

«MIINI MEINIG»

Valentin und Chuttle

VON VIRGINIA STOLL



Letzte Woche bekam ich ein Päckli vom Heidi vom Ägerisee. Der Inhalt: ein Fläschchen «Toni-Kirsch» und ein Säckli Magenbrot. Natürlich habe ich

gleich angerufen und dem «Ägeriseewind» gelauscht. Heidi und Toni habe ich vor Jahren in Weggis am Heirassafestival kennengelernt. Beide feiern dieses Jahr ihren 80sten und sind sich unschlüssig, ob sie mit Freunden feiern sollen oder dürfen. Wer s Heidi kennt, weiss, dass Abwarten und Tee (mit Kirsch) trinken nicht ihr Ding ist und so hat sie spontan allen Freunden zum Valentinstag etwas vom Dessert ihres Festes geschickt. Schliesslich seien alle mal verliebt gewesen und Liebe geht (laut ihrem Toni) bekanntlich durch den Magen, «potz Nägeli und Chuttleblät». Bei unserer ersten Begegnung hat mir Toni erklärt, dass man früher auf der Brautschau nach den Kochqualitäten gefragt habe, denn «vo dä Schönheit häsch nid grässe». Ja, und er habe doppelt Glück gehabt: «Sie isch au ä Schöni.» Als sie Anfang der 60er-Jahre heirateten, waren sie mit dem kleinen Landwirtschaftsbetrieb finanziell nicht auf Rosen gebettet und Toni musste sich einen Zusatzverdienst suchen. Diesen fand er in einem Baugeschäft, anfänglich als Allrounder und später als Bauplaner. Heidi hat zu Hause zum Rechten geschaut und im Homeoffice Reiseprospekte übersetzt. Dreimal pro Woche fuhr sie mit einem heissen Kochtopf auf dem Velosolex-Gepäckträger auf die Baustelle. Meistens gabs «Chuttle oder Gschtell anere wiise Soose, Chäs-magrone oder Suppe mit Schnörli». Damals wurde alles, vom Schwänzli bis zum Schnörli, verwertet. Das war pure Wertschätzung des Tieres und heute verschlingt die Gesellschaft zum Zmittag Fastfood, was fett, aber nicht satt macht, meinte Heidi. Aktuell ärgere sie sich wieder über die billigen Erdbeeren aus Spanien, die bei den «Grossen» verkauft werden und damit beim Kauf ja kein schlechtes Gewissen aufkommt, hat einer der beiden «Grossen» sogar eine Ökobilanzstudie in Auftrag gegeben. Diese bestätigt nun, dass der Transportweg gemessen an der gesamten Umweltbelastung sehr gering ins Gewicht fällt und die Spanier im Freiland besser als die Schweizer Treibhändler seien. Heidi und ich waren uns einig, dass es dazu keine Studie braucht. Zum Schluss hat mir Heidi ihr «Chuttle-rezept mit wiiser Soose» verraten, denn auch in Wilchingen ist «Nose to tail» (Wertschätzung) angesagt.

«Das wär das «Wurst»-Case-Szenario»

Landwirt Ueli Kleck hält seine Schweine nach strengen Anforderungen eines Labelprogramms, braucht praktisch keine Antibiotika, achtet auf Biodiversität und produziert auch einen grossen Teil des Futters für seine Tiere selber. Trotzdem wären die Annahme der zwei kommenden extremen Agrar-Initiativen für ihn ein Worst-Case-Szenario.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Ueli Kleck, auf Ihrem Betrieb tummeln sich die Schweine im Stroh. Die Tiere können die Türen nach draussen in die Ausläufe selber bedienen und nutzen das rund um die Uhr – für welches Label produzieren Sie?

Ueli Kleck, Schweinehalter, Thayngen: Wir halten unsere Schweine nach den Richtlinien von IP-Suisse. Das Label mit dem Marienkäfer-Logo ist nach Bio eines der stärksten Label, mit strengen Vorschriften zur Tierhaltung.

Zur IP-Suisse Schweinehaltung gehört etwa regelmässiger Auslauf ins Freie, ausser bei ganz jungen Ferkeln. Die Buchten der Schweine sind mit Stroh eingestreut – einerseits fressen die Tiere dieses, sie wühlen aber auch gern darin herum.

Ausserdem ist zum Beispiel die Teilnahme an einem vorgegebenen Schweine-Gesundheitsprogramm obligatorisch.

Was beinhaltet ein solches Gesundheitsprogramm?

Ich selber mache schon lange bei verschiedenen Programmen mit. Ich zahle den Schweinegesundheitsdienst für die Beratung und habe dadurch eine Kostenübernahme, falls einmal ein krankes Tier untersucht werden muss. Bei «Suissano» wiederum geht es darum, den Antibiotikaverbrauch einzudämmen. Zudem führe ich ein digitales Gesundheitsjournal. Dieses zeigt mir und auch den Kontrolleuren jederzeit auf, welche Medikamente ich allenfalls bei welchem Tier eingesetzt habe und wie sich die Bestandesgesundheit über die Monate entwickelt. Der Landwirt sieht in diesem Journal, wo er bezüglich anderer Schweineproduzenten steht. Er kann aber auch nachverfolgen, wie sich der Medikamentenverbrauch über die Jahre bewegt. Das ermöglicht ihm, Massnahmen zu treffen, um die Gesundheit der Tiere noch weiter zu optimieren.

Wie ist es um die Schweinegesundheit in der Schweiz generell bestellt?

Der Gesundheitsstatus ist in der Schweiz grundsätzlich sehr hoch. Viele Krankheiten, welche im Ausland vorkommen, gibt es in den Schweizer Schweinebeständen nicht.

Setzen Sie viele Medikamente ein?

Nein, nur ganz selten, wenn eine Sau krank ist. Antibiotika haben wir in der Ferkelaufzucht und in der Mast schon seit Jahren keine mehr eingesetzt.

Wir züchten die Ferkel auf unserem Betrieb und mästen sie auch selber. So gibt es bei uns keine Stallwechsel durch Transporte und keine grösseren Futterumstellungen für die Tiere. Sie bleiben von der Geburt bis zur Schlachtreife mit etwa sechs Monaten auf dem Betrieb. Die Einschleppung von Krankheiten wird so vermieden – das A und O in der Schweinehaltung.

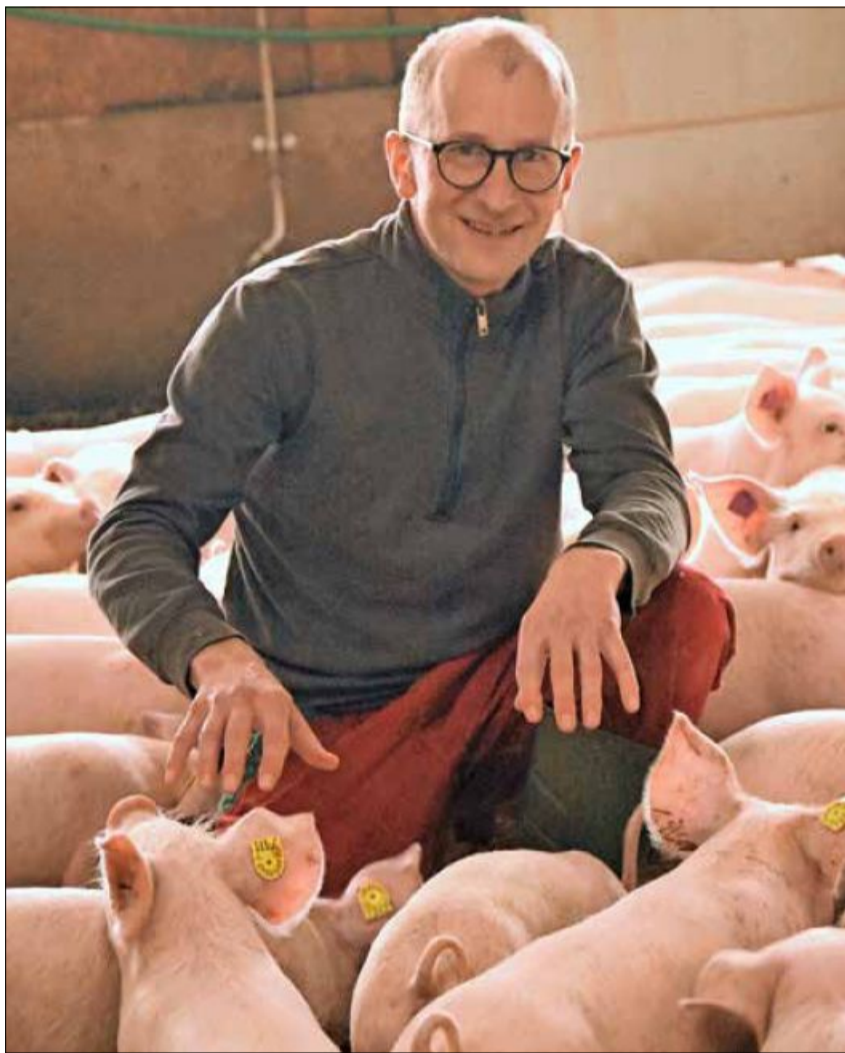


BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Ferkel sind neugierig: Ihr Bauer Ueli Kleck interessiert sie sehr.

Darum ist es auch nicht nötig, dass wir unsere Ferkel impfen.

Wie viele Schweine halten Sie auf Ihrem Betrieb?

Insgesamt leben rund 100 Zuchtsauen und ein Eber auf unserem Betrieb plus die Ferkel sowie 600 Mastschweine. Die Sauen halten wir in sieben Gruppen

und sie werden auch zeitlich gestaffelt gruppenweise gedeckt, zum Teil durch künstliche Besamung, zum Teil durch unseren Eber. Nach etwa 114 Tagen ferkeln die Sauen einer Gruppe etwa gleichzeitig ab, im Durchschnitt 12 Ferkel pro Muttertier. In der Regel werfen die Tiere pro Gruppe insgesamt etwa 160 Ferkel. Diese können rund einen Monat bei der Mutter säugen und bekommen mit der Zeit auch etwas stärkerhaltiges Futter. Bei der Umstellung auf feste Nahrung braucht es viel Fingerspitzengefühl, dass man die Futtermenge nicht zu schnell erhöht. Die Ferkel würden sonst Durchfallkrankheiten bekommen.

Mit dem Absetzen von der Muttermilch teilen wir die Ferkel dieser Muttergruppe hälftig auf. Im Lauf der Mastdauer werden die Gruppen immer weiter reduziert, bis schliesslich auf 10 Tiere pro Bucht. Aggressionen gibt es unter unseren Tieren selten. Sie haben immer etwas, womit sie sich beschäftigen können, wenn sie nicht fressen oder schlafen.

Apropos Fressen: Was verfüttern Sie an Ihre Tiere?

Die Zucht- und Masttiere erhalten Futterweizen, Gerste und Körnermais sowie zertifiziertes Sojaschrot als Eiweissträger. Gerste und Körnermais

produzieren und vermahlen wir direkt auf unserem Betrieb. Futterweizen und Proteine kaufen wir zu. Das Ferkelfutter beziehe ich fertig gemischt.

Und wohin gehen Mist und Gülle der Tiere?

Einen Teil setze ich als natürlichen Dünger auf unseren eigenen Feldern ein. Drei viehlose Betriebe beziehen den Rest für ihre Ackerflächen. So müssen sie keinen oder nur wenig Kunstdünger zukaufen.

Schweine haben auf Ihrem Familienbetrieb Tradition. Warum?

Mein Vater hat schon Ende der 1990er-Jahre begonnen, für das Label Naturafarm von Coop zu produzieren. Das war damals sehr fortschrittlich und wurde auch angemessen honoriert. Coop hat das Label jedoch qualitativ sowie quantitativ heruntergefahren und vielen Lieferanten gekündigt, weil der Absatz nicht gestimmt habe. Darum produziere ich nun für IP-Suisse und das Fleisch geht an die Migros. Flächenmässig wären die Anforderungen punkto Tierzahl bei IP-Suisse etwas tiefer. Aber unser Stall ist für die ursprünglich strengeren Vorschriften ausgelegt und das behalten wir so bei. Gesunken ist allerdings die Labelprämie.

Die Situation ist für uns nicht ganz kostendeckend, aber ein Stall ist in Beton gegossen und lässt sich nicht einfach an neue Marktbedingungen anpassen.

Die Entwicklung im Verkauf entspricht auch nicht den Forderungen nach mehr Tierwohl und Ökologie. Naturafarm wurde «eingedampft» und Bio-Schweinefleisch macht gerade mal 2% der Schweizer Produktion aus. Der Absatz ist nicht da.»

2% der Schweizer Produktion aus. Der Absatz ist nicht da.

Sie haben vorher die Anpassung Ihres Betriebs angesprochen. Im Juni wird das Schweizer Stimmvolk über zwei Agrarinitiativen abstimmen, welche die hiesige Landwirtschaft radikal umkrempeln wollen. Bei der Pestizid-Initiative würde die Schweiz faktisch zu einem Bioland, auch was die Importe betrifft. Bei der Trinkwasser-Initiative stimmen wir über einen Initiativtext ab, der jenen Bauern die Direktzahlungen gesamthaft entziehen will, die «Pestizide» einsetzen, also Pflanzenschutzmittel jedwelcher Art, ebenfalls wenn irgendwelches Futter zugekauft wird. Antibiotika dürfen nicht prophylaktisch eingesetzt werden.

Was machen Sie, wenn eine oder beide dieser Vorlagen angenommen werden? Das wäre ein Worst-Case- oder in unserem Fall ein «Wurst»-Case-Szenario: Drei Viertel meines Einkommens stammen aus der Nutztierhaltung. Das wäre unser Todesurteil.

Bei der Trinkwasser-Initiative macht mir das Thema Antibiotika keine Sorgen. Dass aber keine Futtermittel mehr zugekauft dürften, ist eine andere Sache. Ich kaufe zwar Futtermittel, aber ich nutze dafür eben Mist und Gülle meiner Schweine als Dünger und kann den Rest an viehlose Betriebe weitergeben. Unter solchen Bedingungen könnte ich nicht mehr produzieren. Ausser ich stiege als «befreiter Bauer» aus dem Direktzahlungssystem und den damit verbundenen Auflagen rund um Nachhaltigkeit und Tierwohl aus. Dann würde ich nach den gesetzlichen Grundvorgaben produzieren und versuchen, so wirtschaftlich zu überleben.

Und was den Ackerbau angeht: Ich habe als Kind vom «Ruebe» vereinzelt und Unkraut aushacken Blasen an den

Händen gehabt. Es werden wohl bewährte mechanische Methoden der Unkrautbekämpfung weiterentwickelt und neue kommen dazu. Aber vieles ist noch in der Schwebe und die Übergangszeit von zehn Jahren dafür ist kurz.

In jedem Fall würden die Importe massiv zunehmen, die nicht an solche extremen Vorschriften gebunden sind.

Was würde die Annahme der Pestizid-Initiative für Ihren Betrieb bedeuten?

Die Pestizid-Initiative ist aus meiner Optik die konsequentere Vorlage, weil sie die gleichen Anforderungen an die Importe stellt, nämlich dass sie frei von synthetischen Pflanzenschutzmitteln sind. Doch wenn man bei Lebensmitteln Rückstände bis in den Nanogramm-Bereich nachweisen kann, wird nicht mehr viel importiert werden können und die Gestelle in den Läden werden schnell einmal leer.

Man hält der Landwirtschaft den Import von 280 000 Tonnen Sojaextraktionsschrot als Nebenprodukt der Ölproduktion vor. Aber über die 97 000 Tonnen Bananen, die jährlich importiert werden, spricht niemand. Die Schweiz hat sich in so vielen Bereichen von Importen abhängig gemacht. Das hat auch die Coronapandemie vor Augen geführt. Wenn man in einem solchen Land lebt, sollte man etwas vorsichtiger sein, wenn man der Landwirtschaft vorwirft, dass sie Futtermittel importiert. Man erwartet schliesslich auch nicht, dass die IWC das Gold für ihre Uhren am Napf schürft.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffh. Bauernverbandes und seiner Fachsektionen.

Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
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 GESUNDHEIT

Wir brauchen Salz zum Leben

Aber wie viel davon ist vertretbar? Ungefähr 70 bis 80% des konsumierten Salzes wird durch verarbeitete Lebensmittel aufgenommen.



Salz ist das beliebteste Gewürz. Seine Mineralstoffe Natrium und Chlorid sind für den Körper lebensnotwendig, sie regulieren unter anderem den Wasserhaushalt. Salz ist auch für den Knochenbau sowie die Verdauung essenziell.

In der Schweiz wird aber generell zu viel Salz konsumiert. Der durch die WHO empfohlene Salzkonsum liegt bei weniger als 5g pro Tag, dies entspricht etwa einem gestrichenen Teelöffel Salz. Aber der Durchschnittsschweizer konsumiert ca. 9g pro Tag, also fast doppelt so viel. Nicht nur das Salz, das man beim Kochen hinzufügt oder mit dem man am Tisch nachsalzt, zählt zur täglichen Salzzufuhr.

Der überwiegende Teil unseres täglich konsumierten Salzes steckt in Produkten wie Brot und Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukten und Käse, salzigen Snacks, Suppen sowie Convenience-Produkten.

Deshalb beim Snack besser Gemüsessticks als Chips wählen, einen Apfel anstelle eines Wurstbrot. Auch der Konsum von salzarmen Wurstsorten aus Pouletfleisch anstelle geräucherter oder gepökelter Wurst wie Salami oder Schinken bringt schon einiges. Und immer möglichst frisch kochen, so bestimmt man die Salzaufnahme selber.

Salzgehalt erkennen

Ein besonderes Augenmerk sollte salzarmen Produkten gelten. In der Zutatenliste steht, ob dem Lebensmittel Salz zugefügt wurde. Je weiter vorne das Salz in der Liste auftaucht, desto mehr ist enthalten.

In der Nährwertabelle kann man aber genau sehen, wie viel Salz enthalten ist. Hier finden sich meist die Angaben pro 100 Gramm des Lebensmittels und pro Portionsgrösse. Macht man sich eine Zeit lang die Mühe, diese Salzmenge zusammenzuzählen, merkt man schnell, wo die Salzaufnahme reduziert werden kann.

Wie kann man salzarm kochen?

Lebensmittel dämpfen oder dünsten erhält den Geschmack besser, als wenn man sie in zu viel Wasser kocht. So muss man auch weniger nachsalzen. Beim Zubereiten von Speisen in der Pfanne, auf dem Grill oder im Backofen bilden sich Röststoffe, die für mehr Geschmack sorgen. Auch hier ist dann weniger Salz zum Würzen notwendig. Beim Braten in der Pfanne wenig Öl verwenden und die Lebensmittel nicht zu stark anbraten.

Aufs Nachsalzen verzichten

Manche Menschen würzen das Essen automatisch nach, ohne es überhaupt probiert zu haben. Ein Versuch sollte es also wert sein. Man realisiert



BILD SHUTTERSTOCK/ANGELUS_SVETLANA

Salz wird in ganz verschiedenen Qualitäten angeboten.

schnell, dass sich der Geschmack rasch an weniger Salz gewöhnt. Ein angenehmer Nebeneffekt ist, dass man dadurch Gewicht verlieren kann.

Alternativen zu Salz sind Gewürze und Kräuter. Frische oder getrocknete Kräuter wie Basilikum, Rosmarin, Thymian, Majoran oder Minze sorgen für viel Geschmack und für noch mehr Abwechslung. Ebenfalls gute Varianten sind Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln oder Ingwer. Das Gleiche gilt für Curry, Kurkuma, Koriander und Chili.

Auch das Grün von Karotten, Sellerie oder Radieschen kann in den Speisen Verwendung finden. Getrocknetes Selleriekraut eignet sich zum Beispiel hervorragend für viele Gerichte. Und auch Sojasauce ist eine gute Alternative. Leider sind auch im Kräutersalz meistens nur wenig Kräuter enthalten.

Gut zu wissen

Wenn man Salz kauft, dann darauf achten, jodiertes Salz zu nehmen, um einem Jodmangel vorzubeugen. Meer-salz, Fleur de Sel, Salze aus bestimmten Regionen (z.B. Himalayasalz), Speisalz sowie Bouillon und andere Streuwürze (z.B. Aromat, Troc-mare, Maggi) enthalten alle Natriumchlorid (die chemische Bezeichnung für Kochsalz) und helfen deshalb nicht, die Salzzufuhr zu verringern.

Salatdressing ohne Salz

Zutaten: 2 Dillzweige, 2 Kerbelzweige, 2 Petersilienzweige, 150g Joghurt, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Apfelmessig, 1 TL Agavendicksaft, 1 Msp. Senfpulver, 2 EL Olivenöl. **Zubereitung:** Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Joghurt mit dem Zitronensaft, Essig, Agavendicksaft, Senf und Öl verrühren. Die Kräuter unter das Dressing mischen, nach Bedarf etwas kaltes Wasser dazugeben und abschmecken. (Quellen: swissheart/M-Impuls)

Claudia Gysel

SCHÄTZUNGSKOMMISSION SCHWARZWILDSCHÄDEN

Transparenz und Dialog weiter zentral

In der Schätzungskommission Schwarzwildschäden ist Präsident Markus Gysel auf Ende 2020 zurückgetreten. Das Obergericht des Kantons Schaffhausen hat seine Nachfolge geregelt.

«Ich habe es gerne getan», zieht Markus Gysel Bilanz. Während 16 Jahren hat der Wilchinger als Mitglied der bäuerlichen Schätzungskommission für Schwarzwildschäden geamtet, acht Jahre als deren Präsident. Nun ist er altershalber zurückgetreten. Er verlässt damit ein Gremium, das als wichtiges Bindeglied zwischen Landwirten, Jägern und dem Kanton fungiert: Schädigen Wildschweine Ackerkulturen oder Wiesen, legen Vertreter der Schätzungskommission bei einer Besichtigung vor Ort die Höhe des Schadens fest, dies im Beisein des betroffenen Landwirts sowie eines Vertreters der lokalen Jägerschaft.

Bei kleineren Schäden ist in der Regel der Präsident allein oder mit einem Kommissionskollegen im Einsatz, handelt es sich um Schäden über 1000 Franken, wird der Präsident von zwei Kommissionsmitgliedern begleitet. Mit der Schadenbestimmung wird auch die Vergütung festgelegt, welche dem Geschädigten je hälftig von Kanton und Jagdgesellschaft geleistet wird.

Unterstellt ist die Kommission dem Obergericht des Kantons Schaffhausen: Dieses bestimmt den Präsidenten sowie die vier weiteren Mitglieder. Die Kommission wiederum hat dem Obergericht Rechenschaft abzulegen, in Form eines Jahresberichts und einer Inspektion. Allfällige Rekurse gegen einen Entscheid des Schätzungsgremiums werden vom Obergericht behandelt.

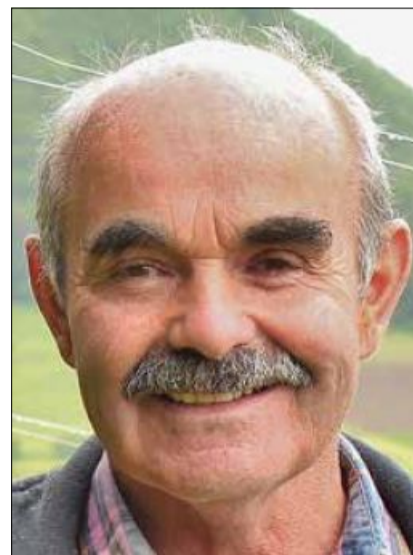
Transparenz bringt Einigkeit

«Rekurse sind jedoch sehr selten, in den allermeisten Fällen wird eine Einigung erzielt», erklärt Markus Gysel. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, den Dialog zwischen Bauern und Jägern transparent und sachlich zu halten.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Paul Leu, neuer Präsident der Schätzungskommission.



ARCHIV SHBV

Markus Gysel setzte sich 16 Jahre lang engagiert für die Kommission ein.

Und er freut sich, dass ihm dies gelungen ist. Vor drei Jahren haben der Schaffhauser Bauernverband und Jagd Schaffhausen die in die Jahre gekommenen Richtlinien bezüglich Verhütungsmassnahmen gegen Schwarzwildschäden revidiert. Das bewährt sich. «Das Einhängen von Parzellen ist ein zentrales Thema. Das wurde in der Verordnung neu geregelt», erklärt der zurückgetretene Kommissionspräsident. «So grosse Flächen einzuzäunen und zu kontrollieren ist arbeitsintensiv und auch punkto Material ein grosser Kostenpunkt.» Darum können nicht grundsätzlich alle Felder geschützt werden. Wo in den letzten drei Jahren jedoch schon Schäden aufgetreten sind, muss «ghaget» werden, andernfalls gibts Abzüge bei der Schadenvergütung. «Bei Wiesen ist es hingegen eine Lotterie», so Markus Gysel, «wegen der Rehe können diese nicht eingezäunt werden, sofern sie nicht als Weide dienen.»

Mehr Wildschweine, mehr Schäden

Die Schäden hätten in den letzten Jahren zugenommen, stellt er fest. 2019 lagen sie bei 104000 Franken. Denn zugenommen haben auch die Schwarzkittel. Hätten Bachen früher einmal pro Jahr Junge bekommen, so würden sie wegen der häufigen milden Winter nun zum Teil zweimal, erklärt der Wilchinger. Im Jagdjahr 2019/20 habe man im Kanton Schaffhausen über 700 Wildschweine geschossen und der Bestand sei immer noch sehr hoch. Damit steigt der Druck auf die landwirtschaftlichen Kulturen. Mais etwa, Eiweisserbsen oder auch Sonnenblumen – die Wildschweine schätzen sie und richten bei ihren nächtlichen Gelagen Schäden an. Es muss, je nach Saison, nachgesät oder eine Ertragsereinbusse verzeichnet werden. Aufgewählte Wiesen brauchen eine Sanierung: Die beschädigten Stellen werden aufbereitet und neu eingesät, oft auch mit Spezialsaatgut, das Samen heimischer Wildblumen enthält. Es geht beim Schätzen um Verluste, um

Aufwand, es geht um Geld, manchmal auch um Frustration. Da braucht es Fingerspitzengefühl seitens der Schätzungskommission, die zwischen den Bauern und den Jägern steht und es allen recht machen soll. «Die Arbeit in der Schätzungskommission ist keine trockene Tätigkeit, man hat viel mit Menschen zu tun. Einfach ist der Job nicht immer. Manchmal gibt es Diskussionen. Wenn aber alle einverstanden sind und unterschreiben, ist das eine Befriedigung», zieht Markus Gysel Bilanz.

Paul Leu wird Präsident

Eine Befriedigung ist es für ihn auch, dass mit dem Merishäuser Paul Leu ein Mitglied der Schätzungskommission als Präsident nachrückt und somit Erfahrung mitbringt. Er selber wird sich nun vermehrt seinen Reben widmen.

Paul Leu wiederum freut sich auf die neue Aufgabe: «Ich machte die Schätzungen gern, ich finde es spannend, mit Bauern und Jägern zu diskutieren, Probleme zu lösen und nicht, welche zu schaffen.» Sein Ziel sei es, die Arbeit der Kommission so weiterzuführen, wie man sie unter Markus Gysel gehandhabt habe, transparent und nachvollziehbar abgeklärt. «Alle Beteiligten können bei der Diskussion eines Schadenfalls ihre Kommentare einbringen, auch seitens der Kommission, und das wird respektiert», sagt Leu. «Das hat mir gefallen und das gilt es zu erhalten. Mir ist es wichtig, dass ich mit einem guten Gefühl auf einen Hof gehen kann, auch wenn ich bei einer Schätzung einmal Nein gesagt habe.»

Der Klettgau ist erneut vertreten

Als neues Kommissionsmitglied neben Karl Hug (Buch), Werner Aeschlimann (Dörflingen) sowie Hansjörg Brüttsch (Ramsen) hat das Obergericht Hans-Ruedi Gysel bestimmt. Der junge Landwirt aus Wilchingen ist voll motiviert. «Ich habe mich für diese Aufgabe beworben, weil ich gern in der Natur bin. Ich habe gern Kontakt zu anderen Bauern und mag auch den Kontakt zu Jägern. Einige kenne ich bereits und ich war auch schon auf Treibjagden mit dabei. Zudem komme ich an Orte im Kanton, an denen ich noch nie war», meint er. «Das Amt selber werde ich nun kennenlernen. Darauf bin ich gespannt.» sbw

INFO

Kontakt Schwarzwildschäden

Meldungen von Schwarzwildschäden richten Sie ab sofort an Paul Leu, Tel. 079 586 07 71, Präsident Schätzungskommission Schwarzwildschäden, Merishausen. sbw

ANZEIGE

Mariano Fioretti
Kantonsrat SVP

Indonesien ist ein wichtiger Zukunftsmarkt. Gerade für unsere exportstarken KMU ist der privilegierte Marktzugang ein grosser Vorteil.

JA
zum Abkommen mit Indonesien

7. März 2021 | www.freihandel-indonesien.ch

CVP glp SP SVP I'S A1507889

GVS

Neuer Geschäftsführer der GVS Schachenmann AG

Nach längerer Vakanz übernimmt Philippe Brühlmann per 1. April 2021 die Stelle als Geschäftsführer der GVS-Weinkellerei.

Der 48-jährige Philippe Brühlmann ist seit 2013 strategisch in der Verwaltung der GVS-Gruppe tätig und wechselt nun ins operative Geschäft.

Breite Fachkompetenz

Philippe Brühlmann ist gelernter Elektromechaniker und arbeitete in der Vergangenheit für diverse Luftfahrtunternehmen.

Im Mai 2012 trat er sein Amt als Gemeindepräsident der Einwohnergemeinde Thayngen (Kanton Schaffhausen) an, welches er per 31.12.2020 nach fast neun Jahren niederlegte.

Er absolvierte die Ausbildung für PR-Fachleute und schloss diese im Oktober letzten Jahres mit einem eidgenössischen Fachausweis ab.

Für Schaffhauser Weine

«Die GVS Schachenmann steht für Schaffhauser Weinkompetenz. Ich freue mich sehr auf die neue Herausforderung», so der neue Geschäftsführer, welcher in die bestehende Unternehmensleitung eintritt.

Ugo Tosoni, Geschäftsführer der GVS-Gruppe, zeigt sich erfreut und

wird sich nach zweijähriger Doppelfunktion, auf die Führung der Unternehmen der GVS-Gruppe konzentrieren.

Breites Sortiment des Unternehmens

Die GVS Schachenmann AG produziert und keltert Weine von regionalen Traubenproduzenten vorwiegend aus dem Kanton Schaffhausen.

Das Unternehmen betreibt einen umfassenden Getränkeservice und bietet ein grosses Sortiment an Handelsweinen.

Das Unternehmen beschäftigt aktuell 22 Mitarbeitende, davon 2 Lernende. GVS-Gruppe



BILD ZVG

Philippe Brühlmann, Thayngen.