Boot sitzt. Wenn nicht, tut es weh. Wird die Landwirtschaft mit Häme und Vorurteilen kommentiert, kriege ich schnell mal einen dicken Hals. Darum hat mich das Projekt «AgroScouts» des LID (s. Artikel S. 2) angesprochen. Mehr Dialog ist ein Schlagwort. Doch verkehrt ist es nicht. Wenn ich an die plärrenden Sirenen denke und die Möglichkeiten, die ihr Signal mit sich tragen könnte, dann brauchen wir mehr Dialog. Mehr Einheit. Und mehr Verständnis dafür, dass die Welt des Handels vielleicht nicht immer so gross sein wird. Dass Schicksalsschläge um die Ecke warten, die unsere Grenzen einschränken oder schliessen, den Import beschneiden und die uns wieder auf das zurückwerfen, was wir vor allem in eigenen Land produzieren können. «Wir» sind in diesem Fall übrigens die Bauern. Und damit sie die Schweiz in einem noch nutzbringenden Mass versorgen können, brauchen sie die Möglichkeit einer produzierenden Landwirtschaft – und keine radikalen Politexperimente an der Urne. Der Weg zur Nachhaltigkeit geht anders und die Bauern sind auf ihm bereits unterwegs.

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes.

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw).

www.schaffhauserbauer.ch.

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»,

052 633 31 11, anzeigen@shn.ch.

## Ein «Saisonal» inspiriert die Küche

Er ist knackig, er ist frisch und er ist im Handumdrehen zubereitet: Der Chicorée ist attraktiver Salat und vielseitiges Gemüse in einem – und er wächst auch im Winter in der Schweiz. Die weissen Blätterzapfen mit gelbem oder rotem Rand sind zudem sehr gesund.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Mit nur gerade 14 kcal pro 100 Gramm ist Chicorée oder «Brüsseler» ein Schlankmacher, der wertvolle Inhaltsstoffe in sich trägt. «Chicorée beinhaltet verschiedene Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Calcium, Magnesium, Natrium und Eisen sowie die Vitamine B1, B2 und C. Die Bitterstoffe sind ebenfalls sehr gesund», weiss Michaela Lüthi-Gamper von der Gamper Chicorée AG in Stettfurt (TG). «Im Kühlschrank hält er sich über eine Woche lang und er ist schnell gerüstet.»

## Hier lieber Salat, da mehr Gemüse

Viele Vorteile, die für die Blätter mit apertem Bittergeschmack sprechen. In der Schweiz produzieren sieben Unternehmen das typische Wintergemüse, insgesamt etwa 200 Tonnen pro Woche. Geessen wird es auf beiden Seiten des Röstigrabens. Doch während man in der Romandie den Chicorée lieber kocht, wird er in der Deutschschweiz vor allem als Salat genossen. Rund 1,2 Kilogramm beträgt der Schweizer Pro-Kopf-Verzehr im Jahr.

## Neue Chicorée-Ideen für die Küche

Um neue Inspirationen in die Küche zu bringen, erscheint dieser Tage eine Broschüre\* von Swiss&Diva, dem Verband der Schweizer Chicoréeproduzenten, mit innovativen Rezepten, vom Chicorée-Schaumsüppchen über Teriyaki-Tofu bis zur Brüsseler Piccata (Siehe Rezept Seite 2).

## Er kommt aus dem Dunkeln

Damit auch den Winter über stets frische Blätterknospen im Laden sind, arbeitet die Firma Gamper Chicorée AG mit Ostschweizer Bauern zusammen. Gampers Fachleute bringen im Mai die Saat in den Boden und ernten im Spätherbst die Felder ab. Die Pfahlwurzeln werden nach Stettfurt transportiert, dort sortiert und gekühlt gelagert. Nach Bedarf werden sie dann in speziellen Kisten bei rund 20°C zum Treiben gebracht – dies im Dunkeln. So behalten die frisch gewachsenen Blätter ihre typische Blässe. Nach ca. drei Wochen sind die Zapfen erntereif und gelangen in den Verkauf. Doch



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der mächtige Vollernter ist wirklich multitasking-fähig: Vorn wird das Kraut geschnitten und gehäckselt, dahinter die Chicorée-Wurzeln ausgegraben und via Förderband hinter der Kabine gesammelt. Über eine Ladebrücke hinter dem Sammelbehälter können die Wurzeln später auf ein Begleitfahrzeug umgeladen werden.

zwischen Aussaat und Ernte liegen Monate der Pflege durch die Landwirte, unter anderem auch im Kanton Schaffhausen. Senior Hansueli Müller vom Neunkircher Haldenhof hat sich als einer der ersten Bauern im Klettgau an die Chicoréewurzeln herangewagt. Inzwischen führen seine Söhne Martin und Hansueli jun. den Betrieb und setzen weiter auf diese Kultur.

## Innovation heisst Pionierarbeit

«Wir haben schon 45 Jahre Erfahrung mit dem Anbau von Speisezwiebeln und mit der Produktion von Zwiebelsamen», erklärt Hansueli Müller sen. «2008 waren wir auf der Suche nach einer zusätzlichen Kultur und hörten vom Chicorée-Anbau. Ein weiteres Feldgemüse hat für uns gut gepasst.»

«Nach der Saat braucht der Chicorée genügend Feuchtigkeit für einen gleichmässigen Aufgang. Wer nicht bewässern kann, hat mal bessere, mal schlechtere Erträge», ergänzt sein Sohn Martin. «Wir haben darum gleich in eine Bewässerungsanlage investiert.» Müllers nutzen fast ausschliesslich Regenwasser der hofeigenen Dächer.

## Viel Handarbeit ist nötig

Fürs Gedeihen des Chicorées ist auch die Unkrautbekämpfung mit matchentscheidend. Wie Kartoffeln ist der «Brüsseler» eine Damm-Kultur. Zwischen den Dämmen wird maschinell gehackt. Bei unerwünschtem Gewächs auf den Dammkronen ist jedoch Handarbeit angesagt – eine wirklich

aufwendige Sache. «Bei 1,5 Hektaren Anbaufläche ist das Jäten ein Familienprojekt, alle machen mit», schmunzelt Hansueli Müller sen. «Meist reicht zum Glück ein Durchgang. Aber letztes Frühjahr wuchs das Unkraut derart stark, dass wir dreimal durchgehen mussten.»

## Beratung begleitet die Pflege

Auch für die nötige Nährstoffzufuhr sind die Bauern besorgt. Dabei haben sie die Unterstützung der Chicorée-Berater der Firma Gamper. Diese machen Feldkontrollen und haben ein sehr gutes Auge, was Mangelerscheinungen betrifft. Die Wurzelproduzenten erhalten in regelmässigen Zeitabständen digitale Leistungskurven übermittelt. Diese weisen aus, wo die Landwirte mit ihrer Kultur in Bezug auf die anderen Produzenten und auch bezüglich des Durchschnitts der letzten Jahre stehen.

Seit 2009 gehört Chicorée fest zur Fruchtfolge auf dem Haldenhof. Nur wenn der Herbst extrem nass war und die Wurzeln vom Vollernter kaum aus dem tonigen Boden geholt werden konnten, dann haben Müllers den Anbau auch schon hinterfragt. Doch Vater und Söhne sind sich einig: Die Zusammenarbeit mit dem Gemüsebau-Unternehmen klappt gut. Auch das ist eine Motivation zum Weitermachen.

## Tüfteln für den Chicorée

Reto Müller aus Gächlingen baut ebenfalls Chicorée an – dies seit zwei Jahren. Sein erstes Know-how hat er sich unter anderem bei seinen Berufs-

kollegen vom Haldenhof geholt. Zudem wird er wie Müllers aus Neunkirch vom Auftraggeber Gamper gut betreut.

Auch der Gächlinger Jungbauer stieg in den Chicorée-Anbau ein, weil er eine weitere Kultur für die Fruchtfolge suchte. Zudem befriedigten ihn die Zuckerrübenproduktion und die Entscheide der verarbeitenden Industrie nicht mehr vollumfänglich. «Ich wollte etwas Neues angehen», sagt der Landwirt, der auch ein Tüftler ist. So hat er eine fahrbare Bewässerungsanlage konstruiert, die nur gerade die Dammkronen benetzt. «Ich kann zwanzig Reihen aufs Mal bewässern und dies sehr ressourcenschonend», berichtet der Gächlinger. Die Durchfahrten sind allerdings zeitaufwendiger als die Bewässerung mit einem Sprinkler. Ein Hackgerät hat er ebenfalls für die Chicorée-Kultur angepasst, sodass es nicht nur die «Gräbli», sondern auch gleich die Dammwände von Unkraut befreit. Auf den Dammkronen heisst es für Reto Müller aber gleichfalls selber jäten. Mindestens fünf Jahre will er in den Chicorée-Anbau investieren. Insgesamt ist er bis jetzt zufrieden. «Auf unseren schweren Böden kann man keine Spitzenerträge erwarten», meint der Gächlinger Bauer realistisch. «Aber die Ernten sind zufriedenstellend, für mich geht der Anbau auf. Und wie bereits erwähnt: Es ist eine Kultur mehr und auch eine spannende Herausforderung.»

\* Verschiedene Rezept-Broschüren und weitere Koch-Ideen mit Chicorée gibt's auf [www.swiss-diva.ch](http://www.swiss-diva.ch).



BILD RETO MÜLLER

Die Chicorée-Samen werden auf die Dammkronen ausgebracht.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Eine Chicorée-Wurzel, ganz frisch geerntet.



BILD GAMPER &amp; CO GEMÜSEBAU

Die Chicorée-Zapfen wachsen im Dunkeln aus den Wurzeln, die im Herbst geerntet wurden.



## LANDFRAUEN LIFESTYLE

### Fröhlich durch den Februar

Das Januarloch ist endlich vorüber, die guten Vorsätze vom Silvester wurden brav umgesetzt und sind jetzt sattelfest. Der Nebel über den Dächern hat Platz für die Sonne gemacht. Es geht bergauf!



Im Januar war 2020 noch wie neugeboren. Die Weihnachtsdeko stand teilweise noch herum. Die hat man jetzt sicher wieder im Keller verstaut und siehe da! Platz ohne Ende, heisst es erst mal! Der Christbaum, der zwar so schön anzusehen war, brauchte Platz – viel Platz. Die ganzen Weihnachtsengel, Kerzen, Samichläuse sind verschwunden in der guten Stube.

Jetzt ist definitiv Schluss mit Weihnachten und Winterblues. Der Februar hat Einzug gehalten. Skiferien, Schlitteln, Sonne tanken, die verlorenen Kilos feiern. Aber das Wohnzimmer ist nun doch etwas zu leer geworden ohne die Weihnachtsdeko, oder etwa nicht? Der Frühling ist noch nicht ganz in Sicht, aber gegen etwas Farbe hätte wohl niemand etwas.

#### Winter-Deko

Darum gibt es hier eine einfache Winter-Deko zum selber machen. Was man dazu benötigt: 1 Konservendose, Moos, Zapfen oder sonst etwas zur Dekoration, Kordel, Christrose, Heissleim. Zuerst die Konservendose reinigen und von Papier- und Kleberesten befreien. Das Moos etwas «büscheln» und mit Heissleim rund um die Dosen herum kleben. Eine schöne Kordel nehmen und diese rund um die Dose binden. Wer möchte, kann einen Tannenzapfen, ein Herz oder sonst etwas an die Kordel hängen. Danach die Christrose in die Dose einpflanzen. Schon fertig ist die Winter-Deko die gleich etwas Farbe und so leichte Frühlingsstimmung ins Wohnzimmer bringt. Übrigens machen sich drei Stück nebeneinander wunderbar.

#### Gute-Laune-Tipps

Vor der Grippewelle graut es einem leider auch jedes Jahr. Wen einem der Virus erst einmal erwischt hat, kann man ausser Fieber senken und Schmerzen lindern nicht mehr viel unternehmen. Dass man den Virus hoffentlich gar nicht erst bekommt, ist ein gesunder Lebensstil sicher von Vorteil. Schützt aber leider auch nicht immer.

Viel frische Luft und vor allem Sonne tanken, um den Vitamin D Haushalt aufzurüsten, ist sicher schon einmal eine gute Massnahme. Gute Laune gehört aber auch dazu. So kann man sich schon von der Stimmung her gegen den Virus wehren. Schon Hippokrates wusste: «Was wir essen, bestimmt das Gemüt.» Das Vitamin B1 (Thiamin) verbessert nachweislich die

Laune. In Haferflocken, Hülsenfrüchten, aber auch in Schweinefleisch ist besonders viel Thiamin vorhanden. Kartoffeln und Spinat sind ebenfalls gute Thiamin Lieferanten.

Wer morgens schon eine gute Dosis Vitamin B1 zu sich nehmen möchte, kann dies mit verschiedenen Müeslimischungen machen. Heute heissen diese Granola und gehören zum Superfood.

Um genau zu wissen, was drin ist und auch nur die Sachen drin zu haben, die man gerne hat, kann man Granola auch selber machen. Hier ein einfaches und feines Rezept für die gute Laune:

#### Granola nach LouMalou\*

Für diese Müeslimischung wird benötigt: 2 Tassen Haferflocken, 1/2 Tasse grob gehackte Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse), 1/4 Tasse Kerne (Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen), 1/2 Tasse Trockenfrüchte (Feigen, Aprikosen, Cranberries), 1 Prise Salz, 2 bis 3 TL Honig (Ahornsirup oder Agavensirup geht auch), 2 TL Rapsöl, 1/2 TL Vanilleextrakt. Ofen auf 160° vorheizen. Alle trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel miteinander vermischen, dann Honig, Öl, sowie Vanilleextrakt daruntermischen und alles gut vermengen. Allenfalls noch etwas mehr Honig hinzufügen. Die ganze Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und regelmässig verteilen. Im Ofen rund 30 bis 40 Minuten backen. Anschliessend gut abkühlen und trocknen lassen (ca. 1 bis 2 Stunden). Die Masse zerbröseln und in ein luftdichtes Gefäss geben. Man kann die Trockenfrüchte auch erst am Schluss dazu geben, ohne diese im Ofen zu erwärmen. So verbrennen diese nicht. Bereit ist das selbst gemachte Granola für den täglichen Zmorgen. *Nicole Peter*

\* Quelle: [www.loumalou.ch/homemade-granola/](http://www.loumalou.ch/homemade-granola/)



Diese Christrose «mit Herz» macht auch bei trübem Wetter Freude.

## LANDWIRTSCHAFTSAMT SCHAFFHAUSEN

# Neue Eingabefelder im «aGate»

Das Portal aGate ist vom 10. Februar bis 28. März geöffnet. Betreffend Beiträge an den Schaffhauser Bauernverband und den Berufsbildungsfonds gibt es neue Felder zu berücksichtigen, ebenso zum Datenschutz.

Diese Änderungen sind neu zu beachten:

#### Beitrag SHBV

Das Feld Verrechnung SH Bauernverband (SHBV) ist neu sichtbar unter allgemeine Angaben. Der Abzug wird über die Direktzahlungen verrechnet.

Landwirte, welche bisher den Abzug per Rechnung vom SHBV erhalten haben, sind via Rechnung SH Bauernverband erfasst. Landwirte, welche keinen Bauernverbandsbeitrag zahlen, wurden vom System mit «nein» übernommen. **Allfällige Anpassungen bitte selber vornehmen.**

#### Beitrag Berufsbildungsfonds

Das Feld Verrechnung Berufsbildungsfonds ist neu sichtbar unter allgemeine Angaben.

Der Abzug wird über die Direktzahlungen verrechnet. **Falls die Bezahlung auf Rechnung vom Schaff-**

hauser Bauernverband gewünscht wird, bitte umstellen auf Rechnung via SHBV.

#### Datenschutz

Neues Feld: Die Zustimmung zur Bekanntgabe von Daten (Adresse und E-Mail) an den Schaffhauser Bauernverband wurde von uns auf dem System auf «ja» gestellt. **Falls dies nicht zutrifft, bitte anpassen.**

Bei Fragen dazu oder allgemein zur Datenerfassung kontaktieren Sie bitte Claudia Ochsner, Landwirtschaftsam Schaffhausen, Tel. 052 672 05 27.

*Claudia Ochsner*



SCREENSHOT CLAUDIA OCHSNER

Bitte beachten Sie die neuen Felder und ihre Grundeinstellungen, die es allenfalls Ihrerseits zu ändern gilt.

## WEITERBILDUNG

# AgrarScouts bauen Brücken

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst LID plant, ab dem Frühjahr 2020 Bäuerinnen und Bauern in Kommunikationstrainings zu AgrarScouts auszubilden.

AgrarScouts sind Gesichter und Ansprechpersonen der Landwirtschaft. Sie geben kompetent Antworten auf Fragen von Konsumentinnen und Konsumenten und sind bereit, einen offenen Dialog mit ihnen zu führen.

#### Persönliche Gespräche als Schlüssel

Seit seiner Gründung 1937 schlägt der LID Brücken, zwischen Stadt und Land. Während die direkten Beziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten abnehmen, steigen die Ansprüche gegenüber der Landwirtschaft.

Dies fordert die Bauernfamilien heraus. Damit sie gerüstet sind auf ihren Höfen, an Messen und Events gute Gespräche zu führen und auf die Anliegen der Bevölkerung einzugehen bietet der LID ab Herbst 2019 Kommunikationstrainings an.

Damit wollen sie den Dialog zur Bevölkerung aktiv suchen, direkte Be-

ziehungen aufbauen und das gegenseitige Vertrauen stärken. Ein persönliches Gespräch ist oft ein Schlüsselerlebnis.

#### Ausbildung zum AgrarScout?

Die Scouts erhalten eine eintägige Schulung. Nach einer Einführung und kurzen Theorie erfolgt das Training in Rhetorik und Gesprächsführung. In Rollenspielen werden verschiedene Situationen aus dem Alltag geübt.

#### Wer eignet sich als AgrarScout?

In erster Linie Bäuerinnen und Bauern und weitere der Landwirtschaft nahe stehende Personen können an der Schulung zum AgrarScout teilnehmen und Einsätze leisten. Im Vordergrund steht das Interesse an einem offenen Dialog. Das Alter spielt keine Rolle.

#### Wo werden die Scouts eingesetzt?

Eingesetzt werden die AgrarScouts an Messen, bei Veranstaltungen auf den Höfen und weiteren landwirtschaftlichen Events sowie überall wo die Bevölkerung mit Themen der Land- und Ernährungswirtschaft in

Kontakt kommt, wie beispielsweise in einem Einkaufszentrum.

#### Was kostet die Ausbildung?

Der Kurs ist für Teilnehmende kostenlos. Die Einsätze an den Messen und Events erfolgen jeweils ehrenamtlich. Spesen werden ganz oder teilweise übernommen.

Am 25. und 27. April 2020 bildet der LID an der Berner Frühlingsmesse BEA die ersten Schweizer AgrarScouts aus. Jeweils am Folgetag haben diese dann ihren ersten Einsatz an der Messe.

Interessierte melden sich direkt beim LID, [info@lid.ch](mailto:info@lid.ch) / 031 359 59 77 und erhalten dann das Anmeldeformular zugeschickt. *lid*

## MEHR INFO

### In Deutschland schon etabliert

Auf [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch) finden Sie unter Aktuell ein LID-Interview zum AgrarScout-Projekt in Deutschland. *mtg.*

## REZEPT

# Feiner Flammkuchen mit Chicorée und Birne

Swiss&Diva gibt dieser Tage einen neuen Rezeptflyer heraus. Hier eine Kostprobe:\*

#### Chicorée-Birnen-Flammkuchen

##### Zutaten Teig:

200 g Weissmehl  
120 g Ruch-/Roggenmehl  
1 1/2 TL Salz  
15 g Hefe  
2 dl Wasser, lauwarm  
1 EL Olivenöl

##### Zutaten Belag:

2 Chicorée (klein)  
1 Birne (klein)  
500 g Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
1 EL Honig  
1 EL Zitronensaft

**Zubereitung:** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Grube machen. Hefe zerbröckeln, im lauwarmen Wasser auflösen, in Mehlgrube giessen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 220°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Chicorée längs vierteln, entstrunken. Die Birne halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden, mit Chicorée und 1 EL Zitronensaft mischen.

Teig ausrollen und leicht ausziehen. Sauerrahm sowie Birnen und Chicorée darauf verteilen.  
15 Min. backen. Mit Pfeffer und Honig abschmecken.

\* Weitere Rezeptideen: [www.swiss-diva.ch](http://www.swiss-diva.ch).



BILD VERBAND SCHWEIZER GEMÜSEPRODUZENTEN

Chicorée-Blätter und Birne geben diesem «Flammechueche» eine neue harmonische Geschmacksrichtung.

## DAS SCHWARZE BRETT

- **Newsletter SHBV**  
u.a. mit Rückschau GV swissherdbook ost und Strickhof Schweinetag, Ausschreibungen.
- **Rebbegehung Uesslingen**  
Do., 13. Febr., 14 Uhr, Treffpunkt Gutsbetrieb Engel AG, Uesslingen.
- **GV MBR-SH**  
Do., 13. Febr., 19.45 Uhr, Rest. Bahnhof, Schlatt. Referat: Ferdi Hodel, Zürcher Bauernverband, Themen: Initiativen und AP22+.
- **Info-Morgen Landi Wilchingen**  
Mi., 19. Febr., 9 Uhr, Rötibergstube Wilchingen. u.a. zu Gewässerschutz, Melorationswerk Wilch.
- **Freie Plätze Vorbereitungskurs für Traktorenprüfung Kat. G**  
Sa., 7. März 2020, . Möglichst **sofort anmelden** bei Adrian Hug, 079 395 41 17, [sektion@vlt-sh.ch](mailto:sektion@vlt-sh.ch).