

«MIINI MEINIG»

Unterhosen

VON VIRGINIA STOLL



Nicht schlecht gestaunt habe ich letzte Woche, als ich die Online-News der «Bauernzeitung» überflogen habe und da in grossen Lettern stand «Unterhose

vergraben und seinen Boden besser kennenlernen – 500 Landwirte gesucht». Unterhosen haben ja wirklich nichts mit Landwirtschaft zu tun, doch mein «Gwunder» war geweckt. In Erwartung, dass da irgendwann ein Hinweis auf einen 1.-April-Scherz kommen musste, las ich den ganzen Artikel. Doch weit gefehlt, es handelte sich tatsächlich um ein Forschungsprojekt über die Bodengesundheit, das die UNI Zürich und Agroscope diesen Frühling starten. Auf 500 Landwirtschaftsbetrieben und in 500 Privatgärten sollen in diesem Jahr Baumwoll-Unterhosen vergraben werden. Je schneller die Unterhose sich zersetzt, desto besser geht es dem Leben im Untergrund. Liebe Leserinnen und Leser, sie können sich ja denken wie mein Kommentar dazu ausgefallen ist, «gohts no, händ die nüt gschieders z'tue?». Mein Mann hat mich dann besänftigt und mir erklärt, dass das Unterhosenvergraben ein althergebrachtes Ritual sei. Früher hätten die Bauern, wenn's ihnen beim «Häcke» auf dem Feld zu heiss wurde, die langen Unterhosen ausgezogen und «undereghacket». Typisch mein Göttergatte dachte ich, doch ebenfalls weit gefehlt, mittlerweile habe ich diese Uraltstory von etlichen Bauern gehört. Unterdessen ist mein Entsetzen verflogen, denn ausser den Bauern, Gärtnern und einer Handvoll Naturverbundenen wissen die Wenigsten, dass der Boden einer der artenreichsten Lebensräume der Welt ist und unzählige Insekten, Pilze, Bakterien und andere Mikroorganismen ihn fruchtbar machen. Dank den Unterhosen spricht jetzt die ganze Schweiz über unseren Boden. Ohne Boden (Erde) unter unseren Füssen gäbe es kein Leben auf unserem Planeten. Der Boden liefert Nahrungsmittel und Rohstoffe, filtert Wasser oder schützt vor Naturgefahren. Mein Göttergatte hat übrigens Gefallen am Projekt gefunden und die Unterhosenbestellung (ungebrauchte aus 100% Baumwolle bekommt man geliefert) bereits abgeschickt. Nicht verraten: Ich werde eine gebrauchte Unterhose meines Mannes (95% Baumwolle) vergraben und wette, dass diese schneller gefressen wird. Resultat folgt hier.

Impressum «Schaffhauser Bauer»

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV).

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bührer Winiger (sbw) www.schaffhauserbauer.ch

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

ANZEIGE

In Büsingen

1509592

Landwirtschaftsfläche

47442 m², zu verkaufen. Tel. 052 643 13 28

Hin zur CO₂-freien Produktion

Fast unscheinbar tauchen sie neben einem Einfamilienhausquartier in Romanshorn auf, die riesigen Gewächshäuser der Familie von Stefan und Beatrice Fässler. 1988 hat er die damalige Gärtnerei übernommen und zu einem erfolgreichen, über die Region hinaus bekannten Produktionsbetrieb mit Gemüse und Früchten gemacht. Heute verkauft Stefan Fässler rund 80 Prozent seiner Lebensmittel an einen Grossisten.

VON DANIEL THÜR

Wenn er über seine grosse Leidenschaft zu reden beginnt, sprudelt es nur so aus ihm heraus. Er hat so viel Wissen und teilt dieses auch gerne mit interessierten Besuchern. Wir stehen mitten in einem riesigen, sehr aufgeräumten und sauberen Gewächshaus voller Kopfsalate. «Diese werden hier mit Radiesli, Nüsslisalat und etwas Kohlrabi bei 1 bis 4 Grad angebaut. Im Sommer sind es Fruchtgemüse wie Tomaten, Gurken, Auberginen und Peperoni», erklärt Stefan Fässler. Umgesetzt wird dies in modernsten Gewächshäusern mit eigenem Regenwasser, das in Wassersammelbecken gelagert wird. «Bei extremer Hitze oder auch wie jetzt im Winter mit Kälte und Schnee ist das Gemüse wirklich geschützt und hat ideale Bedingungen zum Gedeihen. Wir können Temperatur, Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit regeln.» Verkauft wird die Ernte zu 80 Prozent an Coop, der Rest kommt in den Hofladen. Für diesen baut er im Freiland 50 verschiedene Gemüsesorten an.

Sorgfältiger Umgang

Stefan Fässler wurde 1955 in Romanshorn geboren. Als Sohn eines Bodensee-Matrosen half er oft seinem Grossvater in dessen Bäckerei. Als sein Vater das Hobby Gärtner zum Beruf machte, kam er einige Jahre später vor die eigene Berufswahlfrage und entschied sich für die Gärtnerlehre. 1967 erstellte sein Vater die ersten Gewächshäuser, welche alle zehn Jahre erweitert wurden. «Der Boden in den Gewächshäusern ist nach all dieser Zeit noch immer sehr fruchtbar und gut, gerade weil wir ihm Sorge tragen. Wenn wir neue Gewächshäuser auf einem frischen Acker erstellt haben, musste man die Erde für den Anbau fit machen mit genügend organischer Substanz», erklärt Fässler.

Salatpreise sind gleich geblieben

Seit er vor über dreissig Jahren den Betrieb übernommen hat, hat sich viel geändert. Mit den heutigen Gewächshäusern heizt man mit der gleichen Heizung fünfmal mehr Flächen als damals. So musste früher auch die Beschattung, der Energieschirm (Wärme-regulierung) und die Belüftung von Hand gekurbelt werden, das war viel Arbeit. Heute regelt dies der Klimacomputer. «Was sich jedoch fast nicht verändert hat, sind die Salatpreise», gibt Fässler zu bedenken. «Die Löhne der Mitarbeiter sind jedoch gestiegen. Dass wir also trotzdem etwas daran verdienen, erreichen wir mit gutem Saatgut, rationaler Bewirtschaftung, grösseren Mengen und einer guten Kultur und Pflanzenschutzstrategie.»

Schweizer Qualitätsbestimmungen

Es braucht täglich ein gutes Management und Fachpersonal, um eine optimale Qualität zu produzieren. Doch Fässler sieht das relativ gelassen: «Wir haben die Möglichkeit, Produkte, die nicht ganz der Norm entsprechen,



BILD DANIEL THÜR

Familie Fässler arbeitet mit Nützlingen, lädt Vögel zur Mithilfe bei der Schädlingsbekämpfung ein und engagiert sich für eine baldige CO₂-freie Gemüseproduktion.

im Hofladen zu verkaufen. So werden zum Beispiel Salate, die äusserlich nicht schön sind, gerüstet und als Herzsalat verkauft.»

Topqualität im Aussehen ist ein Wettkampf unter Produzenten, dem Handel und dem Verkauf. Schon in den 1970er-Jahren wurden die Qualitätsnormen festgelegt. Auch Fässler weiss, dass man Kunden eher mit perfekt aussehendem Gemüse gewinnt. Die Mindestnormen müssen deshalb eingehalten werden.

Umweltschonend produzieren

Dank den modernen Gewächshäusern kann sehr energiebewusst produziert werden. So wird zu 90 Prozent fast nur Regenwasser für die Kulturen verwendet. «Einzig für das Waschen des Gemüses wird Leitungswasser benötigt, weil dieses keimfrei ist. Leitungswasser brauchen wir pro Jahr 700 bis 1000 m³, was dem Verbrauch eines Mehrfamilienhauses mit fünf Wohnungen entspricht. Wir sind auf dem Weg, das Gemüse CO₂-frei zu produzieren.» Zwei Wärmepumpen sind bereits eingebaut, ebenso ist eine zweite Fotovoltaikanlage im Bau. Diese liefert den Strom für die Wasserpumpe und den Kühler im Gewächshaus.

Nützlinge werden eingesetzt

Doch auch Tiere leben in den Gewächshäusern. So beispielsweise Bachstelzli, die mehrmals im Jahr ihre Eier ausbrüten. Auch Spatzen, Rotschwänzen und Meisen kommen von aussen herein und fressen beispielsweise die Raupen und Läuse. «Im Winter füttern wir die Vögel, damit sie bei uns im Sommer ihre guten Dienste leisten. Das hat zur Folge, dass wir in den Folientunnels praktisch kein Insektizid verwenden müssen», sagt Fässler. «Im Sommer arbeiten wir mit vielen 100 000 gekauften Nützlingen. Neun verschiedene Raubmilben- und Schlupfwespenarten halten die Schädlinge unter Kontrolle.» Ganz ohne

Pflanzenschutzmittel geht es aber nicht. «Im Winter können wir beispielsweise beim Salat nicht mit Nützlingen arbeiten.

Da in dieser Jahreszeit auch wenige Schädlinge vorhanden sind, brauchen wir auch wenig Insektizid. Der Salat braucht zu Beginn einen Pilzschutz für gute Startbedingungen, damit er gut anwächst und nicht abfault. Dieses Mittel ist aber bis zur Ernte wieder abgebaut.» Für Freilandgemüse, wie Bohnen, Zucchini und Krautstiel, welches er in kleinen Mengen anpflanzt, braucht er jedoch so gut wie gar keine Pflanzenschutzmittel.

Engagiert für Aqua San

Wenn im Sommer die Schadensgrenze bei den Schädlingen trotz allen biologischen Bemühungen überschritten ist, wendet Fässler ebenfalls ein Schutzmittel an. Dabei geht es beispielsweise um eine Menge von einem Milliliter auf 100 m². Heutzutage können Rückstände aufs Milliardstel rückverfolgt werden. So wurde vor etwa fünf Jahren in den Kontrollen vom Millionstel auf das Milliardstel umgestellt. Vorstellen kann man sich dies mit dem Beispiel eines Würfelzuckers, der aufgelöst im Bodenseewasser nachgewiesen werden kann.

«Ich beschäftige mich intensiv mit dem Umgang und der Anwendung von Nützlingen und Pflanzenschutzmitteln. Deshalb engagiere ich mich auch im Aqua-San-Projekt. So werden im Thurgau an zwei Bächen Messungen gemacht, um herauszufinden woher die Rückstände kommen. Einer dieser Bäche ist die Aach, sagt der Gemüseproduzent.

Vertrauensvoll essen

Fässler ist ein Naturmensch. Das sieht man auch daran, dass rund um die Gewächshäuser überall Asthaufen und andere natürliche Flächen Lebensraum für Pflanzen und Wildtiere wie Kröten und Eidechsen bieten. Er

selbst ist bei Wind und Wetter mit dem Fahrrad unterwegs und lebt so seine Liebe zur Natur.

Aus einer tiefen Überzeugung heraus sagt er: «Schweizer Früchte und Gemüse sind gesund, egal, ob Bio oder Suisse Garantie. Sie unterliegen strengen Kontrollen und können mit gutem Gewissen gegessen werden. Es ist nicht nötig, Produkte zu importieren, die wir selber anbauen können. Essen muss gut sein. Dazu möchte ich vertrauensvoll essen können. Das garantieren mir die Schweizer Nahrungsmittel.»

INFO

Zahlen rund um gesundes Gemüse

Naturnah unterwegs ist der Betrieb der Familie Fässler in Romanshorn. Dies sind seine Eckdaten:

- Produktion von Gemüse in Gewächshaus und Freiland
- Gemüse im Gewächshaus: im Sommer Tomaten, Gurken, Auberginen, Peperoni; im Winter Kopfsalat, Radiesli, Nüsslisalat und Kohlrabi
- Gemüse im Freiland:
- 30 bis 40 verschiedene Sorten
- zwölf Mitarbeiter (davon acht Vollzeit)
- pro Jahr werden alles in allem 800 000 Stk. Einheiten Früchte und Gemüse geerntet
- pro Jahr werden 160 000 Salate ausgesät, ca. 120 000 können dann effektiv geerntet werden
- Verkauf des Gemüses: 80 % an Coop, 20 % im Hofladen
- drei Regenwassersammelbecken total 550 000 Liter
- Ziel: CO₂-frei zu produzieren, Umsetzung ist am Laufen.
- www.faessleralate.ch dth

LANDFRAUEN SEKTION

Drei Nüsse für Aschenbrödel



Vor knapp 6 Jahren «durfte» ich bereits einen Bericht verfassen, und heute folgt die Fortsetzung: Der Bauer Bruno, von welchem ich unter anderem

berichtet habe, ist im vergangenen Dezember nach mehreren Jahren voller Zuversicht und Hoffnung 67 Jahre alt leider verstorben. Seine Krankheit war stärker als sein grosser Wille, für seine Familie da zu sein und seiner geschätzten Arbeit nachzugehen.

Wie schnell sich unsere Lebenssituation verändern kann, haben wir auch im letzten Jahr erfahren.

Plötzlich ist vieles nicht mehr so, wie es war. Auch bei den Landfrauen. Diverse Punkte im Jahresprogramm wurden abgesagt, einiges durfte aber wie durch ein Wunder stattfinden, auch bei uns. Mit Schutzkonzept.

Wir konnten uns über die Schlüsselersätze informieren und andererseits einen spannenden Vortrag betreffend Patientenvorstellung anhören. Gerade in diesen Zeiten ist es wichtig, sich über mögliche ungeplante Veränderungen der Gesundheit Gedanken zu machen.

Beim Weihnachtsfilm «3 Nüsse für Aschenbrödel» gibt es auch viel Unschönes, Ungeplantes, aber wiederum auch Überraschendes und zum Schluss natürlich ein Happy End.

Wie geht es den Landfrauen?

Wie verbinde ich das nun mit meinen Landfrauen? Ungeplant, unterwegs auf einem Spaziergang, ist mir die Idee in den Schoss gefallen. Warum nicht mit den Landfrauen, die mir in der kommenden Zeit begegnen (zufällig!) ein kurzes Interview machen. Fragen: Wie ist es dir ergangen im vergangenen Jahr? Wie empfindest du diesen Lockdown? Was ist dir in dieser Zeit bewusst geworden? Und schon begegnete mir die erste Landfrau. Sie arbeitet im Spital und ist hautnah am Geschehen dran. Sie ist gefordert, aber nicht nur mit der Arbeit und Patienten, sondern mit den Besuchern! Sie würde sich grundsätzlich mehr Zufriedenheit und Wertschätzung wünschen.

Und bereits war ich mittendrin. Der grosse Schnee kam und somit auch das Skifahren im Skiort Opfertshofen. Dort ergab sich nach einem Spaziergang (auch mit einer Landfrau) eine weitere Möglichkeit, mehrere Landfrauenmütter gleichzeitig zu treffen. Ihre Kids sausten unterdessen die herrliche Piste rauf und runter.

Eine Landfrau schätzte die Entschleunigung, sich zurückzubedenken,

Freunde, die Arbeit. Unisono erwähnten alle, was für ein Privileg und Glück es ist, auf dem Land zu wohnen. Eini- ges ist noch möglich, und es werden vermehrt die kleinen Dinge geschätzt. Zur Freude wird ein kurzes Gespräch beim Einkaufen, Spazieren oder mit den Nachbarn. Auch die Kreativität, welche bei vielen Landfrauen bereits ein wenig im Blut steckt, wurde ange- kurbelt. Neues wurde beim Kochen und Backen ausprobiert und wieder einmal die Stricknadeln hervorgeholt! Alles hatte plötzlich wieder einen noch grösseren Wert. Aus wenig wurde viel!

Was vermisse ich?

Über allem standen immer wieder die Beziehungen. In der Familie oder mit Freunden. So wurden auch die spontanen Begegnungen mit der Bevölkerung an der Altdorfer Chilbi im Herbst vermisst. Und natürlich unsere Spezialität «Reiatschnäggl»! Beim gemütlichen Adventshock das Jahr ausklingen lassen, das wäre auch schön gewesen.

Jemand vermisst den gesunden Menschenverstand, es wird bemerkt, dass sich einige Menschen in dieser Krise sehr verändert haben. Bleiben wir flexibel und versuchen, die Menschen so zu akzeptieren, wie sie sind. Verstehen können wir nicht alles und alle. In Aschenbrödels Geschichte löst sich alles auch erst am Ende zum Besten auf!

So kam es, dass ich diverse spannende Gespräche führen durfte. In kürzester Zeit fielen sie mir gewis- sermassen in den Schoss, wie die drei Nüsse.

Was ist das Wichtigste?

Was ist jetzt dran? Was ist heute wichtig? Einen Schritt nach dem anderen tun?

Bauer Bruno hat das getan. Er ist nach jeder Diagnose mutig und zuversichtlich weitergegangen. Seine Familie, seine Arbeit und seine Freizeit hat er seinen Möglichkeiten entsprechend mit einer Freude geniessen können. Tagtäglich!

Die verschiedenen Landfrauen, welche ich getroffen habe, packen meiner Meinung nach ihre Lebens- situationen auch motiviert, positiv, hilfsbereit und auch sehr kreativ an.

Halten wir durch in diesem spe- zialen Lebensabschnitt, der vielleicht stressig und länger dauert, als uns lieb ist. Das Aschenbrödel wurde am Ende glücklich mit dem Prinzen.

Bleiben wir darum voller Hoff- nung und Zuversicht, wie Bauer Bruno es bis zu seinem letzten Atem- zug gewesen ist. Sonja Bühner

VOSS

Rekordmenge an Saatgut produziert

Das Schaffhauser Saatgetreide hat im vergangenen Jahr zu einem Höhenflug angesetzt. Dies ist den jüngsten Zahlen der Vermehrungsorganisation Schaffhauser Saatgut (Voss) zu entnehmen. In den nächsten Jahren zeichnen sich grössere Veränderungen ab.

Die Vermehrungsorganisation Schaffhauser Saatgut (Voss) sieht sich nun leider auch gezwungen, ihre traditionelle und jeweils sehr gut besuchte Generalversammlung schriftlich durchzuführen. «Wer hätte das gedacht. Das winzige Virus hält uns immer noch in Schach und zwingt uns Massnahmen zu ergreifen, die wir eigentlich lieber nicht tun würden», schreibt Hansruedi Kramer an die Mitglieder.

Dauerstress für Pflanzen

Sorgen macht sich Kramer mit Blick auf den Anbau von Zuckerrüben und Raps. So hat vor allem in der Westschweiz die grüne Blattlaus als Überträger des Vergilbungsvirus, deren Bekämpfung mit dem Verbot eines Beizungsmittels kaum noch möglich ist, die Zuckerrüben- und Raps- ernte bis zum Teil die Hälfte schwinden lassen. Beim Raps musste ebenfalls aus denselben Gründen teilweise beachtliche Ertragsverluste verzeichnet werden, da der Erdflöhe im Herbst die Neusaaten massiv unter Dauerstress stellte. «Beides sind Kulturen, die am Markt gefragt sind, aber die Produktion wird bald verunmöglicht und unwirtschaftlich macht», zeigt sich Kramer besorgt.

Im Blick auf die Saatgutvermehrung in Schaffhausen zeichnen sich in den nächsten Jahren markante Veränderungen ab. Die für die Aufbereitung notwendigen technischen Anlagen bei der GVS kommen ins Alter. Es stehen grosse Investitionen an. «Würden alle Schaffhauser Landwirte Schaffhauser Saatgut kaufen, wären diese Investitionen tragbar. Leider ist dies aber nicht der Fall», stellt Kramer fest.

Keine Saatgutbeize mehr

Zugleich hat die IP-Suisse den Ent- scheid gefällt, nur noch ungebeiztes Saatgut für die Labelproduktion zuzu- lassen. Dies ist für kleine Vermeh- rungsorganisationen wie die Voss eine grosse, kaum stemmbare Herausfor- derung.

«Um das Saatkorn frei von Pilz- sporen zu halten, wird derzeit von der Fenaco in Lyssach sehr viel Geld in eine thermische Beizanlage investiert. Somit liegt es auf der Hand, dass wir diese Saatgutmenge auch nicht aufbereiten können und weiter an Mengen verlieren», hält Kramer wei- ter fest.

Für das laufende Jahr stehen die Anlagen des GVS noch voll zur Verfü-



SYMBOLBILD ARCHIV «SCHAFFHAUSER BAUER»

Heuer gibt es für die Voss keine GV vor Ort. Doch ihr Engagement lässt sich dadurch nicht bremsen.

Der Vorstand der Voss setzt alles daran, für die Schaffhauser Saatgutver- mehrer optimale Lösungen zu finden und auch dafür zu sorgen, dass die Ver- mehrungsfläche erhalten werden kann. Kramer sieht aber in diesen heraus- fordernden Veränderungen Chancen, welche es zu nutzen gilt.

Zusammenarbeit trägt Früchte

Die Vermehrung von Gras- und Kleesaatgut war 2020 anspruchsvoll. Fritz Schürch sprach mit Blick auf die Gräser mit einer feldbesichtigten Flä- che von 10,25 ha, von einer nasseren Wetterphase, welche die Befruchtung einschränkte. Dies führte schlussend- lich bei der unter idealen Bedingungen erfolgten Ernte zu einer eher schlech- ten Ausbeute.

Beim Samenkleesee verzeichnete man ideale Bedingungen für die Aussaat sowie eine spätere erfreuliche Ent- wicklung der Kleewiesen. Diese führ- ten zu einer üppigen Blüte, die nach

der optimal verlaufenen Ernte auf einer feldbesichtigten Anbaufläche von 29,85 ha erfolgte, auf grosse Er- träge hoffen lässt. Doch erst die vor wenigen Tagen begonnene Reinigung wird zeigen, wie hoch die Erträge, die Reinheit sowie die Ausbeute ausfallen werden. «Dank der gemeinsamen An- bauplanung mit dem Niederfeld ist die Sortenvielfalt reduziert worden, was insbesondere der Reinigung zugute kam», hält Daniel Hallauer mit Blick auf das Saatgetreide fest. Rückbli- ckend auf den Anbau spricht Hallauer von einer durchschnittlich verlaufenen Vegetation und bis guten erzielten Erträgen. Nur zwei eigentliche Pro- blemfälle bei der Gerste mit einem Mutterkornbesatz und mit Überstän- der sind verzeichnet worden.

Arina weiterhin ein Top-Weizen

Gesamthaft haben die Feldbesich- tigte 23,60 ha Gerste (Futtergetreide) sowie 137,69 ha Brotgetreide kontrol- liert. Mit Runal, Claro, Chaumont und Levis sind vier Sorten nicht mehr ver- mehrt worden, während man gleich- zeitig auf drei neue Sorten setzte. So sind erstmals auf 19,24 ha Baretta, 10,69 ha Cadlimo und 9,19 ha Diaval als Brotgetreidesaatgut vermehrt wor- den. Erstaunlich hält sich dabei auch die aktuell mit 40 Jahren älteste Sorte Arina, welche wiederum auf 17,39 ha vermehrt wurde. Bei der Gerste wurde auf die Vermehrung von KWS Meri- dian und Lomerit verzichtet, KWS Tonic (481 a) reaktiviert und neu die KWS Orbit (1579 a) und Hobbit (300 a) vermehrt. Wiederum ist mit Elsador auch auf einer Fläche von 225 Aren Hartweizensaatgut produ- ziert worden.

Die abgesackten Mengen erreichten beachtliche Rekordwerte. Elf Brot- getreidesorten wurden vermehrt. Mit 520 t wurde deutlich mehr als in den Vorjahren (2019; 400 t, 2018 (350 t) abgesackt worden. Beim Futtergetreide mit vier Sorten sind es mit 127 t mehr, als es in den Vorjahren waren.

Der sehr gute Saatgutabsatz wirkt sich positiv auf die Rechnung aus, 21300 Franken, fast der doppelte Be- trag als im Vorjahr, konnten bei den Umsatzprämien generiert werden. Die Rechnung konnte erstmals seit Jahren mit einem Plus abgeschlossen werden.

Vier Neue in Aussicht

Grundsätzlich werden neue Mit- glieder nur offiziell aufgenommen, wenn sie nach der erfolgreich bestan- denen Probezeit physisch an der Gene- ralversammlung anwesend sind. In diesem Jahr müssen die Mitglieder über deren vier befinden. Zwei haben den Betrieb von ihren Eltern über- nommen. Die beiden anderen sind Neueinsteiger. Roland Müller



BILD SONJA BÜHRER

Das Leben ist wie ein Märchen - mit guten und schlechten Zeiten. Es lohnt sich, optimistisch zu bleiben und im Kleinen das Glück zu finden.

Gut, gibts die Schaffhauser Landfrauen!

WOCHENMARKT

Öpfelchüechli-Take-away

Ab morgen Freitag, 5. März, kommen die Markt kundInnen von Hedinger's Öpfelkandies wieder zu einem Genuss. Susanne und Andreas Hedinger bieten am wiedereröffneten Neuhauser Wochenmarkt ihre beliebten Öpfelchüechli als Take-away in einer Kartonverpackung an.

Hedinger's Öpfelchüechli waren ein fester Bestandteil vom Neuhauser Wo- chenmarkt. Mit den Coronamassnah- men letzten Spätherbst, zur Enttä- schung der Kunden und Kundinnen, verschwand die Friteuse am Hedinger Stand. «Unsere Öpfelchüechli sind wirklich beliebt», sagt Susanne Hedin- ger. «Der Teig wird von einer Kollegin nach einem alten, streng geheimen Rezept gemacht.» Obwohl traditi- onell Boskop-Äpfel verwendet werden,

backt sie die Bäuerin am liebsten mit Jonagold. Diesen Apfel gibt es morgen als Aktion im Verkauf, sowie mehrere andere Apfelsorten wie Idared und die alte, leicht säuerliche Sorte Glocken- apfel, die sonst schwer zu finden ist. Nebst den Öpfelchüechli und Äpfeln verkaufen Hedingers noch Bienen- honig, Süssmost und Dörrobst.

Auf dem Wochenmarkt finden Kunden Brot, Gemüse, Tulpen, Wein und Käse. Ein neuer Stand bietet Bie- nenprodukte, Öle und Essig an. Der Markt steht auf dem Platz für Alle, von 15.30 bis 18.30 Uhr. Im ganzen Markt- areal besteht Maskenpflicht. Auf dem Marktgelände darf zurzeit nicht geges- sen werden. Wo sonst Tische und Stühle zum Verweilen einladen, ist Leere. Schade, da der Markt für viele ein beliebter Treffpunkt war. mst



BILD SUSANNE HEDINGER

Als Take-away am Neuhauser Markt.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **SCHWARZWILDSCHÄDEN:** Kontaktieren Sie Paul Leu, Merishausen, Präsident Schätzungskommission Schwarzwildschäden. Tel. 079 586 07 71

■ **Strickhof Fachnachmittag: Kälberhaltung - Stallklima und Gesundheit** online, 5. März, 13.30 - 15.30 Uhr. Vogängige Anmeldung erforderlich.