DONNERSTAG, 5. JULI 2018, NUMMER 26

SCHAFFHAUSER BAUER

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

«MIINI MEINIG»

Ab uf d Alp

VON VIRGINIA STOLL

Zu Tausenden sind sie in den letzten Wochen wieder auf unsere Alpen gezogen. Gemeint sind unsere Rindviecher aller Altersklassen, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Lamas und Alpakas. Begleitet werden sie von schätzungsweise 17000 Älplerinnen und Älplern.

Die Länge der Alpsaison ist abhängig von der Höhenlage und den Wetterbedingungen und kann 100 bis 150 Tage dauern. Spricht man von Alpzeit oder Alpsommer, löst das in uns «Ahnungslosen» wunderbare Bilder von «chächen» braunen Kühen und vorwitzigen Geissen inmitten von saftigen Alpwiesen und sonniger Bergwelt aus. Ist ja auch logisch, denn wir (auch ich) machen unsere Bergtouren nur bei schönstem Wetter. Die Alpzeit ist aber mehr als das, sie ist sieben Tage Arbeit (bei jedem Wetter) mit einem durchschnittlichen täglichen Arbeitspensum im zweistelligen Bereich und kann den einen oder anderen sowohl physisch als auch psychisch an die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit bringen.

In einem «Handbuch Alp» steht einleitend geschrieben: «…etliche sind nicht mehr heimgekehrt, wurden von einer Mutterkuh zerquetscht, fielen in Felsspalten, heirateten Bergbauern oder -bäuerinnen, wurden von Stein oder Blitz erschlagen, haben entzündete Handsehnen und schmerzende Fussblasen …» Vermutlich wollten die Autoren von vornherein die Illusion der «heilen Alpenwelt» relativieren.

Zwar werden die schönen Seiten der Alpzeit wie Freiheit, Selbständigkeit und sinnvolles Arbeiten inmitten der Natur auch erwähnt, aber eben, Realität ist, dass man abends todmüde vom Arbeiten ist. Ja, unsere Älplerinnen und Älpler machen mit ihren Viechern einen super Job. Dank ihnen sind unsere Berglandschaften gepflegt, wovon unser Tourismus profitiert. Dank ihnen sind die gealpten Tiere «gsund und zwäg», und wir alle kommen in den Genuss von einem Qualitätsprodukt sondergleichen, dem besten Schweizer Alpkäse. So ist es nicht verwunderlich, dass am Ende der Alpzeit, beim Alpabzug, Mensch und Tier leuchtende Augen haben.

Die Älplerin Vreni hat mir vor wenigen Wochen am Telefon gesagt: «Weisch, es isch würklich Chnochearbet, aber am Schluss isch es, wie de Trauffer singt: ‹Und i bliibe no einisch stoh, luege zrugg, s isch Zyt zum Goh, und i schnufe nomol ii, schön isch die Alpzyt gsi!›.»

So wünsche ich allen eine schöne Sommerzeit und «ab uf d Alp», wenigstens als Gast.

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

(und auf www.schaffhauserbauer.ch)

Agroscope, FiBL u. a.
▶ Neues Forschungsprojekt «Milchkühe und Hitze», Teilnehmerinnen und Teilnehmer für Onlineumfrage gesucht

Fachstelle Weinbau SH/TG
▶ Rebbau aktuell / KEF / Einladung Rebbegehung Wilchingen

BLW
▶ Marktzahlen Bio Juni 2018 *sbw*

Langes Warten auf den Landregen

«Hoch im Anmarsch. Wird jetzt sogar der Rekordsommer 2003 getoppt?», titelte vor drei Tagen ein Onlinemedium. Das anhaltend heisse, trockene Wetter lässt die Pflanzen leiden – auch auf den Feldern der Schaffhauser Bauern. Nun hat es im Kanton geregnet. Hat das gereicht?

VON SANNA BÜHRER WINIGER

BILD ERNST LANDOLT

Bereits jetzt! Flutgleich strömt Weizen in die «Gosse» der GVS-Getreidesammelstelle. Wegen Hitze und Trockenheit erfolgt die Ernte aussergewöhnlich früh.

«Es regnet endlich!» Via Smartphone erfuhr Virginia Stoll am Dienstag unterwegs, dass die Trockenheit zumindest in Wilchingen vorübergehend ein Ende hatte. Bei der Geschäftsführerin des Schaffhauser Bauernverbands keimte Hoffnung auf – nach Wochen der Hitze und kaum Niederschlag sind die Kulturen im Kanton teilweise in einem schlechten Zustand, auch auf ihrem Familienbetrieb im Klettgau. Doch nach der Heimkehr auf den Hof bei Wilchingen folgte die Enttäuschung. «Nur fünf Millimeter Niederschlag pro Quadratmeter, das reicht nicht. Die Blätter der Maisstauden sind noch immer eingerollt. Wir brauchen weiteren Regen», schildert Virginia Stoll dem «Schaffhauser Bauer» auf Anfrage.

Der Mais schützt sich

Rollt der Mais die Blätter ein, steht er wegen der Trockenheit unter Stress. «Der Mais geht so in den Wassersparmodus. Es ist eine Schutzmassnahme der Pflanze. Sie verkleinert die Oberfläche und damit die Verdunstung», erklärt Christoph Graf, Präsident des Schaffhauser Bauernverbands, aus Ramsen. «Der Mais kommt aktuell wachstumsmässig jedoch in ein Stadium, das für die Ausbildung der Kolben mitentscheidend ist. Jetzt braucht er Wasser. Der kurze Regen vom Dienstag in Ramsen reichte nicht, dieser hat gerade mal den Staub benetzt.» Auch die Sonnenblumen und die Zuckerrüben sind arg unter Druck. Der Landwirt hat festgestellt, dass auf manchen Zuckerrübenäckern in der Umgebung bis zwei Drittel der Pflanzen «flachliegen», und das seit einer Woche. Da gehe nichts mehr, sagt Graf, selbst bei Regen brauche es einige Zeit, bis sie sich nur wieder erholt hätten. Dann müssten sie neue Blätter bilden. Die jetzigen seien zum Teil verdorrt. Das alles bedeutet für die Pflanze einen enormen Aufwand an Energie, die sie nicht in die Rübe investieren kann. Ertragsverlust ist auch beim Gras ein Problem. «Ich habe letztes Wochenende als Notmassnahme noch geemdet», berichtet der Bauernpräsident weiter. «Die Wiesen gaben schon da viel weniger her als bei einem normalen Schnitt. Hätte ich noch länger gewartet, wären sie weiter verdorrt. Für die Tierhaltungsbetriebe ist es aber enorm wichtig, dass sie für die eigenen Tiere genug Futter ernten können, sei es Mais oder Gras. Sonst müssen sie von auswärts Futter zukaufen.»

Trockenheit wird eingeplant

Dabei planen die Schaffhauser Bauern jeweils ohnehin schon eine grössere Fläche für den Futteranbau ein als ihre Berufskollegen in anderen Teilen der Schweiz. Denn der Kanton ist grundsätzlich ein eher trockenes Gebiet. «Doch manchmal reichen auch diese Vorsichtsmassnahmen nicht aus, dass der Ausfall durch die Reserve kompensiert wird. Wenn in Kürze nicht endlich ein lang anhaltender Regen niedergeht, verschärft sich die Situation akut», zeigt Graf auf.

Bewässern nur bei Intensivkulturen

Im Kanton Thurgau hat das Amt für Bevölkerungsschutz und Armee wegen der anhaltenden Trockenheit Ende Juni offiziell den Fachstab Trockenheit eingesetzt. Getagt hatte das Gremium zur Situationseinschätzung vorher bereits inoffiziell. Vertreten sind unter anderem das Amt für Umwelt, das Landwirtschaftsamt, die Jagd- und Fischereiverwaltung, aber etwa auch die Kantonspolizei.

Im Schaffhausischen fand ebenfalls eine Krisensitzung statt, dies jedoch im kleineren Rahmen im Oberen Kantonsteil am letzten Montag. Landwirte und der Schaffhauser Gewässeraufseher Roland Schwarz diskutierten das Bewässerungsmanagement bezüglich der Biber. Dem Bach darf in der Regel nur Wasser bis zu einem Pegelstand von 16 Zentimetern entnommen werden, in Ausnahmefällen kann eine Entnahme bis zu 12 Zentimetern beantragt werden. Aktuell darf im Rahmen eines Notfallplans mit starken Beschränkungen unter anderem bezüglich der Menge weiterhin bewässert werden.

Situation kann weitere Kreise ziehen

Eine Lösung für alle ist die Bewässerung aber nicht. Zum einen sind nicht überall die Möglichkeiten dazu gegeben. Zudem ist sie punkto Zeit und Kosten aufwendig. Damit lohne sie sich nur bei Intensivkulturen wie Gemüse und Kartoffeln, analysiert Christoph Graf. «Unter dem Strich betrifft die ganze witterungsbedingte Situation mit ihren Ertragseinbussen das Einkommen. Jeder Verlust bedeutet, dass man weniger Betriebsinvestitionen tätigen kann, auch wenn diese eigentlich anstehen würden. In einem schlechten Jahr überlegt sich ein Betriebsleiter gut, ob er zum Beispiel eine Maschine kauft oder nicht. Extreme Wetterlagen wie dieses Jahr können so ebenfalls nachgelagerte Betriebe tangieren.»

Getreideernte ausserordentlich früh

Und wie ist es um das Korn bestellt? Bereits ist die Gerstenernte in vollem Gange, und die ersten Wagen mit Weizen sind bei der GVS-Sammelstelle in Herblingen angerollt – rund zwei Wochen früher als in einem Durchschnittsjahr. Bei der Gerste sei man bezüglich Qualität und Ertrag mit einem blauen Auge davongekommen, schätzt Elmar Caldart, beim Weizen sei der Ertrag eher tief, die Qualität der Lieferungen bis jetzt jedoch sehr gut. Aufgrund der prekären Verhältnisse seien einige Sorten bereits in die Notreife gegangen: Die Körner werden hart, doch das Stroh ist noch nicht völlig abgedorrt. Beim Ernten bereitet das Probleme. Christoph Graf macht die Notreife darum Sorgen, aber auch, weil das Hektolitergewicht dann oft nicht befriedigt. Ideal wäre Niederschlag kurz vor der Ernte, meint er.

Ob der ersehnte nachhaltige Landregen in den nächsten Tagen jedoch kommt? Bei der aktuellen Gewitterlage und dem prognostizierten Sommerhoch ist dies fraglich.

PFLANZENBAU

Trotz heisser Witterung rückt die Krautfäule näher

Kraut- und Knollenfäule ist weltweit, auch in der Schweiz, die wichtigste Kartoffelkrankheit. Sie befällt ebenso Tomaten und Auberginen. Ende Juni und Anfang Juli wurden Infektionsherde im Grenzgebiet des Kantons Schaffhausen festgestellt. Zwar verbreitet sich der Pilz bei trockener und heisser Witterung kaum mehr. Trotzdem muss man die Krankheit im Auge behalten.

Schaffhauser Bauer: Lena Heinzer, das Auftreten von Kraut- und Knollenfäule (Krautfäule) wird jedes Jahr sehr genau verfolgt und öffentlich gemacht. Krautfäule ist wohl mehr als eine Krankheit unter vielen?

Lena Heinzer, Fachstelle Pflanzenbau: Ja. Die Krautfäule bricht bereits drei bis fünf Tage nach der Infektion aus und vermehrt sich dann schon wieder weiter. Das ist extrem schnell im Vergleich zu anderen Pilzkrankheiten. Zudem verbreiten sich die Sporen nicht nur über Wind, Tau und Regentropfen, sondern auch mit dem Wasser, das in den Boden dringt und dort weiterrinnt. Das macht Krautfäule zu einer hoch ansteckenden Krankheit. Sie ist weltweit immer noch das grösste Problem im Kartoffelanbau.

Sind die Schäden gross?
Es kann zu einem Totalschaden kommen, entweder im Feld beim Krautbefall oder später im Lager bei Knollenbefall.

1848 bis 1852 vernichtete die Krautfäule einen Grossteil der Ernte in Irland. Es gab damals keine Bekämpfungsmöglichkeiten. Etwa eine Million Menschen starben durch eine Hungersnot. Und viele Iren wanderten deswegen nach Amerika aus.

Heute hat man die Krankheit dank synthetischer Pflanzenschutzmittel gut im Griff. Vor zwei Jahren war das Wetter mit Staunässe und kühlen Temperaturen lange Zeit sehr förderlich für den Pilz. Im Bioanbau, in dem man nur mit Kupfer behandeln kann, gab es Felder, auf denen es zu einem Totalausfall kam und die Pflanzen untergepflügt wurden. Im ÖLN-Anbau mit synthetischen Pflanzenschutzmitteln gab es zwar oft auch kleinere Befälle, doch die Ertragsverluste waren gering.

BILD MICHEL GYGAX

Die typischen Symptome der Krautfäule auf der Blattunterseite.

Sind Sie gewissermassen das Medikament für die Pflanze?
Sie sind im übertragenen Sinn eher vergleichbar mit einer Art Sonnencreme, die man kurz vor einer möglichen Krautfäuleinfektion aufbringt. Ist die Krankheit schon mehrere Tage in der Pflanze, kann man sie nicht mehr «heilen», aber immerhin die Weiterverbreitung stoppen. Für Krautfäule gibt es jedes Jahr ein Monitoring. Auf www.phytopre.ch können Landwirtschaftsämter, Bauern, aber auch Private Krautfäuleherde melden. Auf der Website werden die gemeldeten Befallsherde aufgelistet. Die Website zeigt zudem prognostisch die Tage an, für die eine Infektionsgefahr zu erwarten ist. Krautfäule mag es feucht und zwischen 10 bis 20 °C warm. Wird Krautfäule in der Nähe festgestellt und zeichnet sich kritisches Wetter ab, kann der Bestand so im richtigen Moment geschützt werden.

Was passiert beim Befall?
Befällt Krautfäule Kartoffeln in einem frühen Stadium, zerstört sie alle Blätter und Stängel, und es werden gar keine Knollen gebildet. Bei einer späteren Infektion, wenn es schon Knollen im Boden hat, können diese auch infiziert werden. Im schlimmsten Fall verfaulen sie noch auf dem Feld. Aber häufiger wird die Krautfäule mit …

Fortsetzung auf Seite 2

Offizielles Organ des
Schaffhauser Bauernverbandes
und seiner Fachsektionen

SCHAFFHAUSER BAUER

DONNERSTAG, 5. JULI 2018 ■ NUMMER 26

LANDFRAUEN KRÄUTERWISSEN

Der Rosmarin – vielseitig verwendbar

Der Rosmarin ist nicht nur eine hübsche Pflanze im Kräutergarten. Er ziert auch den Steingarten und ist zudem als Heilpflanze vielseitig verwendbar.

Bei uns ist der Rosmarin vor allem für seine Anwendung in der mediterranen Küche bekannt. Der Rosmarin ist aber auch als Heilpflanze für viele Leiden verwendbar. Eine wichtige Rolle spielt er bei der Behandlung von niedrigem Blutdruck. Morgendliche Armbäder in Wasser mit ätherischem Rosmarinöl können kleine Wunder wirken. Aber auch sonst hat er ein breites Wirkungsspektrum. Am besten, man erkundigt sich bei seinem Arzt oder Apotheker über die vielen Anwendungsmöglichkeiten des Rosmarins.

In der Küche werden normalerweise die Blätter des Rosmarins frisch verwendet, zum Beispiel für Geflügel, Fleisch, Fisch oder kräftige Marinaden. Die dunkelgrünen Rosmarinnadeln wachsen an holzigen Stielen, die sich auch gut als Spiesse für Gemüse verwenden lassen. Das Aroma des Rosmarins überträgt sich so beim Grillieren oder Braten auf das Gemüse. Zum Schmoren in der Küche fügt man meist einen ganzen Rosmarinzweig bei, der vor dem Servieren wieder entfernt wird. Er sollte aber von Anfang an mitgeschmort oder mitgekocht werden, da sich sein Aroma erst langsam entfaltet. Rosmarin sollte sparsam verwendet werden, denn sein Aroma ist recht intensiv und kann andere Kräuter leicht überdecken. Getrockneter Rosmarin wird auch gemahlen angeboten, er ist dann nicht gar so geschmacksintensiv.

Setzen und Ernten

Am besten kauft man den Rosmarin als vorgezogene Pflanze vom Gärtner. Rosmarin liebt einen warmen, sonnigen Standort und humusreiche Erde. Der Boden darf aber nicht zu lehmig sein, weil es der Rosmarin etwas trockener mag. Da er zudem recht frostempfindlich ist, sollte er im Winter auch in geschützten Lagen abgedeckt werden. In ungünstigen Lagen empfiehlt es sich, den Rosmarin auszugraben und im Haus bei 8 bis 10 °C an einem hellen Ort zu überwintern. Im April kann er dann wieder ausgepflanzt werden, idealerweise in Südlage an der geschützten Hauswand. Die Nadeln sammelt man am besten kurz vor der Blüte, dann sind sie am gehaltvollsten. Man kann jedoch auch das blühende Kraut oder nur die Blüten sammeln. Die gesammelten Nadeln oder Blüten sollten schnell und schonend getrocknet werden. Die schonende Trocknung ist wichtig, damit die ätherischen Öle sich nicht verflüchtigen. Für den Einsatz in der Küche kann man ganzjährig die frischen Triebspitzen vom Rosmarin abschneiden – im Winter aber eher sparsam, weil die Pflanze erst im Frühling wieder nachwächst.

Gemüse-Poulet-Auflauf

Zutaten für vier Personen: 500 g Gemüse, z. B. Rüebli, Pfälzerrüebli, Kohlrabi, gerüstet, fein gehobelt, 500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, fein gehobelt, 1 Bund Frühlingszwiebeln, gerüstet, in feine Ringe geschnitten. Guss: 1,8 dl Rahm, 3 dl Hühnerbouillon, Pfeffer, 1 EL Rosmarin, gehackt. Belag: 400 g Pouletbrüstchen, 1 TL Salz, Pfeffer, 50 g Rohessspeck in Tranchen,1 EL Rosmarin, gehackt, Rosmarin zum Garnieren.

Zubereitung: Gemüse und Kartoffeln in die ausgebutterte Form geben. Alle Zutaten vom Guss verrühren und über das Gemüse geben. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten garen, Pouletbrüstchen in 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden, würzen und auf das Gemüse legen, mit Speck belegen, Rosmarin darüberstreuen und 10 bis 15 Minuten fertig garen, garnieren. Sieht sehr hübsch in einer runden oder ovalen Form aus, wenn die Streifen sternartig ausgerichtet sind und die gerollten Specktranchen am Rand platziert werden.

Ziegenkäse in Rosmarin und Orange

Als Vor- oder Nachspeise oder zum Brunch geeignet.

Zutaten: 2 EL frische Rosmarinnadeln, fein gehackt, 2,5 dl Orangensaft, 2 unbehandelte Orangen, heiss abgespült, 3 EL Akazienhonig, 12 kleine Ziegenfrischkäse à 35 bis 40 g, Pinienkerne zum Garnieren.

Zubereitung: Orangen filettieren, Rosmarinnadeln und Orangensaft bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten auf die Hälfte reduzieren, feine Schalenspäne von 1 bis 2 Orangen zugeben und diese 2 Minuten mitkochen. Abkühlen lassen und den Akazienhonig unterrühren. Über die 12 kleinen Ziegenfrischkäse und die Filets der beiden Orangen giessen und mit Rosmarintriebspitzen garniert servieren.

En Guete! *Claudia Gysel*

AGRISANO

«Nun kann ich beides verbinden»

Seit Juni 2017 leitet Noémie Winzeler die Zweigstelle Schaffhausen der Krankenkasse Agrisano. Sie blickt auf ihre ersten zwölf Monate zurück.

Schaffhauser Bauer: Noémie Winzeler, Wie ist Ihr erstes Jahr verlaufen?
Noémie Winzeler-Rüegg, Leiterin Agrisano, Zweigstelle Schaffhausen, Thayngen: Es war ein gutes und erlebnisreiches Jahr. Ich habe sehr viel gelernt, auch am Hauptsitz der Agrisano in Brugg. Dort habe ich mehrere Weiterbildungen besucht. Vieles wusste ich bezüglich der Globalversicherung für landwirtschaftliche Betriebe nicht. Nun fühle ich mich sicherer. Ich konnte auf meiner früheren Tätigkeit aufbauen und mich weiterentwickeln. Als mein Mann und ich den Betrieb seiner Eltern übernahmen, hatte ich gerade den eidgenössischen Fachausweis als Fachfrau für Sozialversicherung abgeschlossen. Nun kann ich beides verbinden, Landwirtschaft und Studium.

Sie sind Bäuerin, Mutter, haben einen Garten für die Selbstversorgung – wie bringen Sie das mit der Agrisano unter einen Hut?
Ich arbeite 50 Prozent für die Agrisano. Meist bin ich morgens im Büro. Die Bauern verstehen gut, dass ich nicht jederzeit erreichbar bin, denn sie wissen, dass es auf einem Betrieb mal einen Notfall geben kann. Manchmal bin ich auch für Kunden unterwegs.

Im November hatte ich wegen der zahlreichen Wechsel von und zu anderen Krankenkassen sehr viel Arbeit. Doch im Spätherbst gibt es auf dem Betrieb weniger zu tun. Jetzt überwiegt auf dem Hof die Arbeit draussen, etwa beim Beeren- und Kirschenernten oder in der Küche beim Einmachen. Ich bin froh, dass zurzeit bei der Agrisano weniger ansteht. Die Landwirtschaft und die Arbeit für die Krankenkasse lassen sich dank ihrer unterschiedlichen Rhythmen gut kombinieren.

Welche Hauptaufgaben haben Sie?
Ich bin für die Krankenkasse und die Globalversicherung zuständig, also für Beratung, Versicherungsabschlüsse und allgemeine Fragen zu diesen Gebieten. Die Gesamtberatung untersteht Thomas Hauri am Hauptsitz in Brugg. Dorthin wenden sich die Kundinnen und Kunden auch am besten, wenn sie zu Leistungen bezüglich Arztrechnungen oder Medikamenten Fragen haben. Auch Rückvergütungsbelege können direkt nach Brugg geschickt werden.* Auf www.agrisano.ch werden zudem verschiedene Formulare zum Herunterladen angeboten, etwa für die Sistierung der Unfalldeckung, die Anpassung der Jahresfranchise im Herbst, den Angleich der Deckung der Mitarbeiter und für eine Reiseversicherung. Diese Formulare können ebenfalls direkt nach Brugg gesandt werden. Die Bearbeitung geht so schneller. Aber selbstverständlich helfe ich auch da gerne weiter. Zur Globalversicherung erscheint übrigens in Kürze ein neuer Flyer, in dem der Aufbau des Angebots noch kundenfreundlicher erklärt wird.

Immer wieder aktuell: Wie kann man die Krankenversicherung während der Rekrutenschule sistieren?
Die Rekruten müssen vor Beginn der Rekrutenschule eine Kopie des Marschbefehls an die Zweigstelle Schaffhausen oder direkt nach Brugg schicken. Dann wird die Versicherung genau für die Dauer des Marschbefehls sistiert. *Interview: sbw*

*Agrisano, Laurstrasse 10, 5201 Brugg.

BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Noémie Winzeler-Rüegg betreut seit rund einem Jahr Agrisano-Kunden.

WEIZENSORTENVERSUCH

Schweizerinnen sind stark

Am 19. und am 21. Juni trafen sich die Getreideproduzenten auf dem Betrieb von Hans Schlatter bei Dörflingen. Auch heuer hatte er im Auftrag des Landwirtschaftsamts auf seinem Land verschiedene Winterweizen- und Dinkelsorten angebaut.

Der Weizensortenversuch sei ähnlich aufgezogen wie 2017, erklärte Lena Heinzer, Leiterin der Fachstelle Pflanzenbau. 24 Sorten seien unter ÖLN-, 12 davon auch unter Extenso-Bedingungen angebaut worden. Zusätzlich und neu wurden drei Weizenmischungen von IP-Suisse im Vergleich zu den Einzelkomponenten getestet.

Wie letztes Jahr ergänzten den Weizensortenversuch auch heuer Dinkelversuchsstreifen. Untersucht wurde bei 12 Sorten die Möglichkeit, diese am Standort Schaffhausen so intensiv wie Winterweizen anzubauen. In der Schweiz wird der Dinkelanbau kaum intensiv betrieben. Grosse Mengen intensiv angebauten Dinkels werden darum zur Verarbeitung in Backwaren in die Schweiz importiert. Das möchte man mittelfristig ändern.

Neue Weizensorten

Bei den Sorten der Qualitätsklasse 2 stach Montalto, eine mittelspäte Schweizer Sorte, hervor. 2017 hatte sie als wirtschaftlichste Sorte im Extensoanbau überzeugt (77,8 dt/ha)*. «Wenn sie 2018 wieder einen guten Ertrag bringt, wird sie wohl die Sorte Levis ablösen», schätzte Heinzer.

Im Auge zu behalten gilt es die Schweizer Prüfsorte Posmeda, die nächstes Jahr in der Klasse 1 auf die Sortenliste kommen könnte. Im Versuch habe sie 2017 ein hohes Hektolitergewicht und den zweithöchsten Ertrag gebracht, so die Leiterin der Fachstelle Pflanzenbau. Schon länger bewährt hat sich die inländische Sorte Simano. Die begrannte Klasse-1-Sorte beurteilte Heinzer als «ertragreich und verlässlich» (Mittelwert 2015–17: Extenso 65 dt/ha, ÖLN 80,5 dt/ha).

In der Klasse Top kam die eher spätreife Montalbano (Schweiz) dieses Jahr neu auf die Sortenliste. Montalbano zeichnete sich in den Testjahren durch hohe Proteinwerte sowie einen guten Ertrag aus (2017 Extenso 66,4, ÖLN 70,0 dt/ha). Gute Noten im Top-Segment erhielt auch die österreichische begrannte Sorte Arnold (Mittelwert 2015–17: Extenso 63,2, ÖLN 75,2 dt/ha). Im Extenso zeigte sie allerdings bei hohen Stickstoffgaben mangelhafte Standfestigkeit.

Ebenfalls neu als Top-Sorte aufgenommen wurde die Schweizer Sorte Baretta (2017: ÖLN 68,8 dt/ha). Deren Zukunft schätzte Heinzer aber als unsicher ein, da deren Qualität die Abnehmer nicht überzeuge. Bezüglich des Top-Klassikers Nara warnte Heinzer vor einem gewissen «Klumpenrisiko». Es werde zu viel davon angebaut. Die Prüfsorte Poncione (vermutlich Futterweizen) gefiel den Anwesenden auf dem Feld. Sie weist sehr gute Eigenschaften auf und besticht durch ihre grossen Ähren.

Gemütlicher Ausklang dank VOSS

Die zwei informativen Abende stiessen auf reges Interesse. Am Donnerstag lud auch die Vermehrungsorganisation Schaffhauser Saatgut (VOSS) zum Anlass ein. Sie ermöglichte den Teilnehmenden, sich anschliessend in Gennersbrunn auf dem Betrieb von Robert Gaus bei einem Imbiss weiter auszutauschen. *sbw*

* Die Zahlen in Klammern beziehen sich auf den gereinigten Ertrag bei 14,5+ % Feuchtigkeit in Dörflingen.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Mutterkuhhalterstamm**
  Fr., 6. Juli 2018, Eintreffen Gäste ab 19 Uhr, Beginn 19.30 Uhr. Betrieb Ueli und Daniela Schild, Hohenegg 14, 8574 Oberhofen
- **Rebbegehung Wilchingen**
  Do., 12. Juli, 19 Uhr, Treffpunkt: Haslach bei der Badi Wilchingen.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbands und seiner Fachsektionen. 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 Dienstag, 9.00 Uhr

Fortsetzung «Krautfäule» von Seite 1

… äusserlich noch gesunden Knollen ins Lager eingeschleppt. Dort können sie dann faulen oder bei Pflanzkartoffeln die Krankheit aufs nächste Jahr übertragen. Für die Menschen ist die Krankheit übrigens nicht gefährlich.

Warum wird nicht vermehrt auf resistente Sorten gesetzt?
Resistente Sorten gibt es. Doch für den Markt muss eine Kartoffelsorte gewisse Eigenschaften aufweisen. Die Kartoffeln müssen sich etwa für die Verarbeitung eignen, gut gelagert werden können, eine ansprechende Fleischfarbe haben, schmackhaft und schön geformt sein. Das ist für die Abnehmer und Konsumenten viel wichtiger. Oder haben Sie schon einmal Krankheitsresistenz als Marketingargument gesehen? Der Kartoffelklassiker Bintje zum Beispiel ist hoch anfällig. Trotzdem hielt er sich Jahrzehnte am Markt.

Sie haben die Symptome angesprochen. Wie sehen diese aus?
Es beginnt mit ölig-bräunlichen Blattflecken. Auf der Unterseite des Blatts erscheint am Übergang zwischen gesunder und kranker Partie ein weisslicher Pilzrasen. Am deutlichsten ist er beim Morgentau oder bei feuchten Luftverhältnissen sichtbar. Die braunen Flecken breiten sich schnell aus, und nach wenigen Tagen kann die ganze Pflanze braun werden und zusammenfallen. Aktuell ist es dem Krautfäulepilz zu trocken und zu heiss. Ab 30 °C stirbt er auf den Blättern ab und kann nur noch auf den saftigeren Stängeln überleben. Darum sieht man zurzeit vor allem die Dürrfleckenkrankheit Alternaria. Sie befällt schwächelnde Pflanzen, also solche, die an Trockenheit oder Nährstoffmangel leiden und langsam abreifen.

Krautfäule mag Hitze nicht – kann die Klimaerwärmung die Verbreitung eindämmen?
Zurzeit profitiert der Pilz eher davon, denn er kann früher im Jahr starten.

Was lässt sich prophylaktisch gegen Krautfäule tun?
Befallene Einzelpflanzen müssen entfernt und sachgerecht beseitigt werden. Sie dürfen nach dem Ausgraben nicht herumliegen. Wichtig ist auch, dass Durchwuchskartoffeln entfernt werden, also Kartoffeln, die im Vorjahr auf dem Feld liegen geblieben sind und jetzt in einer anderen Kultur wachsen. Sie werden nie kontrolliert und behandelt und sind damit potenzielle Infektionsherde. Bei der Sortenwahl setzt man nach Möglichkeit auf wenig anfällige Sorten. *sbw*

ANZEIGE

Agrikultura.ch

Carreisen für Agrarinteressierte

Fendt Feldtag Wadenbrunn
Donnerstag, 23. August **Fr. 78.–**

Agrarreise Mecklenburger Seenplatte
6 Tage So–Fr, 26.–31. Aug. **Fr. 1070.–**

Salzkammergut mit Traktoria Wolfgangsee
4 Tage Do–So, 20.–23. Sept. **Fr. 570.–**

Tagesfahrt – Agrama Bern
Freitag, 30. November
inkl. Eintritt auch AHV **Fr. 59.–**

Weitere Reiseangebote unter
www.agrikultura.ch

Diverse Einsteigeorte – auch in Ihrer Nähe!
Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns an:

Tel. 052 633 00 00 A1463030
Rattin AG, Zollstrasse 95, 8212 Neuhausen