

«MIINI MEINIG»

## Transparenz

VON VIRGINIA STOLL



Transparenz = Klarheit schaffen, offen legen, ehrlich sein. Das letzte Wochenende hat uns bestätigt, dass eine grosse Mehrheit der städtischen Bevölkerung grossen Wert auf Transparenz legt. Transparenz am richtigen Ort und ohne Aufbau von neuen Verwaltungsapparaten finde ich gut und so habe ich für diese Kolumne beschlossen, etwas Transparenz in den Tagesablauf von uns allen zu bringen. Dazu habe ich mir das Zähneputzen rausgepickt.

Mindestens dreimal täglich tun wir dies vom Moment an, wo die ersten «Beisserchen» unseren Mund zieren. Wir tun dies in der Regel völlig gedankenlos: Tube auf, Zahnpastaraus, schrubb, spülen, Beisserchen-Kontrollblick im Spiegel und ab die Post.

Die Zahnpasta-Auswahl ist gross, von gestreift, weiss, süss, salzig, scharf, fad bis teuer und billig. Das Kleingedruckte auf der Tube (die Inhaltsstoffe) interessiert niemanden. Dabei lernt man doch schon als Kind (in meiner Generation wenigstens), dass man das Kleingedruckte immer lesen soll.

Bei der Zahnpasta irgendwie verständlich, denn wer kann schon etwas mit Natriumlaurylsulfat, Parahydroxybenzoat, Oxybenzoat, Hydroxybenzoat, Triclosan, Titandioxid oder CI 77891, Polyethylen usw. anfangen. Lediglich beim Inhaltsstoff Natriumfluorid wird etwas grösser darauf hingewiesen, dass dies für Kinder unter 6 Jahren nicht geeignet ist.

Entschlüsselt man die hier erwähnten Inhaltsstoffe packt einem das nackte Grauen. Da ist die Rede von Reizung der Schleimhäute, Störung der Schilddrüsenfunktion, vermutlich krebserregend, begünstigt Resistenzen gegen Antibiotika, hormonaktive Substanz, die zu Unfruchtbarkeit führt, für Wasserorganismen äusserst giftig, kann toxische Auswirkungen auf Meereslebewesen, Fische, Insekten und Krustentiere haben usw.

Selbstverständlich kommt es immer auf die Menge an, mögen Sie jetzt denken und das ist richtig, aber leider sind einige dieser Inhaltsstoffe auch in Duschmitteln, Shampoos, Cremes, Body Lotionen, Putzmittel usw. zu finden. Produkte die wir mehrmals täglich brauchen, den Siphon runterspülen und die trotz Kläranlage in die Gewässer gelangen.

Fazit: Bevor man eine einzige Berufsgattung, die Bauern, an den Pranger stellt, bitte im eigenen Haushalt innehalten!

## «Die Qualität beginnt in den Reben»

Seit einem Vierteljahrhundert zeichnet Michael Fuchs für die Weine der GVS Weinkellerei verantwortlich – und dies überaus erfolgreich.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Michael Fuchs, seit 25 Jahren und 18 Tagen sind Sie Kellermeister der GVS Weinkellerei. Wo lagen die Herausforderungen vor 25 Jahren, wo liegen sie heute?

Michael Fuchs, Kellermeister GVS Weinkellerei, Schaffhausen: Als ich 1995 als junger Weinmacher in der GVS Weinkellerei anfang, war ich fremd in der Schweiz und musste mich in der Region erst beweisen. Zudem wollte ich den Weinen meine Handschrift geben sowie die Qualität verbessern. Und ich suchte Partner, um eine bessere Auslastung der Kellerei sowie der Abfülltechnik zu erreichen.

Inzwischen haben sich die Weine sowie die Trinkgewohnheiten verändert, und der Markt ist vielfältiger geworden. Jeden Herbst stellen wir uns wieder neu der Herausforderung, aus den jeweiligen Trauben moderne Weine verschiedener Qualitätsstufen und Preislagen marktgerecht zu vinifizieren. Sehr attraktiv ist das Premium-Segment: Wir keltern mehr Spitzenweine als früher.

Ist auch Nachhaltigkeit ein Thema?

Ja, wir bringen unseren Kundinnen und Kunden den Nachhaltigkeitsgedanken näher, der mit der Regionalität einhergeht. Wir produzieren in der Schweiz unter sehr strengen gesetzlichen Auflagen, die Reben müssen in der Regel nicht bewässert werden, und die Transportwege sind kurz. Zudem bestreiten rund 100 Winzerfamilien ihren Lebensunterhalt vom Traubengeld, das sie vom GVS für ihre Ernte bekommen.

Fordert der Klimawandel ebenfalls heraus?

Wir stellen auch in den Rebbergen fest, dass sich das Klima verändert. Die Reben sind zurzeit allerdings eher Gewinner, denn sie brauchen Wärme. Doch bringen die neuen Verhältnisse auch neue Krankheiten und Schädlinge sowie Wetterextreme mit sich.

Die Trauben haben jedes Jahr eine andere Qualität – wie gehen Sie an diese immer wieder neuen Ausgangslagen heran?

Die Qualität der Weine beginnt in den Reben. Ich kenne die meisten unserer Winzer persönlich und lege mit ihnen die richtigen Massnahmen bei der Rebenpflege bereits draussen im Weinberg fest. Diese Massnahmen sind jedes Jahr wieder etwas anders, denn der Jahrgang wird durch das jeweilige Wetter und die Umwelteinflüsse geprägt. Die Herausforderung liegt darin, richtig darauf zu reagieren.

Wir nehmen schon bei Reifebeginn der Trauben laufend Beerenproben zu uns ins Labor, um den richtigen Zeitpunkt der Ernte möglichst frühzeitig bestimmen zu können.

Daneben degustiere ich auch immer wieder Beeren. Die Aromareife, den Säuregehalt und die Saftigkeit kann ich so sehr gut bestimmen. Das Labor liefert die analytischen Werte dazu. Meine 25 Jahre Erfahrung helfen bei vielen Entscheidungen.

Früher war der Herbst eine nervenaufreibende Zeit, doch mit den Jahren wird man selbstsicherer. Die GVS Weinkellerei ist zudem technisch sehr gut eingerichtet. Damit verfügen wir



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Kellermeister Michael Fuchs kreiert seit 25 Jahren mit dem Team der GVS Weinkellerei Spitzenweine.

über viele «Stellschrauben» und Werkzeuge, um Weine von bester Güte zu vinifizieren.

Beim Weinmachen gibt es jedoch keine Gelinggarantie. Wie führt man den Wein dahin, wo man ihn etwa punkto Bouquet und Farbe haben will? Fachwissen, Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind wichtig, um das Gelingen eines Weins zu gewährleisten. Das ist das Faszinierende am Weinmachen: Der Wein lebt, er hat Charakter und einen Lebenszyklus wie wir Menschen auch. Er ist nicht in jeder Phase harmonisch. Es braucht Geduld, dass er seinen Charakter entwickeln kann.

Beim GVS engagieren sich viele fachlich gut ausgebildete Mitarbeiter dafür. Wir haben in unserer Weinkellerei eine grosse Weinkompetenz. Die Jungweine degustieren wir häufig. Es ist sehr wichtig, dass wir ihre Entwicklung frühzeitig erkennen. Oft braucht es nur den Umzug in ein anderes Gebäude oder eine Veränderung der Lagertemperatur, um die Weine in die gewünschte Entwicklungsrichtung zu steuern.

Was gehört für Sie beim Weinmachen dazu – Handwerk, Wissenschaft und/oder auch eine fast künstlerische Inspiration?

Das ist das Schöne am Weinmachen, es ist eine Mischung aus vielen Talen-

ten: Handwerkliches Geschick, Fleiss und Fachwissen sind das eine, Degustation, eine feine Zunge, eine gute Vorstellungskraft sowie auch künstlerische Inspiration sind die anderen Eigenschaften, die zu herausragenden Weinen führen können. Einen neuen Wein zu kreieren ist, wie ein Bild zu malen.

Die Handschrift des Weinmachers spiegelt sich im Produkt wider. Doch man muss auch die Harmonie finden, die den Käufern gefällt.

Wie hat Ihr beruflicher Werdegang hin zum Kellermeister beim GVS ausgesehen?

Ich bin bereits auf einem Winzerbetrieb aufgewachsen, westlich von Freiburg im Breisgau. Schon als Kind erlernte ich das Arbeiten mit den Reben.

Nach der Schule habe ich eine Winzerlehre auf einem staatlichen Versuchsgut mit sehr gutem Ruf absolviert. Später machte ich in Deutschland die Weiterbildung zum staatlichen Weinbautechniker. Dabei habe ich mir im Weinbau und in der Kellerwirtschaft die wissenschaftlichen Grundlagen erarbeitet. Nach diesem Studium bekam ich eine tolle Stelle als Betriebsleiter in einem VDP-Weingut an der Nahe. Dort wurden hauptsächlich Spitzenweisseine vinifiziert.

1994 bewarb ich mich um die Stelle des Kellermeisters bei der GVS

Weinkellerei, und am 1. Februar 1995 trat ich diese an. Der damalige Geschäftsführer Hans Rebholz schenkte mir sein Vertrauen, und ich übernahm die Verantwortung für die Vinifikation der GVS-Weine.

Vertrauen und auch Wertschätzung wurden mir seitens der Firma und der Winzer von Jahr zu Jahr mehr entgegengebracht. Und so bin ich hier mit meiner Familie heimisch geworden.

Welche Weine schätzen Sie persönlich am meisten?

Als Weinmacher probiere ich viele Weine aus der ganzen Welt, um festzustellen, wie sie produziert wurden.

Doch die Weine, die ich von der Idee über die Reben bis zur Flasche mitbegleite und an ihnen arbeite, diese liegen mir dann auch sehr am Herzen.

Ich bin sehr stolz auf viele unserer Produkte. Schon seit Jahren sind dies meine Lieblingsweine: Unter den Weissen der Räckedorn Riesling-Sylvaner, der Steiner Chardonnay sowie der Pinot Blanc Goldsiegel. Unter den Roten die Eisenhalder Alte Rebe, der Gächlinger Goldsiegel, die Gächlinger Quintessenz Pinot Noir Reserve und unser Spitzenkreation, das Cuvee Octavia. Ich kenne sie alle durch und durch und fühle mich mit ihnen sehr wohl.

Der Weinkonsum geht zurück, der Import macht viel Druck. Wo sehen Sie Chancen für den Schaffhauser Wein?

Der Weinmarkt ist schwierig geworden. Insbesondere das viel zu grosse Angebot an Weinen aus aller Welt hier in der Schweiz macht uns zu schaffen. Der Schaffhauser Wein ist jedoch sehr vielfältig geworden, und die Qualität hat sich immer mehr verbessert. Heute können sich unsere Weine international messen.

Zudem erhalten wir grossen Zuspruch von den Kunden, die unsere Weine neu an den Messen oder Veranstaltungen kennenlernen. Das motiviert, und ich glaube, dass es noch viele Weinliebhaber in der Schweiz gibt, die unsere Weine noch nicht kennen.

Schaffhauser Weine können mit der Regionalität, der umweltschonenden Produktion und einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis am Markt punkten.

Was macht Ihre Arbeit als Kellermeister sonst noch aus?

Es ist mir wichtig festzuhalten, dass ich die Weine der GVS Weinkellerei nicht allein mache. Ich habe ein tolles Team von erfahrenen langjährigen Mitarbeitern und gut ausgebildeten Weintechnologen sowie Kellermeistern um mich herum. Zusammen haben wir eine geballte Ladung an Fachwissen, Fähigkeiten und Weinkompetenz in unserer Kellerei gebündelt. Nur so war es in der Vergangenheit möglich, mit unseren Weinen so erfolgreich zu sein.

Es ist uns gelungen, sehr viele erfolgreiche Weine im Weinmarkt Schweiz zu platzieren. Die vielen Medaillen bei den verschiedenen Weinprämierungen, darunter auch Siegerweine wie der Räckedorn Riesling-Sylvaner, die Eisenhalder Alte Rebe, die Gächlinger Quintessenz Pinot Noir Reserve oder unser einmaliges Cuvee Octavia zeugen von der Schaffhauser Kraft des Teams in der GVS Weinkellerei.

Dank der sehr guten Zusammenarbeit mit meinem Team und den Winzern draussen sind 25 schöne Jahre wie im Fluge vergangen. Dafür bedanke ich mich herzlich.

## JUBILÄUM

## 25 Jahre Einsatz für Spitzenweine



Michael Fuchs feierte am 26. Januar 2020 sein 25-jähriges Dienstjubiläum in der GVS-Weinkellerei. Mit viel Herzblut, grosser Leidenschaft und

hoher Kompetenz zaubert unser Kellermeister schon seit einem Vierteljahrhundert beste Schaffhauser Weine, die auch über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus sehr beliebt sind.

Mit seiner umfangreichen Erfahrung und grosser Innovation keltern er Jahr für Jahr neue Spitzenweine,

welche regelmässig schweizweit mit Goldmedaillen prämiert werden. Durch seine weitreichenden Kenntnisse steht Michael Fuchs dem ganzen Weinkellerei-Team jederzeit mit Rat und Tat zur Seite und nimmt als Kellermeister die Schlüsselposition des gesamten Geschäfts ein.

Die Unternehmensleitung der GVS-Gruppe gratuliert Michael Fuchs herzlich, dankt ihm für seinen Einsatz und wünscht ihm weiterhin viel Erfüllung und Begeisterung bei seinen Aufgaben in der GVS-Weinkellerei.

Unternehmensleitung GVS-Gruppe

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler 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



## LANDFRAUEN INTERVIEW

### «Informieren Sie die Bevölkerung»

Anne Challandes ist seit dem letzten April Präsidentin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV). Die Rechtsanwältin und Bäuerin aus Fontainemelon (NE) blickt für uns auf fast ein Jahr Amtstätigkeit zurück.

*Landfrauenecke: Anne Challandes, Sie sind fast ein Jahr Präsidentin des SBLV. Wie gefällt Ihnen Ihre Arbeit?*

**Anne Challandes, Präsidentin SBLV, Fontainemelon:** Meine Arbeit als Präsidentin des SBLV gefällt mir sehr. Sie ist sehr interessant und sehr unterschiedlich, sowohl in Bezug auf die Themen als auch die Art der Aufgabe. Ich treffe viele Leute und der Austausch ist immer sehr bereichernd. Ich reise auch in verschiedene Regionen der Schweiz und stelle fest, dass die Vielfalt der Landwirtschaft sehr gross ist.

Unmittelbar nach meiner Wahl hatte ich das grosse Glück, persönlich gleich drei Mitglieder des Bundesrats zu treffen, im Mai Herrn Parmelin und im Juni Frau Sommaruga und Frau Amherd im Rahmen unseres Projekts «Mehr Frauen in der Politik».

Ein weiterer sehr positiver Punkt: Von einem tollen Team an der Geschäftsstelle und den Gremien des Verbands umgeben zu sein, die Dynamik, Begeisterung, Können und Effizienz vereinen.

Negatives habe ich nichts zu berichten. Ich muss aber besonders darauf achten, nichts in der Flut von E-Mails, Briefen, Sitzungen und Telefoninterviews zu vergessen.

*Welches sind zurzeit die dringlichsten Projekte des SBLV?*

In chronologischer Reihenfolge engagieren wir uns aktuell einerseits besonders für die AP22+, bezüglich der sozialen Absicherung für Ehepartner und zu den Anforderungen der Bildung, aber auch den anderen Themen, die von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen sind. Wir setzen uns sehr dafür ein, dass die Idee der sozialen Absicherung Gehör findet. Ich habe in der diesbezüglichen Arbeitsgruppe des BLW teilgenommen, um das Umsetzungskonzept zu skizzieren und Details auszuarbeiten. Auch betreffend die zusätzlichen Anforderungen für die Bildung, insbesondere für den Fachausweis Bäuerin, haben wir uns beim BLW stark gemacht. Beim bäuerlichen Bodenrecht war die Stellungnahme des SBLV, nicht darauf einzutreten. Es sollte nicht angetastet werden.

Im Weiteren beschäftigen uns die Initiative für sauberes Trinkwasser (TWI) und die Initiative für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide sehr, die eine grosse Herausforderung für die Schweizer Landwirtschaft sind. Gegen die TWI haben wir eine Arbeitsgruppe gebildet, um Massnahmen für die Kampagne vorzubereiten. Der SBLV unterstützt die Kampagne des Schweizer Bauernverbandes und arbeitet daran mit. Doch wir werden auch spezifische Argumente aus Sicht der Frauen und Bäuerinnen zusammenstellen. Diese Abstimmungen sind für die Schweizer Landwirtschaft immens wichtig und wir setzen alle unsere Kräfte dafür ein, dass bei beiden Initiativen an der Urne ein Nein resultieren wird.

*Das sagen Sie als Biobäuerin?*

Die Landwirtschaft hat schon mit dem Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) sehr viele Fortschritte gemacht. Man kann aber nach wie vor zusätzliche Fortschritte erreichen und muss auch künftig den guten Willen zeigen, dass man bereit ist, in die richtige Richtung weiterzugehen.

Aber trotzdem muss auch in Zukunft die Möglichkeit bleiben, Pflanzenschutzmittel einzusetzen, wenn es absolut nötig ist.

Für mehr Bio-Produktion ist zudem der Markt bei den Konsumentinnen und Konsumenten nicht da. Das darf man nicht ignorieren. Es macht

auch keinen Sinn, wenn die Nahrungsmittel-Produktion in der Schweiz zurückgeht, weil weniger Pflanzenschutz betrieben wird, doch dafür steigt der Import von Nahrungsmitteln, deren Produktionsweise man nicht kontrollieren kann.

Es ist wie bei Antibiotika für Menschen: Manchmal ist ihr Einsatz wirklich nötig. Pflanzenschutzmittel sollen moderat eingesetzt werden, doch wir dürfen die Möglichkeit nicht verlieren, auf sie zurückgreifen zu können, wenn es nicht anders geht.

Die ganze Landwirtschaft muss dabei am gleichen Strick ziehen, denn die Annahme der Initiativen hätte auch für die Biobauern negative Folgen, etwa Preissenkungen.

*Gibt es noch weitere aktuell wichtige Projekte beim SBLV?*

Intern haben wir auch personelle Veränderungen im Vorstand, wir arbeiten an der Vision für 2030 und der Finanzplanung für die Zukunft.

*Wie können die Sektionen den SBLV bei diesen Projekten unterstützen?*

In Bezug auf AP22+ oder andere Themen, die im Parlament diskutiert werden, kann jede Sektion unser Vorgehen unterstützen, indem sie die Parlamentarier ihres Kantons kontaktiert, um unseren Standpunkt zu erläutern und um sie zu überzeugen, die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Bezüglich der beiden Initiativen: Informieren Sie sich, informieren Sie Ihre Umgebung, die Nachbarn, die Bevölkerung. Engagieren Sie sich in den kantonalen Komitees, stimmen Sie ab und motivieren Sie andere, abzustimmen.

Im Übrigen: Leiten Sie Informationen und Anfragen zwischen unserer Basis und dem SBLV in die eine oder andere Richtung weiter, arbeiten Sie zusammen und tauschen Sie sich aus.

*Wie gehen Sie um mit der Arbeitsbelastung als Bäuerin, Mutter und Präsidentin des SBLV?*

Seit 2018 haben wir unseren Betrieb umgestellt. Wir haben die Milchproduktion eingestellt und sind zur Mutterkuhhaltung übergegangen. Zudem sind wir nun Bio-Knospe-lizenziert. Unser ältester Sohn arbeitet mit uns auf dem Hof. Mein Mann und er brauchen mich nicht mehr für die tägliche Arbeit auf dem Betrieb. Sie beteiligen sich auch mit unseren anderen Kindern an der Organisation und den Aufgaben des täglichen Lebens, wobei alle nach ihren Bedürfnissen und/oder ihrer Verfügbarkeit entsprechend einen Beitrag leisten: einkaufen, putzen, waschen, kochen etc.

Ich kümmere mich weiterhin um die Administration und Buchhaltung. An Tagen, an denen ich wegen Sitzungen abwesend bin, gehe ich manchmal früh von zu Hause weg. Doch ich weiss, dass daheim jeder tut, was er tun muss. Wenn ich keine Sitzungen habe und zu Hause bin, nutze ich die Gelegenheit, meine Aktivitäten für den SBLV mit privaten Aufgaben zu kombinieren. Das Mittagessen und die Gedanken köcheln gleichzeitig vor sich hin!

*Interview: sbw*



Anne Challandes, Präsidentin des SBLV.

## WICHTIGE INFO

### Schleppschlauch Beiträge, Obligatorium

Der Bundesrat hat gestern Mittwoch, 13. Februar, die Luftreinhalte-Verordnung geändert.

Demzufolge werden die 2019 auslaufenen REB-Beiträge für die emissionsmindernde Ausbringung von flüssigen Hof- und Recyclingdüngern nun doch weiter bis 2021 ausbezahlt.

**Schleppschlauch-Obligatorium ab '22**

Ab 2022 gilt dann ein Obligatorium für den Schleppschlaucheinsatz. Auch offene Güllelager müssen abgedeckt sein.

**Weitere Informationen online**

Details dazu sind im Newsletter des SHBV oder auf der Homepage des Landwirtschaftsamtes unter Pflanzenbau aktuell zu finden. *Lena Heinzer*

## OLMA

### Tierische Vertreter gesucht

Für den Schaffhauser Gastauftritt an der OLMA vom 8.–18. Oktober 2020 werden noch **Herdebuch-Milchkühe** sowie ein **Eber** und eine **Muttersau mit Ferkeln** gesucht.

**Bitte sofort anmelden**

Die Tiere werden an der OLMA gut betreut, der Transport wird organisiert. Weitere Informationen erteilt Conny Bleuler, Landwirtschaftsamt, E-Mail: conny.bleuler@ktsh.ch oder Telefon: 052 674 05 28.

Bitte melden Sie sich bei Interesse umgehend. *mtg/sbw*

## DAS SCHWARZE BRETT

### Newsletter SHBV

u.a. Pflanzenbau aktuell zu Gelbfallen, REB-Programm und PSM, Änderung Luftreinhalteverordnung. Mitteilungen IG Schweizer Kuh, SBV, Rückblicke Versammlungen, Termine

### Neue Felder aGate SH

Das Portal aGate ist bis 28. März geöffnet. Betreffend die Beiträge an den Schaffhauser Bauernverband und den Berufsbildungsfonds gibt es neue Felder, ebenso zum Datenschutz. **Bitte beachten** Sie die neuen Felder und ihre Grundeinstellungen, die es allenfalls Ihrerseits zu ändern gilt. Mehr Infos: [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch) > Aktuell.

### 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.

### Obstbaumschnittkurs

**Theorie:** Fr., 21. Febr., 19 Uhr, Hohlenbaumstr. 61, SH.  
**Praxis:** Sa., 22. Febr., 9 – 16 Uhr, Griesbacherhof SH. Veranstalter: Obstgarten-Aktion SH & Region. Naturpark SH. Kursleiter: Hans-Peter Berger, ehem. Ausbildungszentrum Strickhof. Kosten: Fr. 40.-, mit Verpflegung, **Anm.:** bis 17. Febr. an: B. Egli, Telefon 079/ 796 61 93, Email: bernhard.egli@naturpark-schaffhausen.ch

### Regionaler Bauerntag

So., 8. März, 9.45 – 16 Uhr, Motto «Mir händ no Hoffnig». Div. Referate, Diskussionsrunde, Singen, Gebete, gemeinsamer Austausch. Mehrzweckhalle, Strickhof Winterthur-Wülflingen.



SYMBOLBILD SCHWEIZER BAUERNVERBAND

**Keine Verschwendung!** Perfektes Obst und Gemüse wird gekauft, solches mit Spuren der Natur nicht. Das will der Schweizer Bauernverband ändern.

## Aktion gegen Food Waste

Der Schweizer Bauernverband (SBV) bietet den Bauernfamilien kostenloses Kommunikationsmaterial an, um 2.- und 3.-Klass-Ware im Direktverkauf zu kennzeichnen. Das ist eine seiner Massnahmen im Rahmen der Kampagne von «SAVE FOOD – FIGHT WASTE» gegen Lebensmittelverschwendung. Sie soll die Akzeptanz für die natürlichen Unterschiede bei Naturprodukten sowie die Wertschätzung für Lebensmittel generell fördern.

Auf Stufe Landwirtschaft führen nicht zuletzt die extrem strengen Qualitätskriterien im Handel und der Verarbeitung zu Food Waste.

Sie lassen sich aber nur schwer anpassen, wenn Abnehmer und Konsumenten nicht bereit sind, weniger normierte und nicht ganz perfekte Naturprodukte zu kaufen.

Die Aktivitäten des Schweizer Bauernverbands (SBV) im Rahmen der nationalen Kampagne von «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» setzen hier an.

### Flyer & Kleber für Direktvermarkter

Alle interessierten Betriebe mit Direktvermarktung können ab sofort kostenloses Material wie «SAVE FOOD, FIGHT WASTE»-Kleber in zwei Grössen und Infolyer bestellen. *sbv*

Das Bestellformular steht online zur Verfügung. Bereits registrierte Direktvermarkter bekommen eine entsprechende Aufforderung direkt zugestellt und können ihre Teilnahme auf [vomhof.ch](http://vomhof.ch) auch entsprechend deklarieren.

Mit den Klebern zeichnen die Mitwirkenden in der nächsten Saison 2.- und 3.-Klass-Ware aus und klären ihre Kunden mithilfe der Flyer darüber auf, dass der Kauf ein Beitrag gegen Food Waste ist. Bestellungen werden bis Mitte März entgegengenommen. Die Lieferung erfolgt dann Anfang April.

### Tipps für alle

Auf [www.verantwortungsvollelandwirtschaft.ch](http://www.verantwortungsvollelandwirtschaft.ch) findet die Bevölkerung zudem generelle Informationen zum Thema Food Waste und acht konkrete Tipps einer Bäuerin.

Auf der Website des SBV steht betroffenen Bauernfamilien beim Thema Food Waste eine Liste von möglichen Abnehmern zur Verfügung, wenn ihre Handelspartner grössere Posten wegen Qualitätsmängeln zurückweisen. Dank den Aktivitäten im Rahmen von «SAVE FOOD, FIGHT WASTE» soll die Bevölkerung Lebensmittel generell stärker wertschätzen und auch erkennen, dass Naturprodukte in ihrem Aussehen Schwankungen unterliegen. *sbv*

## ANZEIGE



Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Grandine Svizzera

140 Jahre  
Années  
Anni

[www.hagel.ch](http://www.hagel.ch)  
[info@hagel.ch](mailto:info@hagel.ch)  
044 257 22 11