

«MIINI MEINIG»

Boycott

VON VIRGINIA STOLL



Vor exakt einem Jahr habe ich in meiner Kolumne über den Milchgipfel in der Schweiz und in Deutschland geschrieben. Die Hoffnung auf einen höheren Milchpreis war damals klein, aber sie war da. Zwischenzeitlich ist weniger Milch durch die Melkanlagen geflossen, und etliche Verbandsherren haben in beiden Ländern die Hoffnung geschürt, dass der Milchpreis steigen werde. Die Milchbauern hier und drüben melken jedoch weiterhin defizitär, denn die Hoffnung stirbt ja angeblich zuletzt.

Am 24. Mai 2017 ist die Hoffnung nun wohl doch gestorben, denn der Vorstand der BO Milch (Branchenorganisation Milch) hat den Richtpreis für industriell verarbeitete Molkeermilch fürs dritte Quartal 2017 wiederum nicht erhöht.

Coop hat noch am gleichen Tag angekündigt, unbesehen den Milchpreis um 3 Rappen pro Kilogramm zu erhöhen, um die prekäre wirtschaftliche Situation auf den Milchwirtschaftsbetrieben zu entschärfen. Auf diese kleine coopsche Freudbotschaft hin hätte man eigentlich erwartet, dass der übrige Detailhandel ebenfalls ein Zeichen setzen würde, doch nichts ist passiert.

Am Sonntag jedoch wurde im Namen diverser Nationalräte und Branchenexponenten via SMS/WhatsApp zum Boykottieren der Migrosläden aufgerufen. Zwar hat sich bereits am Montag ein Grossteil der Absender vom Boykottaufruf distanziert, doch die Lawine war bereits in Fahrt, und das war gut so.

Gestern hat sich nun die Migros mit diversen Bauernpolitikern und Branchenvertretern im Bundeshaus an den Tisch gesetzt (das Resultat lag bei Redaktionsschluss nicht vor) und verhandelt. Die Nerven liegen blank, und bei der BO Milch rechtfertigt man den nicht erhöhten Richtpreis mit dem viel tieferen EU-Milchpreis. Emmi schiebt den Schwarzen Peter der Migros zu, und Coop könne doch nicht an der Vorstandssitzung fehlen und dann eigenständig eine Erhöhung beschliessen.

Ja, da ist man wohl dem Hund auf den Schwanz getreten, und tröpfchenweise sickert nun auch durch, dass den Bauern zum Teil nicht mal der Richtpreis ausbezahlt wird. Aus unternehmerischer Sicht sei dies nicht verantwortbar, und gewisse Abzüge müssten auch die Bauern in Kauf nehmen.

Ein Schlitzohr hat mir mal gesagt: «Mit Arbeiten wirst du nie reich, aber gewiss mit Handeln.» Was für ein wahres Wort und welch traurige Realität für den Bauer, der 365 Tage im Jahr die Kühe hegt und pflegt.

ANZEIGE

FORS
KUNI KRATH

NEU
ab 1.6.2017

FORS-Futterdepot in Schleithelm

Hanspeter Bleuler wetzenhof.ch
Wetzenhof 178 A1442556
8226 Schleithelm Tel. 079 943 69 79

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Packende Ideen und viele Kontakte

Der 4. «Märkte, Partner, News»-Event vom 11. Mai 2017 widmete sich «Degustieren, Direktvermarkten und Daten – mit grenzüberschreitendem Blick über den Tellerrand». Direktvermarkter und Experten trafen sich in der Bergrotte Osterfingen zum Austausch – für einmal auch in Form eines Speed-Dating. Organisiert hatte den Anlass das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft aus dem Thurgau in Kooperation mit der Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen und dem Regionalen Naturpark Schaffhausen.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Eine gute Idee!» Die Bemerkung fiel spontan: Der so begeisternde Input motivierte, den Hofladen durch Dritte mit einem kurzen Fragebogen bewerten zu lassen. Er war einer von vielen Tipps, welche die Shop-Management-Fachfrau Ibi Bertschi aus Wagenhausen vermittelte. Die Expertin umriss verschiedene Aspekte der Direktvermarktung, vom eigenen Potenzial über den stimmigen Umfang des Betriebszweigs und die Geschichte hinter den Produkten bis zur Gewinnung neuer Kunden. Den Austausch mit Branchenkollegen allenfalls ausserhalb der Region legte sie ebenfalls nah.

Authentisch sein und sich abheben

Aus der Praxis berichtete Bäuerin Heidi Schlatter vom Buchhaldehof im deutschen Rielasingen. In ihrem Hofladen verkauft sie eine Vielzahl an Produkten direkt ab dem Betrieb. Mit 114 Hektaren Nutzfläche für Acker- und Futterbau, 80 Kühen, 1000 Leghennen und 170 Hochstammäbäumen ist dieser gross. Doch dessen Entwicklung treiben Schlatters nicht aggressiv voran. «Wir gehen in ganz kleinen Schritten vorwärts, und das hat sich bis jetzt bewährt», berichtet die Bäuerin. Schlatters setzen natürlich auf Regionalität, aber auch Saisonalität ist ein wichtiges Thema. Die Kunden erleben diese anders als beim Detailhändler hautnah mit und freuen sich zum Beispiel schon im Spätwinter wieder auf Bärlauchprodukte. Zur Betriebsphilosophie gehören auch Nachhaltigkeit und offene Stalltüren. Schlatters



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Hightech: Die Agrarmodul GmbH informiert über ihr geschlossenes, energieeffizientes Pflanzensystem (Bild: LED-Lichtmodul, Bepflanzungsröhre).

wollen authentisch sein in dem, was sie tun. Das komme auch bei den Kunden gut an, ist die Bäuerin überzeugt. Anders sein als alle anderen sei richtig viel Arbeit, mache aber auch Spass.

Die rund 40 Anwesenden aus der ganzen Ostschweiz nahmen die zwei Referate des Anlasses mit Spannung auf – sie waren alle motiviert hergekommen, um im Austausch mit anderen Teilnehmern zu lernen und Neues zu erfahren. Einen offiziellen «Startschuss» hatte der Event darum nicht gebraucht. Wer eigene Produkte ausstellen wollte, präsentierte diese auf dem ihm zugewiesenen Tisch und sah sich alsbald bei den anderen Direktvermarktern um. Innert kürzester Zeit ergaben sich ohne Berührungängste Gespräche. Die Degustation der präsentierten Köstlichkeiten, ob Brotspezialitäten, Bärlauchöl, Kürbiskerne, Reben- und Obstgetränke oder mürbe «Nidelzeltli», brachte den Austausch schnell und genussvoll in Schwung.

Fünf Minuten Intensivgespräch

Im Vorfeld des Anlasses hatte jeder Teilnehmer vier Wunschpartner be-

stimmen können und stand seinerseits ebenfalls zur Wahl. So kamen 50 Fünf-Minuten-Gespräche unter Anbietern und Fachleuten etwa aus dem Marketing- oder dem IT-Bereich zustande. Der intensive Kurzaustausch konnte nach dem Speed-Dating-Block im Bedarfsfall ausgedehnt werden und würde sich im einen oder anderen Fall auch in der Zukunft als nützlichen Kontakt erweisen (siehe «Nachgefragt I» auf S. 1 und «Nachgefragt II» auf S. 2 dieses «Schaffhauser Bauers»).

Neue Ideen motivieren

Nicht alle waren jedoch beim Speed-Dating dabei. Die Winzerkollegen Marlis Gloor aus Rüdlingen und Markus Simmler aus Buchberg hatten sich kurzfristig zur Teilnahme am Anlass entschlossen, um den erfrischenden «Trubetau» zu präsentieren. Die alkoholfreie Traubenschorle in Rot und Weiss haben sie gemeinsam mit drei anderen Rebbaubetrieben aus der Region entwickelt.

Das Gespräch mit den übrigen Teilnehmern des Events war für sie auch

ohne Speed-Dating ergiebig. «Ich habe mit den Vertreterinnen der Redlove*-Apfelsaftprodukte gesprochen. Sie arbeiten mit dem gleichen Kelterer zusammen wie wir. Und der «Tröpfel»* ist ohnehin ein sehr erfolgreiches Produkt. Doch die Leute, die dahinterstehen, kannte ich nicht», hielt Markus Simmler zufrieden fest. Marlis Gloor gefiel der grenzüberschreitende Aspekt des Abends: «Für mich war wertvoll zu hören, wie man Direktvermarktung in Deutschland betreibt. Geschätzt habe ich ausserdem die Referate zum einen aus der Theorie und zum anderen aus der Praxis.»

Zufrieden war auch Direktvermarkterin Maja Tappolet aus Wilchingen. Sie hatte eine Linsenspezialität zum Degustieren mitgebracht. «Es ist spannend, Leute zu treffen, die Ideen haben und diese dann auch durchsetzen», freute sie sich. «Das macht Mut, selber wieder etwas anzupacken. Man muss immer dranbleiben und Ideen durchziehen. Dann bringt das auch Erfolg.»

Das erste Mal und gleich gelungen

Ein positives Fazit zogen auch die Organisatoren. «Unser Ansatz war, Leute zum gegenseitigen Nutzen zusammenzubringen und einen niederschweligen Zugang zu Experten zu bieten. Den Ansatz des Speed-Dating hatte ich schon länger im Kopf, heute aber zum ersten Mal ausprobiert. Und das strukturierte Netzwerken hat hervorragend geklappt», erklärte Frank Brose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft.

«Einen solchen Anlass würde ich wieder machen», folgte Lisa Landert am Schluss des Events. Sie war als Vertreterin des Regionalen Naturparks wie auch als Geschäftsführerin des Vereins Regioproducte Schaffhausen sowie der Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen gleich in drei Funktionen vor Ort. «Der Anlass war regional, saisonal und persönlich. Er passte hierher», konstatierte sie, «das haben auch all die Menschen, die hier waren, ausgemacht.»

* Redlove ist eine Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch, der «Tröpfel» eine alkoholfreie Schaumweinkreation (Anm. der Red.)

NACHGEFRAGT I

Die grosse Palette war eine Chance

Cornelia Hänni-Bussinger hat am 4. «Märkte, Partner, News» die Apfelsaftprodukte der familieneigenen Mosterei Bussinger, Hüttwilten TG, präsentiert. Das Speed-Dating war für sie eine neue Erfahrung.

Schaffhauser Bauer: Cornelia Hänni, fünf Minuten kurz und intensiv mit einem Unbekannten diskutieren – wie bereitet man sich darauf vor?

Cornelia Hänni-Bussinger, Mosterei Bussinger, Hüttwilten: Wir haben die aufgeführten Kompetenzen der übrigen Teilnehmer angeschaut und überlegt, welche Experten und Direktvermarkter für unseren Betrieb am interessantesten wären. Wir haben uns für Vermarktung, Internetauftritt und die Schaffhauser Regioproducte entschieden. Zusätzlich zu den von mir ausgesuchten Gesprächen wurde ich einmal ausgewählt.

Hatten Sie eine Gesprächsstrategie? Ich hatte einige brennende Fragen zu den ausgewählten Bereichen, aber weiter vorbereitet habe ich mich nicht.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Cornelia Hänni-Bussinger (r.) und ihre Schwester Tanja Capuano-Bussinger stellten Produkte aus Redlove-Äpfeln vor (Apfelsorte mit rotem Fruchtfleisch).

Hat sich die Auswahl für Sie gelohnt? Die Gespräche waren ergiebig, und im Bedarfsfall kann ich die Kontakte auch weiterpflegen. Das ist sehr positiv. Ein-

fach so hätte ich die Experten nicht angerufen. Eine solche Palette zum Ausuchen zu bekommen, ist eine sehr gute Sache. Interview: sbw

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch.

Fachstelle Pflanzenbau:

► **Planzenbau aktuell:** Weizen in kritischer Phase (Fusarien, Fusarienprognose-System); Kartoffeln: Kraut- und Knollenfäule. Haben Sie einen Befall von **Kraut- und Knollenfäule festgestellt? Bitte melden**, entweder dem Landwirtschaftsamt, Tel. 052 674 05 24, oder direkt bei Phytopre unter Telefon 058 468 72 39.

Fachstelle Weinbau SH/TG:

► **Rebbau aktuell:** Grosse Vegetationsunterschiede nach dem Frost, **Berufkraut jetzt bekämpfen (ausreissen)**.

Strickhof:

► **Einladung Strickhof Beef-Tag: Welches Abtränkesystem passt?** 21. Juni 2017 (Nachmittag) auf dem Betrieb von Hans und Dora Vögeli, Gächlingen. Themen u. a.: Kälbermanagement mit moderner Tränke-technik, neuer Ansatz zu Antibiotikareduktion beim Abtränken. Mit Betriebsführung. sbw

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Wenn der Schmerz ständig plagt

Ihr Leiden ist äusserlich nicht sichtbar. Oft werden diese Menschen nicht ernst genommen. Ein Leben mit chronischen Schmerzen ist zermürbend, kräftezehrend und oft einsam. Es kann aber auch Gutes auslösen.



Seit einem Unfall im Dezember mit anschliessender Schulteroperation verstehe ich zwei Freundinnen viel besser, die sich ein Leben ohne Schmerzen fast nicht mehr vorstellen können.

Tage, die nur aus Schmerz bestehen

Rahel*, eine leidenschaftliche Bäuerin, leidet an Fibromyalgie, einer sehr schmerzhaften, unheilbaren Krankheit des vegetativen Nervensystems. Es gibt Tage, an denen sie 24 Stunden Schmerzen hat. Dann möchte sie am liebsten allein gelassen werden. Sogar ein Telefonat ist zu viel; lieber bekommt sie eine WhatsApp-Nachricht oder eine Karte. Etwas abmachen mag sie schon länger nicht mehr. Sie weiss nie, wie es ihr am nächsten Tag geht. Selten geht sie in den Ausgang. Meist ist sie abends völlig erschöpft.

Schmerzlinik brachte Wendepunkt

Letzten Sommer wurde ihr ein Schmerzklinikaufenthalt verordnet. «Diese sechs Wochen waren der Wendepunkt», sagt Rahel. «Ich lernte, die Krankheit zu akzeptieren.» Bis dahin meinte sie immer noch, normal funktionieren zu müssen, was mit grossem Frust verbunden war. Als sie nach Hause kam, sprach sie offen mit ihrem Mann und ihrem Sohn: Sie sollten draussen nicht mehr mit ihr rechnen. Seither geht es allen viel besser. Rahel fühlt sich verstanden und bekommt die nötige Unterstützung. Ihr Mann sei sehr verständnisvoll.

Dass dies nicht selbstverständlich ist, weiss sie von der Klinik. Dort waren Frauen, deren Partnern sie verlassen hatten; auf der Arbeit wurde ihnen

gekündigt, und sie kamen in finanzielle Schwierigkeiten. Rahel ist froh, dass sie das Vorrecht hat, zu Hause zu sein, ohne finanzielle Sorgen. Vielleicht habe es auch sein Gutes, gibt Rahel zu. Vorher meinte sie immer, alles erledigen und für alle da sein zu müssen. Sie schaute wenig auf sich. Durch die Krankheit wurde sie gezwungen, auf ihren Körper und ihre Bedürfnisse zu hören. Sie gönnt sich etwas Gutes, sucht das Schöne.

Einfache Bewegungen sind schwierig

Elisabeth* hoffte, mit der Hüftoperation würden ihre jahrelangen Dauerschmerzen ein Ende nehmen. Als im Nacken, im Rücken und in den Schultern die Schmerzen zunahmen, verzweifelte sie. Sie ist noch nicht bereit, die Schmerzen als Teil ihres Lebens anzunehmen. Sie kämpft mit Wut und Frust und Angst – Angst, dass sie ihrer Arbeit nicht mehr nachgehen kann und die Schmerzen nie mehr vergehen.

Teilt Elisabeth ihre Gefühle Freunden mit, stösst sie auf wenig Verständnis. «Die wollen nicht wirklich zuhören», sagt sie. «Du hast immer was», sagen diese. Dabei hilft ihr der Austausch mit anderen, um wieder klarzukommen. Zum Glück ist auch ihr Mann sehr verständnisvoll. Wie Rahel sagt sie, dass es für den Partner schwer sei, zuzuschauen zu müssen, ohne helfen zu können. Alles ist schwieriger, erklärt Elisabeth. Einfache Bewegungen wie das Aufstehen vom Stuhl oder das Anziehen, die normalerweise keine Aufmerksamkeit brauchen, rauben die Kraft. Schmerzmittel haben unerwünschte Nebenwirkungen. Auch Elisabeth versucht, täglich etwas Schönes zu sehen, Freude zu erleben. Es hilft ihr zu wissen, dass andere für sie beten.

Rahel und Elisabeth brauchen täglich Mut und Kraft, um ihren Weg zu bejahren und damit zu leben. Sie brauchen auch unser Verständnis und unsere Ermutigung. Das kann ich jetzt nachvollziehen! *Marianne Stamm*

* Namen von der Autorin geändert.

AUSFLUGSTIPP

Jubiläumsprogramm rund um den Käse

Die Appenzeller Schaukäserei feiert dieses Jahr ihr 40-Jahr-Jubiläum. Geplant sind spezielle Angebote und verschiedene Festaktivitäten.

Zum Jubiläum öffnet die Appenzeller Schaukäserei am Samstag, 10. Juni 2017, ihre Türen bis in die Nacht. Von 16.00 bis 23.00 Uhr haben die Besucher die Möglichkeit, dem Geheimnis des Appenzeller Käses näherzukommen.

Auch die aus der Werbung bekannten Appenzeller Sennen sind zugegen und stehen für Fotos, Autogramme und Gespräche zu Verfügung. «Aber Achtung: Das grosse Geheimnis der Kräutersulz wird weiterhin behütet sein!», heisst es in einer Mitteilung.

Seit der Gründung im Jahre 1977 haben über 8 Millionen Besucher aus der ganzen Welt den Entstehungsort des Appenzeller Käses besucht. *lid*

GENUSSREGION

Grosses Köhlerfest im August

Der Verein Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen hat am 10. Mai in der Bergtrotte Osterfingen die 7. Generalversammlung abgehalten.

Präsident Jakob «Vino» Stoll präsentierte einen vielfältigen Jahresrückblick des sehr aktiven Vereins: So waren 2016 etwa die Wilchinger Wöschwüiber-Führungen im Gruppengeschäft der absolute Renner. Die Bergtrotte Osterfingen habe zudem das erste Bewährungsjahr bravurös gemeistert.

Neue Projekte wurden realisiert: Die Wilchinger Bäuerin Regula Gysel-Stoll führt seit letztem Sommer als Minna vo Radegg durch ihren Kräutergarten. Auf dem Grundstück von Heding Weingut & Kellerei in Wilchingen wurde der «Wiipplatz» eröffnet. Auch 2017 werden weitere bauliche Projekte der Genussregion abgeschlossen, so etwa der Back- und Verarbeitungsraum auf dem Biohof Tappolet in Wilchingen. Gefördert werden diese durch das landwirtschaftliche Projekt zur Regionalen Entwicklung (Prewo), aus dem der Verein Genussregion hervorgegangen ist. Das Prewo wird gemäss GV-Beschluss Mitte 2018 abgeschlossen.

Köhler wie einst

Stoll informierte zudem über das Köhlerfest auf dem Wilchinger Cholplatz am Fuss des Rossbergs, das vom 12. bis zum 27. August stattfinden wird (Festakt zur Entzündung des Kohlenmeilers am Sa., 12. August, Festwirtschaft mit grossem Rahmenprogramm jeweils Fr.–So.). *sbw*

NACHGEFRAGT II

Gute Tipps für die weitere Entwicklung

Ebenfalls vom Speed-Dating am 4. «Märkte, Partner, News» profitiert hat Helga Maurer. Sie hat neue Inspiration für ihre Feinkost-Manufaktur «Gourmet am Rhein» in Diessenhofen gesucht und gefunden.

Schaffhauser Bauer: Helga Maurer, welche Eindrücke nehmen Sie vom Speed-Dating mit?

Helga Maurer, Feinkost-Manufaktur «Gourmet am Rhein», Diessenhofen: Ich stelle in aufwendiger Handarbeit absolute Spezialitäten wie z. B. Roggennudeln und Randenchips her und verarbeite selber destillierte Pflanzenhydrolyse. Von St. Galler Marketingberater Stephan Feige bekam ich gute Hinweise, in welchen Bereich ich mich bewegen und welche Kunden ich erreichen möchte. Lisa Landert gab mir nützliche Tipps mit, wie ich meine Produkte im Kanton Schaffhausen vorstellen könnte. Und der Weinfelder Webfachmann Christoph Lanter zeigte auf, dass ich über Social Media mit geringen Werbekosten ein neues Publi-

kum erreichen kann. Für die Optimierung meiner Website gab er mir wertvolle Ratschläge. Das spannendste Gespräch führte ich mit Patricia Dähler

von der Tröpfel GmbH, Mammern. Sie imponierte mir sehr. Die Teilnahme am ganzen Abend hat sich für mich wirklich gelohnt. *Interview: sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Helga Maurer aus Diessenhofen machte mit Spezialitäten ihrer Feinkost-Manufaktur «Gourmet am Rhein» gluschtig.

SCHAUFUUSER PUUREMÄRK

Bio vom Bolderhof im «Puuremärkt»

Heinz und Doris Morgenegg bieten ihre vielseitigen Bioprodukte seit Anfang April auch im «Schafuuser Puuremärkt» an. Das Sortiment vom Bolderhof in Hemishofen umfasst unter anderem Demeter-Gemüse und -Obst sowie Fleisch und Milchprodukte aus KAGfreilandhaltung.

Frisch und knackig – so lachen einem die Gemüse- und Früchtesorten vom Bolderhof im «Schafuuser Puuremärkt» entgegen, und das in Bioqualität. Heinz und Doris Morgenegg setzen schon seit 20 Jahren auf biologischen Anbau mit Bio-Knospe-Label. Letztes Jahr hat der Hemishofer Betrieb zusätzlich auf die Produktion nach Demeter-Richtlinien umgestellt.

Spezialitäten von Kuh und Büffel

Der Bolderhof ist zudem auch als KAGfreilandbetrieb zertifiziert und produziert damit Fleisch nach den strengsten Richtlinien in der Schweiz. Heinz Morgenegg setzt dabei auf ein besonderes Aufzucht-konzept. «Wir halten Milchrassiekühe, der Vater ist ein Fleischrassiestier», erklärt er. «Die Kälber unseres eigenen Labels «Bio-weidekalb» begleiten ihre Mütter rund um die Uhr. Milch trinken können sie, so viel sie wollen. Ihre Mütter als Milchkuhe bieten ihnen davon mehr als genug. Daneben haben sie jederzeit Auslauf auf die Weide.»

Unter den gleichen tierfreundlichen Bedingungen leben auf dem Bolderhof die Wasserbüffel. Deren aromatische Milch sowie Kuhmilch sind nun auch im «Schafuuser Puuremärkt» erhältlich, ebenso Büffelmozzarella und andere Käsespezialitäten. Verkäst wird die Milch der Kühe und der Büffel direkt auf dem Betrieb in der eigenen Hofkäserei.

Persönliche Betreuung bis zuletzt

Treten die Tiere ihren letzten Gang ins Schlachthaus an, ist dies kein langer Weg. Geschlachtet wird nur zwei

Kilometer entfernt im Nachbardorf Ramsen. Jedes Tier wird einzeln hingebracht und betreut. «Wir lieben unsere Tiere, und diese Wertschätzung endet auch am Tag der Schlachtung nicht», sagt Heinz Morgenegg.

Eine strenge Kontrolle ist dabei gewährleistet. «Der Kantonstierarzt begutachtet jedes Tier vor der Schlachtung, der Fleischbeschauer kontrolliert das Fleisch danach», zeigt der Landwirt weiter auf. Verarbeitet wird das Fleisch auf dem Hof. Das Wursten übernimmt eine Biometzgerei im nahen Basadingen-Schlattigen.

Gemüse, Obst und mehr

Zum Sortiment des Bolderhofs im «Schafuuser Puuremärkt» gehören zudem weitere Lebensmittel wie Mehl, Sirup, Konfitüren und Süssmost. Die allermeisten Produkte am Stand stammen vom Bolderhof selbst. «Für uns ist der «Schafuuser Puuremärkt» eine interessante Ergänzung zum Hofladen in Hemishofen, zu unserem Onlineshop

und dem Auftritt an Wochenmärkten», konstatiert Morgenegg.

Selbstbedienung und «No waste»

An Bolderhof-Stand im «Schafuuser Puuremärkt» gilt Selbstbedienung. «No waste» wird dabei konsequent umgesetzt: Beim Offenverkauf der rund 70 Gemüse- und Früchtesorten gibt es keine Verpackung, die nachher im Abfall landet. Die Kunden bringen ihre Säcke mit. Ihre Auswahl an Gemüsen und Früchten wägen sie selbst ab. Deponieren können sie diese in einem Korb auf dem Tresen, bis sie mit dem Posten fertig sind. Am Korb hängt ein Block für die Etiketten der Waage, an der Kasse wird bequem der ganze Einkauf bezahlt. Zu Beratung sowie Auskünften rund um die Produkte und den Betrieb ist das Verkaufsteam vom Bolderhof zudem gern bereit.

Der «Schafuuser Puuremärkt» ist dienstags und samstags von 8 bis 12 Uhr geöffnet, freitags von 9 bis 17.30 Uhr (www.puuremarkt.ch). *sbw*



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Heinz Morgenegg und Esther Heinz, Verantwortliche Bolderhof im «Puuremärkt», präsentieren den vielseitigen Biostand des Hemishofer Betriebs.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Eröffnung Traubenblütenfest Schaffhausen**
Fr., 16. Juni 2017, 18.30 Uhr, Bergtrotte Osterfingen

■ **Traubenblüten-/Rebhüüsilfäscht in verschiedenen Schaffhauser Weinbaugemeinden**
17./18. Juni 2017, Orte, Programm und Angebot sind ersichtlich auf

www.blaubugunderland.ch > downloads.

■ **Traubenblütenfest Gächlingen**
Geniessen Sie bei Maja und Hanspeter Kramer (079 353 56 86) ein gutes Glas Wein – zusammen mit einer kleinen kulinarischen Köstlichkeit (maja.kramer@hotmail.com).

■ **Strickhof Beef-Tag am 21. Juni 2017 (Nachmittag) in Gächlingen:** Welches Abtränkesystem passt? Mi., 21. Juni 2017, 13–16 Uhr, Dora und Hans Vögeli, Gretenwies-Schützenhaus, Talstrasse 255, Gächlingen
Themen u. a.: Kälbermanagement mit moderner Tränketechnik, neuer Ansatz zu Antibiotikared.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
redaktion@schaffhauserbauer.ch
Internet: www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Telefon: 052 633 31 11
E-Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: Jeweils Dienstag, 9.00 Uhr