

SCHAFFHAUSER BAUERN

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

•MIINI MEINIG•

Great!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Wenn ich je ein Auto hätte, würde ich darauf einen Kleber kleben. Das hatte ich schon zu Zeiten beschlossen, als meine Fahrkünste noch unterirdisch waren.

Inzwischen hat sich Letzteres geändert, und aktuell liegt ein Sticker auf dem Esstisch, bereit, witzig wortspielend meinen Panda zu zieren. «Know – Farmers, Know Food. No Farmers, No Food.» Kenne die Bauern, kenne das Essen – keine Bauern, kein Essen: Das passt, hab ich mir gesagt, als ich den Aufkleber übers www bestellte. An die vorgesehene Stelle auf meinem Winz mobil passt der Sticker in natura allerdings schlecht, denn er stammt von emmet dem Teich und spielt in der Liga SUV und drüber. In den USA ist ja alles etwas grösser, um nicht zu sagen, «greater». Oder war es mal, denn der jetzige Chef im Weissen Haus will Amerika ja wieder great machen. Der US-amerikanischen Landwirtschaft kann er sicherlich Gutes tun. Der Branchenverband National Farmers Union thematisiert zum Beispiel aktuell die mangelnde Teilhabe der Bauern an der Wertschöpfung bei landwirtschaftlichen Produkten, Drogenmissbrauch in ländlichen Gebieten und auch, dass gegen 40 Prozent der Einwohner auf dem Land keine genügende Anbindung ans Internet hätten – im Zeitalter von Farming 4.0 ein echtes Problem. Immerhin, habe ich gelesen, hat Trump im April 2017 eine Taskforce für landwirtschaftlichen und ländlichen Wohlstand ins Leben gerufen. Diese hat ihrem Schöpfer kürzlich ein Papier beschied, das rund 100 Verbesserungsvorschläge in Bereichen wie digitaler Vernetzung, Lebensqualität und ökonomische Entwicklung macht. Ob sich was tut? Trump sind die ruralen Gebiete nicht egal – natürlich nicht, zählen manche ihrer Bewohner doch zu seinem Fanclub. Neulich hat er jedenfalls vor landwirtschaftlicher Klientel eine sehr positive Rede gehalten. Er hat die Bauern gelobt. Natürlich hat er auch sein Establishment dafür gelobt, was es alles für die Bauern tue. So sei das neue Steuer-gesetz besonders freundlich für wen? Die landwirtschaftlichen Familienbetriebe! Leider scheint Mr. President es – wie auch schon mit Zahlen und Fakten – nicht so genau genommen zu haben. Unter dem Strich profitieren laut Berechnungen des U.S. Department of Agriculture's Economic Research Service nur gerade die einkommensstärksten landwirtschaftlichen Haushaltungen (1 %) davon, während ausgerechnet die wirtschaftlich am schlechtesten gestellten 20 Prozent mit einer Steuererhöhung rechnen müssen. «Great!» kann man da nur sagen und hoffen, dass Trump am WEF den genauen Umgang mit Zahlen doch noch etwas lernt. Den Umgang mit Macht beherrscht er ja schon.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch

Fachstelle Weinbau SH/TG

► Gesetzl. Änderungen im Rebbaub

Fachstelle Pflanzenbau

► REB Zuckerr./Schweinefütterung

Veterinäramt Kt. Schaffhausen

► Hoch ansteckende Seuchen sbw

Symbol für Qualität und Gehalt

Schon fast ein Jahr ist es im Handel, das Schaffhauser Bauernbrot: Am Landfrauen-Backwettbewerb der Frühlingsshow 2017 wurde der Altdorfer «Kandidat» mit seiner vielseitigen Mehlmischung zum Sieger gekürt. Seither ist er als Schaffhauser Bauernbrot im Verkauf. Den Wettbewerb lanciert hatte der Schaffhauser Bauernverband. Er hat den Namen zudem als Marke schützen lassen.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Ich finde es sehr gut, ich habe immer noch den feinen Geschmack im Mund: Es schmeckt leicht säuerlich, und vom Salz her passt es mir super!» Christine Vecchi aus Neuhausen hat zum ersten Mal ein Schaffhauser Bauernbrot erstanden. Nun wird es am Familientisch zum Znacht degustiert und für den «Schaffhauser Bauer» bewertet. «Vor allem zu etwas Rässem ist es ideal. Zu Confi passt es für mich weniger», analysiert die Neuhauserin. Auch ihre Tochter Carmen mag den Geschmack des Brots. Weil es eher kompakt sei, sättige es schneller, findet sie ausserdem. Für ihre Mutter ist klar, dass sie das Schaffhauser Bauernbrot wieder kaufen wird.

Schon länger überzeugt vom Siegerbrot der Frühlingsshow sind Bernadette und Markus Hübscher aus Schaffhausen. «Wir sind vom «Industriefood» weggekommen», erklärt Markus Hübscher. Regelmässig holt er darum im Schaffhauser Pureemärkt Brote, immer wieder auch das Schaffhauser Bauernbrot. Es hat ihn und seine Frau mit dem interessantesten Mehlgemisch überzeugt.

Als Nischenprodukt etabliert

Das Rezept mit Dinkelvollkorn-, Ruch-, Halbweiss- und Grahammehl stammt von der Bäuerin Ruth Bolli aus Altdorf. Sie hatte es für den Brotbackwettbewerb an der Frühlingsshow 2017 und im Fall eines Sieges für eine spätere Verwertung zur Verfügung gestellt.

Gewonnen hat es tatsächlich, und als Siegerbrot wird es seit dem April 2017 von Ruth Hoyer für den Handel gebacken. Die Merischauser Direktvermarkterin verkauft es über ihren Hofladen und auch im Schaffhauser Pureemärkt. «Es ist ein Nischenprodukt», stellt sie fest, «aber als solches hat es seinen Platz im Sortiment gefunden.» Rund 40 Laibe bäckt Ruth



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Das Schaffhauser Bauernbrot: «Chüschtig» und gesund lacht es Brotliebhaberinnen und Brotliebhaber an.

Hoyer davon pro Woche im Schammottsteinofen.

Rund musste es trotzdem sein

Ruth Hoyer ist eine geübte Brotbäckerin. Trotzdem war das Schaffhauser Bauernbrot zunächst eine gewisse Herausforderung. «Der Teig enthält viel Dinkel. Das ist zum Backen nicht ganz einfach», erklärt sie. «Der Dinkelkleber verhält sich im Teig anders als etwa Weizenkleber. Ein Dinkelteig läuft eher auseinander. Unser Dinkelvollkornbrot backe ich darum im Körbchen. Doch ein Bauernbrot ist traditionellerweise rund, und ich wollte das Schaffhauser Bauernbrot so originalgetreu wie möglich produzieren.» Das Brot spreche all jene an, die ein «chüschtiges», eher schweres Brot mit Vollkornanteil schätzen, so die Direktvermarkterin.

Die Lancierung der Spezialität im letzten Frühjahr hatte den «Gwunder» von Brotliebhabern geweckt. «Nach der Frühlingsshow kamen öfter Leute in den Schaffhauser Pureemärkt und verlangten das neue Brot. Es kam gut an und hat mittlerweile eine feste

Kundschaft», erinnert sich Standbetreuerin Conny Ritter. Sie selbst mag es auch – wie Brot überhaupt. Sie würde darum weitere Brotwettbewerbe begrüssen. So könnten noch andere leckere Spezialitäten aus der Region entdeckt werden.

Symbol für hiesigen Getreideanbau

Mit dem Thema «Schaffhauser Bauernbrot» intensiv beschäftigt hat sich auch Virginia Stoll, Geschäftsführerin des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Denn vom Branchenverband stammte die Idee, ein hiesiges Bauernbrot zu kreieren.

«Der Kanton Schaffhausen ist eine Kornkammer der Schweiz. Er ist vom Klima her für den Getreideanbau prädestiniert», erklärt Virginia Stoll. «Etlliche Bauern pflegen zudem alte Sorten wie Dinkel, Emmer oder Einkorn. Damit leisten sie einen sehr grossen Beitrag an die Biodiversität.» Selber bäckt die Bäuerin regelmässig Brot. Auch nach vielen Jahren erfülle sie dies immer noch mit Ehrfurcht: «Wenn ich das Mehl in die Schüssel gebe,

weiss ich, was darin steckt – von der Arbeit auf dem Acker und dem Bängen, ob die Ernte recht kommt, bis zum Moment, in dem man das Korn in die Mühle bringt und erfährt, ob es vom Proteingehalt und von den anderen Werten her backfähig ist.» Darum hat sie sich gern für die Schaffung eines Schaffhauser Bauernbrots starkgemacht. «Brot ist ein Hauptnahrungsmittel», sagt sie, «als handgemachtes, regionales Lebensmittel ist es ein Symbol für die Leistung unserer Bauern und Bäuerinnen. Der Wettbewerb im letzten Frühjahr hat gezeigt, wie viele verschiedene Ideen und Rezepte im Kanton vorhanden sind, dies dank der Erfahrung unserer Schaffhauser Bauern- und Landfrauen.»

Ausgezeichnetes schützen

Virginia Stoll hat sich auch um die Eintragung der Marke «Schaffhauser Bauernbrot» gekümmert. «Für uns steht das Brot für gesunde, einwandfreie und naturnah produzierte Nahrungsmittel aus unserer Landwirtschaft. Das war für den Schaffhauser Bauernverband ausschlaggebend, die Marke «Schaffhauser Bauernbrot» zu schützen. Es ist kein 08/15-Brot, sondern ein Qualitätsprodukt. Und darauf dürfen wir stolz sein.»

Das Schaffhauser Bauernbrot sei, so die Geschäftsführerin des SHBV, stellvertretend Aushängeschild für die vielen verschiedenen Brote, welche Direktvermarkterinnen im Kanton anbieten: «Denn ob man bei einer Bäuerin im Hofladen, im Pureemärkt oder auf einem Wochenmarkt ein Brot kauft, man hat immer etwas Währschaftes in der Hand», hält sie fest.

PORTRÄT

Das Schaffhauser Bauernbrot

Das Schaffhauser Bauernbrot besteht aus Dinkelvollkorn-, Graham-, Ruch- und Halbweissmehl. Gebacken wird es von Ruth Hoyer in Merischausen. Erhältlich sind Laibe à 250 und 500 Gramm.

Die Schaffhauser Brotspezialität ist im Schaffhauser Pureemärkt am Kirchhofplatz, Schaffhausen, und im Hofladen Tanner & Hoyer, Merischausen, im Sortiment (www.pureemaerket.ch). sbw

WEITERBILDUNG GVS I

Chance zur Weiterbildung von Bauern rege genutzt

Vielseitig und informativ war auch der heurige Pflanzen- und Ackerbautag des Landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbands GVS in Schaffhausen. Viele Landwirte nutzten die Chance, sich zu hochaktuellen Themen weiterzubilden.

Ein breites Spektrum an aktuellen Informationen, Austausch mit Fachleuten und Berufskollegen: Einmal mehr ist es den Organisatoren des GVS-Pflanzen- und Ackerbautags unter der Ägide von Reto Joos gelungen, wichtiges Wissen kompakt zu vermitteln. Rund 120 Bauern und Bäuerinnen haben die Chance genutzt, sich am 9. Januar 2018 in den Räumlichkeiten der GVS Agrar AG umfassend weiterzubilden. Die Möglichkeit, zahlreiche Inputs von einem einzigen Anlass mitzunehmen, wurde geschätzt. «Es ist

sehr praktisch, dass so viele unterschiedliche Informationen in so kurzer Zeit angeboten werden», meinte ein Teilnehmer gegenüber dem «Schaffhauser Bauern».

Untersaat zur Unkrautbekämpfung

Den Einstieg machte Daniel Item vom GVS. Er informierte unter anderem zum aktuellen UFA-Versuchsbericht und gab Sortenempfehlungen zu Grasmischungen sowie verschiedenen Ackerkulturen ab. Im Weiteren thematisierte er Chancen, aber auch Grenzen der Untersaat zur nachhaltigen Unkrautbekämpfung. «Wir müssen für die Zukunft gerüstet sein und uns daran gewöhnen, dass ein Feld auch einmal unordentlicher aussieht», erklärte er und stellte Untersaatmischungen für verschiedene Kulturen vor. Aspekte der Saatgutvermehrung zeigte Sven

Studer (KWS) auf. Insgesamt wird in der Schweiz zurzeit auf rund 160 Hektaren Saatgut vermehrt. Studer motivierte die Landwirte, Schweizer Saatgut zu kaufen. Nur so kann der Saatgutbau in der Schweiz aufrechterhalten und eine völlige Abhängigkeit vom Ausland vermieden werden.

Pflanze von innen heraus stärken

Richard Rimle (BASF) informierte zur resistenzvermindernden Bekämpfung von Ackerfuchsschwanz und Hansueli Graf (Stähler) zu ressourcenschonendem sowie zielgenauem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Marc Bess (Syngenta) schilderte den Jahre dauernden Weg zur Marktreife eines Pflanzenschutzmittels, der auch strengen gesetzlichen Vorgaben und Überprüfungen genügen muss. Über neue Entwicklungen zur Stärkung der

Pflanzengesundheit sprach Lucas Burkard (Omya). Die vorgestellte Stoller-Technologie stärkt das Immunsystem der Pflanzen und ihre innere Balance. Das Verfahren ist auch für den Extensio-Anbau zugelassen. Zurzeit würden in der Schweiz noch Erfahrungen durch die Vertreterfirma gesammelt, ab 2019 werde die Technologie im Handel angeboten, so Burkard. Weitere Referenten rundeten den Fachteil am Morgen ab.

Am Nachmittag referierte Victor Kessler vom Bundesamt für Landwirtschaft auf Einladung des Schaffhauser Bauernverbandes. Der Leiter Fachbereich Direktzahlungsprogramme zeigte aktuelle Änderungen durch das Verordnungspaket 2017 auf und analysierte die Stossrichtungen des Bundesrats in der AP18-21 sowie AP22+ (s. «Weiterbildung GVS II», S. 2). sbw