

Thurgauer Bauer

 Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Nr. 14
6. April 2023



Wir wünschen Ihnen
frohe Ostern!



Die Maschinenring Ostschweiz AG ist eine führende Dienstleistungsorganisation und in der Landwirtschaft tätig. Fällt auf einem Bauernbetrieb der Landwirt oder eine wichtige Arbeitskraft aus, braucht es häufig schnell einen qualifizierten Ersatz. Dafür, aber auch für Arbeitsspitzen, -entlastung oder zur Ferienablösung, ist die Betriebshilfe da.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebshelfer/in 80-100% in der Landwirtschaft

Deine Hauptaufgaben:

- Eigenverantwortliche, vorübergehende Führung/ bzw. Unterstützung eines landwirtschaftlichen Betriebes

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Landwirt/in EFZ
- Du bist flexibel, selbstständig, anpassungsfähig und kannst anpacken
- Herausforderungen nimmst Du gerne an und findest dazu Lösungen
- Du bist mobil und verfügst über ein eigenes Fahrzeug

Unser Angebot an Dich:

- Du lernst unterschiedliche Betriebe kennen und sammelst dabei wichtige Berufserfahrung
- Du erhältst einen attraktiven Monatslohn x13
- Dich erwarten min. 5 Wochen Ferien und eine 50 Stunden-Woche
- Du bekommst für Deinen Job passende Arbeitskleidung

Begeistert und interessiert? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!



KONTAKT

Maschinenring Ostschweiz AG
Monika Lang
Frauenfelderstrasse 12
9545 Wängi

052 369 50 43
personal@maschinenring.ch
www.maschinenring.ch

MASCHINENRING
Ostschweiz



Inhalt Nr. 14 vom 6. April 2023

Impressum	6
Wort zum Feiertag	
Ostern zum Selbermachen?	7
Kanton Thurgau	
Informationen der Kontrollstelle für Ökomassnahmen und Labelproduktion (KOL)	8
Frage an die Betriebsberatung	
Muss ich meinen Landwirtschaftsbetrieb ins Handelsregister eintragen lassen?	10
Pflanzenbau	
Historische Reorganisation der Rübenpflanzler Schweizer Zucker ist gefragt	13 14
Obstbau	
Mostfachtagung und 1. Ostschweizer Fruchtsaftprämierung	15
Weinbau	
Neu geregelte Stimmkraft und neue Nachhaltigkeitsstrategie beschlossen	16
Familienleben	
Rezept: Gefüllte Osterhasen aus Käse-Mürbeteig	20
Rezept: Ostereier-Stracciatella-Mousse	20
Kinderecke und Rätselauflösung	22
Rätseln und gewinnen	23
Organisationen berichten	
Aktion «Blumenwiesen in Obstgärten»	24
Podium Pflanzenschutz im Hochstammobstbau	24
22. Top-Show 2023	25
Mutterkuh Schweiz freut sich über Markterfolge und Weidebeitrag	26
Osterhasen giessen	28
Veranstaltungen und Kurse	
Agenda	34
Kursagenda Arenenberg	35
Marktplatz	36

Wohin mit meinen Fragen?



In der täglichen Arbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb und in der Familie gibt es immer wieder Fragen. Sie entstehen, wenn es Neuerungen gibt oder wenn ein Thema auftaucht, das nicht bekannt ist. Da kommt die Frage: Wohin mit meiner Frage? Im digitalen Zeitalter heisst es: Ab ins Internet! Die Kunst ist es allerdings, im Internet die richtige und aktuellste Information zu finden. Es besteht die Gefahr, dass ich mich als Antwortsuchender im Dschungel des Internets verliere und schlussendlich mehr Fragen habe als zu Beginn der Suche. Deshalb ist es hilfreich, wenn ich einfach zum Telefon greifen kann und am anderen Ende eine Fachperson habe, die mir rasch und unkompliziert die Fragen beantwortet. Es gibt in der Landwirtschaft viele Institutionen, wie Verbände, Fach- und Amtsstellen, welche gerne Fragen beantworten. Auch als Beratung Landwirtschaft vom Arenenberg sind wir für alle Anliegen aus der Landwirtschaft da. Die monatliche Rubrik «Frage an die Betriebsberatung» im «Thurgauer Bauer» gibt einen Einblick in Fragen, die uns gestellt werden. Es gibt keine falschen oder dummen Fragen. Wir beantworten gerne am Telefon, klären ab, wenn wir die Antwort nicht sofort geben können, oder verweisen auf andere Stellen. Telefonische Anfragen haben den Vorteil, dass das Gegenüber Rückfragen stellen und so die Antwort auf die konkrete Situation zugeschnitten abgegeben werden kann. Ich mache Ihnen Mut, stellen Sie Ihre Fragen, nur so kommen Sie weiter.

Adrian von Grünigen, Beratung Betrieb und Familie, Arenenberg

Titelbild:

Neben Schneeglöckchen und Krokussen sind Buschwindröschen, in der Schweiz despektierlich «Bettseicherli» genannt, ein weiterer Frühlingsbote. (Bild: Stephan Traber)

Stellenanzeigen Empfehlungen

Aushilfe gesucht

Dringend auf Landwirtschaftsbetrieb.
Schweinemast, Mutterkuhhaltung und
Pferde. Stundenweise.

Edger, Tobel, Tel. 079 625 69 12

85257



Suchen Sie Ihren neuen Mitarbeiter
doch im
**Thurgauer
Bauer**

T 058 344 94 83, thurgauerbauer@galledia.ch

© Stephan Imboden



Wir suchen auf den **1. August 2023** oder nach Vereinbarung einen / e

Melkberater / Servicetechniker

30-60% im Stundenlohn

Ihre Aufgaben

- ◆ Organisation und Koordination der Melkberatung im Thurgau
- ◆ Beratung bei Qualitätsproblemen in der Milchproduktion
- ◆ Beratung bei Problemen mit der Eutergesundheit
- ◆ Begleiten von Sanierungen von Staph. aureus GTB/ uberis
- ◆ Unterricht an Landw. Schulen Arenenberg/Rheinhof

Unsere Anforderungen an Sie:

- ◆ Ausbildung als Landwirt oder Servicetechniker von Melkanlagen
- ◆ Meisterprüfung oder höhere Ausbildung von Vorteil
- ◆ Praktische Erfahrung in der Milchwirtschaft
- ◆ Gutes technisches Verständnis, Grundkenntnisse in der Informatik
- ◆ Zwischen 30 und 50 Jahre alt, selbstständig, kundenorientiert
- ◆ Flexibel in der Arbeitszeitgestaltung
- ◆ Teamfähigkeit, sicheres Auftreten

Wir bieten eine gründliche Einarbeitung in eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit im Bereich der Milchproduktion, flexible Arbeitszeitgestaltung, Geschäftsauto und zeitgemässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis **spätestens 20. April 2023** an martha.maier@bamos.ch



85362

KOSTENLOSE WERBUNG
FÜR IHRE DIREKTVERMARKTUNG
DE LA PUBLICITÉ GRATUITE
POUR DYNAMISER VOTRE VENTE DIRECTE

VOMHOF.CH
A-LA-FERME.CH



Schweizer Bauernverband | Vom Hof | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg | direkt@vomhof.ch | vomhof.ch

Union Suisse des Paysans | À la ferme | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg | bienvenue@a-la-ferme.ch | a-la-ferme.ch

Mais-Saat



**Streifenfrässaat
mit Unterfusddüngung
glyphosatfreier Anbau
möglich**

**Kombi-/Mulchsaat
mit Breitreifen**

**Saatgutlieferung
möglich**



WAELT

Lohnunternehmen &
Landesprodukte
9556 Affeltrangen
079 288 16 05

85115



Sorgentelefon für Kinder

Gratis

0800 55 42 10

weiss Rat und hilft

sorgenhilfe@sorgentelefon.ch
SMS-Beratung 079 257 60 89
www.sorgentelefon.ch
PC 34-4900-5

81556

DIE LEIDENSCHAFT, WACHSTUM ZU FÖRDERN.

Als Partner für Treuhand, Steuern und Beratung.

Agreno Treuhand AG

9200 Gossau SG · Tel. 071 388 15 00 · gossau@agreno.ch · agreno.ch

Uster ZH · Gossau SG · Thuisis GR · Schönbühl BE

agreno^{AG}
TREUHAND



ROLLTORE mit Stabilisierungsprofilen

- horizontale Rohre
- seitliche Führungsschienen
- hohe Windlastenaufnahme
- für tägliches Öffnen und Schliessen

Dirim AG · Oberdorf 9a · CH-9213 Hauptwil
T +41 (0)71 424 24 84
www.dirim.ch · info@dirim.ch

82514

**Keines ist zu
klein, um ein
Inserat zu sein.**

Thurgauer Bauer

T +41 58 344 94 83
thurgauerbauer@galledia.ch



foto.com/heads

STENDEL
Agrartechnik

Heu, Stroh, Häckselstroh kurzfristig lieferbar



Tel. Roland
+49 171 234 93 78
Tel. Burkhard
+49 170 545 04 42
info@stengelagrar.de

85387

1-Team.ch

Lebendhefen und pansenstabile Aminosäuren – für gesunde, leistungsfähige und wirtschaftliche Milchkühe

Eine optimale Verdauung vom Pansen bis zum Darm

Bezüglich der Proteinversorgung von Milchkühen ist es wichtig, den Bedarf an Aminosäuren genau abzudecken. Bei Überschüssen wird die Leber belastet und die Fruchtbarkeit der Kuh reduziert, Unterversorgungen führen zu Leistungseinbussen. Im Hinblick auf den Milcheiweissgehalt ist die Menge

an verfügbaren Aminosäuren im Dünndarm entscheidend.

Bereits der Einsatz von ein oder zwei pansenstabilen Aminosäuren hat einen hohen Nutzen. Wichtig beim Einsatz ist, dass diese pansenstabil sind und dadurch im Dünndarm aufgenommen werden.

men können die Pansenfunktion erheblich verbessern.

Eine dieser Massnahmen ist die Ergänzung mit Lebendhefen. Diese fördern die Verdauung der Rohfaser, halten den pH-Wert stabil, bringen mehr Energie in die Kuh (verbesserte Rohfaserverdauung) und senken das Acidoserisiko. Diese Faktoren begünstigen eine reibungslose Verdauung. Somit werden Stoffwechselkrankheiten reduziert, die Milchleistung und die -inhaltsstoffe gesteigert und die Fruchtbarkeit verbessert.

Genau betrachtet werden muss auch der Pansen. Das komplexe Verdauungszentrum der Milchkuh kann nur unter optimalen Bedingungen die volle Leistung ausschöpfen. Natürlich ist eine wiederkäufergerechte Ration das A und O. Zusätzliche Fütterungsmassnah-

Gerne beraten wir Sie näher zu den Themen Aminosäuren und Lebendhefen.

Naveta AG
team@naveta.ch
www.naveta.ch



Wir bedanken uns herzlich bei Ihnen für den Besuch bei uns an der T&T.

Impressum:

Thurgauer Bauer

(früher «Der Ostschweizerische Landwirt»)

170. Jahrgang.

Offizielles Organ des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft.

Erscheint wöchentlich.

Redaktionsadresse:

Verband Thurgauer Landwirtschaft
Industriestrasse 9
8570 Weinfelden
T 071 626 28 88
F 071 626 28 89
thurgauer.bauer@vtgl.ch
www.vtgl.ch



Chefredaktion: Jürg Fatzer (jf)

Redaktion:

Daniel Thür (dt)

Mitarbeit verschiedener landwirtschaftlicher Institutionen und Organisationen.

Redaktionsschluss: Freitag vor nächster Ausgabe.

Verlag: Galledia Fachmedien Frauenfeld AG
Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld

Anzeigenberater: Peter Frehner

T 058 344 94 83

thurgauerbauer@galledia.ch

Anzeigenschluss: Dienstag, 12.00 Uhr.

Abonnemente:

T 058 344 95 33, abo.tgbauer@galledia.ch

Jahresabonnement inkl. MWST CHF 95.–

Halbjahresabonnement inkl. MWST CHF 78.–

Gedanken zum Feiertag

Ostern zum Selbermachen?

Liebe Leserinnen, liebe Leser

In gewissem Sinn ist die Werbung im Bild («Ostern zum Selbermachen») clever. Sie trifft den Puls der Zeit. Erst recht der Untertitel «Ostern nach meinem Geschmack». Individualismus ist angesagt. Jeder auf seine Weise. Und die Firma, die das Werbeplakat in Auftrag gegeben hat, will verkaufen. Es ist nicht ihre Aufgabe, die Kunden/-innen zu belehren oder zu erziehen.

Eigentlich eignet sich aber genau Ostern nicht zum «Selbermachen». Das Wunder der Auferstehung, das Wunder des Lebens überhaupt, lässt sich gerade nicht durch Menschenhand machen. Und wenn es nach menschlichem Geschmack gegangen wäre, hätte zuvor nicht noch eine hässliche Kreuzigung erfolgen müssen. Gottes «Geschmack» ist eben anders.

Der Werbetext spielt bewusst mit einer sprachlichen Ungenauigkeit. Eigentlich müsste es heißen: «Osterartikel» oder «Ostersymbole» zum Selbermachen. Was ein origineller Werbeeinfall ist, ist aber typisch für unsere Zeit: Es wird kaum unterschied zwischen Kern und Schale, zwischen Ereignis und Symbol, zwischen Auferstehungsfeier und Hasen- oder Ostereiersuche. Da darf man den Kindern keinen Vorwurf machen, wenn sie unter den gegebenen Umständen kaum mehr wissen, was an Ostern wirklich gefeiert wird...

Irritationen um Ostern hat es von Anfang an gegeben. Maria Magdalena, die erste Zeugin der Auferstehung, meinte, es sei der Gärtner, als sie am Ostermorgen von Jesus angesprochen wurde. Und auch für die anderen Zeugen/-innen der Auferstehung war es schwierig zu schildern, was sie erlebt hatten. Es war eben ein Geschehen, das in dieser Welt für unmöglich gehalten wird. Wie will man Worte finden für Dinge, für die es keine alltäglichen Erfahrungen gibt? Nichts dagegen, wenn mit Symbolen das Unsagbare in Erinnerung gehalten wird. Ob Osterhasen und



Eier dafür genau das Richtige sind, kann man sich fragen. Immerhin, es macht Ostern populär. Und natürlich nimmt man auch den Ostermontag gern als freien Tag.

Auf der Fotografie des Plakats ist auch der Lichteinfall erkennbar. Das Licht – ebenfalls etwas, das wir Menschen nicht selber machen können. Ungeplant kommt da ein Symbol dazu, das zu Ostern bedeutend besser passt als die Hasen. In vielen Kirchen wird am Ostermorgen eine neue Kerze angezündet, die dann das ganze Jahr hindurch in den Gottesdiensten brennt. Und sie weist hin auf «Christus, das Licht der Welt».

Gott, der Schöpfer, hat es «gemacht» – und wir Menschen können nur staunen und es dankbar feiern, Jahr für Jahr, Sonntag für Sonntag.

Wilfried Bühner, Pfarrer, Frauenfeld

Informationen der Kontrollstelle für Ökomassnahmen und Labelproduktion (KOL)

Die KOL führt im Sommerhalbjahr Kontrollen in den Bereichen ÖLN- und Direktzahlungsprogramme, Gewässerschutz und Label durch. Das Ergebnis der ÖLN-Kontrolle dient als Nachweis für die Direktzahlungen und die Erfüllung der Label-Programme. Die Betriebsleiter können mit vollständigen Aufzeichnungsunterlagen zu einer effizienten Kontrolle beitragen.

Text: Landwirtschaftsamt

Die ÖLN-Gewässerschutz- und Label-Kontrollen durch die KOL finden von Anfang April bis Mitte August bzw. Ende September (nur Label) statt. Die Kontrollen werden teilweise zusammen mit dem Bereich «Hygiene pflanzliche Primärproduktion» kombiniert durchgeführt.

Das Intervall der Grundkontrollen im Bereich der Direktzahlungsprogramme von 8 Jahren verlangt eine hohe Selbstdisziplin der Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter. Eine konsequente Nachführung der Unterlagen, das Einholen der nötigen Informationen und das Beachten der Änderungen der Gesetzgebung werden immer wichtiger.

Zusätzlich zu den «normalen» ÖLN-Kontrollen werden auch dieses Jahr «risikobasierte Kontrollen» durchgeführt. Dabei wird nur ein Teilbereich des ÖLN oder eines Beitragprogramms beurteilt. Vom BLW wurden für das Jahr 2023 die folgenden Teilbereiche definiert:

- Pflanzenschutz im ÖLN, Beiträge «Verzicht auf Pflanzenschutzmittel»
- Pufferstreifen aller Art
- Tierwohl: Einstreue bei BTS

In der nachfolgenden Auflistung sind die wichtigsten Unterlagen und Aufzeichnungen für eine ÖLN-Kontrolle aufgeführt. Für die Aufzeichnungen und Unterlagen der Label-Programme (z.B. SwissGAP, IP-Suisse, «Grüner Teppich», QM Schweizer Fleisch, AOP Emmentaler) sind die Vorgaben der Label-Organisationen massgebend.

Aufzeichnungsunterlagen zur Vorbereitung auf die Kontrollen:

- Betriebsplan mit eingezeichneten BFF-Flächen (www.agate.ch > kantonale Datenerhebung > GIS)
- Parzellenverzeichnis mit gleicher Nummerierung wie Plan und Schlagkarten (www.agate.ch >

kantonale Datenerhebung > Dokumente > Parzellenverzeichnis)

- Abgeschlossene Nährstoffbilanz 2022 (Version 1.16) und Hoduflu-Auszug 2022 (sowie Lieferscheine für: Kraftfutter, Futter Zu- und Verkauf, Stroh Zu- und Verkauf, Kunstdünger Zukauf und Lagersaldo, etc.).

Hinweis: Werden Erträge über dem Standardertrag geltend gemacht, muss der Durchschnitt der Erträge der letzten 3 Jahre nachweislich mittels vollständiger ÖLN-Aufzeichnungen (z.B. Feldkalender, Buchhaltungsbelege, Waag-Lieferscheine und Abrechnungen) belegt werden.

- Blatt Einsatz betriebsfremder Düngemittel 2021, 2022 und 2023 (*Handelsdünger und zugeführte Hofdünger*)
- Wiesenjournal 2021, 2022 und 2023 (*Nutzung, Düngung, Pflegemassnahmen, inkl. BFF-Fläche etc.*)
- Fruchtfolgerapport mit Anbaupausen oder Anzahl Kulturen und Kulturanteile (*nur bei offener Ackerfläche >3 ha*)
- Schlagkarten Ackerbau 2021, 2022 und 2023 (*Düngung, Bodenbearbeitung, Saat, PSM-Einsatz, W-Nummer, Schadschwellen, Erntedatum, Sonderbewilligungen etc.*)
- Die Zulassungsnummer (W-Nummer) kann auf den Schlagkarten oder im PSM-Inventar notiert werden, die eindeutige Zuordnung eines verwendeten Produktes muss gewährleistet sein.
- Bodenproben (alle 10 Jahre, Parzellen >1 ha, ausgenommen Düngeverbotsflächen wie BFF)
- PSM Aufzeichnungen 2021, 2022 und 2023 Obstbau (inkl. Hochstammbäume)
- Der Spritzentest ist nur noch 3 Jahre gültig (*wenn der Lohnunternehmer PSM ausbringt, muss der Spritzentest des Lohnunternehmers vorhanden sein*)

- Bei Tierhaltung notwendige Auslaufjournale, (Laufhofskizze, Stallplan erleichtern die Kontrollen)
- Produktionssystembeiträge: Aufzeichnungen über angemeldete Massnahmen in den Schlagkarten eintragen, (*PSM mit Bandbehandlung, Hacken, Striegeln etc.*)
- Ein aktueller Entwässerungsplan der Liegenschaften erleichtert die Gewässerschutzkontrollen.
- Ab 2023 ist ein System zur Innenreinigung der Spritze für alle für den Pflanzenschutz eingesetzten Geräte mit einem Behälter von mehr als 400 l Inhalt obligatorisch.
- Kontrollprotokolle der letzten Kontrollen durchs Veterinäramt (notwendig für QM Schweizer Fleisch)

Aktuelle Informationen zu den Einsatzbeschränkungen von Pflanzenschutzmitteln befinden sich auf der Homepage des BLW: www.psm.admin.ch. Bei Unsicherheiten vor der Behandlung die aktuell gültigen Bestimmungen nachlesen.

Nährstoffplanbilanz 2023 mit Version 1.16 oder 1.17 erstellen

Eine Planbilanz bringt die Möglichkeit, während des laufenden Jahres den Zwischenstand nachzuführen,

um innerhalb des möglichen Fehlerbereichs zu bleiben. Die Version 1.16 oder 1.17 ist gültig für 2023. Überprüfen Sie, ob die bereits erfolgten Buchungen in Hoduflu korrekt und bestätigt sind.

Auf der Internetseite der KOL (www.landwirtschaftsamts.tg.ch > KOL > Downloads) können unter anderem die folgenden Dokumente heruntergeladen werden:

- Anforderungen an die Aufzeichnungsunterlagen für ÖLN-Betriebskontrollen
- Kontrollsaison 2023: Schwerpunkte bei den Betriebskontrollen
- KIP-Richtlinien für den ÖLN 2023
- Vorlagen für die Aufzeichnungsunterlagen

Ihre Fragen zu den Kontrollen beantworten die Mitarbeiter der Kontrollstelle KOL unter 058 345 81 42 gerne. Bei fachlichen Fragen zu den Programmen wenden Sie sich bitte an die landwirtschaftliche Beratung oder an die betreffende Label-Organisation. Es empfiehlt sich, mit dem Betriebs-Login unter www.agrosolution.ch die angemeldeten Programme bei IP-Suisse, «Grüner Teppich», SwissGAP etc. zu überprüfen und nicht mehr benötigte Programme abzumelden.

KURZ ERWÄHNT



Osterbrunnen geschmückt

Text und Bild: Regina Züllig, Landfrauen Romanshorn-Salmsach

Einmal mehr schmückten die Landfrauen von Romanshorn und Salmsach den Brunnen beim Restaurant Schiff.

Damit wünschen sie der Bevölkerung schöne Ostern. Herzlichen Dank an Christian Brönimann und das Werkhofteam für die grosszügige Spende der bunten Frühlingsblumen.

Muss ich meinen Landwirtschaftsbetrieb ins Handelsregister eintragen lassen?

Meine Bekannten im Dorf, welche Handwerksbetriebe oder KMU-Firmen führen, sind im Handelsregister eingetragen. Ich habe per 1. Januar 2023 einen Landwirtschaftsbetrieb übernommen und möchte wissen, ob ich mich ebenfalls ins Handelsregister eintragen lassen muss.

Text und Bild: Adrian von Grünigen, Beratung Betrieb und Familie, Arenenberg

Für Landwirtschaftsbetriebe gilt eine Ausnahme, ein Eintrag im Handelsregister ist in den meisten Fällen nicht Pflicht. Alle anderen, welche ein Geschäft betreiben und mehr als 100 000 Franken Umsatz erreichen, müssen sich ins Handelsregister eintragen lassen. Die gesetzliche Regelung ist im Obligationenrecht ab Artikel 928 festgehalten.

In Einzelfällen Eintrag notwendig

Gesellschaften und juristische Personen wie zum Beispiel AG oder GmbH müssen sich zwingend im Handelsregister eintragen lassen. Das gilt entsprechend auch für Landwirtschaftsbetriebe, die in dieser Rechtsform geführt werden. Ein Landwirtschaftsbetrieb als Einzelunternehmen muss sich im Handelsregister eintragen, wenn neben der Landwirtschaft noch ein «nach kaufmännischer Art geführtes Gewerbe» betrieben wird. Das kann zum Beispiel ein Handelsgeschäft, ein touristisches Angebot oder



Die Handelsregisterdaten zu Firmen sind online oder im Amtsblatt für alle zugänglich.

eine gewerbliche Dienstleistung sein. In einem solchen Fall besteht eine Eintragungspflicht ab einem Umsatz von 100 000 Franken in diesem Nebengeschäft.

Fragen an die Betriebsberatung

Die Beraterinnen und Berater vom Team Betrieb und Familie des Arenenberg beantworten täglich Fragen von Bäuerinnen und Bauern. Die angesprochenen Themen sind vielfältig und betreffen Anliegen von A wie AHV bis Z wie Zusammenarbeit. Häufige Themen sind das bäuerliche Bodenrecht, Ehe- und Erbrecht, Finanzen, Gemeinschaften, Pachtrecht, Preise oder Raumplanung. In einer losen Folge geben wir im «Thurgauer Bauer» Einblick in Antworten zu Fragen, die häufig gestellt werden.

*Adrian von Grünigen,
Beratung Betrieb und Familie, Arenenberg*

Freiwilliger Eintrag möglich

Es ist jederzeit möglich, dass sich ein Landwirtschaftsbetrieb freiwillig ins Handelsregister eintragen lassen kann. Das kann den Vorteil haben, dass der Firmenname in einem gewissen Bereich geschützt ist und die Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern erleichtert wird. Der Handelsregistereintrag gibt jedermann einen Einblick in die rechtlichen Verhältnisse des Unternehmens. Der Eintrag im Handelsregister ist mit einem administrativen Aufwand verbunden und es werden Gebühren fällig.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass ein Eintrag ins Handelsregister für einen Landwirtschaftsbetrieb, ausser in den genannten speziellen Fällen, nicht notwendig ist und in der Praxis auch von Geschäftspartnern nicht gefordert wird.

Haben Sie selber Fragen zu Betriebswirtschaft, Recht, Familie oder Haushalt?

Stellen Sie Ihre Fragen an das Team Betrieb und Familie per Telefon oder Mail. Gerne beantworten wir Ihr Anliegen persönlich und veröffentlichen eine Auswahl der häufigsten Fragen in anonymer Form im «Thurgauer Bauer».

Sie erreichen uns telefonisch über das Beratungszentrum, Telefon 058 345 85 00, oder per Mail an beratung.arenenberg@tg.ch.

Die direkten Kontakte zu den Beraterinnen und Beratern sind online auf www.bbz-arenenberg.ch unter Beratung Landwirtschaft, Betriebsberatung, zu finden.

So funktioniert das Handelsregister

Das Handelsregister ist eine von den Kantonen verwaltete öffentliche Datenbank. Sie enthält die wichtigsten Angaben über die eingetragenen Firmen. Das Handelsregister macht die rechtlichen Verhältnisse von Unternehmen öffentlich. Die Angaben im Handelsregister können über das Internet von jedermann eingesehen werden, zum Beispiel auf der Homepage des Amtes für Handelsregister und Zivilstandswesen Thurgau (www.hz.tg.ch).

Unter «Handelsregister» und «Firmensuche» können Firmen aus dem Thurgau oder der ganzen Schweiz gefunden und die Daten eingesehen werden. Änderungen, welche Firmen im Handelsregister betreffen, sind wöchentlich im Amtsblatt ausgeschrieben.

KURZ ERWÄHNT

Rutishauser-DiVino übernimmt Wine & Gourmet Digital AG

Per 31. März 2023 übernimmt Rutishauser-DiVino die Wine & Gourmet Digital AG, zu der die Weinplattform weinclub.ch gehört. Rutishauser-DiVino baut damit seine Präsenz im Onlinehandel aus und verstärkt seine bestehenden E-Commerce-Kompetenzen.

Text: fenaco Genossenschaft

Die Wine & Gourmet Digital AG wurde 2014 gegründet. Das Unternehmen betreibt unter anderem die Schweizer E-Commerce-Plattform weinclub.ch, auf der Kundinnen und Kunden ein Angebot von rund 500 verschiedenen Weinen finden. Damit sich die Weintrinkerinnen und Weintrinker für den passenden Tropfen entscheiden, können sie auf weinclub.ch individuelle Weinempfehlungen und spannende Hintergrundinformationen zum Thema Wein beziehen – smart und digital. Per 31. März 2023 übernimmt

Rutishauser-DiVino die Wine & Gourmet Digital AG. Rutishauser-DiVino ist eines von zwei Weinunternehmen der fenaco Genossenschaft. Der Ostschweizer Traditionsbetrieb unterhält bereits heute erfolgreich mehrere digitale Verkaufskanäle. «Die Entwicklung in diesem Segment ist erfreulich. Mit der Übernahme der Wine & Gourmet Digital AG verstärken wir unsere Onlinepräsenz und bauen unsere E-Commerce-Kompetenzen weiter aus», begründet Christian Consoni, Mitglied der Geschäftsleitung der fenaco und Leiter des Departements Getränke, die Akquisition. Noel Blessing, CEO der Wine & Gourmet Digital AG, sagt: «Zusammen mit Rutishauser-DiVino können wir das Genusserlebnis für unsere Community weiterentwickeln und von Synergien sowie Skaleneffekten profitieren.»

Das gesamte Team der Wine & Gourmet Digital AG wird übernommen. Die Domain weinclub.ch wird weiterhin als Vertriebskanal betrieben und vermarktet.

agrisano

Für die Landwirtschaft! | Alle Versicherungen aus einer Hand.

Jetzt Infomaterial bestellen!

Neue Feldrandtafeln gegen Abfall und Hundekot
in Wiesen und Feldern



Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen. Die Tafeln sind kostenlos, Blachen werden mit einem Kostenanteil verrechnet.



Ich bestelle:

_____ Ex. **«Abfall tötet Tiere»**
Wetterbeständige Strassenrandtafel,
im Format F4 (130×90 cm)

_____ Ex. **«Abfall tötet Tiere»**
Wetterbeständige Tafel
im Format 50×70 cm

_____ Ex. **«Abfall tötet Tiere»**
Wetterbeständige Blache
(20 Fr. Kostenanteil)
im Format 200×100 cm

_____ Ex. **«Danke schön für saubere Felder»**
Wetterbeständige Strassenrandtafel,
im Format A3 (42 × 30 cm)

Einsenden/mailen an: Verband Thurgauer Landwirtschaft, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden/info@vtgl.ch
oder telefonisch unter 071 626 28 88. **Sobald das Material abholbereit ist, werden Sie telefonisch informiert.**

Vorname, Name: _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon (für Benachrichtigung nötig): _____

Historische Reorganisation der Schweizer Rübenpflanzler

Ein wichtiges Kapitel in der Geschichte der Vertretung der Zuckerrübenproduzenten geht zu Ende. Die 1944 gegründete WVZ (Westschweizerische Vereinigung der Zuckerrübenpflanzler) beschloss heute an ihrer Generalversammlung den vollständigen Zusammenschluss mit dem Schweizerischen Verband der Zuckerrübenpflanzler (SVZ). Anfang des Monats hatten die Mitglieder der OVZ (Ostschweizerische Vereinigung für Zuckerrübenbau) denselben Prozess bestätigt und damit ein 84-jähriges Kapitel im Einzugsgebiet der Fabrik Frauenfeld beendet. Die Reorganisation stellt zwar einen Wendepunkt für die WVZ und die OVZ dar, die effektiven Änderungen sind jedoch gering, da die Hauptaktivitäten bereits ab 2019 an den SVZ übertragen wurden.

Text: Schweizerischer Verband der Zuckerrübenpflanzler, Bild: Pixabay

Ein Kapitel geht zu Ende

1944 wurde die WVZ unter dem Namen «Vereinigung der Rübenpflanzler der Zuckerfabrik & Raffinerie Aarberg A.G.» unter der Leitung des Gründungspräsidenten Hans Kellerhals ins Leben gerufen. Der Berner stand bis 1966 an der Spitze der Vereinigung. In den letzten Jahren setzten sich die gegenwärtigen Ehrenpräsidenten Michel Losey und Simon van der Veer für die Interessen der Vereinigung ein, 2016 wurde Pierre-Alain Epars als WVZ-Präsident gewählt. Bei der OVZ war Nationalrat Jakob Oehninger zwischen 1939 und 1953 der erste Präsident. In den letzten Jahren waren Paul Rickenmann (1994–2011) und Urs Denzler (2011–2023) die Präsidenten der OVZ.

Ende eines langen Prozesses

Bei ihrer letzten Generalversammlung heute haben die WVZ-Mitglieder die Reorganisation offiziell und einstimmig angenommen. Zuvor hatten bereits die

OVZ-Mitglieder und die SVZ-Delegierten am 1. bzw. 8. März die Absorptionsfusion in den nationalen Dachverband, den SVZ, genehmigt. Der lange Reorganisationsprozess ist damit abgeschlossen. Die beiden Pflanzerverbände hatten bereits 1956 zum ersten Mal über die Absicht einer Fusion diskutiert, jedoch ohne Erfolg. Mit den Jahren haben sich die Sichtweisen angeglichen. Der Zusammenschluss basiert auf einem gemeinsamen Wunsch und ist die logische Konsequenz verschiedener Entwicklungen. Viele Menschen haben sich mit Leidenschaft und Herzblut dafür eingesetzt, dass die Zuckerrübe einen Platz in der Schweizer Fruchtfolge hat. Auch wenn sich die Rahmenbedingungen und die Anbaumethoden in den letzten Jahrzehnten stark verändert haben, ist dies eine gute Gelegenheit, allen Personen zu danken, die sich für die Förderung einer Kultur eingesetzt haben, deren Dimensionen weit über die einheimische Zuckerproduktion hinausgehen.



Konsolidierung bei Jahresergebnis und Anbaufläche

Schweizer Zucker ist gefragt



Nach einer längeren Phase mit Verlusten und stetem Rückgang der Anbauflächen wurde zum zweiten Mal in Folge ein kleiner Gewinn ausgewiesen. Auch der Rückgang der Anbauflächen konnte vermindert und für das laufende Jahr sogar geringfügig ausgebaut werden. Die Rübenmenge war im Geschäftsjahr 2021/22 zwar etwas kleiner, trotzdem erhöhte sich der Umsatz auf rund 221,5 Mio. Franken mit einem Gewinn von 419 000 Franken. Dieses Ergebnis wurde auch dank den gestiegenen Zuckerpreisen erreicht. Der Verkauf stieg um 2 % gegenüber dem Vorjahr auf 250 000 Tonnen. Weiter im Trend ist der Biozucker, dessen Absatz um 30 % gesteigert werden konnte. Trotz stagnierender Anbaufläche und kleiner Ernte konnte damit das Ergebnis stabil gehalten werden.

Text: Schweizer Zucker

Wetterkapriolen und Krankheiten

Das Frühjahr 2021 liess noch auf ein gutes Jahr hoffen. Im weiteren Verlauf des Jahres schlug das Wetter Kapriolen in Form von Kälte, intensiven Niederschlägen oder Hagelstürme. Auch die zu erwartenden Krankheiten liessen nicht auf sich warten und breiteten sich vor allem in der Westschweiz weiter aus. In einer überdurchschnittlich langen Kampagne wurden schliesslich rund 1,67 Mio. Tonnen Rüben verarbeitet, eine Menge, die letztmals 2019 ähnlich hoch war. Daraus produziert wurden insgesamt 210 000 t Zucker, davon 10 500 t Biozucker. Die gesamte Verkaufsmenge lag mit 250 000 t rund 2 % höher als im Vorjahr. Die fehlende Menge wurde mit zusätzlichen Zuckereinkäufen und dem Abbau von Lagerbeständen kompensiert. Erfreulich zeigte sich der Absatz von Biozucker, der um 30 % auf 11 900 t gesteigert werden konnte. Wie auch beim Zucker überstieg bei den Futtermitteln die Nachfrage das Angebot. Der Bedarf konnte durch den Import von Trockenschnitzeln weitgehend gedeckt und der Erlös leicht angehoben werden. Gesamthaft schliesst die Schweizer Zucker AG somit mit einem positiven Ergebnis von 419 000 Franken und einem Cashflow von 17,4 Mio. Franken.

Hohe Preise und Kosten prägen das laufende Geschäftsjahr

Die hohen Energiepreise und die geopolitisch angespannte Lage wirken sich direkt und erheblich auf den Zuckermarkt aus. Einerseits sind die Zuckerpreise stark angestiegen und erreichten in den letzten Monaten in der EU einen Höchststand von über

€ 1000 pro Tonne. Andererseits erhöhten sich die Kosten für Energie und Transport massiv und verhindern ein besseres Ergebnis. Zudem ist die Volatilität der Energiepreise gerade in der energieintensiven Zuckerwirtschaft eine sehr grosse Herausforderung. Das Altholzkraftwerk am Standort Aarberg wirkt sich diesbezüglich zwar positiv aus, deckt aber nur ca. 25 % des gesamten fossilen Energiebedarfs der Schweizer Zucker AG.

Ausblick

Die Auswirkungen des Ukrainekrieges werden auch das laufende Geschäftsjahr massgeblich beeinflussen. Welchen Einfluss die bereits gefassten und noch anstehenden schweizerischen und europäischen Entscheide im Bereich Pflanzenschutz, Landwirtschaft und Energie haben werden, kann derzeit noch nicht abschliessend beurteilt werden. Hingegen ist es für das laufende Rübenjahr gelungen, den Rückgang der Anbaufläche zu stoppen, diese sogar leicht auszubauen. Dies ist eine Folge der besseren Rahmenbedingungen und der höheren Rübenpreise, welche einerseits dank den vom Parlament im Jahr 2021 beschlossenen Massnahmen wie auch dank dem höheren Zuckerpreis umgesetzt werden konnten. Die Attraktivität der Zuckerrübe gegenüber anderen Kulturen konnte deutlich verbessert werden. Trotz allem braucht es aber zeitnah Fortschritte in der Forschung nach krankheitsresistenten Sorten und angepassten Anbaumethoden. Die bereits heute im Vergleich mit dem Ausland hohe Nachhaltigkeit muss zudem weiter verbessert werden. Nur so ist es möglich, die Anbaufläche nachhaltig zu stabilisieren und die Versorgung mit Schweizer Zucker langfristig sicherzustellen.

Mostfachtagung und 1. Ostschweizer Fruchtsaft- prämierung

Am 16. März konnte die Mostfachtagung SG und TG im Freihof in Gossau durchgeführt werden. Organisiert wurde der Anlass von den Fachstellen für Obstbau der Kantone SG, TG und ZH.

Text und Bild: Süssmostervereinigung St. Gallen

Die Themen reichten von aktuellen Problemen und deren Lösungen in der bäuerlichen Obstverwertung, über das Erstellen und Vermarkten eines neuen Produktes, bis zu Herstellung und Verwendung von Speise- und Futteressig. Zusätzlich war Neues über die aktuelle Züchtung bei Mostobstsorten zu hören, samt Degustation. Abschliessend wurden die Ergebnisse der 1. Ostschweizer Fruchtsaftprämierung präsentiert.

Insgesamt wurden 34 Fruchtsaftmuster abgegeben. Eine erfahrene Gruppe von Degustatoren und Degustatorinnen teilte die Muster ein in drei Kategorien. Apfelsaft und Süssmost, Mischgetränke und Spezialitäten und alle vergorenen Produkte – also Apfelwein, Cider und Schaumweine.

Bewertet wurde nach dem 100-Punkte-Schema. Dabei werden für das Aussehen maximal 15 Punkte vergeben, für den Geruch 25 Punkte, für den Geschmack 35 Punkte und für die Harmonie und Ausgewogenheit nochmals 25 Punkte. Ab 80 Punkten

werden die Muster prämiert mit Bronze, Silber und Gold. Die Prüferinnen und Prüfer waren insgesamt sehr erfreut über die ausserordentlich hohe Qualität aller Produkte. Es zeigt, dass die Fruchtsäfte aus der bäuerlichen Obstverarbeitung nicht nur alle Marktanforderungen erfüllen, sondern jede einzelne Flasche ihren eigenen Charakter hat. Die Auswahl gesunder und abwechslungsreicher Fruchtsäfte ist eine wahre Gaumenfreude.

Die Gruppensieger sind:

- Bei Apfelsaft und Süssmost:
Annemarie Büchel, Schellenberg
- Bei Mischgetränken und Spezialitäten:
Marlis Nölly, Münchwilen
- Bei vergorenen Produkten:
der Mostinder von Thomas Lehner, Braunau

Weitere Goldmedaillen wurden vergeben an:

- Max Windler, Braunau
- Guido und Annelies Horber, Gossau
- Jürg Rellstab, Wädenswil
- Roman Stüdl, Flawil
- Armin und Monika Betschart, Gommiswald

Zusätzlich wurde 13 Mal Silber und 11 Mal Bronze verteilt. Die ganze Rangliste und die Präsentationen der Tagung finden Sie auf www.sg-obst.ch.



Von links: Marlis Nölly, Siegerin Mischgetränke; Annemarie Büchel, Siegerin Süssmost und Apfelsaft, und Thomas Lehner, Sieger Apfelwein und Cider.

Mitglieder vom Branchenverband Thurgau Weine tagten in Ottoberg

Neu geregelte Stimmkraft und neue Nachhaltigkeitsstrategie beschlossen

An der ordentlichen Fachkonferenz der Fachgruppe Thurgauer Weine und der Hauptversammlung des Branchenverbandes Thurgau Weine (BTW) in Ottoberg beschlossen die rund 40 Mitglieder verschiedene Änderungen bei Reglementen. Zugleich wählten sie drei neue Mitglieder in den Vorstand.

Text und Bilder: Roland Müller

«Der Thurgauer Weinbau spielt flächenmässig eher eine kleine Rolle, hat aber eine sehr hohe Wertschöpfung und eine grosse Strahlkraft über den Kanton hinaus. Er hat eine wichtige Bedeutung und ist gut für die Landwirtschaft», hielt Martin Angehrn fest. In seiner Funktion als neuer Chef des Thurgauer Landwirtschaftsamtes forderte er vor den rund 40 Mitgliedern und weiteren Gästen in der Holzofeschür in Ottoberg bezüglich der anstehenden Herausforderungen für die gesamte Landwirtschaft einen engen Schulterschluss der Bauernfamilien. Von einem Weinjahr mit besten meteorologischen Voraussetzungen für gesunde, kräftige und gehaltvolle Trauben mit hohen Oechsle-Werten sprach Verbandspräsident Jakob Stark. Zugleich betonte er, dass der Verband die Interessenvertretungen mit dem übergeordneten Dachverband BDW, der Fachstelle Weinbau und dem VTL umfassend wahrge-



Der neue Chef im Thurgauer Landwirtschaftsamte, Martin Angehrn, bewirtschaftet selber auch einen kleinen Rebberg und sieht im Wein eine grosse Strahlkraft weit über die Region hinaus.

nommen hat. Zugleich konnte mit Blick auf die Nachhaltigkeitsstrategie Thurgauer Wein eine unterstützende Zusammenarbeit mit dem Weinbauzentrum Wädenswil durchgeführt und eine Rahmenvereinbarung unterzeichnet werden.

Finanziell verzeichnete der Verband bei einem Gesamtaufwand von knapp 90 000 Franken ein Ertragsüberschuss von etwas mehr als 4100 Franken. Von den eingezogenen Mitgliederbeiträgen im Umfang von 84 400 Franken flossen gleich wieder 55 500 Franken an übergeordnete Verbände und Organisationen. Im Budget für das laufende Jahr wird wiederum mit einem Ertrag aus den Mitgliederbeiträgen von 89 800 Franken und ähnlichen Ausgaben wie 2022 gerechnet. Zusätzlich rechnet man mit Ausgaben von 3500 Franken für die Projekte Staatswein und Swiss Wine Tour, sodass der Verband mit einem Aufwandüberschuss von 1750 Franken rechnet.

Der Vorstand beantragte verschiedene Änderungen und Anpassungen von Reglementen. Mit einer Reduktion des Mindestbeitrages, mit einer Pauschale von 100 auf 50 Franken bis zu einer Fläche von 10 Aren, soll der BTW auch für kleine Produzenten attraktiv bleiben. Mit einer Anpassung der Statuten wurde eine Stärkung der Traubenproduzenten beschlossen, welche sich in der Zusammenarbeit mit dem Handel und den Grosskellereien zeigt. Auch



Die neuen Vorstandsmitglieder, Urs Hausammann, Corinne Bertschi und Nina Wägeli, zusammen mit BTW-Präsident Jakob Stark (von links).

beim Stimmrecht gibt es markante Anpassungen. Einerseits wird die Zahl der Stimmen abhängig von der Fläche festgelegt, von einer Stimme bis 1 ha und bei über 4 ha mit maximal fünf Stimmen. Anpassungen werden beim Stimmrecht auch bezüglich der eingekellerten Menge Traubenmost festgelegt. Bis 200 hl gibt es eine, bis 300 hl zwei, bis 400 hl vier und bei über 500 hl fünf Stimmen. Betriebe, welche selber einkellern, können maximal acht Stimmen geltend machen. «Dies führt bei einer aktuell vertretenen Rebfläche von 191 ha zu 315 Stimmen», hielt Stark fest. Das traktandierte Wahlgeschäft war für Stark hochehrfreulich, weil endlich verschiedene Vakanzen ausgeräumt werden konnten. Das langjährige Vorstandsmitglied Max Wellauer tritt zurück und auch Michael Polich hat seine Rücktrittsabsichten bekundet. Mit der einstimmig erfolgten Wahl der drei neuen Vorstandsmitglieder Corinne Bertschi (Nussbaumen), Urs Hausammann (Iselisberg) und Nina Wägeli (Buch b. Frauenfeld), alle im Alter von 39 bis 44 Jahren, wird dieser deutlich verjüngt.



In Ottoberg tagten die Mitglieder vom Branchenverband Thurgau Weine (BTW).

Erster Staatswein und Nachhaltigkeitsstrategie sorgen für Diskussionen

Erstmals wird in diesem Jahr in enger Zusammenarbeit mit dem Volkswirtschaftsdepartement das Projekt Staatswein umgesetzt, indem jeweils pro Jahr ein roter und ein weisser Staatswein gekürt wird. Zu diesem Wettbewerb sind auf der weissen Seite Müller-Thurgau sowie rote Spezialitäten zugelassen. Wer mitmachen will, muss Mitglied im BTW und ein ÖLN-Betrieb sein. Zudem dürfen nur AOC-Thurgau-Weine eingereicht werden. «Für die Vorwahldegustation steht eine Fachjury unter der Leitung von Thomas Vaterlaus im Einsatz», führte Priska Held vom



Jakob Stark (rechts) verabschiedet den langjährigen Leiter der Thurgauer Fachstelle Rebbau Markus Leumann.

Vorstand aus. Am 15. Mai soll dann die Wahl für je einen Rot- und einen Weisswein fallen. Insbesondere warfen die Zusammensetzung der Jury und die Kommunikation der Ergebnisse verschiedene Fragen auf. Einige Punkte werden noch in die laufende Planung und Umsetzung einfließen.

Zugleich zeigte sich Held erfreut, dass sich am Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai mit 19 Betrieben zwei mehr als im Vorjahr beteiligen. Für die Wein- und Gourmetwanderung im laufenden Jahr konnte kein Organisator gefunden werden. 2024 wird sie aber im Juni am Iselisberg stattfinden. Zudem kündigte Held an, dass man die Webseite des BTW umfassend überarbeiten und Anpassungen vornehmen müsse, weil die IT dies als nötig erachte. Zudem will man auch die Werbung und die Informationsplattform über die sozialen Medien stärken. Der BTW wird nun auch für die Swiss Wine Tour verstärkt in den Fokus rücken. «Die önotouristischen Angebote sollen in enger Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus zentral vermarktet werden», sagte Held. Entsprechend können nun auch Mitglieder des BTW Angebote wie Weinführungen, geführte Wanderungen im Rebberg mit Degustationen, Weinleseergebnisse und vieles mehr einreichen.

Im vergangenen Sommer wurde das Projekt für einen nachhaltigen Thurgauer Weinbau konkret. Eine entsprechende Arbeitsgruppe machte sich an die Arbeit und erstellte das Nachhaltigkeitsprojekt BTW 2027. Die erarbeitete Vorlage mit 11 klar definierten Nachhaltigkeitszielen sorgte nun bei den Mitgliedern für eine umfassende und durchaus kontroverse Diskussion. «Wir laufen mit diesem Projekt

wieder deutlich schneller, als die Musik spielt», mahnte ein Diskussionsteilnehmer. Auf der anderen Seite stand die Forderung, rasch zu handeln. «Wir müssen selber agieren und nicht warten, bis andere reagieren», hielt ein weiterer Wortteilnehmer fest. Andererseits wurde auch gefordert, dass man die auf den Pilotbetrieben gemachten Erfahrungen im positiven wie auch negativen Bereich klar kommuniziert und daraus Schlussfolgerungen und Massnahmen gezogen werden können. Schlussendlich fiel die Entscheidung aber deutlich. Bei 6 Enthaltungen haben 27 für und 1 Mitglied gegen das Nachhaltigkeitsprojekt gestimmt. Nun wird die Zusammenarbeit mit dem nationalen Nachhaltigkeitsprojekt angestrebt und Anfang 2024 werden die Pilotbetriebe starten, wobei ein Jahr später weitere folgen können. 2027 wird mit einer Evaluation der gesetzten Ziele eine erste Bilanz gezogen.

Projekt regionale Entwicklung

Zugleich wurde auch das Projekt für die regionale Entwicklung PRE Wein durch Simone May vorgestellt, welches vom Bund ausgeht. Dieses unterstützt mit beachtlichen Beiträgen Projekte im ländlichen Raum. Dahinter steckt das Ziel, die Zusammenarbeit zu fördern und mehr Wertschöpfung in der Region

zu generieren. Dafür sind mindestens drei Teilprojekte mit unterschiedlicher Ausrichtung in Produktion, Verarbeitung sowie Vermarktung und Tourismus nötig. «Thurgau, Terroir mit allen Sinnen erleben» ist das konkrete Thurgauer Projekt. Dieses sieht vor, die bereits von wenigen Betrieben angebotene Vinothek oder Degustationsmöglichkeiten weiter auszubauen, indem man Verkostungsangebote schafft, die täglich geöffnet sind. Dafür sollen die Wanderwege und Velorouten durch die Reblagen genutzt werden. «Es beinhaltet Massnahmen wie die Identifikation von idealen Halte- und Rastpunkten und das Finden von Paten, welche die Weinautomaten oder die Wine-by-the-Glass-Geräte betreuen», erklärte May. Damit kann das Erlebnis der Landschaft des Kantons Thurgau mit der Möglichkeit, Weine aus der Region zu verkosten, verknüpft werden. «Mit dem Phänomen Ferienwein können Neukunden gewonnen und es kann zudem zusätzlicher Absatz generiert werden», zeigte sich May überzeugt. Damit ist auch eine Förderung und eine Kooperation mit den Winzern verbunden. Denn an die entsprechenden Gelder sind auch klare Verpflichtungen geknüpft, indem ein Verein als Trägerschaft gebildet werden muss, in dem die teilnehmenden Winzer mehrheitlich direktzahlungsberechtigt sein müssen.

Erster Auftritt vom Hansueli Pfenninger



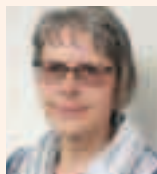
Hansueli Pfenninger stellte sich als neuer Fachstellenleiter Rebbau offiziell den Thurgauer Rebleuten.

Zugleich hatte der neue Leiter der Fachstelle Weinbau, Hansueli Pfenninger, seinen ersten offiziellen Auftritt vor den Thurgauer Rebleuten. Er hat Anfang Jahr die Nachfolge von Markus Leumann angetreten, welcher an der Hauptversammlung in Ottoberg vom Branchenverband Thurgau Weine verabschiedet wurde. Bezüglich der robusten Rebsorten verwies er auf den hohen Anteil im Thurgau, wo mit 36 verschiedenen Sorten bereits 17,7 Prozent oder etwas mehr als 42 ha bestockt sind. Die vier wichtigsten sind bei den Weissweinsorten Sauvignier Gris und Solaris sowie bei den Roten Cabernet Jura und Regent, welche alle über 3,5 ha liegen. Zugleich informierte er darüber, dass neu eine Isotopendatenbank geführt wird, welche beispielsweise dafür eingesetzt werden kann, um zu sehen, ob es sich um ausländische Weine handelt. Zugleich fördert der Bund das Pflanzen von robusten Sorten. Dafür müssen aber Anforderungen wie eine Mindestfläche von 25 Aren erfüllt sein oder vom BLW bestimmte Sorten verwendet werden. «Vorgängig ist aber auch eine Diskussion mit dem Traubenaufkäufer nötig und die Weinqualität muss auf die Konsumentenakzeptanz stossen. Zudem müssen ein Mehrwert mit einem Minderaufwand und ein guter Traubenpreis für den Winzer kriert werden», machte Pfenninger deutlich.

Ernährung und Rezepte

Kulinarische Oster-Hasen-Genüsse

Das Osterfest liefert uns genügend tolle Motive, die wir in der Küche umsetzen können, um einen Oster-Schmaus mit eigener Note aufzutischen. Ich habe mich für pikante und süsse Hasen entschieden. Für welche Kreation entscheiden Sie sich?



Text und Bilder: Rita Höpli, Hauswirtschaft und Familie, Arenenberg

Osterhasengeschichten

Laut Historikern hatte der Osterhase in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts als Brauch des protestantischen Bürgertums in Deutschland seine Geburtsstunde. Bis heute tummeln sich alljährlich Millionen von Schokoladenhasen in den Verkaufsregalen, während der richtige Feldhase auf der Roten Liste der bedrohten Tiere steht. Wie bei vielen Bräuchen hat das Hoppeltier in andern Gegenden Konkurrenten. So lieferte bis ins 19. Jahrhundert der Kuckuck im Emmen-



tal die Eier. Andernorts war es der Hahn, der Fuchs oder der Storch. Meister Lampe nennt man den Hasen wegen des weissen Fells auf der Rückseite des Schwänzchens. Flüchtet er, leuchtet der weisse Fleck wie ein Licht in der Dämmerung. Nicht nur als Osterhase schreibt das Langohr Geschichte, sogar einen Stern auf dem Walk of Fame in Los Angeles ziert «Bugs Bunny». Auch in der Literatur und auf Magazinen finden wir das Sujet des Hasen. Kein Wunder, ist der Osterhase so beliebt.



Bild: Pixabay

Gefüllte Osterhasen aus Käse-Mürbeteig

Zutaten für Käse-Mürbeteig:

200 g Mehl
 ½ TL Salz
 1 TL Backpulver oder Natron
 80 g Butter
 60 g ger. Sbrinz
 0,5–1 dl Wasser

Füllung:

2 EL Quark
 3 EL geraffelte Rüebl
 oder 3 EL geh. Kräuter
 oder 1 Scheibe gehackter Schinken
 oder 3 EL ger. Käse
 Kräutersalz
 Pfeffer
 2 EL Kaffeerahm zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden, mit dem Käse beigegeben und von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse vermischen. So viel Wasser wie nötig beigegeben, die Masse zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen und kalt stellen. Für die Füllung den Quark und die bevorzugte Beilage mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Hälfte des Teiges zu einer Rondelle von circa 25 cm Durchmesser ausrollen,



Ob mit Käse, Kräutern, Schinken oder Rüebl, so entstehen die Osterhasen.

Pikante Osterhasen, verschieden ausgeschmückt.



in Viertel schneiden und 2 Löffel Quarkmasse darauf verteilen. Für die Hasenform die Teigviertel am äusseren Rand aufrollen, sodass die Mitte spitz bleibt. Am Schluss den Teig etwas andrücken, am dicken Kopfende rund verschliessen, mit einem Messer nach dem Kopf gegen die Spitze die Ohren aufschneiden, diese etwas drehen, damit die Füllung nicht ausläuft und die Ohren gut sichtbar werden. Vor dem Backen mit Kaffeerahm bestreichen.

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15–20 Minuten hellbraun backen.

Tipp: Die Osterhasen können auch mit gekauftem Kuchenteig hergestellt werden.

Für eine süsse Variante süssen Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen und damit die Hasen, wie vorgängig beschrieben, herstellen.

Ostereier-Stracciatella-Mousse

Zutaten:

250 g Magerquark oder Joghurt nature
 250 g Mascarpone
 2–3 EL Zucker
 3 EL Him- oder andere Beeren TK für Rosa
 oder 1 EL Vanillezucker für Weiss
 oder 1 EL abger. Zitronenschale, 3 EL Saft für Weiss
 oder 80 g Schokolade dunkel oder weiss für Braun
 oder Weiss



8–12 entsprechend gefüllte Schokoladeneier
 8 Zuckeraugen
 je 4 gefüllte Ostereier zum Garnieren

Zubereitung:

Quark und Mascarpone in eine Schüssel geben und mit dem Zucker gut verrühren. Nun je nach Vorliebe Him- oder andere Beeren auftauen lassen und durch ein Sieb streichen, das Mark färbt die Masse rosa. Hier verwenden wir gefüllte Schokoladenostereier aus dem Grossverteiler mit Himbeerfüllung in Rosa. Diese halbieren und in Würfel schneiden und unter die Masse heben. Eventuell einige Schokoladesplitter für die Nase, (Augen) und den Mund beiseitelegen.

Für weisses Stracciatella-Mousse Schokoeier mit Vanille- oder Zitronenfüllung verwenden und dementsprechend auch etwas Aroma begeben. Für eine Schokolade-Mousse weisse oder dunkle Schokolade mit heissem Wasser übergiessen, 5 Minuten stehen lassen, dann das Wasser vorsichtig ableeren und die weiche Schokolade unter die Quarkmasse ziehen. Als Schokosplitter nur Ostereier ohne Füllung oder Osterhasenschokolade zerkleinern und darunterziehen. Die Crème in kleine Gläser abfüllen und mit einem halbierten gefüllten Osterei und den Schokosplittern, Zuckeraugen und eventuell einer Herzchen-Nase verzieren. So entsteht für jeden Osterfeiertag ein anderes Hasen-Dessert!

Ich wünsche allen genussvolle Ostern!



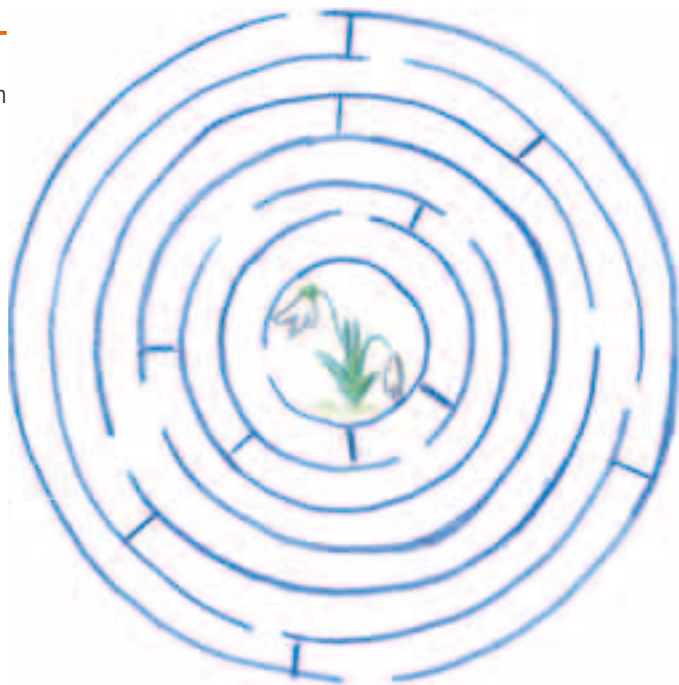


Kinderecke



Schneeglöckchen-labyrinth

Findest du den Weg zum Schneeglöckchen?



Lösung von:

Wörterrätsel,
aus Nr. 13




Auflösung und Gewinner des Sudoku-Rätsels Nr. 13 vom 31. März 2023

Das Lösungswort heisst: GEISSFUSS

Der Gewinner eines Bistro-Gutscheins im Wert von Fr. 50.–, offeriert vom Arenenberger Bistro Louis Napoléon, heisst: Rico Schori. Wir gratulieren herzlich.

Rätseln und gewinnen

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von Fr. 50.–, einlösbar an den Standorten der Landi Mittelthurgau in Ermatingen, Leimbach, Märstetten, Neukirch an der Thur, Siegershausen und im Landi-Markt Weinfelden.

runde	Griffe	↓	↓	vegetarisch	engl.: Zimmer	Berufsausbildung	↓	↓	Körperstellung	↓	Plane	Backofenzubehör	heilig in ital. Ortsnamen (männl.)			
↑									Überkopfbälle	→						
	in eine Tätigkeit einarbeiten			Heidis Grossvater: Alp...	→				Schnellzug		ital. Tonbez. für das A	→				
↑						genügen	→			↻	3					
	dt. Schlagersänger			schweiz. Alpengipfel 4107m	→						ital. Grusswort					
	Basler Fussballclub	→								↑						
	Eidg. Hornserverband	→											Widerhall		kugeliger Hohlraum	engl. Idee
	Medienbezugsart Mz.	Vorn. v. Brecht †		beständig									dt. für Matur (Kw.)	→		
↑																
↑															Gehalt d. Armeehörigen	Abfall, Müll
	Himmelsrichtung		Buch der Bibel		nordamerik. See: Lake ...	alt. Computerebetriebsystem	schweiz. Kabarettist und Autor	span.: Tisch	Doppelvokal		westl. Weltmacht					
	schweiz. Käsesorte (3 W.)	→											Verehrer eines Stars			
↑				Geliebter der Julia	→					Augenblick, im ...		pro Einheit				
	Schicksal, Vorsehung			Gattin des Gottes Osiris	→				nun denn (2 W.)							
	Tonband (engl.)	→				klingleln, bimmeln	→									

raetsel.ch 21_22

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

So nehmen Sie teil: Senden Sie das richtige Lösungswort per E-Mail an: info@vtgl.ch, per Post an: Thurgauer Bauer, Rätselspass, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden, oder per Fax an: 071 626 28 89. Absenderadresse nicht vergessen! **Teilnahmeschluss: Mittwoch, 12. April 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Jetzt anmelden für die Aktion «Blumenwiesen in Obstgärten»

Es war ein schönes Bild, die Blühstreifen mit einheimischen Blumen rund um die Obstgärten. Gemeinsam mit Ökohum und Pro Natura Thurgau lancierte der Thurgauer Obstverband das Projekt «Blumenwiesen in Obstgärten». Aufgrund des Erfolges geht es in diesem Jahr in die zweite Runde. Dieses Mal hat Ökohum eine mehrjährige Saatmischung aus einheimischen Blumen zusammengestellt.

Text und Bild: Thurgauer Obstverband, Ökohum GmbH, Pro Natura Thurgau

«Wir haben die Blühstreifen im vergangenen Jahr angeschaut und gesehen, dass sie eine gute Nahrungsquelle und ein Zufluchtsort für kleine Tiere

sind,» sagt Kathrin Wittgen von Pro Natura Thurgau. Auch Stefan Anderes vom Thurgauer Obstverband ist überzeugt: «Sobald die Obstblüte vorbei ist, ist es mehrheitlich grün in den Obstgärten. Mit dem Projekt Blumenwiese tragen wir zur Biodiversität bei.» Um den Aufwand für die teilnehmenden Obstbauern zu minimieren, hat Ökohum für dieses Jahr eine mehrjährige Saatmischung aus einheimischen Blumen zusammengestellt. «Eine Saatgutpackung reicht für 25 m²», erklärt Christoph Weiss von Ökohum. Somit ist man sehr flexibel, auch kleine Flächen in eine nährstoffreiche Blühwiese zu verwandeln. Den Projektteilnehmenden wird das Saatgut zur Verfügung gestellt. Als zusätzliche Arbeitsentlastung steht in diesem Jahr auch ein Fräse-Service bereit. Stefan Anderes hofft, dass möglichst viele Thurgauer Obstbauern sich wieder an der Aktion beteiligen: «Denn so können wir nicht nur die Biodiversität, sondern auch den Dialog darüber fördern.»

Am Projekt teilnehmen können alle, die Mitglied des Thurgauer Obstverbands sind. Anmeldung bis 23. April bei Stefan Anderes, Thurgauer Obstverband, E-Mail: stefan.anderes@gmx.ch oder Telefon 079 669 22 74.



Blumenwiesen fördern die Biodiversität bis spät in den Herbst hinein.

Podium zum Pflanzenschutz im Hochstammobstbau

Text: Ernst Krüsi, Verein Hochstammobstbau Schweiz

Am Dienstag, 11. April, lädt der Verein um 13.30 Uhr ins Gasthaus Freihof, Brauerei und Hofstube, an der Flawilerstrasse 46 in Gossau (SG) zur Podiumsdiskussion «Pflanzenschutz im Hochstammobstbau» ein. Referenten und Podiumsteilnehmer sind der Leiter der St. Galler Fachstelle Obstbau, Richard Hol-

enstein, sowie Paul Wirth, langjähriger Pflanzenschutzberater der Firma Stähler. Bereits am Morgen um 10.30 Uhr findet die Jahresversammlung des Vereins statt.

Interessierte sind an beiden Veranstaltungen herzlich willkommen.»

22. Top-Show 2023 der Züchtergruppe Thurgau-Bodensee

Am Samstag, 1. April, war es wieder soweit. Die einzige kantonale Brown-Swiss-Ausstellung im Kanton Thurgau, von der Züchtergruppe IG Braunvieh Thurgau-Bodensee, konnte durchgeführt werden. Erstmals fand die Ausstellung in der Halle von Daniel und Heinz Haffa in Mattwil statt.

Text: Eliane Berner, Bilder: Samuel Alessandri

Bereits bei Schaubeginn um 20.00 Uhr war die Halle der Familie Haffa gut gefüllt und weitere Besucher standen vor dem Eingang an. Noch nie durfte die IG Braunvieh Thurgau-Bodensee so viele Gäste an der Ausstellung begrüßen. Der neue Standort hat sich bewährt und war ein voller Erfolg!

Dem Richter Josef Portmann aus dem Kanton Luzern und seinem Ringman stellten sich zwei Rinderabteilungen, drei Abteilungen Erstmelkkühe und fünf Abteilungen 2. und folgende Laktationen.

Als Rinderchampion kürte der Richter das Rind von Franz Bischof (Fischingen TG) mit dem Jungzüchter Michael Bischof (10 Jahre alt), welcher in seiner Abteilung auch als bester Vorführer gekürt wurde.

Besonders bei den jungen Kühen waren sehr starke Abteilungen vorhanden und die Entscheidungen sehr knapp. Aus den drei Abteilungen Erstmelkkühe konnte sich Hall BS Bender Joyce von Reto Müller aus Waldkirch für den Junior-Championtitel durchsetzen. Vize-Junior-Champion und Schöneutersiegerin der Jungkühe wurde Vetsch's Hüge Carlana der Familie



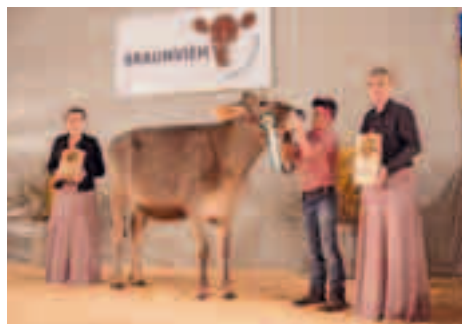
Top-Show-Siegerpodest 2023 mit Sponsoren, Richtern und Ehrendamen (v.l.n.r): Kaderli's Blooming Shallow, Holzhof's Bender Valencia, Immenberg BS Passat Withney.



Schöneutersiegerin Jungkühe: Vetsch's Hüge Carlana und Vizechampion Immenberg BS Phil Riviera.

Vetsch, Rikon. Honorable Mention ging an Calvin-Tochter Dixi von Beat Lenzlinger, Fischingen.

Es folgten fünf Abteilungen mit vielen Spitzenkühen in der zweiten bis sechsten Laktation, welche am Schluss den Champion- und den Schöneutertitel unter sich ausmachten. Schöneutersiegerin wurde Immenberg BS Passat Withney aus dem Stall von Marco Müller, Schönholzerswilen. Bei der Wahl zum Championtitel standen zum Schluss noch sechs Kühe im Ring. Alles jüngere Kühe in der zweiten und dritten Laktation. Top-Show-Champion 2023 wurde Holzhof's Bender Valencia von Christian Kern, Amlikon-Bissegg, gefolgt von Kaderli's Blooming Shallow aus dem Stall der Gebrüder Adrian und Florian Kaderli, Cöttighofen, und der Honorable Mention Immenberg BS Passat Withney von Marco Müller, Schönholzerswilen. Ebenfalls gekürt wurde Alpview Fact Ulla-ET von Beat Schmid, Lustdorf, zur Genetikpreissiegerin und Schimbach's Blooming Biene von der GG Ackermann zum Wirtschaftlichkeitsstar. Die neue Bar in der beheizten Festwirtschaft hat grossen Anklang gefunden und lud die Besuchenden zum Verweilen ein.



Jungzüchter Michael Bischof mit Rind Hohenzell's Brice Belinda.

Mutterkuh Schweiz freut sich über Markterfolge und Weidebeitrag

Präsident Mathias Gerber freut sich, dass sich der jahrelange Kampf von Mutterkuh Schweiz für eine bessere Belohnung der Weide mit dem neu eingeführten Weidebeitrag ausgezahlt hat. Geschäftsführer Urs Vogt ist erleichtert über die wiedergefundene Normalität nach den Pandemie Jahren – allerdings halten damit auch die früheren Markterscheinungen wieder Einzug. Das Projekt «Weidefleisch & Klima» geht in die zweite Etappe.

Text und Bild: Mutterkuh Schweiz

Präsident Mathias Gerber durfte rund 200 Teilnehmende zur 46. Vereinsversammlung von Mutterkuh Schweiz begrüssen. Im Jahr 2022 waren nach der Pandemie Veranstaltungen wieder mit physischer Anwesenheit möglich und die beliebten Regionaltagungen, Züchterveranstaltungen, Auftritte an Ausstellungen und beef-Veranstaltungen konnten wieder durchgeführt werden. Er blickte auf die erfreuliche Entwicklung von Mutterkuh Schweiz – eine Erfolgsgeschichte, die den gemeinsamen Anstrengungen der Mutterkuhhaltenden und ihren Partnern zu verdanken ist. Das geschlossene Auftreten der Mutterkuhhaltenden, das in der Vergangenheit eine Stärke

war, bleibt auch in Zukunft wichtig. Geschlossenes Auftreten ist auch in der Grossraubtierthematik wichtig – ein Thema, welches die Mitglieder von Mutterkuh Schweiz stark beschäftigt. Eine Kernanforderung für die Labels aus der Mutterkuhhaltung – das Weiden – ist positiv für das Tierwohl, die Biodiversität und Ressourcennutzung, wir freuen uns, dass der Einsatz der Tierhaltenden mit dem neuen Weidebeitrag nun auch finanziell besser abgegolten wird.

Natura-veal sind sehr gesucht

Im Jahresrückblick berichtete Geschäftsführer Urs Vogt über die ausgezeichneten Produzentenpreise. Weiterhin gesucht sind Natura-veal, Premium-Angus, Simmentaler Original sowie generell Bio-Tiere. Mit einer Wertschöpfung von 30 Millionen Franken über dem QM-Produzentenpreisniveau für die Tiere aus den Markenprogrammen, konnten die Vorjahresergebnisse bestätigt werden. Der Anteil an Schlachtieren aus der Mutterkuhhaltung beträgt beim Bankvieh rund 25 Prozent und bei den Bankkälbern sind es 6 Prozent. Das sind ansehnliche Werte, aber der Ruf nach Erhöhung des Absatzvolumens bleibt bestehen. Wir sind beruhigt, dass die Pandemiejahre überstanden sind. Damit halten aber die früheren saisonalen Angebots- und Nachfrageschwankungen wieder Einzug. Insbesondere die Ausbalancierung des Natura-Beef- und des Natura-veal-Angebotes ist eine grosse Herausforderung. Positiv ist, dass die Gastronomie wieder Boden gutmacht.

Nachhaltigkeit unter Beweis stellen

Die Labels aus der Mutterkuhhaltung haben bezüglich Tierwohl, Biodiversität, Ressourcen und Landschaft einen sehr hohen Standard. 2022 hat Mutterkuh Schweiz das Projekt «Weidefleisch & Klima» lanciert. Ziel dieses Projekts ist es, möglichst viele wissenschaftliche Argumente zur Klimawirkung aufzuzeigen. Nach der ersten Etappe kann Folgendes vermeldet werden:

- 80% der THG-Emissionen (CO₂eq) stammen aus naturgegebenen Kohlenstoffkreisläufen: Verdauungstätigkeit der Wiederkäuer und eigener Hofdünger (Mist, Gülle).
- Nur 20% der THG-Emissionen haben fossilen



Der Vorstand von Mutterkuh Schweiz (vorne v.l.): Präsident Mathias Gerber, Christoph Bill, Stefan Probst, Guy Humbert und (hinten v.l.): Martin Eichenberger, Hansandrea Marugg, Raymond Béguin, Hanspeter Seifert, Ueli Schild, Jürg Ott und Pius Eggerschwiler.



Präsident Mathias Gerber konnte rund 200 Teilnehmende begrüssen.

oder technischen Ursprung (Futtermittel, Treibstoff, Handelsdünger).

- Grasfütterung und Weidehaltung sind ressourcensparend und energieeffizient. Sie erlauben die Produktion von hochwertigem Fleisch mit betriebseigenem Futter und minimaler fossiler Energie.
- Klimawirkung der Mutterkühe wurde in den letzten Jahren um 3 bis 10% reduziert (höhere Nutzungsdauer der Kühe und Produktivität der Kälber)

Das Projekt «Weidefleisch & Klima» wird fortgesetzt, denn die Nachhaltigkeit ist ein Thema, das sich ständig weiterentwickelt.

Mit der Swissopen steht das Züchter-Highlight vor der Tür

Die Swissopen ist die grösste Fleischrinder-Rassenschau in der Schweiz und das Züchter-Highlight von Mutterkuh Schweiz. Sie findet dieses Jahr am 15. und 16. April in der Vianco-Arena Brunegg statt. Insgesamt sind 261 Tiere von 14 teilnehmenden Rassen angemeldet. Die Veranstaltung findet alle zwei Jahre statt. Die Eliteschau für Fleischrinder versammelt die besten und schönsten Fleischrinder der Schweiz in der Vianco-Arena Brunegg und zeigt damit auch die Vielfalt der Schweizer Fleischrinderzucht. Wir sind stolz darauf, diesen Anlass, der im In- und Ausland Beachtung findet, nach vierjähriger Pause wieder durchführen zu können.

Wieder beef.ch-Veranstaltungen möglich

Der erfolgreiche Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» war 2022 im zweiten Jahr in der luzernischen Gemeinde Meierskappel und zum ersten Mal mit einem Westschweizer Pendant in Malleray in

Betrieb. Der Weg bleibt jeweils für drei Jahre am gleichen Standort. Wir freuen uns, dass wir letztes Jahr die beliebten beef.ch-Veranstaltungen wieder durchführen konnten. Die beef-Saison wurde im Juni am Strickhof in Winterthur-Wülflingen eröffnet und Ende Oktober am Plantahof in Landquart abgeschlossen. Komplettes Neuland war ein erfolgreicher und viel beachteter zehntägiger Auftritt im September an der Food Zurich in der Europaallee direkt beim Hauptbahnhof. In diesem Jahr sind wir in Kürze mit der beef.ch zu Gast an der Luga, es folgen weitere «beefs» in Courtemelon und Mendrisio und auch ein Kurzauftritt an der Food Zurich. Im letzten Jahr wurden auch die sozialen Medien weiter stark ausgebaut und etliche PR-Beiträge in Print- und Onlinemedien publiziert.

Fusion von Beef Event und Mutterkuh Schweiz

Nach der Vereinsversammlung von Beef Event hat auch die Vereinsversammlung von Mutterkuh Schweiz der Fusion der beiden Vereine zugestimmt. Beef Event wurde wegen der beef.ch – Weidfäscht am Pfannenstiel gegründet, um das finanzielle Risiko für Mutterkuh Schweiz zu minimieren. Mit dem seit 2016 geltenden Konzept mit mehreren, aber kleineren Veranstaltungen pro Jahr ist das Risiko kalkulierbar. Beef Event ist für diesen Zweck nicht mehr notwendig. Um die administrativen Abläufe zu vereinfachen und zu optimieren, wird Beef Event aufgelöst und von Mutterkuh Schweiz durch Absorptionsfusion resp. Universalsukzession übernommen. Auch alle statutarischen Geschäfte (letztes Protokoll, Jahresbericht 2022, Tätigkeitsprogramm 2023, Jahresrechnung 2022, Décharge-Erteilung, Mitgliederbeiträge und Budget 2023) wurden gemäss den Anträgen einstimmig angenommen. Der Vorstand von Mutterkuh Schweiz hat Hansandrea Marugg neu zum Vizepräsidenten gewählt. Er ersetzt den von diesem Amt zurückgetretenen Ueli Schild, der weiterhin Vorstandsmitglied bleibt. Im Anschluss an die Vereinsversammlung referierte als Gastreferent Stefan Müller, Mutterkuhhalter und Mitglied von Mutterkuh Schweiz, Landeshauptmann Appenzell Innerrhoden und Präsident der Konferenz der kantonalen Landwirtschaftsdirektoren (LDK), zum Thema «Die Bauernfamilien zwischen Anspruch und Realität».

Die 47. Vereinsversammlung von Mutterkuh Schweiz findet am 27. März 2024 statt.

Osterhasen giessen

Als Einstimmung auf Ostern hatten wir mit der Landjugend-Gruppe Seerücken die Möglichkeit, Osterhasen selbst zu gestalten und zu giessen. Für Schokoladeliebhaber ein Traum!

Text und Bilder: Anita Jäckle

In der Backstube der Familie Bösch roch es ganz verführerisch nach der braunen Leckerei. Vor der Produktion unserer Hasen mussten wir uns aber zuerst für eine Form entscheiden.

Die Qual der Wahl

Hasen mit Schmetterlingen, mit Fussbällen, in einem Auto, mit einem Eierkorb auf dem Rücken oder doch einer Schubkarre vor sich, für alle Landjünger war etwas dabei. Einen langweiligen, einfarbigen Osterhasen hatte von uns niemand auf dem Plan. Deshalb fingen wir alle mit dem «Schminken» unserer Hasenform an. Das Entscheiden, wie man seine Schokoladenfigur gestalten möchte, war bereits eine kleine Herausforderung. Die Ideen und Vorstellungen dann aber auch noch in die Form übertragen zu können... Zum Glück hatten wir alle, zumindest mehr oder weniger, dieselben Probleme.

Geduld ist gefragt

Während wir warteten, bis die dunkle Schokolade erhärtete, bevor wir mit der weissen weiterverzieren konnten, zeigte uns Frau Bösch, wie man die Schokolade richtig temperiert. Erhitzen unter Bewegung, leicht abkühlen und anschliessend nochmals erwärmen, wobei die schwarze und die weisse Schokolade unterschiedliche Zieltemperaturen haben.



Nach dem Schminken kam das Giessen. Nach zwei Durchgängen waren unsere Osterhasen soweit. Wir mussten ihnen nur noch genug Zeit lassen, um auszukühlen.

Abendessen mit Wetterglück

Mit Grillgut und feinen Salaten verging die Zeit wie im Flug. Erfreulicherweise liess der Regen genau zur richtigen Zeit nach, sodass wir unser Abendessen auch wirklich über dem Feuer und nicht in der Pfanne grillieren konnten.

Mit vollen Bäuchen befreiten wir unsere Osterhasen aus ihren Formen. Glücklicherweise waren alle an einem Stück und wir mussten keine Verluste betrauern. Vorsichtig verpackten wir unsere stolze Arbeit, und so waren sie alle transportbereit.

Diese Ostern werden wir bestimmt alle nicht nur die Schokolade in unseren Mäulern geniessen, sondern auch die Arbeit hinter der Herstellung der Osterhasen wertschätzen.





Futterbau und Futterkonservierung – Modul LW02

Wie entscheide ich, Futter selbst zu produzieren oder zu kaufen? Wie hoch sind meine Futterkosten? Was bedeutet die Raufutterproduktion für meinen Betrieb aufgrund der Arbeitsbelastung? An diesem Vormittag werden die Zusammenhänge aufgezeigt.

Das Modul «Futterbau und Futterkonservierung» richtet sich an Landwirte/-innen, die ihr Wissen im Bereich Raufutterproduktion vertiefen und in der Praxis anwenden möchten.

Kursinhalte

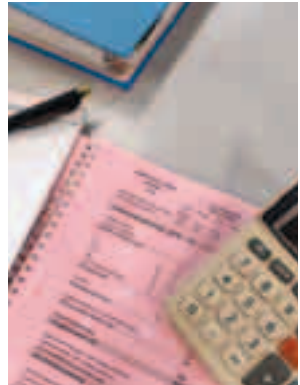
- Teilbudget im Futterbau
- Futterproduktionskosten berechnen
- Arbeitswirtschaft

Referentin

- Jasmin Burkard (Arenenberg)

Das bieten wir Ihnen

- Praxisbezogener Modulunterricht mit vielen Tipps und Tricks für den Alltag
- Erfahrene Referenten
- Einbezug von persönlichen Fragestellungen



Kursdaten

Montag, 17. April 2023, 09.00–12.00 Uhr

Kursort

Arenenberg, Salenstein

Kurskosten

Die Kurskosten betragen Fr. 50.–

Anmeldung

Jasmin Burkard, Leiterin modulare Weiterbildung Landwirtschaft
Arenenberg 2, 8268 Salenstein
Telefon 058 345 81 12, jasmin.burkard@tg.ch

Anmeldeschluss Mittwoch, 13. April 2023

Thurgauer Wanderwege

Ostermontagswanderung



Der Verein Thurgauer Wanderwege lädt am Ostermontag, 10. April 2023, zu einer geführten Wanderung von rund 3 ¾ Stunden Marschzeit ein. Die Wanderung beginnt am Bahnhof Erlen, Treffpunkt ist um 10.15 Uhr.

Vorbei am Schloss Eppishausen und am Golfplatz Erlen geht es zum Biessenhofer Weiher. Der Weg durch den Schlosswald führt dann weiter nach Schocherswil. Nach der Überquerung des Mühlilbachs, unterhalb der unscheinbaren Ruine Scholebärg, erscheint Rächlisberg am Horizont. Das Wasserschloss erblickt man einige Zeit später vor Hagenwil. Entlang des Hegibachs, durch den Wald «Mittlere Laamet» und vorbei an der Schrebergartensiedlung Meihalde geht es dem Ziel, dem Bahnhof Amriswil, entgegen. Die Teilnahme steht allen offen. Infos unter www.thurgauer-wanderwege.ch/wanderungen. Auskunft über die Durchführung erteilt am Vortag ab 14 Uhr das Wandertelefon unter 052 224 78 03.

Verein Hochstammobstbau Schweiz

Einladung zur 24. Hauptversammlung

Dienstag, 11. April 2023, 10.30 Uhr

Freihof Brauerei und Hofstube, Flawilerstrasse 46, Gossau (SG)

Liebe Vereinsmitglieder

Ganz herzlich laden wir euch zu unserer 24. Hauptversammlung ein. Nach der Versammlung am Morgen und dem Mittagessen findet am Nachmittag eine Podiumsdiskussion zum Thema Pflanzenschutz beim Hochstamm statt.

Traktanden der 24. Hauptversammlung

1. Begrüssung
2. Wahl von zwei Stimmenzählern
3. Protokoll der 23. Hauptversammlung vom 1. April 2022
4. Jahresrückblick 2022
5. Jahresrechnung 2022 mit Bericht der Kontrollstelle
6. Jahresbeitrag 2023: wie bisher Fr. 15.00
7. Mitgliederbewegung
8. Wahlen
 - a) Vorstand bisherige Mitglieder
 - b) Vorstandsmitglied neu: Peter Zahner, Wuppenau
 - c) Präsident
 - d) Revisoren
9. Rückbehalt Mostobst
10. Verschiedenes und Umfrage

Parkplätze sind beim Freihof vorhanden.

Zur Begleichung des Jahresbeitrags 2023 von Fr. 15.– legen wir dieser Einladung einen Einzahlungsschein bei und danken im Voraus für eine baldige Einzahlung. Wir danken auch all jenen ganz besonders, welche im Vorjahr den Jahresbeitrag aufgerundet haben und allen, welche den noch ausstehenden Jahresbeitrag 2022 ebenfalls begleichen oder bereits beglichen haben. Bitte Einzahlungen nicht via Post, sondern über einen direkten Bankauftrag vornehmen, um Kosten zu sparen.

Der Vorstand unserer Vereinigung freut sich über eine rege Teilnahme an unserer Hauptversammlung.

Mit freundlichen Grüssen

Verein Hochstammobstbau Schweiz

Ernst Peter, Präsident

Gut gibts die Thurgauer Bauern.



Verein Hochstammobstbau Schweiz

Einladung zur Podiumsdiskussion: Pflanzenschutz im Hochstammobstbau

Dienstag, 11. April 2023, 13.30 Uhr

Freihof Brauerei und Hofstube, Flawilerstrasse 46, Gossau (SG)

Referenten:

Richard Hollenstein, Fachstelle Obstbau, Flawil

Paul Wirth, Pflanzenschutzberater, Berg

Der Pflanzenschutz wird je länger, desto komplizierter, erst recht bei der Pflege des Hochstammobstes. Die Wartezeiten für die Unternutzung sind restriktiv und viele früher zugelassene Mittel können nicht mehr genutzt werden. Welche Möglichkeiten bestehen noch für die Bekämpfung von Pflaumensägewespe und Pflaumenwickler, welche Mittel nützen gegen die Kirschessigfliege? Diese und weitere Fragen werden diskutiert. Das Thema betrifft Biobetriebe wie auch ÖLN-Betriebe.

Sie sind herzlich eingeladen, an dieser interessanten Diskussion teilzunehmen.

Verein Hochstammobstbau Schweiz



Die Agroberatungsvereine Bissegg und Bussnang laden herzlich ein zum

3,5%-Acker-BFF-Abend «Kniffs und Tricks für die Praxis»

Wo macht BFF auf dem Acker Sinn? «Zum Nutzen der Natur und der Kultur»

Gesetzliche Grundlage, Berechnungen und Betriebsbeispiele, Möglichkeiten

Referent: Florian Sandrini, Arenenberg

Funktionelle Biodiversität, Erfahrungen aus Umsetzungsbeispielen, praktische Ideen

Referent: Urban Dörig, St. Katharinental

Wann: Mittwoch, 19. April 2023, 20.00 Uhr

Wo: Betrieb Alex und Barbara Wüest, Schindegg, 9565 Bussnang

Danach: Gemütlicher Höck bei Wurst und Getränk

Auf zahlreiches Erscheinen freuen sich die Agroberatungsvereine Bissegg und Bussnang.

Christian Kern, Manuel Hügli

Herzliche Einladung

BEGLEITUNG VON MENSCHEN MIT DEMENZERKRANKUNG

Trotz Verlusten und Einschränkungen, die eine Demenzerkrankung mit sich bringt, ergibt eine Begleitung von Erkrankten auch viel Schönes und Freudiges.

MITTWOCH, 12. APRIL 2023

19.00 UHR

LANDGASTHOF LÖWEN, HAUPTSTRASSE 27, SULGEN

mit Claudia Brüllhardt, Alzheimer Thurgau

Für den kostenlosen Anlass ist keine Anmeldung erforderlich.

Ein Anlass der Kommission Soziales

Weiterbildung Arenenberg

Informationsveranstaltung zu den Weiterbildungslehrgängen



Dienstag, 18. April 2023, 19.30 Uhr

Es besteht die Möglichkeit, vor Ort am Arenenberg oder online via Microsoft Teams teilzunehmen. Nach einem gemeinsamen allgemeinen Informationsteil wird in zwei Gruppen über folgende Lehrgänge orientiert.

- **Bildung Bäuerin/ Bäuerlicher Haushaltleiter**
- **Betriebsleiterschule**
- **Agrotechniker HF/ Agrotechnikerin HF**
- **Herdenmanager/ Herdenmanagerin**

Ein Rundgang durch den Arenenberg gibt zusätzlich Einblick in die vielfältige Lernumgebung. Informationen zu den Lehrgängen finden Sie auch unter www.bbz-arenenberg.ch. Bei einer Online-Teilnahme ist eine Anmeldung via Link auf www.bbz-arenenberg.ch nötig.

Das Weiterbildungsteam freut sich auf Sie.

Sybille Roth, Leiterin Weiterbildung
Telefon 058 345 81 07, E-Mail: sybille.roth@tg.ch

Jasmin Burkard, Leiterin Betriebsleiterschule
Telefon 058 345 81 12, E-Mail: jasmin.burkard@tg.ch



***Aktuelle Kurse und Veranstaltungen:
Wöchentlich im «Thurgauer Bauer»***

April 2023

Mittwoch, 12. April

Begleitung von Menschen mit Demenzerkrankung

19.00 Uhr, Landgasthof Löwen, Hauptstrasse 27, 9214 Sulgen. Claudia Brüllhardt, Alzheimer Thurgau. Kommission Soziales, VTL

Samstag, 15. und Sonntag, 16. April

Tag der offenen Tür – Neue Käseerei Wängi

10.00 – 16.00 Uhr, Murgstrasse 31, 9545 Wängi, Käseereigenossenschaft Wängi und Käseerei Thönen

Sonntag, 16. April

Jodelclub Kreuzlingen – Volkstümlicher Nachmittag mit Theater

Saalöffnung 12.30 Uhr, Beginn 13.30 Uhr, Evang. Kirchgemeindehaus, Bärenstrasse 25, 8280 Kreuzlingen. Mitwirkende: Jodelclub Kreuzlingen, Jodlerklub Weinfeld, Duett Vreni + Luzia, Theatergruppe Damenchor Sulgen
www.jodelclub-kreuzlingen.ch

Dienstag, 18. April

Hybrid-Informationsveranstaltung zur Weiterbildung am Arenenberg

19.30 Uhr, Arenenberg oder online via Microsoft Teams.
Lehrgänge Bildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushalteiter, Betriebsleiterschule, Agrotechniker HF/Agrotechnikerin HF, Herdenmanager/Herdenmanagerin.
Anmeldung bei einer Onlineteilnahme zwingend nötig. www.bbz-arenenberg.ch

Samstag, 22. April

Erstmelkschau

10.00 Uhr, Hessenbohl 8512 Lustdorf

Sonntag, 23. April

Kirchenkonzert vom Jodlerklub Weinfeld

17.00 Uhr, Kath. Kirche Weinfeld. Mitwirkende: Jodlerklub Weinfeld, Jodelclub Kreuzlingen, Echo vom Gerstgarten. Nach dem Konzert Apéro im Kirchgemeindehaus. Freier Eintritt! Freiwillige Kollekte.

Sonntag, 30. April

Landfrauzemorge

ab 9.00 Uhr, Mehrzweckhalle Weitsicht, Märstetten, Landfrauenverein Märstetten und Umgebung

Mai 2023

Dienstag, 2. Mai

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

Mittwoch, 3. Mai

Schafannahme

8.00 Uhr, Vianco AG, Stallungen Au-Kradolf. Tiere müssen bis Montagmittag der Vorwoche angemeldet werden.
Telefon 071 642 18 66, 079 716 61 18, 079 685 44 93.

Freitag, 12. Mai

2. Erfahrungsaustausch Rotationskreuzung beim Milchvieh

10.00 – 12.30 Uhr, Michael und Vreni Spitz, Wieshof 1734, 9475 Sevelen SG. Kosten: Fr. 40.– pro Person (inkl. Verpflegung).
Anmeldeschluss: Freitag, 2. Mai 2023.
Organisation: Beratung Arenenberg, Michael Schwarzenberger

Samstag, 20. Mai

6. Frühlingsschau des Ziegenzuchtverein Thurgau

09.00 – 14.00 Uhr, bei der Markthalle Sangen, Weinfeld. Produktestand mit Degustation, acht verschiedene Rassen, über 120 Ziegen, Festwirtschaft.

Juni 2023

Dienstag, 6. Juni

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

Donnerstag, 8. Juni

Vorstandsreise ins Appenzeler Land

Ganzer Tag, Einladungen werden direkt verschickt, Thurgauer Landfrauenverband

Mittwoch, 14. Juni

Schafannahme

8.00 Uhr, Vianco AG, Stallungen Au-Kradolf. Tiere müssen bis Montagmittag der Vorwoche angemeldet werden.
Telefon 071 642 18 66, 079 716 61 18, 079 685 44 93.

Mittwoch, 14. Juni

Witfrauentag

Stelzenhof, Weinfeld, Thurgauer Landfrauenverband

Juli 2023

Dienstag, 4. Juli

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

August 2023

Dienstag, 8. August

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

Mittwoch, 9. August

Schafannahme

8.00 Uhr, Vianco AG, Stallungen Au-Kradolf. Tiere müssen bis Montagmittag der Vorwoche angemeldet werden.
Telefon 071 642 18 66, 079 716 61 18, 079 685 44 93.

September 2023

Dienstag, 5. September

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

Oktober 2023

Mittwoch, 4. Oktober

Schafannahme

8.00 Uhr, Vianco AG, Stallungen Au-Kradolf. Tiere müssen bis Montagmittag der Vorwoche angemeldet werden.
Telefon 071 642 18 66, 079 716 61 18, 079 685 44 93.

Dienstag, 10. Oktober

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfeld. Tel. 071 664 36 81, info@bodenseefleisch.ch
Anmeldeformular: www.bodenseefleisch.ch
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

KURSAGENDA

KURSE LANDWIRTSCHAFT

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Erfahrungsaustausch Rotationskreuzung <i>Ort: Michael und Vreni Spietz, Wieshof 1734, 9475 Sevelen SG</i>	12.05.2023	10.00 – 12.30	Fr. 40.–/Person	Michael Schwarzenberger	02.05.2023
Blumenwiesentag 2023	30.05.2023	vormittags genaue Uhrzeit wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Daniel Nyfeler	ohne Anmeldung
Arenenberger Ackerbautreff – Innovationen im Ackerbau	02.06.2023	09.00	kostenlos	Daniel Nyfeler	ohne Anmeldung
Biodiversitätsförderflächen auf der offenen Ackerfläche – Flurumgang auf der SFF	06.06.2023	abends genaue Uhrzeit wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Anna Brugger	ohne Anmeldung
Arenenberger Tag	11.06.2023	09.00 – 16.00	kostenlos	Arenenberg	ohne Anmeldung
Flur- und Hofrundgang für Neuumsteller im Biolandbau	im Juni; genaues Datum wird bekannt gegeben	wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Daniel Fröhlich und Jenifer van der Maas	wird noch bekannt gegeben
Mutterkuhalterstamm	07.07.2023	wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Fabienne Schälchli	24.06.2023
Güttinger Tagung – der Treffpunkt der Obstbranche	19.08.2023	09.30 – 12.00	kostenlos	Urs Müller	ohne Anmeldung

Neu Onlineanmeldung möglich: www.bbz-arenenberg.ch oder wie bisher Telefon 058 345 85 00 |
E-Mail: kurse.landwirtschaft@tg.ch

KURSE ERNÄHRUNG UND KULINARIK

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Suppenwelt: Kühlende Sommersuppen	29.05.2023	17.30 – 21.30	98.–	Judith Shoukier	15.05.2023
Desserträume aus Schweizer Saisonfrüchten	23.06.2023	13.00 – 17.00	98.–	Gabriella Röhl	09.06.2023
Die bunte Welt der Süsskartoffel	24.06.2023	09.30 – 14.00	107.–	Judith Shoukier	10.06.2023

Anmeldungen unter Telefon 058 345 81 00 | kurse.hauswirtschaft@tg.ch

IM FOKUS: BIODIVERSITÄTSFÖRDERFLÄCHEN AUF DER OFFENEN ACKERFLÄCHE

Flurumgang auf der Swiss Future Farm

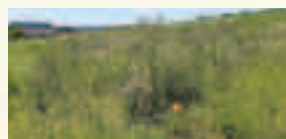
Zeit Dienstag, 6. Juni 2023, abends, genaue Uhrzeit wird noch bekannt gegeben

Ort Swiss Future Farm, Tänikon 1, 8356 Ettenhausen

Leitung Anna Brugger, Beraterin Ackerbau, Arenenberg,
Tel. 058 345 85 19, anna.brugger@tg.ch

Kosten kostenlos

Anmeldung ohne Anmeldung



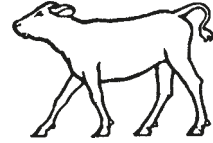
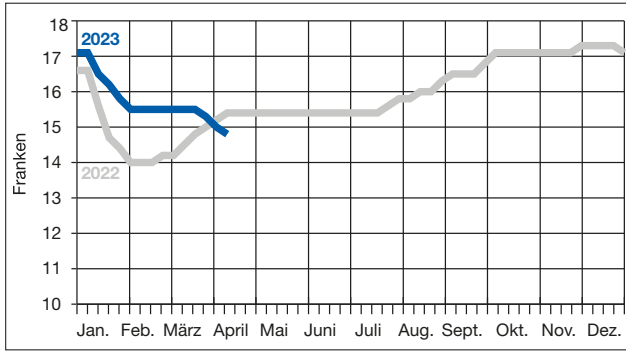
Alle Kurse, Weiterbildungen
und Veranstaltungen unter
www.bbz-arenenberg.ch



Schlachtviehpreise

Labels in Schlachthöfen, Fr. je kg SG

IP-Suisse QM	T3	14.80 – 15.00 (+ 0.80 Labelprämie inklusive RAUS)
QM	T3	15.10



Preis für Bankkälber KV T3 Wattwil
(pro kg Schlachtgewicht)

3. April 2023
Fr. 14.80

Bankvieh, franko Schlachthof gültig 3. April bis 7. April 2023

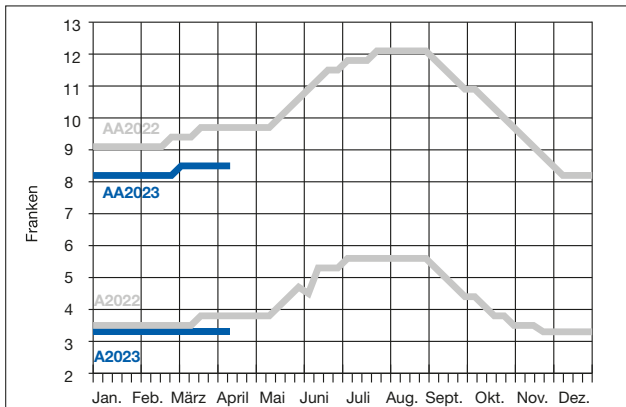
		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Muni ungeschaukelte MT QM	T3	9.70	gross	normal
Muni IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross-sehr gross	klein-normal
Ochsen OB QM	T3	9.70	gut	normal
Ochsen IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross	klein-normal
Rinder RG QM	T3	9.70	gut	normal
Rinder IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross	klein-normal
Muni MA QM	T3	8.50	normal	normal

*Prämie TerraSuisse

Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 3. April bis 7. April 2023

		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Kühe VK QM	T3	9.30	normal	normal
Kühe VK QM	A3	8.40	normal	normal
Kühe VK QM	3X1–1X1	7.35–6.45	normal	normal
Kühe VK QM	3X2–1X2	7.65–6.75	normal	normal
Kühe VK QM	3X3–1X3	7.75–6.85	normal	normal
RAUS-Zuschlag je Tier Fr. 40.– (gilt nur für Mc-Donald's-Kühe über Bell, Mindestanforderung A3)				
Kühe IPS, QM-Basispreis	T3	9.30–9.40 (+ 20 Rp.*)	normal	normal
Rinder/Jungkühe RV QM	T3	9.50	normal	normal

*Prämie TerraSuisse

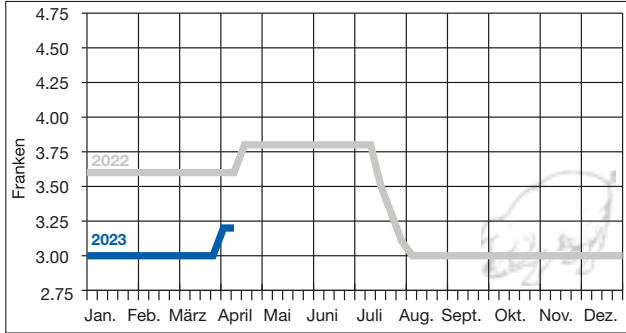


Marktpreis für Tränkekälber
(pro kg Lebendgewicht)

3. April 2023
Mastkreuzungen Stierkälber AA: Fr. 8.50
Basispreis A milchbetont: Fr. 3.30

Tränkekälber: Bei den Tränker besteht ein gutes Angebot bei einer normalen Nachfrage. Die Einstellungen in der Munimast sind verhalten wegen anstehenden Schlachttieren. Bei der Kälbermast verhaltene Einstellungen vor allem wegen abnehmenden Kalbermastplätzen.

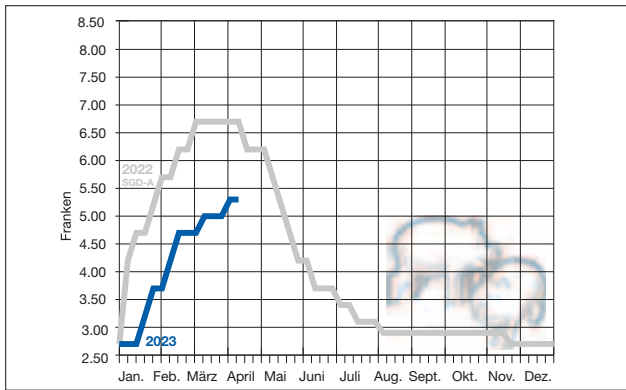
Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)



Schlachtschweine

Für die Woche 14 vom 31. März bis 6. April 2023 gelten für Schlachtschweine folgende Preise:
 Fr. 3.20/kg SG ab Stall QM Schweizer Fleisch
 Fr. 3.50/kg SG IPS ab Stall (Basispreis QM ab Stall und die von der Migros und IP-Suisse festgelegte IPS-Prämie von aktuell 30 Rappen)
 Fr. 1.00 – 1.20 kg SG abgehende Zuchtschweine

Preise für Jager 20 kg



Jager

Woche 14 vom 3. April bis 8. April 2023

20 kg SGD-A 5 Stück
 30 kg SGD-A 5 Stück
 40 kg SGD-A 5 Stück
 50 kg SGD-A 5 Stück
 Preise bei Redaktionschluss noch nicht bekannt

Marktbericht Wattwil vom 3. April 2023

Auffuhr:

57 Kälber, 18 Kühe; 75 Stück
 *Anzahl Tränker: 41, Bankkälber: 16
 Handel Bankkälber: lebhaft
 Handel Tränkekälber: normal
 Qualität Bankkälber: gut
 Qualität Tränkekälber: gut

Bankkälber:

Preis pro Kilo Schlachtgewicht:
 QM-Label: H Fr. 15.60, T Fr. 14.80, A Fr. 13.30

Tränkekälber, Stierkälber:

AA Mastkrenzungen 100%: Fr. 8.50
 AB Mastkrenzungen 50%: Fr. 5.60
 A+ Zweinutzung: Fr. 3.80
 A milchbetont: Fr. 3.30
 B stark milchbetont: Fr. 2.80

Tränkekälber, Kuhkälber:

AA Mastkrenzungen 100%: Fr. 6.80
 AB Mastkrenzungen 50%: Fr. 5.20
 A+ Zweinutzung: Fr. 3.80
 A milchbetont: Fr. 3.30
 B stark milchbetont: Fr. 2.80

Preisempfehlung Tränker SMP/ASR

AA: unverändert > 9.50 A: unverändert > 3.80
 Kategorie AA (m,w) AB (m,w) A+
 Preis ab Stall Fr. 9.50/7.60 Fr. 6.40 Fr. 4.30
 Kategorie A B C
 Preis ab Stall Fr. 3.80 Fr. 3.30 n.V.

Die Nachfrage stockt. Stallplätze werden nicht frei, weil weniger Tiere (Muni und Kälber) geschlachtet werden als erwartet.

Marktkommentar

Schlachtschweinepreise

Letzte Woche

Die durchschnittlichen Schlachtgewichte waren zurückgegangen (KW 12/2023 = 90.0). Die Schlachtungen waren deutlich tiefer als zur gleichen Zeit im Vorjahr. Gemäss Meldungen der Vermarkter standen knapp mittlere bis mittlere Angebote einer entsprechenden Nachfrage gegenüber. Im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt wurden ausgeglichene Marktverhältnisse verzeichnet. Die IPS-Prämie blieb unverändert bei 30 Rappen pro kg SG. Der Konsumrückgang von CH-Schweinefleisch setzt sich leider fort. Der Gesamtverbrauch ist gegenüber dem Vorjahr um 1,2% zurückgegangen. Der Pro-Kopf-Konsum ist um 2,5% zurückgegangen. Wird lediglich der Konsumrückgang und Zuchtfortschritt berücksichtigt, müssen jährlich rund 2000 Mutterschweineplätze und 16000 Schweinemastplätze aus dem Markt genommen werden.

Diese Woche

Marktgerechtes Angebot bei sehr tiefen Preisen. In der Osterwoche ist der Umsatz voraussichtlich reduziert. QM- und IPS-Schlachtschweine finden dank eines knapp mittleren Angebots zügigen Absatz.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.20 Franken/kg SG ab 31. März 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

Höchster zu realisierender Preis franko Schlachthof (Fr/kg SG)

QM: variabel

Abgehende Mutterschweine

Knapp mittlere Angebote bei einer unterschiedlichen Nachfrage.

Jager

Die Börsenpreise für Schlachtschweine und Jager für die nächste Woche sind ab Freitag, 15.00 Uhr, über Telefon 041 462 65 98 oder www.suisseporcs.ch zu erfahren.

Bio-Schlachttiere, Muni MT und Ochsen OB

T3: Fr. 9.80 H3: Fr. 10.20 C3: Fr. 10.40

Rinder

T3: Fr. 9.80 H3: Fr. 10.20 C3: Fr. 10.40

Verarbeitungstiere

T3: Fr. 9.90

Kälber KV

T3: Fr. 15.10 H3: Fr. 16.30 C3: Fr. 16.60

Natura Beef-Bio

T3: Fr. 12.00 H3: Fr. 12.40 C3: Fr. 12.60

Bio-Schlachtschweine

T3: Fr. 7.80

Bio-Jager (LG ab Stall)

20 kg: Fr. 13.00 30 kg: Fr. 9.70 40 kg: Fr. 7.40

Lämmer und Schafe

(Preise der Proviande Woche 14) Preise je kg SG T3.
 LA (Lämmer) Fr. 13.50 je kg SG
 SM 2 (Schafe mit zwei Schaufeln) Fr. 9.65 je kg SG
 SM 4-8 (Schafe mit vier Schaufeln und ältere) Fr. 7.00 je kg SG
 WP (Weidelämmer) Fr. 5.40 je kg LG

Tiermarkt Empfehlungen



Ihr verlässlicher
Partner für
Bio & Demeter
Nutz- und
Schlachttiere!

info@silvestri.swiss
oder 071 757 11 00



Laufend lieferbar
gesunde, kräftige

Junghennen

**braun, schwarz
und weiss**
Eierverpackungs-
material

Soller AG Geflügelzucht

9315 Neukirch-Egnach
Riedernstrasse 8
Tel. 071 477 13 23

Rüegg Gallipor AG Geflügelzucht

8560 Märstetten

Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20



Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen

- auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat
- Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
- Aufzucht in Volieren und Wintergarten
- Eierverpackungsmaterial 4er-, 6er-, 10er-Schachtel usw.
- Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
- Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

80912



Ihr Partner in der Viehwirtschaft

82178



SPEZIAL-VERKAUFSTAG

VIANCO

AU
KRADOLF

Mittwoch, 12. April ab 8 Uhr

Milchvieh + Fleischrinder

BV, FL, HO / Mutterkühe, Zucht- und Nutzvieh

Büro Kradolf:
071 642 18 66

ALLE LAUFENDEN ANGEBOTE FINDEN SIE AUF VIANCO.CH

81168

Zu verkaufen

**Heu, Emd, Stroh,
Maissiloballen,
Luzerne,
Häckselstroh**

GB + KB

**Reichmuth
Landesprodukte
Lager Neuwilen
8564 Lipperswil
Tel. 079 636 68 20**

81253



Mulchy® mulcht die halbe Schweiz



SILENT AG

Mattenstrasse 2 • 8112 Otelfingen
Tel. 044 847 27 27 • www.silentag.ch

85025

Mit uns **verkaufen**
Sie tierisch **gut.**



**Thurgauer
Bauer**

Wir beraten Sie gerne.
T +41 58 344 94 83 · thurgauerbauer@gallegia.ch



**Bäuerliches
Sorgentelefon**

... einfach mal mit jemandem reden – wir hören zu!

Wir hören zu; Wir helfen Gedanken und Gefühle ordnen; Wir unterstützen bei der Suche nach Lösungswegen; Wir vermitteln Fachstellen.

MO 8.15-12h | DI 13-17h | DO 18-22h:

041 820 02 15

www.baeuerliches-sorgentelefon.ch

Fundgrube

für private Anzeigen ohne gewerbmässigen Handel

Bestellschein für Ihr Angebot in der Fundgrube für den privaten Markt

Zu verkaufen

Zu kaufen gesucht

Diverses

Maximal 50 Zeichen
(inkl. Leerschläge und Punkte)
= 1 Zeile CHF 20.-

weitere 50 Zeichen
(inkl. Leerschläge und Punkte)
= 2 Zeilen CHF 30.-

weitere 50 Zeichen
(inkl. Leerschläge und Punkte)
= 3 Zeilen CHF 40.-

Der Betrag von CHF _____ liegt bei. **(Nur gegen Bar-Vorauszahlung)** inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Vorname, Name: _____

Strasse, PLZ/Ort: _____

Einsenden an: **Gallegia Fachmedien Frauenfeld AG, Anzeigen, Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld**

Abholmarkt oder franko

Zu verkaufen

Heu, Emd Stroh und Häckselstroh in KB und GB Sägemehl



Landesprodukte
8564 Engwilen
Telefon 071 659 09 09

81254



Jetzt aktuell!

Mulchen von Böschungen, Alpweiden, Waldrändern, Dornen mit ferngesteuerter Maschine. Sehr hangtauglich.
Neu: Traktor und Böschungsmäher.
Gerne berate ich Sie.



Infos unter: www.sk-forst.ch, info@sk-forst.ch,
Tel. 079 742 29 64

85121

Zu verkaufen

Frühlingsaktion

- Tablarregale
- Kragarmregale
- Palettenregale
- SBB-Rahmen
- Flügeltürschränke
- Schubladenstöcke
- Werkbänke
- Bürotische
- Forstketten
- Schneeketten

Dürst AG
9533 Kirchberg SG

www.duerstag.ch
info@duerstag.ch
Tel. 071 932 17 10

84873

Trockentreber Malzkeime

Mais ganze Pflanze, Kolbenschrot, CCM
konventionell sowie Bio

Oberkirch Maiswürfel plus

Zuckerrübenschnitzel
konventionell sowie Bio

ANImash Junior
für Aufzuchtälber IPS, QM

ANImash Plus
für Milchvieh IPS, QM

Erhältlich als:
lose, Big-Bag oder gesackt

Raufutter aus Ihrer

Landi

Gratis: 0800 808 850 · www.raufutter.ch

82666

Waldpflanzen jeder Art, starke Qualität
aus anerkannten Herkünften vom Mittelland und
den Voralpen.

Heckenpflanzen

Wildgehölze aus einheimischen
Beständen

Bodenbedecker

Wildverbisschutz verschiedene
Typen inklusive Zubehör (Akazienpfähle usw.)



Bei uns erhalten Sie Qualitäts-
produkte zu günstigen Preisen.

Josef Kressibucher AG

Forstbaumschule
Ast 2, **8572 Berg TG**
Telefon 071 636 11 90
info@kressibucher.ch
www.kressibucher.ch

82536

**Kaufe alle Autos
und Busse,
auch Motorräder.**

Km und Zustand egal.
Barzahlung, guter Preis.
Telefon 078 888 34 84

81983

Wir sanieren

Fahrsilo

www.awisi.ch

079 671 67 65

81171