

«MIINI MEINIG»

Das Wort
zum Montag

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Grüezi! Ich bin wieder da. Für die, die es nicht gemerkt haben: Ich war weg. Die Reha hat gedauert, ein Ponyhof wars nicht, doch nun sind die Baustellen saniert. Schmerzfrei und in mir ruhend bin ich wieder in den heimischen Stall getraut. «Pourou ça dure», schnaubte hier mein skeptisches Ich. Wenn es denn nur anhält – dieses Bonmot hat übrigens Napoleons Mutter bezüglich der – vorerst – siegreichen Schlachten ihres Sohnes geprägt.

Apropos Geschichte: Es naht im Sausesschritt die Bundesfeier! Neben Weihnachten war das früher mein liebstes Fest. Die Sage der drei Mannen, die einander hoch ob dem See heimlich Treue schworen, die fand ich stark. Gänsehaut kriegte ich als Kind auch beim passenden Zitat «Wir wollen sein ein einzig Volk von Brüdern». Heute finde ich: Das Dichterwort ist etwas zu abgehoben und gendernässig gar beschränkt. Schade dünkt mich hingegen, dass das Wort «einzig» im Sinne von gemeinsam als gesellschaftlicher Wert das Ablaufdatum überschritten hat. Einig waren sich 1291 die Leute nicht in allem und jedem. Aber man war bereit, aus einer Not heraus zusammenzustehen und die Kräfte zu bündeln. Der Weg zur Schweiz, wie wir sie heute kennen, wurde durch Gewalt und Blut geebnet. Umso mehr Dankbarkeit verdient die Tatsache, dass wir in einem politisch-rechtlichen Gebilde leben können, das Sicherheit, Stabilität und Wohlstand bietet; in einem Gebilde, das grundsätzlich auf der gemeinsamen Erkenntnis beruht, einander mit Respekt zu begegnen und politische wie gesellschaftliche Diskussionen konstruktiv zu führen. Perfekt ist unsere Demokratie nicht, aber vieles ist möglich. Auch einfach ist sie nicht. Da kommt man mit verhärteten Fronten scheinbar leichter durchs Leben. Denken und Reden in Schwarzweiss ist anspruchsloser als in Grautönen oder gar in Farbe. In den digitalen Tumfeldern der Meinungsmache jedenfalls hat man es oft gerne simpel und argumentativ recht schlicht. Zurzeit nehmen die Abstimmungskampagnen zur Massentierhaltungsinitiative Fahrt auf, dawider wie dafür. Auch der Schaffhauser Bauernverband steht für die Meinung seiner Mitglieder ein. Aber nicht mit Schlagworten, sondern mit Informationen. Mit offenen Ställen. Mit Meinungsaustausch von Mensch zu Mensch vor Ort. Sie – und Sie und Sie grad auch – können sich so direkt ein Bild davon machen, warum es die «MTI» nicht braucht. Sie haben Fragen? Bedenken? Sind einfach neugierig und möchten mehr wissen? Wann und wo für Sie die Stalltüren geöffnet werden, lesen Sie bald hier im «Schaffhauser Puur».

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
sanna.buehrer@gmail.com
www.schaffhauserbauer.ch

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

Können Menschen sich doch
von Gras ernähren?

Der Mensch bedarf einer eiweissreichen Ernährung für den Muskelaufbau und zur Herstellung von Enzymen und Hormonen. Die Mehrheit der schweizerischen Bevölkerung deckt ihren Eiweissbedarf durch Fleischprodukte. Der neueste Stand der Forschung lehrt, dass die Tierhaltung massgeblich am erhöhten CO₂ beteiligt ist. Schon eine Reduktion vom Fleischkonsum könnte da Abhilfe schaffen.

VON MARIANNE STAMM

In Dänemark gibt es unter anderem vier Firmen, die Eiweissprodukte auf pflanzlicher Basis produzieren, nicht zuletzt, um das Klima zu schonen. Biorefine macht Produkte aus Gras, KMC aus Kartoffeln, Organic Plant Protein aus Erbsen und Ackerbohnen und European Protein aus fermentiertem Rapsschrot.

Der Magen des Menschen ist nicht geschaffen für die Grasfaser. Zudem würde die enthaltene Kieselsäure die Zähne beschädigen. Der Saft von Weizengras wird aber getrunken – und genau hier setzt Biorefine an. Die Firma entsaftet vorwiegend Luzerne und Klee, erhitzt den Saft und schwemmt damit die Eiweisspartikel heraus. Diese werden getrocknet und als Eiweisskonzentrat für die Futtermittelproduktion verkauft. Dieses Eiweiss wird von Hühnern und Schweinen gut aufgenommen. Dazu verbessern die Luzerne- und Kleeblätter den Boden. Weniger Nitrat kommt ins Grundwasser. Der Faserstoff und die Flüssigkeit gehen in die Biogasanlage. Das Trockenprodukt kommt wieder



BILD ADRIAN KREBS

Jens Legarth ist CEO von European Protein, welche fermentierte Eiweissprodukte herstellen.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **1.-August-Brunch**
Familie Doris und Heinz Morgenegg Bolderhof 1, 8261 Hemishofen, Tel. 052 742 40 48 oder 078 774 57 73, www.bolderhof.ch
9.30–13.30 Uhr, Preis Fr. 48.– für Erwachsene, Fr. 22.– für Kinder 5–12 Jahre, gratis für Kinder unter 5 Jahren

Weingut Waldmeier / Fasshotel
Gässli 7, 8219 Trasadingen
Sonntag/Montag, 31. Juli/1. August, 9 bis 13 Uhr, Anmeldung erforderlich:



BILD MARIANNE STAMM

Ein leckerer Teller mit Feinem, alles mit Plant Mate zubereitet, das Eiweissprodukt von Organic Plant Protein.

aufs Feld. Das Eiweissprodukt kann eins zu eins mit Sojaeiweiss verglichen werden, wird aber lokal und biologisch produziert. Das wäre in der Schweiz auch möglich. Die Vision von Biorefine ist, dass dieses Eiweissprodukt in Zukunft auch für die menschliche Ernährung eingesetzt wird als Teil der Lösung für das Klimaziel.

KMC ist eine genossenschaftliche Kartoffelverarbeitungsfirma. Ihr Hauptprodukt ist Kartoffelstärke, welche für alles Mögliche verwendet wird – in der Küche, in der Kosmetik, in der Industrie. Es werden sogar einige Käsealternativen für Veganer produziert.

Ihr neuer Produktionszweig ist die Herstellung von Pflanzeneiweiss aus dem Kartoffelsaft, welches von der Stärkeproduktion anfällt. Eine Kartoffel besteht nur zu 1,2 Prozent aus Eiweiss. In so einer riesigen Fabrik fällt doch eine grössere Menge an Kartoffeleiweiss hat einen höheren allgemeinen Nährwert als Sojaeiweiss. Das Eiweiss wird aufgearbeitet, damit es luftiger wird. Rehydriert kann es als Fleischersatz verwendet werden. Der Koch hatte eine Art «Fleischbällchen» zubereitet, die wirklich sehr lecker waren. Der Kartoffelanbau hat relativ niedrige CO₂-Emissionen und ist in Dänemark weit verbreitet. Wieder ein Produkt, welches in der Schweiz auch gute Möglichkeiten haben könnte.

Die Firma Organic Plant Protein produziert mit dem Eiweissextrakt von biologisch angebauten Eiweisserbsen und Ackerbohnen ein ähnliches Produkt wie KMC. Dieses wird in einem besonderen Prozess, ohne zusätzliche

079 691 67 80, 052 681 36 56, waldmeier@fasshotel.ch
www.fasshotel.ch

■ **Informationsanlass zur Parlamentarischen Initiative «Absenkepfad»**
Infos zu den neuen Massnahmen Pflanzenbau, Nutztierhaltung und Programmanmeldung
Mittwoch, 10. August, 19.30 Uhr
Restaurant Gemeindehaus, Beringen
Anmeldung erwünscht an la-sh@sh.ch bis 5. August
Platzzahl beschränkt

Chemie oder anderweitige Stoffe, mit Wasser gemischt, geknetet, ausgewallt und erhitzt, dann durch Düsen gedrückt und getrocknet. So sind die Stücke luftig, können Wasser aufnehmen und wie Fleisch weiterverarbeitet werden. Mit den richtigen Gewürzen und anderen Zutaten zauberte der Küchenchef wirklich sehr schmackhafte, fleischähnliche Gerichte auf den Teller. Das Tolle daran: Während die Trockenstücke in der gewürzten Wasserbrühe aufquellen, kann der Koch oder die Köchin das Gemüse schnetzeln, den Reis kochen und dann nur noch das Eiweiss einrühren und erhitzen. Oder die Stücke mit Pilzen und Rahm in der Pfanne braten. Oder zu einem Burger formen, je nach Konsistenz vom Rohprodukt, das es in verschiedenen Variationen gibt. Das Trockenprodukt ist sehr geeignet für den Notvorrat. European Protein fermentiert schon länger

pflanzliche Eiweissprodukte wie Rapschrot für Tierfutter, vor allem für Schweine. Fermentation hat den Vorteil, dass die Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Es braucht keine zusätzliche Hitze oder Wasser, welche das Produkt verändern und den CO₂-Fussabdruck erhöhen. Tiere, die mit den fermentierten Eiweissprodukten gefüttert werden, sind robuster und verwerten das Futter besser. Das pflanzliche Produkt ist für den heiklen Magen der Ferkel besonders bekömmlich.

Warum sollte das alles nicht auch dem Menschen dienen? So wurde die Tochterfirma Ferm Food gegründet, welche der Nahrungsmittelindustrie fermentierte Eiweissprodukte anbietet. Diese können fast allem beige mischt werden, um den Eiweissgehalt zu erhöhen oder die Lagerfähigkeit zu verbessern. Im Brot beige mischt wird die Lagerfähigkeit bis zu drei Wochen erhalten.

Es werden kaum alle Menschen ganz auf Fleisch verzichten wollen. Ein Versuch mit dem einen oder anderen Produkt könnte aber neue Genussmöglichkeiten schaffen.



BILD MARIANNE STAMM

Zwei der trockenen Produkte von Organic Plant Protein. Zehn Minuten Einweichzeit, zum Beispiel in Bouillon, reichen, um sie wie ein Fleischprodukt weiterzuverarbeiten.

INFO

Kongress in Dänemark

Vom 27. Juni bis 3. Juli kamen 150 Journalisten aus aller Welt zum Kongress der Internationalen Agrarjournalisten in Vinsted, Dänemark, zusammen. Wir hörten Referate zu den Themen «Wie ernähren wir umweltschonend?» und «Nachhaltig 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050?». Täglich besuchten wir dänische Bauernhöfe und Agrarfirmen wie die vier im Artikel aufgelisteten.

Diese versuchen, ihren Teil beizutragen, um diese riesige Aufgabe zu bewältigen.

Dänemarks Landwirtschaft produziert das Fünffache vom Eigenbedarf der Bevölkerung. Sie ist stark auf tierische Produkte ausgerichtet, beispielsweise auf Milchprodukte und Schweinefleisch. Das Ziel, bis 2050 klimaneutral zu produzieren, fordert die Landwirtschaft stark.

Referat: Alternative Antriebe in der Landwirtschaft. Eine Einladung an die Mitglieder folgt.

■ **Vorbereitungskurs für Traktorenprüfung**
Kat. G, noch Plätze frei.
Samstag, 20. August
8.00 Uhr bis 12.00 Uhr,
weitere Infos:
www.vlt-sh.ch;
Anmeldung
bei Adrian Hug,
sektion@vlt-sh.ch oder
Tel./Whatsapp 079 395 41 17

■ **Traktorenfest in Guntmadingen**
13. bis 15. August mit
Oldie-Traktoren-Ausstellung,
Corso, Bulldog-Wettheizen,
Unterhaltung mit Lisa Stoll,
Trio Vollgas,
Frühschoppenkonzert und vielem
mehr www.traktorenfest-guntmadingen.ch

■ **Sommerhock**
Verband für Landtechnik
Schaffhausen
Donnerstag, 18. August, 19.30
Uhr; Haldenhof 286, Neunkirch;

LANDFRAUEN BUCHBERG

Vierte Kriminacht in Buchberg

Bereits zum vierten Mal organisierte der Vorstand des Landfrauenvereins Buchberg eine spannende Kriminacht in der «Risi», dem Bauernhof von Heinz und Gisela Gehring, welcher ausserhalb des Dorfes Richtung Eglisau liegt.

Diesmal war es den Buchbergerinnen nach zweijähriger Unterbruch gelungen, die Autorin Roswitha Kuhn mit ihrem Vorleser, Peter Fischli nach Buchberg zu holen. In der Vergangenheit hatten schon die Autoren Markus Matzner – «Liebe, Hass, Mord», Walter Millns – «Tod im Rheinfall» und Stefan Roduner – «Holder Engel» ihre Werke präsentiert.

Rund dreissig Personen fanden sich am frühen Abend bei sommerlichen Temperaturen und blauem Himmel am Veranstaltungsort ein. Unter den schattenspendenden Bäumen waren genügend Tische und Bänke für alle Teilnehmenden aufgestellt. Sie genossen dort bei einem Gläschen Buchberger Wein die Würste vom Grill sowie die von den Landfrauen liebevoll zubereiteten Salate.

Nachdem rege über Gott und die Welt diskutiert, Freundschaften gepflegt und Erinnerungen ausgetauscht worden waren, war es schon bald an der Zeit – natürlich erst, nachdem man sich erneut mit lokalen Getränken eingedeckt hatte –, sich zum gemütlich eingerichteten Schopf zu begeben, wo die abendliche Lesung stattfand. Katrin Geiger von den Landfrauen stellte die Autorin Roswitha Kuhn sowie den Vorleser Peter Fischli vor und begrüßte die beiden herzlich. Roswitha Kuhn erläuterte jeweils die Rollen der im nächsten Abschnitt des Krimis vorkommenden Personen, Peter Kuhn las danach jeweils einen Abschnitt vom Tösstal-



BILD JANINE DEAN

Der Risischopf auf dem Bauernhof von Heinz und Gisela Gehring.

Krimi. Er machte dies sehr spannend und mit grossem Enthusiasmus.

Die Autorin erzählte, dass sie und ihr Mann Jacques die Idee hatten, eine Kriminalroman-Serie über fünf Bände zu verfassen, die in der Schweiz spielt. Der Protagonist sollte ein Kantonspolizist namens Arnold «Noldi» Oberholzer sein, welcher in einer intakten Familie mit Ehefrau, erwachsenen Kindern sowie Enkelkindern eingebunden ist und ein normales Leben führt. Die Serie begann 2013 mit dem Band «Nachsuche», gefolgt von «Hasensterben», «Fusslos», «Mondnacht» und wurde beendet mit dem 2022 erschienenen Buch «Waidmannsleid», welches auch das Thema der Kriminacht im Juli in Buchberg war. Bei der Geschichte geht es darum, dass auf einem beliebigen Aussichtspunkt im Tösstal ein junger Mann erschossen wird. Noldi Oberholzers Sohn Pauli und sein Hund Bayj finden den Toten. Der Polizist muss sich auf die Suche nach

einer Wahrheit machen, die ihm nicht gefällt. Dabei trifft er auf eine Schlange, macht Bekanntschaft mit dem Turm eines Schachspiels und landet bei den Kühen im Stall, bevor er die Lösung des Falls schlussendlich mit Hilfe eines Sonntagstopfs findet. Jacques und Roswitha Kuhn



BILD JANINE DEAN

Peter Fischli und Roswitha Kuhn.

haben die ersten drei Bände gemeinsam geschrieben. Leider ist Jacques Ende 2016 verstorben, daher vollendete seine Frau Roswitha den vierten Band auf seine Bitte hin. Es war auch sein Wunsch, dass sie einen abschliessenden fünften Band verfassen würde. *Janine Dean*

KRIMINACHT

Autor, Autorin und Vorleser

Jacques Kuhn, geboren 1919, hatte an der ETH Zürich studiert und war ein Schweizer Unternehmer und Erfinder. Er gründete mit seinem Bruder Henri die Firma Kuhn Rikon und war 1969 bis 1984 deren Geschäftsführer. Er gilt auch als Erfinder des Schnellkochtopfs «Duromatic». In den 1960er-Jahren unterstützte er die Gründung des Tibet-Instituts in Rikon.

Roswitha Kuhn Hamadani studierte Germanistik und Slawistik in Graz sowie in Zagreb. Sie war Bibliothekarin in Graz, in Wien sowie am Tibet-Institut in Rikon und in Zürich, jedoch nebenbei auch immer schriftstellerisch tätig. **Peter Fischli** ist Schweizer Schauspieler, Sprecher sowie Theaterregisseur. (Quelle: Wikipedia)

OSTSCHWEIZER SAATGUTPRODUZENTEN

Transportentschädigungen sind neu geregelt worden

Die Ostschweizer Saatgutproduzenten (OSP) haben am Strickhof in Lindau an einer ausserordentlichen Generalversammlung der neuen Regelung für die Transportentschädigung zugestimmt.

VON ROLAND MÜLLER

In der OSP sind rund 140 Getreidesaatgutproduzenten aus den Kantonen ZH, TG, GR und AG zusammengeschlossen. Die Anlieferung, Aufbereitung und Vermarktung des angebauten Saatgutes für Brot- und Futtergetreide erfolgt dabei im Getreidezentrum Niderfeld in Winterthur-Wülflingen. Zugleich sind die Schaffhauser Saatgutproduzenten in der Vermehrungsorganisation Schaffhauser Saatgut (VOSS) organisiert, wobei diese 2022 zum letzten Mal ihr Saatgetreide in der GVS in Herblingen abliefern und ab 2023 ins Niderfeld fahren werden. «Wir haben nun auch mit Blick auf die zusätzliche Übernahme des Schaffhauser Saatgetreides die Transportentschädigung für die Anlieferung ins Niderfeld neu geregelt», führte Jakob Widmer als Präsident der OSP aus.

Bis anhin wurde erst ab einer Distanz von 25 Kilometer eine Entschädigung ausgerichtet. Für die Anlieferung mit Containern wurde ein gewichtabhängiger Fixbetrag vergütet. Entsprechend wurde dieses Reglement nun den Mitgliedern der OSP am Strickhof in Lindau vorgelegt. Grundsätzlich hält der Vorstand fest, dass die aktuell angewendete Transportentschädigung die Kosten der Produzenten nicht deckt und die angewendete Containerabrechnung den Transport durch Transportunternehmen anstelle der Produzenten fördert. «Wir stellen



BILD ROLAND MÜLLER

Das Sämereizentrum «Niderfeld» in Wülflingen hat bereits rund einen Viertel der diesjährigen Gerstenernte für Saatgetreide übernommen.

auch fest, dass das System für verschiedene Distanzen schlecht funktioniert und mit Blick auf neue Vermehrungsorganisationen kaum ausgedehnt werden kann», sagte Widmer. Zudem wird es als nicht transparent bezeichnet und es kann nur schlecht an eine veränderte Kostenumgebung angepasst werden. Die neue Formel für die Berechnung der Transportentschädigung beruht bei einem Selbstbehalt bis zu zehn Kilometer auf einer Kombination mit den Maschinenkosten (Anhänger, Schlepper) basierend auf den Daten von Agroscope sowie dem beanspruchten Zeitbedarf. «Mit

dem vorliegenden Vorschlag ist der Transport bis auf den Selbstbehalt gut gedeckt und die Produzenten können selber bestimmen, ob sie den Containertransport auf eigene Kosten der eigenen Zulieferung vorziehen wollen», sagte Widmer.

Zudem sprechen die einfache Abrechnung sowie die neue über alle Distanzen faire Vergütung für die Neuerung. Zugleich zeigte sich der Vorstand überzeugt, dass mit dem neuen Einbezug der Maschinenkosten Änderungen bei den Betriebskosten einfacher übernommen werden können. Diesem Ansinnen konnten auch die

Mitglieder folgen und genehmigten das neue Reglement.

Schaffhauser neu im Niderfeld

Für die noch rund zwei Dutzend Schaffhauser Getreideproduzenten von Saatgut für Brot- und Futtergetreide wird es einige Änderungen geben. Die technischen Einrichtungen für den Getreidesaatgutbereich sind in Herblingen ins Alter gekommen, sodass sich aus wirtschaftlichen Gründen bezüglich der Kosten und des Arbeitsaufwandes seit einigen Jahren Alternativen aufdrängten. Während man im Bereich der Klee- und Grassamenproduktion schon seit Jahren sehr eng mit dem Niderfeld zusammenarbeitet, hat man sich im Getreidebereich vor einigen Jahren für eine engere Zusammenarbeit zwischen der VOSS und OSP entschieden. Dabei

wurde vor allem die Anbauplanung gemeinsam ausgeführt und somit die Zahl der angebauten Sorten beidseitig abgesprochen, um Synergien zu nutzen.

Abschliessend orientierte der Geschäftsführer der OSP, Alexander Pulver, über die bereits angelaufene Übernahmekampagne von Wintergerstensaatgut: «Wir haben bereits rund ein Viertel übernommen. Das Hektolitergewicht liegt bei 50 bis 65 Kilogramm, und das Getreide wurde bis anhin mit einer Feuchtigkeit zwischen 10 und 18 Prozent angeliefert.» Mit der spezifischen Aufbereitung wird dabei das Hektolitergewicht für das eigentliche Saatgut noch steigen. Aktuell ist aber bereits die Anbauplanung für die Ernte 2023 für Saatgetreide angelaufen, welche bis zum 1. August abgeschlossen sein muss.

INFO

Übernahme und Abrechnung

An der ausserordentlichen Generalversammlung nutzte Alexander Pulver die Gelegenheit, das Prinzip der Übernahme und Abrechnung von Saatgetreide aufzuzeigen. Nach der Übernahme der Bruttoanlieferung mit der Erstreinigung werden für den Schwund ein Prozent und je nach Feuchtigkeit weitere Abzüge vorgenommen. Das als Nettogewicht erfasste Saatgetreide wird nun im Trieur aufgearbeitet und einer feinen Reinigung unterzogen. Der dabei anfallende Abgang wird zum Futtergetreidepreis vergütet. Von der verbleibenden Reinware wird das

eigentliche Saatgetreide gewonnen. Da sich aber nicht alles vermarkten lässt, wird der als Saatgut nicht vermarktete Anteil entweder dem Brot- oder Futtergetreide zugeführt. Nur die als Saatgetreide abgesetzte Ware wird mit dem Saatgutpreis abgegolten.

Die Vergütung an die Produzenten erfolgt entsprechend der prozentualen Verkaufsquote. Zudem wird ab diesem Jahr auch ein Vermehrungszuschlag von 10 Franken je 100 Kilogramm Saatgetreide gewährt, was die Wirtschaftlichkeit der Saatgutproduktion etwas verbessert.