

# Thurgauer Bauer



Verband Thurgauer  
Landwirtschaft

Nr. 15  
14. April 2023



**Fachabend  
Mostobst**  
UND VIELES MEHR



Thurgauer  
Kompakt-  
Seminare  
[tkb.ch/seminar](http://tkb.ch/seminar)

## Kostenlose Seminare für KMU und Private

Profitieren Sie vom Fachwissen unserer Experten und Expertinnen. Sie erhalten hilfreiche Tipps während 90 Minuten. Die Seminare finden in kleinen Gruppen im ganzen Kanton statt.

### SEMINARE FÜR **KMU**

#### **Gründung**

Von der Gründung zum Geschäftserfolg

#### **Nachfolgeregelung**

Zukunft sichern, Nachfolge regeln

#### **Berufliche Vorsorge**

Optimale Vorsorgelösung finden

#### **Liquiditätsplanung**

Cash is King

#### **Landwirtschaft Finanzierung**

Einfach und verständlich

#### **Leasing**

Kaufen oder leasen?

#### **Digitale Transformation**

Zukunftsfähigkeit steigern

### SEMINARE FÜR **PRIVATPERSONEN**

#### **Praktische Steuertipps**

Steuern sparen und optimieren

#### **Pension vorbereiten**

Vorsorgelücken schliessen

#### **Ehe- und Erbrecht**

Nahtlos geregelt ohne Streitigkeiten

#### **Junge Berufseinsteiger**

Finanziell gut gerüstet

#### **Anlegen mit Fonds**

Wichtige Fakten, Vor- und Nachteile

#### **Erfolgreich Anlegen**

Das 1 × 1 des Anlegens kennenlernen

#### **NEU: Online-Sicherheit**

Sicher im Internet bewegen

#### **NEU: Nachhaltig Sanieren**

Energieverbrauch senken, Kosten sparen

Melden Sie sich jetzt an –  
wir freuen uns auf Sie!  
[tkb.ch/seminar](http://tkb.ch/seminar)



 **Thurgauer  
Kantonalbank**  
FÜRS GANZE LEBEN

**Inhalt** Nr. 15 vom 14. April 2023

**Netzwerk**

Impressum 12

**Milchproduktion**

Tag der offenen Tür Käserei Wängi 13

**Obstbau**

Fachabend Mostobst in Muolen 14

**Aus unserem Leserkreis**

An die Ostschweizer-Mostobstproduzenten 16

**Kanton Thurgau**

Massnahmenplan Ammoniak 17

**Aus Industrie, Gewerbe und Handel**

Neustart für Filona bei der Züger Frischkäse AG 18

**Biodiversität**

Wiesel, Neuntöter, Feldhase 19

**Publireportage**

Biomondo jetzt noch kundenfreundlicher 21

**Weinbau**

Offene Türen bei Thurgauer Winzerfamilien 22

**Aktueller Pflanzenschutz** 23

**Familienleben**

Rezept: Käse-Kräuter-Tartelettes 24

Rezept: Vogelmiere-Smoothie 25

Kinderecke und Rätsel-Auflösung 26

Rätseln und gewinnen 27

**Organisationen berichten**

Generalversammlung SVS 28

298 Kühe mit dem Economy Star ausgezeichnet 29

GV der Thurgauer Milchproduzenten 30

96. Stierenmarkt für Fleischrinder 32

Delegiertenversammlung Braunvieh Schweiz 32

**Veranstaltungen und Kurse**

Agenda 35

Kursagenda Arenenberg 44

**Marktplatz** 45

46



Die Definition von Netzwerk heisst die Gesamtheit netzartig verbundener Leitungen, Drähte, Linien, Adern oder Ähnliches. Wenn ich das Wort Netzwerk höre, denke ich weniger an Computer und WLAN, sondern an die

vielen sozialen Netzwerke, welche zwischen Menschen bestehen. Ich stelle mir ein Spinnennetz vor, darin ein Mensch, der sich dort wohlfühlt. Aber er fühlt sich nur so lange wohl, wie das Netz auch gespannt ist und ihn trägt und stützt. Wie die Spinne muss sich aber der Mensch immer darum bemühen, dass sein Netz gut verankert ist und ihm Halt gibt. Er soll sein Netz pflegen.

Fragen Sie sich jetzt auch: Wer ist mein Netzwerk, wer steht aussen am Netz und stützt mich? Ich glaube, wir alle haben nicht nur ein Netzwerk, sondern mehrere verschiedene. Für verschiedene Themen und Ansprüche können uns je nach dem andere Menschen unterstützen. Zum Beispiel können Familie, Freunde, Verein, Hobby und Berufsumfeld eigene Netzwerke um uns spinnen. Wo sich Gleichgesinnte zu einem Netzwerk zusammenschliessen, braucht es die Bereitschaft, sich einzubringen, miteinander etwas zu bewegen oder erreichen und offen zu sein zum Geben und Nehmen.

In der Kommission Frauen in der Landwirtschaft machen wir uns Gedanken, in welchen Themen wir Netzwerke aufbauen könnten. Wo gibt es noch Bedarf, dass sich gleichgesinnte Frauen austauschen und unterstützen könnten? Wir haben einige Ideen und sind aber auch offen für Vorschläge. Betrachten Sie das nächste Spinnennetz, das Sie entdecken, mal mit anderen Augen. Wer stärkt mich aussen am Netz und zu wem darf ich meine Fäden spannen und auf Unterstützung zählen? Oder wem kann ich Halt und Rat anbieten?

*Gaby Herzog, Vorstand VTL*

**Titelbild:**

Ein Pfirsichbäumchen in Salen-Reutenen präsentierte an Ostern seine farbenfreudigen Blüten. (Bild: iu)

# Stellenanzeigen Empfehlungen



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

## Melkberater / Servicetechniker

30-60% im Stundenlohn

### Ihre Aufgaben

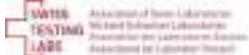
- ◆ Organisation und Koordination der Melkberatung im Thurgau
- ◆ Beratung bei Qualitätsproblemen in der Milchproduktion
- ◆ Beratung bei Problemen mit der Eutergesundheit
- ◆ Begleiten von Sanierungen von Staph. aureus GTB/ uberis
- ◆ Unterricht an Landw. Schulen Arenenberg/Rheinhof

### Unsere Anforderungen an Sie:

- ◆ Ausbildung als Landwirt oder Servicetechniker von Melkanlagen
- ◆ Meisterprüfung oder höhere Ausbildung von Vorteil
- ◆ Praktische Erfahrung in der Landwirtschaft
- ◆ 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](mailto:martha.maier@bamos.ch)



85362

Wir sind ein innovativer Gemüsebaubetrieb im Thurgau und suchen per sofort eine/-n



## Landwirt- / Traktorführer-in

### Ihre Aufgaben

- Führen von Traktoren und Maschinen
- Unterstützung unseres Teams Freiland
- Unterhaltsarbeiten am Maschinenpark

### Ihr Profil

- Landwirtschaftliche Ausbildung
- Praktische Erfahrung und Freude am Umgang mit moderner Technik

### Ihre Chance

- Freiraum für Selbstständigkeit und Eigenverantwortung in der Ausführung
- Langjährige oder saisonale Anstellung im familiären Umfeld
- Weiterbildungsmöglichkeiten auf dem Betrieb

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ott Gemüsebau, Hansroren 6, 8254 Basadingen, 8254 Basadingen  
052 657 39 39, [info@ottgemuese.ch](mailto:info@ottgemuese.ch), [www.ottgemuese.ch](http://www.ottgemuese.ch)

85547

## Suche Wald

Forstrevier:  
Romanshorn, Güttingen, AachThurSitter, Am Nollen  
Tel. 079 555 51 53

85545

## Zu verkaufen Holzpfähle rund

(1,3 m und 1,5 m)  
Freischneider Stihl  
Viehhüteapparat Netz  
Tel. 071 636 12 44

85450

# Wohnungen Empfehlungen

## Wir bieten mechanische Lanzendüngung

Hochstamm

L. Hinterberger, Tel. 079 811 50 48

85447



## CZV-Kurse / G40-Kurse

**Spezialkonditionen für Landwirte**  
Mit diesem Inserat Fr. 20.- Rabatt auf CZV- oder G40-Kurse, Gruppenpreise auf Anfrage, auch in Ihrer Region.

**Trigan Weiterbildung / Fahrschule Mangold, Kursdaten, Infos:**  
[trigan-weiterbildung.ch](http://trigan-weiterbildung.ch) oder  
[drive-g40.ch](http://drive-g40.ch), Tel. 079 420 75 87

81747



FLEISCHMANN  
IMMOBILIEN

85361



## Zentrales Bauernhaus mit Scheune

Im Zentrum von Engwilen. 6-Zi-Haus mit 140.4 m<sup>2</sup> NWF, Renovationsbedarf vorhanden. Erschlossene, sonnige Parzelle in der Dorfzone mit vielseitigem Potenzial. Möglichkeit für eine komplette Neubebauung. Land 3'618 m<sup>2</sup>, Verkaufsrichtpreis Fr. 2'200'000.-.

Tel. 071 626 51 51 [www.fleischmann.ch](http://www.fleischmann.ch)



# APFELBAUM

Bäumige Aussichten für Ihre Karriere.

Das Landwirtschaftsamt des Kantons Thurgau ist verantwortlich für den Vollzug der Agrarpolitik des Bundes, die landwirtschaftliche Ausbildung und Beratung sowie für die Förderung einer wettbewerbsfähigen Thurgauer Land- und Ernährungswirtschaft.

Für die Abteilung Direktzahlungen und Kontrollwesen suchen wir per sofort einen/eine

## Fachspezialist/in Direktzahlungen

Pensum: 80 % - 100 %

### Ihre Aufgaben

- Anerkennung und periodische Überprüfung von Betrieben, Betriebsformen und Personengesellschaften
- Mitwirkung beim Management und organisatorische Steuerung verschiedener Abläufe im Direktzahlungsprozess im Jahresverlauf
- Erteilung von Auskünften zu Direktzahlungsanforderungen
- Verantwortung für neue Direktzahlungsprogramme
- Mitwirkung bei den Auszahlungsprozessen der Direktzahlungen
- Bearbeitung von Rekursen
- Mitwirkung bei der jährlichen Strukturdatenerhebung
- Datenplausibilisierung

### Ihr Profil

- Abschluss als Bachelor der Agronomie, Agrotechniker HF oder vergleichbare Ausbildung mit Bezug zur landwirtschaftlichen Praxis erwünscht
- Teamfähigkeit, Loyalität und Kompromissfähigkeit
- Flexibler Umgang mit Arbeitsspitzen
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- Grundkenntnisse der Buchhaltung von Vorteil

### Wir bieten

- Vielseitiges Aufgabengebiet, Möglichkeit für Weiterentwicklung
- Engagiertes und kollegiales Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrum von Frauenfeld

### Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne

Sebastian Menzel, Landwirtschaftsamt, T 058 345 57 23

**Sind Sie interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Onlinebewerbung. Den Link finden Sie unter [www.stellen.tg.ch](http://www.stellen.tg.ch).

# SEERÜCKEN

Ein Job im Thurgau gibt Rückenwind.

Der **Arenenberg** liegt oberhalb des Untersees am Bodensee. Das Napoleonmuseum und die Hotel-  
lerie 3\* mit 39 Zimmern, zwei Restaurants und 12 Seminarräumen heissen diverse Gästesegmente  
willkommen. Die einzigartige Umgebung mit der frei zugänglichen Gartenwelt und den kaiserlichen  
Rebbergen machen den Arenenberg zu einem beliebten Ausflugsziel. Diesem geschichtsträchtigen  
Ort sind das Ausbildungs- und Beratungszentrum für Landwirtschaft des Kantons Thurgau, die Bäu-  
rinnenschule und das schweizerische Kompetenzzentrum für Musikinstrumentenbau angegliedert.

Für die **Sommersaison 2023** suchen wir eine/n

## Küchenmitarbeiter/In (Bistro)

Pensum 80 - 100 %

### Ihre Aufgaben

- Anrichten der Speisen im Bistro Louis Napoléon
- Mise-en-place Arbeiten für das Frühstücksbüffet
- Verantwortung für eine einwandfreie Speisequalität im Bistro Louis Napoléon
- Nach Bedarf Unterstützung des Serviceteams beim Zubereiten von Getränken
- Gelegentliche Unterstützung des Selbstbedienungsrestaurants Probus
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten

### Ihr Profil

- Erfahrung in der Gastronomie
- Zügiger Arbeitsstil und gute Selbstorganisation
- Freude am Arbeiten im Team
- Flexibel und belastbar
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

### Wir bieten

- Ermässigte Verpflegung und vergünstigte Parkplätze auf dem Areal
- Nutzung des hoteleigenen Liegeplatzes am See und Fitnessraum
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Diverse Vergünstigungen (Fitness, REKA, ÖV-Ticket, etc.)
- Kollegiales Team mit flachen Hierarchien

### Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne

Farah Spalinger, Leiterin Restauration, Tel. +41 58 345 80 00

**Sind Sie interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Onlinebewerbung. Den Link finden  
Sie unter [www.stellen.tg.ch](http://www.stellen.tg.ch).

# SEERÜCKEN

Ein Job im Thurgau gibt Rückenwind.

Der **Arenenberg** liegt oberhalb des Untersees am Bodensee. Das Napoleonmuseum und die Hotellerie 3\* mit 39 Zimmern, zwei Restaurants und 12 Seminarräumen heissen diverse Gästesegmente willkommen. Die einzigartige Umgebung mit der frei zugänglichen Gartenwelt und den kaiserlichen Rebbergen machen den Arenenberg zu einem beliebten Ausflugsziel. Diesem geschichtsträchtigen Ort sind das Ausbildungs- und Beratungszentrum für Landwirtschaft des Kantons Thurgau, die Bäuerinnenschule und das schweizerische Kompetenzzentrum für Musikinstrumentenbau angegliedert.

Für die **Sommersaison 2023** suchen wir eine/einen

## **Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter**

80 - 100 %

### **Ihre Aufgaben**

- à la Carte Service
- Bankettservice
- Diverse Aufräum- und Reinigungsarbeiten

### **Ihr Profil**

- Arbeitserfahrung im Service
- Freude an der Arbeit
- Flexibel und belastbar
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

### **Wir bieten**

- Grösstenteils Tagesdienst
- Ermässigte Verpflegung und vergünstigte Parkplätze auf dem Areal
- Nutzung des hoteleigenen Liegeplatzes am See und Fitnessraum
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Diverse Vergünstigungen (Fitness, REKA, ÖV-Ticket, etc.)
- Kollegiales Team mit flachen Hierarchien

### **Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne**

Farah Spalinger, Leiterin Restauration, Tel. +41 58 345 80 00

**Sind Sie interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Onlinebewerbung. Den Link finden Sie unter [www.stellen.tg.ch](http://www.stellen.tg.ch).

## Empfehlungen

### Gesucht

Ab Feld 2023 für Hochsilo  
**2 ha Mais**  
zum Häckseln  
im Raum Oberthurgau  
Tel. 079 453 52 45

85544

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

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

81983

- **Heu, Luzerne, Stroh,**  
*diverse Sorten Häckselstroh;*  
**alles auch in Bio-Qualität**
- **Mais- und Grassiloballen, Maispellets etc.**
- **Bio-Pflanzenkohle in Futterqualität**
- **Kakaoschalen; Dinkelspelzen-  
und Strohpellets**
- **diverse Maschinentransporte** *Im-/Export mit Verzollung*

80240

**Hofer**  
Landesprodukte

A-6890 Lustenau / Vorachstr. 150  
Tel.: +43 5577 84 740  
Mobil: +43 664 33 67 231  
office@hofer-landesprodukte.com  
www.hofer-landesprodukte.com



**HOCHDORF** verarbeitet  
die Milch Ihrer Kühe  
gerne zu hochwertiger  
Babynahrung.

**Fragen Sie bei Urs Schwizer**  
nach unseren Konditionen:  
Tel. 071 660 04 04.



[www.hochdorf.com](http://www.hochdorf.com)

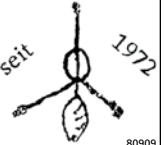
81485

## Wasseradern / Erdstrahlen

Kopfschmerzen, Rheuma, Bein- und  
Gelenkleiden, Schlafstörungen, **strahlen-  
frei, gesund wohnen.**

Entstrahlungsfachmann entstrahlt alle  
Häuser, Wohnungen und Ställe.

**Garantie**  
**Seriöse Beratung**  
**Arbeitsausführung**



Telefon 079 697 78 73

80909

## Verbundsteine

Wir liefern Ihnen **äusserst günstig Verbundsteine**  
franko Baustelle. Ideal für Haus- und Hofvorplätze  
sowie für Rinderlaufhöfe und Strassen. Einfach  
zum Selberverlegen.  
Ein Anruf lohnt sich bestimmt!

**Gebr. Breitenmoser AG**



Sägerei/Holzhandel/Transporte/Landesprodukte  
9615 Dietfurt, [www.gebrueder-breitenmoser.ch](http://www.gebrueder-breitenmoser.ch)  
Telefon 071 983 26 26, Fax 071 983 29 31

80809

Haben Sie **Fragen** zu den **Anzeigen?** Möchten auch  
Sie Ihre **Werbung** bei uns **publizieren?**



**Thurgauer  
Bauer**

Ich helfe Ihnen gerne weiter.

T +41 58 344 94 83 · [peter.frehner@galliedia.ch](mailto:peter.frehner@galliedia.ch)

# Veranstaltungen Empfehlungen



Dank der einzigartigen Vierradlenkung gewinnen Sie beim **Lintrac 130** nicht nur Zeit und Geld beim Wenden gleichzeitig schonen Sie Ihr Grundstück.



**Vögeli + Berger AG**

8442 Hettlingen +41 (0)52 316 14 21 voegeli-berger.ch



TAG DER OFFENEN TÜR  
NEUE KÄSEREI WANGI

SAMSTAG 15.4.23  
SONNTAG 16.4.23

10:00 - 16:00  
11:00 - 17:00

Murgstrasse 31  
8505 Wangi

KÄSEREI GENÜSSENSCHAFT WANGI

www.kaeserei-thoben.ch

käseerei thoben

Besten Dank für den sonnigen Auftrag.  
www.mbrsolar.ch

**MBR solar**  
die smarte Energielösung.

85445

**spring BREAK party**

15. APRIL 2023

DJMARIO.ch

85454

CONTEST  
WIN A MEGA TRIP TO  
SPRING BREAK  
EUROPE CROATIA

eventkultour.ch	GRATIS SHUTTLE AB BHF GOSSAU 079 558 12 90	EINTRITT AB <b>18+</b>	TÜRÖFFNUNG <b>20:00</b>	NIEDERWIL BEI GOSSAU (SG)
-----------------	--	---------------------------	----------------------------	------------------------------

Wir offerieren:

**Heu, Emd,  
Stroh und  
Einstreukalk,  
Luzerne sowie  
Kurzstroh und  
Strohpellets**

Hug Landesprodukte  
9313 Muolen

Tel. 071 411 2330

www.hug-landesprodukte.ch

80236

**LID.CH**

Landwirtschaft  
für Medien,  
Schulen,  
Konsumenten

LID Landwirtschaftlicher  
Informationsdienst

Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 59 77  
E-Mail: info@lid.ch

• Liegenschaft verkaufen? •

Wir unterstützen Sie  
beim Verkauf von:

- ▶ landwirtschaftlichen Liegenschaften
- ▶ Grundstücken
- ▶ Spezialobjekten
- ▶ Bauland



**agriexpert**

Ihr Kompetenzzentrum  
in der Landwirtschaft  
Treuhand | Bewertung | Recht

Schweizer Bauernverband  
Laurstrasse 10 | 5201 Brugg  
056 462 51 11 | www.agriexpert.ch

82322



# Bezugsquellen

für den Landwirt



## BALLENAUFLÖSER UND MISCHER

**BalleMax**  [www.ballemax.ch](http://www.ballemax.ch)

9304 Bernhardzell  
☎ 071 433 24 23

## BIO-FUTTERMITTEL

**BIOMÜHLELEHMANN**

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne: **0800 201 200**

## COMPUTER UND SOFTWARE

**Agrosoft**

swiss farm management software

**FARMSOLUTION**

**Buchhaltung**  
**Faktura**  
**Feldmanager**  
**Kuhtime**

Landstr. 33  
9533 Dietschwil  
071 930 06 66  
079 608 59 27  
[info@agrosoft.ch](mailto:info@agrosoft.ch)  
[www.agrosoft.ch](http://www.agrosoft.ch)

## ENTMISTUNGSANLAGEN



Entmistungs-  
Anlagen

Matzingen: Schneider Landmaschinen AG,  
☎ 052 376 16 95  
[www.schneider-landmaschinen.ch](http://www.schneider-landmaschinen.ch)

## FORSTPFLANZEN

**Josef Kressibucher AG**

Waldpflanzen, Wildgehölze, Christbaumkulturen  
Ast 2, 8572 Berg  
☎ 071 636 11 90, [www.kressibucher.ch](http://www.kressibucher.ch)

## FUTTERMISCHWAGEN

**KEENAN**  


Matzingen: Schneider Landmaschinen AG  
☎ 052 376 16 95,  
[www.schneider-landmaschinen.ch](http://www.schneider-landmaschinen.ch)

**Ohne Saat keine Ernte, ohne Werbung  
kein Erfolg! Telefon 058 344 94 83**

## GEFLÜGELZUCHT



**Geflügelzucht Jud, Kaltbrunn**

Auslauf-Junghennen, Bio-Junghennen  
Eier, Zubehör, Ställe  
☎ 055 283 11 08  
[www.hühnerverkauf.ch](http://www.hühnerverkauf.ch)

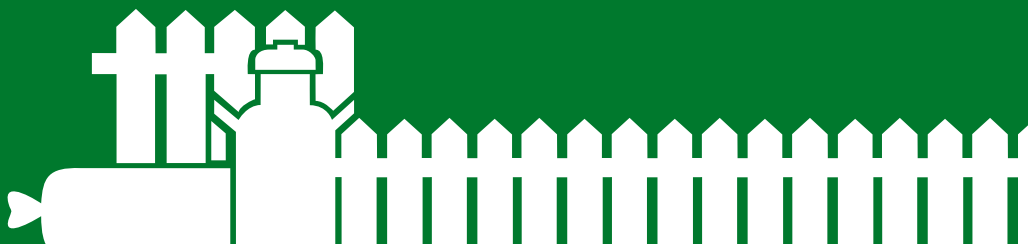
**Rüegg Gallipor AG**  
**Geflügelzucht**  
8560 Märstetten 

Inhaber Sepp Rüegg, eidg. dipl. Geflügelmeister  
Junghennen, Küken sowie Bio-Junghennen  
☎ 071 659 05 05, Fax 071 659 05 20

**TRUPRO AG**  **Geisser**  
**Geflügelzucht AG**

Junghennen, Truten, Mastküken, Eintagsküken  
9402 Mörschwil, ☎ 071 866 17 52, [www.hühner.ch](http://www.hühner.ch)

**Wer nicht inseriert, wird vergessen!**



## JAUCHERÜHRWERKE

### Von Arx Rührwerkbau

Stompes 2, 9050 Appenzell Steinegg  
☎ 071 385 30 60, [www.ruehrwerkbau.ch](http://www.ruehrwerkbau.ch)  
[info@ruehrwerkbau.ch](mailto:info@ruehrwerkbau.ch)

## ONLINESHOP

shop@manser24.ch | Tel. 071 440 40 40

## LANDWIRTSCHAFTLICHER BEDARF



Odermatt Handels AG | 9203 Niederwil | T 071 393 62 61 | [odermatt-handelsag.ch](http://odermatt-handelsag.ch)

## PLANEN UND EINRICHTEN



Moser Stalleinrichtungen AG | Telefon 071 414 38 30  
8580 Amriswil | [www.moser-stalleinrichtungen.ch](http://www.moser-stalleinrichtungen.ch)

## NEUE ENERGIEN



Energieberatung Landwirtschaft,  
Gewerbe, Wohnbauten  
Photovoltaik

LAVEBA Genossenschaft  
Vadianstrasse 29, 9001 St. Gallen  
☎ 058 400 66 88, [www.laveba.ch](http://www.laveba.ch)

## STALL- UND HALLENBAU

Systeme Wolf AG  
2244 Wetzikon | 8433 Güttingen  
Tel.: 071 / 767 90 30

## STELLENVERMITTLUNG

### TOP TEMPORÄR STEINER



...in Gewerbe und Landwirtschaft

Top Temporär Steiner, 9220 Bischofszell  
Telefon 071 430 01 90, [www.toptemporae.ch](http://www.toptemporae.ch)

## OFENBAU

Tel. 071 367 14 58  
Nat. 078 722 84 67  
9064 Hundwil

Kachelöfen-Cheminée-Pflichtarbeiten-Renovierungen

## VERPACKUNGEN

### Verpackungsmaterial für Direktvermarkter

Ursula u. Lorenz Egli, Feldhof, 9512 Rossrüti  
☎ 071 911 14 77, [www.vomhofshop.ch](http://www.vomhofshop.ch)



# Mostzeit 2023 – jetzt anmelden!



**Es gibt wenig, was im Herbst so faszinierend ist wie das Mosten!  
Aus den harten Äpfeln entsteht ein leckerer, gesunder Saft, der  
direkt ab Presse einfach toll schmeckt.**

*Text: Verband Thurgauer Moster*

Genau dieses Erlebnis vermittelt die Kampagne «Mostzeit» an Schulkinder und der interessierten Bevölkerung. Einerseits wird mit einer intensiveren Berichterstattung über das Mosten in der Woche vom 9. bis 24. September 2023 und mit dem Schaumosten an der Wega in Weinfelden auf das Thema aufmerksam gemacht. Auf der anderen Seite sind Betriebe gesucht, welche es Schulklassen ermöglichen, das Mosten mitzuerleben. Zudem besteht für alle die Möglichkeit, sich auf der Website [www.mostzeit.ch](http://www.mostzeit.ch)

kostenlos einzutragen und so für den Direktverkauf von Obst und Most zu werben.

Anmeldungen für die Mostzeit 2023 sind bis zum 7. Mai 2023 auf [www.suessmostg.ch](http://www.suessmostg.ch) möglich.

Bei Fragen steht Ernst Züllig, Präsident des Verbands Thurgauer Moster, Telefon 079 436 05 69, gerne zur Verfügung.

In das überkantonale Projekt «Mostzeit» involviert sind der St. Galler Obstverband, Culinarium und der Verband Thurgauer Moster mit Unterstützung des Thurgauer Obstverbands.



Bild: P. Rauber

## 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](mailto:thurgauer.bauer@vtgl.ch)  
[www.vtgl.ch](http://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](mailto:thurgauerbauer@galledia.ch)

**Anzeigenschluss:** Dienstag, 12.00 Uhr.

**Abonnemente:**  
T 058 344 95 33, [abo.tgbauer@galledia.ch](mailto:abo.tgbauer@galledia.ch)

**Jahresabonnement** inkl. MWST CHF 95.–  
**Halbjahresabonnement** inkl. MWST CHF 78.–



## Tag der offenen Tür der neuen Käseerei Wängi am 15. und 16. April 2023

**Im August 2021 konnte mit dem Spatenstich der Bau der neuen Käseerei Wängi begonnen werden. Nun stehen wir vor den letzten Arbeiten. Bald kann die Käseerei Wängi an der Murgstrasse 31 mit den Testläufen beginnen und bereits Mitte Mai sollen die ersten Käse produziert werden.**

*Text und Bild: Markus Koller*

Mit dem Tag der offenen Tür am 15. und 16. April 2023 möchten wir von 10.00 bis 16.00 Uhr allen Interessierten einen Einblick in den kurz vor Produktionsbeginn stehenden Neubau geben. Nutzen Sie diese Chance, denn mit den sehr hohen Hygiene- und Qualitätsvorschriften ist in einem laufenden Betrieb ein solcher Tag der offenen Tür fast unmöglich. Auf einem Rundgang wird Ihnen die Fertigung der Käse vorgestellt. Von der Milchaufbereitung über die Käsefertigung bis zur Nachbehandlung der gefertigten Käse können Sie die technische Infrastruktur einer der modernsten Rohmilchkäsereien in der Schweiz besichtigen. Die Anlage ist mit zwei Produk-

tionslinien ausgerüstet. Die Herzstücke in diesen Linien sind die Käsefertiger und die Kassettenpressen mit 20 000 Litern und 240 Käsen sowie 10 000 Litern und 120 Käsen Inhalt. Nach dem Weg über die Klimazellen und das Salzbad kommen die Käse in die Reifelager.

Mit über 70 000 Käseplätzen im Reifelager können die Käse der Käseerei Wängi bis zu ihrem optimalen Reifegrad gepflegt und gelagert werden. Eindrücklich übernimmt der Käsepflegeroboter mit einer Leistung von 600 Käsen pro Stunde die sehr strenge Arbeit der Käsepflege.

Vor oder nach dem Rundgang freuen wir uns, wenn Sie in der Festwirtschaft haltmachen, bei einem Raclette oder einer Wurst zusammensitzen und den Tag mit uns geniessen.

Die Käseereigenossenschaft Wängi als Bauherrschaft mit ihren 30 Milchlieferanten freut sich an diesen Tagen, der Pächterfamilie Thönen die neue Käseerei Wängi feierlich zu übergeben und ihnen beim Appenzeller Käse und den anderen Sorten, die in der Käseerei hergestellt werden, für den Start viel Glück und vor allem gute Qualität zu wünschen.

**agrisano**

Für die Landwirtschaft! | Alle Versicherungen aus einer Hand.

Fachabend Mostobst in Muolen

## Alle Mostobstverarbeiter an einen Tisch

**So hiess es am Mittwochabend, 29. März 2023. Und alle stellten sich der Herausforderung, vor der versammelten Produzentenschaft zu sprechen. Über 200 Personen folgten der Einladung zum Fachabend Mostobst, welcher von den beiden Mostobstproduzentenvereinigungen der Kantone St. Gallen und Thurgau sowie den beiden Fachstellen Obstbau der Kantone TG/SH und SG durchgeführt wurde. Ein spannendes und vollgepacktes Programm erwartete die Teilnehmer.**

*Text und Bilder: Marlis Nölly, Obstbauberaterin Arenenberg*



Marlis Nölly

Philipp Hafner, Präsident der Fachgruppe Mostobst St. Gallen, begrüsst die Anwesenden und stellte nochmals die herausragende Position der Ostschweiz in der Schweizer Mostobstproduktion vor. Circa 75–80% des für den Handel verfügbaren Mostobstes werden in den beiden Kantonen St. Gallen und Thurgau angebaut. Und ganz im Sinne der Regionalität wird auch das meiste Mostobst in der Ostschweiz verarbeitet. Doch genau dort gibt es seit einigen Jahren viel zu besprechen. Der Rückbehalt ist spätestens seit 2019 ein Dauerthema, wel-

ches die Branche umtreibt. Zudem kam letztes Jahr mit der Holderhof AG ein neuer Verarbeiter auf den Markt. Dies gab zu reden und sorgte für einigen Aufruhr in der Branche, sind doch die meisten Mostereien schon lange dabei und produzieren ihre Verkaufsschlager seit mehreren Generationen. Doch auch dort gibt es regelmässig Neuerungen und eine breitere Produktpalette. Dies sollte auch einmal den Produzenten gezeigt werden. Darum stellte sich zu Beginn des Abends jeder Verarbeitungsbetrieb vor und ging auch noch ein wenig auf die Zukunft des Apfelsaftkonsums ein.

### Vorstellung der Verarbeitungsbetriebe

Den Start machte Christof Schenk vom Holderhof. Der Holderhof ist neu und erschliesst neue Märkte. Mit einer breiten Produktpalette von über 1000 Einzelprodukten hat der Holderhof das breiteste Angebot. Besonders beeindruckend war für viele Teilnehmer auch der Exportanteil, welcher doch 20% beträgt. Danach folgte die Vorstellung der Mosterei Brunner aus Steinmaur. Dies übernahm Robert Brunner gleich selbst. Auch die Mosterei Brunner ist nicht einfach eine Mosterei, sondern spezialisiert auf andere Produkte. Der Hauptverkaufsschlager ist Birnel, und dies macht sie zu einem der wichtigsten Mostbirnenverarbeiter der Schweiz. Mostbirnen sind aber ein schwieriges Verarbeitungsgut und werden auch immer seltener. Daher versucht die Mosterei Brunner, noch vorhandene Birnbäume gut zu pflegen und auch zu ernten.

Als dritte Firma stellte Michael Artho die Mosterei Möhl aus Arbon vor. Eine Institution in der Ostschweiz und schweizweit bekannt. Das Motto: Den Apfel erlebbar machen. Der Apfel ist das wichtigste Verarbeitungsgut und darum in jedem Produkt der Mosterei Möhl enthalten. Und die Mosterei Möhl geht auch neue Wege, so sind in den letzten Jahren verschiedene Cider-Spezialitäten lanciert worden. Ganz klar mit dem Ziel, den Apfelsaftkonsum wieder zu steigern, weil 5,5 Liter pro Jahr und Person in der Schweiz definitiv zu wenig sind.

Wieder etwas kleiner von den Verarbeitungsmengen her, aber nicht weniger interessant, ging es weiter mit der Vorstellung der Mosterei Kobelt aus Mar-







bach. Auch Ruedi Kobelt übernahm das gleich selbst. Der Familienbetrieb hat sich spezialisiert auf sortenreine Säfte und auch Schnäpse spielen eine bedeutende Rolle. Daher ist auch die Qualität besonders wichtig. Probleme bereitet der Mosterei vor allem die abwandernde Produktion. Nichtsdestotrotz, die nächste Generation steht in den Startlöchern und möchte neue Wege gehen.

Den Abschluss der Mostereivorstellungen machte die Firma Ramseier. Diese setzt sich zusammen aus der Ramseier Suisse AG und der in der Ostschweiz wichtigen Tochtergesellschaft Ramseier Aachtal AG. Es kamen daher auch zwei Sprecher zum Einsatz, Beat Hubmann (Leiter Produktion Ramseier Aachtal AG) und Christoph Suter (Leiter Technologie Ramseier Suisse AG). Die Ramseier Suisse AG ist mit den beiden Mostereien in Oberaach und Sursee der grösste Mostobstverarbeiter der Schweiz, wobei  $\frac{3}{4}$  des Mostobsts aus der Ostschweiz stammen. Durch die Grösse der Mostereien können auch grosse Mengen Mostobst effizient und schnell verarbeitet werden. Dies ermöglicht nach wie vor eine Anlieferung ohne Voranmeldung und falls es doch mal eng wird,

kann mittels SMS schnell und unkompliziert kommuniziert werden. Weiter unterstützt Ramseier die Produzenten auch im Baumunterhalt. So beschäftigt sie eine eigene Schnittgruppe, welche über den Winter Bäume zum Selbstkostenpreis schneidet.

### Referat

Das letzte Referat war wieder in Produzentenhand. Matthias Koller, Mostobstproduzent aus Muolen, zeigte auf, was die Probleme und Herausforderungen der heutigen Mostobstproduktion sind. Die Vorschriften machen auch vor diesem Produktionszweig nicht halt. So fehlen teilweise Pflanzenschutzmittel für eine gesicherte und qualitativ hochstehende Produktion und auch die Mäusebekämpfung darf nicht einen Moment vernachlässigt werden. Er wünscht sich, dass die Verarbeiter mehr für die produzierende Landwirtschaft einstehen und ihren Produzenten die verdiente Wertschätzung erweisen.

Nach der Beantwortung einiger Publikumsfragen ging der Abend in den gemütlichen Teil über und es konnten noch die von den Verarbeitern mitgebrachten Produkte degustiert werden.

## Offener Brief an die Ostschweizer Mostobstproduzenten

### Geschätzte Berufskollegen

Am Mittwoch, den 29. März, fand in Muolen eine Abendveranstaltung zum Thema «Mehr Durchblick in der Verarbeitung und Produktion von Mostobst in der Ostschweiz» statt. Die fünf Mostereien (Brunner Steinmaur, Kobelt Marbach, Holderhof, Möhl und Ramseier) stellten ihre interessanten Betriebe vor. Es stellte sich heraus, dass die Mostereien im Randgebiet eher Mühe bei der Rohstoffbeschaffung haben. Deswegen sind die Mostereien Brunner und Kobelt aus dem Ernteausgleichssystem ausgestiegen. Nun kauft auch der Holderhof sein Mostobst ausserhalb des Ernteausgleichssystems ein. Eigentlich wäre es für uns Produzenten ein Glücksfall, dass der Holderhof in eine Mosterei investiert und somit mehr Wettbewerb entsteht. Ideal ist auch die geografische Verteilung der Betriebe. So könnte viel Obst von Direktlieferanten angeliefert werden. Ein Gewinn aus ökonomischer, ökologischer und qualitativer Hinsicht. Wichtig ist auch, dass alle Mostereien ihre gewünschte Menge an Rohstoff bekommen. Andernfalls besteht die Gefahr, dass neue Vertragsanlagen gepflanzt werden, die das System weiter belasten.

Mostobstproduzenten, die diesen Mostereien ohne EAS anliefern, müssen damit rechnen, dass sie in einem Überschussjahr auf dem Mostobst sitzen bleiben, welches ihre Vertragsmenge übersteigt. Ob dieses Mostobst dann auch tatsächlich den Würmern gefüttert wird, wie Robert Brunner von der Mosterei Brunner es sich wünscht, wage ich zu bezweifeln. Ich denke, dass solches Mostobst mit verschiedenen Tricks dann eben doch in einer der beiden Mostereien landet, die dem Ernteausgleichssystem Beiträge abliefern.

Wir hatten in der Vergangenheit stabile Richtpreise für Mostobst. Die Kosten für die Überproduktion werden mittlerweile für die ganze Schweiz von den Lieferanten – per Ernteausgleichssystem der beiden grossen Mostereien – übernommen, die mit diesem Vorgehen auch den Richtpreis stabilisieren. Künftige Lieferanten, die an Holderhof, Brunner und Kobelt liefern, profitieren direkt von dieser Stabilität. Die Mostereien schaffen somit in Zukunft zwei Lager von Mostobstproduzenten. Eine hervorragende Situation, um uns Produzenten weiterhin die Bedingungen zu diktieren.

Uns muss es als Produzent gelingen, das Heft in die Hand zu nehmen und den Mostereien die Bedingungen zu stellen, wie das Mostobst zu übernehmen ist. Es kann nicht sein, dass die Mostereien entscheiden können, ob sie einen Rückbehalt einziehen wollen oder nicht. Dieses Geld stammt ausschliesslich von uns Produzenten, die Mostereien bezahlen keinen Franken. Ich rufe deshalb alle Akteure der Mostobstproduktion auf, namentlich die Fachgruppe Mostobst des Kantons St. Gallen, den Mostobstring des Kantons Thurgau sowie den Präsidenten von Hochstamm Suisse, dass sie unter der Leitung des SOV und des Produkte zentrums Mostobst zeitnah eine Versammlung von uns Mostobstproduzenten einberufen, an der die Übernahmebedingungen per Abstimmung festgelegt werden können.

Wir müssen uns als Mostobstproduzenten endlich mit einer Stimme den Mostereien gegenüberstellen. Ob das bisherige Ernteausgleichssystem als Lieferbedingung in Zukunft geeignet ist oder ob ein anderes System zur Anwendung kommt, sei dahingestellt.

*Reto Wohlfender, Mostobstproduzent aus Roggwil*



Emissionsminderung bei der Hofdüngerausbringung – Massnahmenplan Ammoniak

## Schleppschlauchpflicht

Text: Amt für Umwelt, Bild: Pixabay

Die Schleppschlauchpflicht gilt im Kanton Thurgau seit dem 1. Januar 2022. Fast alle Landwirte haben ein entsprechendes Gerät angeschafft und bringen ihre Gülle emissionsarm aus. Da es weiterhin Lieferengpässe gibt, darf in Ausnahmefällen noch mit dem Prallteller Gülle ausgebracht werden, sofern das vor dem 31. Dezember 2021 bestellte Gerät noch nicht eingetroffen ist. Im Kanton Thurgau gibt es **keine** Befreiung von der Schleppschlauchpflicht für Betriebsleiter oder Betriebsleiterinnen, die kurz vor der Pensionierung stehen.

Im Agate ist unter der Datenerhebung auf der Flächenübersicht im GIS eine Karte mit dem Layer «Schleppschlauch» aufrufbar. Auf dieser ist ersichtlich, welche (Teil-)Flächen auf dem Betrieb von der Schleppschlauchpflicht befreit sind und welche nicht (rosa gefärbt = pflichtig).

Der Massnahmenplan lässt wenig Spielraum für Ausnahmen zu. Grundsätzlich sind Flächen mit einer Hangneigung von mehr als 18% sowie Hochstammobstgärten der Qualitätsstufe 2 von der Pflicht ausgenommen. Für Hochstammbäume QI kann 1 Are von der pflichtigen Fläche abgezogen werden. Die ausgenommenen Flächen sind auf dem Betriebsplan zu dokumentieren.

Bei der Gülleausbringung mit dem Prallteller gelten die Vorgaben gemäss dem aktuellen Merkblatt zur emissionsarmen Gülleausbringung im Kanton Thurgau. Das heisst, der Breitverteiler darf nur bei Flächen mit den obigen Ausnahmen und bei einer aktuellen Temperatur zum Zeitpunkt der Ausbringung von unter 18 °Celsius eingesetzt werden.

### Rasche Einarbeitung von Mist auf Acker von April bis September

Ebenfalls im Rahmen des Massnahmenplans muss Mist im Ackerbau nach der Ausbringung innerhalb von einem Tag (24 Stunden) eingearbeitet werden. Grundsätzlich sollte Mist immer unter idealen Witterungs-, Vegetations- und Bodenbedingungen ausgebracht werden. Zusätzlich zur Ausbringung hat auch die fachgerechte Lagerung einen Einfluss auf die Emissionen. Wenn der Mist nach der Ausbringung

rasch eingearbeitet wird, entstehen bis zu 45% weniger Emissionen, als wenn der Mist offen auf der Fläche liegen bleibt.

**Mist sämtlicher Tiergattungen, welcher zwischen dem 1. April und 30. September auf unbestellter Ackerfläche oder Wiesen vor Umbruch im Kanton Thurgau ausgebracht wird, muss innerhalb von 24 Stunden eingearbeitet werden.**

Unbestellte Ackerflächen sind z.B. Raps-, Getreide- und Maisstoppeln oder Kunstwiese vor Umbruch. Als Einarbeitung gelten das Pflügen, Grubbern, Eggen, Fräsen und die Streifenfrässaat. Der Zeitpunkt der Mistgabe und der Einarbeitung ist z.B. im Feldkalender oder der Schlagkarte zu dokumentieren. Auf frisch angesäten Ackerflächen ist eine Mistgabe nicht zulässig.

Falls die Einarbeitung aufgrund von ausserordentlichen Verhältnissen (z.B. Wetter) innerhalb von 24 Stunden nicht möglich ist, muss dies begründet und ebenfalls dokumentiert werden. Auf Ackerfläche, die anschliessend im Direktsaatverfahren (gem. Definition Produktionssystembeiträge) angesät wird, muss der Mist nicht eingearbeitet werden. Die Direktsaat hat ebenfalls innerhalb von 24 Stunden nach der Mistausbringung zu erfolgen.

Weitere Informationen zum Massnahmenplan, die Merkblätter zu den einzelnen Massnahmen sowie eine Liste mit den am häufigsten gestellten Fragen (FAQs) sind auf der Homepage vom Amt für Umwelt abrufbar.



## Das Familienunternehmen Züger Frischkäse AG adoptiert die Coop-Eigenmarke Filona **Neustart für Filona bei der Züger Frischkäse AG**

**OBERBÜREN – Frischkäse liegt im Trend. Als Aufstrich oder zum Kochen oder Backen erfreut er sich immer grösserer Beliebtheit. Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten achten dabei zunehmend auf Regionalität, Qualität und Preis.**

Gute Gründe, weshalb die Züger Frischkäse AG die Markenrechte für Filona von Coop übernommen hat. Aktuell kommt Frischkäse noch vorwiegend aus dem Ausland. Deshalb lancierte die Züger Frischkäse AG zusammen mit Coop im Herbst 2020 das Produkt Filona, ein klassisches Me-Too-Produkt zur ausländischen Konkurrenz. Die Lancierung fand unter der Eigenmarke «qualité&prix» von Coop statt und die Abverkäufe entwickelten sich gut. Ein erster Erfolg für Frischkäse aus der Schweiz! Um Filona nun bei den Konsumenten/

-innen noch bekannter zu machen und aktiver am Markt zu bewerben, übernimmt Züger Frischkäse AG die Marke Filona von Coop per April 2023. Filona ist unglaublich vielfältig und eine beliebte Zutat in vielen süssen oder salzigen Rezepten. Luftig, mild und doch vollmundig, trifft Filona den Geschmack von Gross und Klein. Filona wird in den Sorten Nature, Kräuter und Laktosefrei angeboten und regional und nachhaltig in Oberbüren (SG) mit Schweizer Qualitätsmilch produziert. Filona Nature und Kräuter gibt es ab dem 15. April 2023 in der ganzen Schweiz bei Coop, Spar und Volg. Preislich positioniert sich Filona günstiger als die



marktführenden Mitbewerber aus dem Ausland und punktet gleichzeitig mit Regionalität, Schweizer Qualität und kurzen Transportwegen.

*Züger Frischkäse AG  
Industrie Haslen 9a  
9245 Oberbüren  
Tel. +41 71 955 98 16  
[www.frischkaese.ch](http://www.frischkaese.ch)*

## **Berggebiet und Landwirtschaft fordern rasche Umsetzung des revidierten Gesetzes**

**Es gelang dem Referendumskomitee nicht, die benötigten Unterschriften gegen das vom Parlament verabschiedete Jagdgesetz zu sammeln. Das Berg- und Alpgebiet, ja die gesamte Landwirtschaft, ist froh. Die exponentiell wachsenden Wolfsbestände schaffen speziell für die Sömmerungsgebiete unhaltbare Probleme und eine bessere Regulationsmöglichkeit tut not.**

*Text: Schweizer Bauernverband,  
Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband*

Das Referendumskomitee gab heute bekannt, dass es nicht ausreichend Unterschriften gegen das vom Parlament beschlossene Jagdgesetz sammeln konnte. Damit ist das Referendum gescheitert und die neuen, vom Parlament beschlossenen Vorgaben treten ohne Abstimmung in Kraft. Künftig kann der Wolfsbestand reguliert werden, bevor Schäden an Nutztieren entstehen. Die Landwirtschaft und speziell die Berg- und

Alpwirtschaft erwarten, dass die Umsetzung nun schnell erfolgt und wirkungsvoll ausgestaltet wird. Die Sömmerung von Nutztieren ist in gewissen Regionen unterdessen existenziell bedroht, die Situation ist unhaltbar geworden. Eine bessere Regulation der Wolfsbestände ist deshalb von elementarer Bedeutung. Die Probleme mit dem Raubtier haben mit den steigenden Populationen und Rudelbildungen exponentiell zugenommen. Unterdessen greifen diese nicht mehr nur Schafe und andere Kleinwiederkäuer an, sondern auch grössere Nutztiere.



## Wiesel, Neuntöter, Feldhase – tierische Nachbarn auf dem Betrieb

**Unsere einheimischen Wildtiere sind nicht nur wichtig für die Biodiversität, sie sind auch fleissige kleine Helfer auf dem Hof. Mit einfachen Massnahmen kann man sie auf dem eigenen Betrieb fördern.**

*Text und Bild: WWF Thurgau*

Sie sind klein, flink und leben meist im Verborgenen. Mauswiesel und Hermelin sind Raubtiere, spezialisiert auf den Fang von Wühlmäusen. Meist sind sie unterirdisch in den Gängen der Feld- und Schermäusen unterwegs. Täglich verspeist ein Wiesel ein bis zwei Wühlmäuse und wer das Glück hat, eine Hermelinfamilie auf dem Hof zu beherbergen, der kann mit wöchentlich 50 vertilgten Mäusen rechnen. Aber auch auf dem Speiseplan des Neuntötters stehen ne-

ben Käfern, Grillen und Heuschrecken junge Feldmäuse. Damit eine Wieselfamilie auf dem Hof einzieht und Feldhase oder Neuntöter zu Besuch kommen, braucht es vor allem eines: Strukturen für Deckung, Vernetzung und Jungenaufzucht.

### Fördermassnahmen auf dem Betrieb

Diverse Strukturen wie Hecken, Ast- und Steinhäufen oder Brachen erhöhen die Lebensvielfalt auf dem eigenen Betrieb. In sogenannten Wieselburgen, also Asthaufen mit integrierten Brutkammern, können die Wieselweibchen beispielsweise ihre Jungen aufziehen. Dornige Hecken werden vom Neuntöter gerne als Vorratskammer genutzt, indem sie die erbeuteten Insekten an Dornen aufspießen. Für den Feldhasen bieten Altgrasstreifen und Brachen gute Versteckmöglichkeiten. Pro Natura, BirdLife und

## Wiesel gesehen? Beobachtung melden!



Hermeline erkennt man im Unterschied zu Mauswieseln an der schwarzen Schwanzspitze.

Um mehr über die Vorkommen von Hermelin und Mauswiesel zu erfahren, braucht es die Mithilfe der Bevölkerung. Haben Sie vor Kurzem oder vor längerer Zeit ein Wiesel beobachtet?

Auf der Internetseite [thurgau.wildenachbarn.ch/melden](http://thurgau.wildenachbarn.ch/melden) können Beobachtungen eingetragen werden. Sie sind wertvolle Datengrundlagen, um zu erfahren, wie es den Wieselpopulationen geht.

### Freiwillige gesucht!

Beim Projekt «Mauswiesel und Hermelin auf der Spur» von Wilde Nachbarn Thurgau möchten wir das Vorkommen der flinken Wiesel mittels Spurentunnel erforschen. Interesse, mitzuhelfen und einen Spurentunnel für vier Wochen zu betreuen? Melden Sie sich bei: [thurgau@wildenachbarn.ch](mailto:thurgau@wildenachbarn.ch).

Neben den Feldarbeiten finden diverse Anlässe und Exkursionen über die spannenden Raubtiere statt. Weitere Informationen zum Mitmachen auf [thurgau.wildenachbarn.ch](http://thurgau.wildenachbarn.ch).



WWF unterstützen Fördermassnahmen auf dem Betrieb mit Beratungen und Freiwilligeneinsätzen. Neben den Fördermassnahmen sind Einsätze mit Freiwilligen auch immer eine gute Möglichkeit, die Arbeiten auf dem Bauernhof der breiten Bevölkerung näherzubringen.

### Beiträge

Neben der Erhöhung der Lebensraumvielfalt führen einige dieser Massnahmen auch zu erhöhten Beiträgen bei Vernetzung und Landschaftsqualität. So können Ast- und Steinhaufen in den Vernetzungskorridoren als Strukturelemente für die Zusatzanforderung auf extensiv genutzten Wiesen, wenig intensiv genutzten Wiesen und Uferwiesen angemeldet werden und führen mit dem Stehenlassen von 10% Vegetationsinseln zu erhöhten Vernetzungsbeiträgen. Wird eine bestehende Hecke mit spezifischen Pflegemassnahmen und zusätzlichen Dornensträuchern für den Neuntöter aufgewertet, ist immer auch das Ziel, dass die erhöhten QII-Vorgaben erreicht werden und somit auch die erhöhten Biodiversitäts-

beiträge fliessen. Bei neu gepflanzten Hecken übernimmt der Kanton nach vorhergehender Absprache zudem die Kosten für das Pflanzmaterial. Um von den verschiedenen Projekten profitieren zu können, müssen natürlich die jeweiligen Anforderungen eingehalten werden.

Landwirtinnen und Landwirte, die sich für eine Beratung und für Freiwilligeneinsätze interessieren, können sich entweder an Peter Schweizer oder direkt an die Naturschutzorganisationen wenden.

Peter Schweizer, info@landschaftsqualitaet-tg.ch  
Telefon 071 940 02 77

Er wird die Anfragen an die Projektverantwortlichen der verschiedenen Naturschutzorganisationen weiterleiten.

- Pro Natura Thurgau, Kathrin Wittgen  
kathrin.wittgen@pronatura.ch,  
Telefon 071 422 48 23
- Thurgauer Vogelschutz, Nina Moser  
geschaeftsstelle@vogelschutz-tg.ch,  
Telefon 052 720 56 91



Möchten Sie eine breite **Leserschaft** über Ihre Produkte, Ihre Aktion oder Ähnliches **informieren?**

**Thurgauer Bauer**

Dann sind Sie bei uns genau richtig.  
T +41 58 344 94 83 · thurgauerbauer@galliedia.ch



Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

## Biomondo jetzt noch kundenfreundlicher

**Die Verkaufsplattform von Bio Suisse bietet neu eine Bestellfunktion. Wer auf biomondo.ch inseriert, sollte diese unbedingt aktivieren.**



biomondo

Die Vermarktungsplattform biomondo.ch bietet seit Kurzem eine neue, einfache Bestell- bzw. Verkaufsfunktion. Diese erlaubt es den Kundinnen und Kunden, die ausgeschriebenen Produkte direkt in einen Warenkorb zu legen und zu bestellen. Für die Anbietenden – die registrierten Bio-Betriebe – ist die neue Funktion wie auch die ganze Verkaufsplattform kostenfrei verfügbar. Wer sich als Produzentin oder Produzent auf biomondo.ch einloggt, kann die Funktion aktivieren (siehe Kasten), und schon ist sie für alle neuen Inserate einsatzbereit.

### «Ein cooles Angebot»

«Wir finden diese Vermarktungsplattform generell ein cooles Angebot», erklärt Jürg Strauss, Bio-Landwirt und Winzer aus Rickenbach (ZH). «Deshalb haben wir die Verkaufsfunktion für unsere Inserate aktiviert und auch schon einige unserer Traubensäfte und Weine so verkauft.»

Auch Bio-Bauer Stephan Jaun aus Wattenwil (BE) nutzt die neue Funktion. «Der Warenkorb und die Bestellfunktion machen Biomondo noch kundenfreundlicher.» Es sei für die Kundschaft niederschwelliger, nicht eine E-Mail schreiben oder das Telefon in die Hand nehmen zu müssen, sondern das Produkt einfach in den Warenkorb legen zu können. «Einen solchen Bestellvorgang ist man von anderen kommerziellen Webshops gewohnt.»

### Neu mit Lagerbuchhaltung

Beim Erstellen eines Inserates können Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern zudem neu einen Lagerbestand hinterlegen. Jede neue Bestellung zieht die bestellte Ware automatisch vom Lagerbestand ab und die Kundinnen und Kunden sehen direkt, ob das Produkt noch erhältlich ist.

Obschon Biomondo jetzt die Oberfläche eines kommerziellen Webshops bietet, kommuniziert die Kundin oder der Kunde nach wie vor direkt mit der Verkäuferin oder dem Verkäufer. Der Bestellvorgang löst eine E-Mail aus, welche die Verkäuferin oder den Ver-

käufer über die Bestellung informiert. Jürg Strauss sieht darin einen weiteren Vorteil: «So können wir weiterhin den direkten Kontakt zu den Kundinnen und Kunden pflegen und sie zum Beispiel direkt über den Liefertermin informieren oder sie auf unsere weiteren Angebote aufmerksam machen.»



### So aktivieren Sie die Verkaufsfunktion:

- Loggen Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und Passwort auf biomondo.ch ein.
- Aktivieren Sie die Verkaufsfunktion im blauen Kasten, wenn Sie nach dem Einloggen oder beim Erstellen neuer Inserate dazu aufgefordert werden.
- Die Funktion steht nun für Sie und Ihre Kundinnen und Kunden bereit. Bei einer Bestellung erhalten Sie eine E-Mail.
- Bestellungen können Sie für die Weiterbearbeitung als Tabelle herunterladen.
- Die Rechnung können Sie zur Vorauszahlung direkt in Biomondo hochladen oder dem Produkt beilegen.
- Stossen Sie bei der Erstellung von Inseraten auf Hindernisse? Im Menü von Biomondo finden Sie eine wertvolle Hilfefunktion, die viele Fragen beantwortet. Wer auch danach nicht weiterkommt, kann Bio Suisse kontaktieren: [info@biomondo.ch](mailto:info@biomondo.ch)



Ein Angebot von



# Offene Türen bei Thurgauer Winzerfamilien



**Das letzte Wochenende im April sowie der 1. Mai 2023 stehen wiederum ganz im Rahmen der offenen Weinkeller. 19 Thurgauer Winzerfamilien nehmen daran teil. Sie laden ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und natürlich die neusten Weinkreationen zu degustieren.**

*Text: Branchenverband Thurgau Weine*

Die Trockenheit im Sommer 2022 beschäftigte auch die Thurgauer Winzerinnen und Winzer. Der lang ersehnte Regen kam jedoch zum richtigen Zeitpunkt, und so durften die Winzerfamilien eine hervorragende Traubenernte bereits früh im Herbst in ihre Keller einlagern. «Im ersten Quartal wird der Wein in die Flaschen abgefüllt, und so stehen pünktlich auf den Tag der offenen Weinkeller die neuen Jahrgänge bereit,» erklärt Priska Held, welche für die Koordination des Projektes im Thurgau zuständig ist.

## Thurgauer Weinperlen entdecken

19 Thurgauer Weingüter nehmen an diesem schweizweiten Anlass teil und öffnen am 1. Mai ihre

Weinkeller. «Der 1. Mai ist in diesem Jahr ein Montag, diesen Umstand nutzen viele Betriebe und öffnen die Türen bereits Samstag und Sonntag,» erklärt Held. Wie die einzelnen Weingüter die Aktivitäten gestalten und welches Rahmenprogramm sie sonst noch anbieten, ist sehr unterschiedlich. Eines haben jedoch alle gemeinsam, im Vordergrund steht die Weingegustation.

«Ich bin mir sicher, dass sich hier die eine oder andere Weinperle entdecken lässt. Vielleicht nutzt man die Gelegenheit, gleich bei verschiedenen Winzerfamilien vorbeizuschauen,» sagt Held.

Informationen auf:

[www.deutschschweizerwein.ch/offene-weinkeller](http://www.deutschschweizerwein.ch/offene-weinkeller)

**Schlattingen:** Weingut Schmid, Landwirtschaftsbetrieb Schmid | **Berlingen:** Meier Wein | **Salenstein:** Weingut Arenenberg | **Ermatingen:** Winzer vom Untersee | **Buch:** Wägeli Weinbau | **Uesslingen:** Weingut Hausammann Iselisberg, Weingut Engel, Engelwy | **Herdern:** Schloss Herdern | **Hüttwilen:** Haag Weine, Rebgut Jäger, Staatsdomäne Kalchrain | **Nussbaumen:** Weingut Saxer | **Engwang:** Hof Fankhauser | **Ottoberg:** Winzer von Ottoberg | **Weinfelden:** Forster Weinbau, Weingut Burkhart, Rebgut Sunnehalde | **Götighofen:** Huberwein



# Aktueller Pflanzenschutz

Text und Bild: Pflanzenschutzdienst und Ackerbauberatung, Arenenberg



Florian Sandrini



Anna Brugger

## Zuckerrüben

Früh gesäte Rübenbestände entwickeln sich bei diesem Wetter gut und zeigten sich zu Beginn der Woche im Keimblattstadium. Bisher konnten wir noch keinen Befall des Erdflöhs feststellen und durch die nassen und warmen Bedingungen können die Zuckerrüben sich nun rasch entwickeln, sodass die Pflanzen dem Erdfloh nur eine geringe Angriffsfläche bieten. Trotzdem sollten die Bestände regelmässig auf Erdflöhschäden sowie Schnecken kontrolliert werden. Die zugelassenen Mittel gegen den Erdfloh finden Sie auf S. 26 im Heft 2023 «Pflanzenschutzmittel im Feldbau». Beachten Sie, dass ein Insektizideinsatz gegen den Erdfloh eine Sonderbewilligung benötigt.

## Getreide

Nicht nur die Getreidebestände können sich bei den aktuellen Witterungen gut entwickeln, auch Pilz-



Gelbrostbefall in Weizenbestand.

krankheiten können sich bei nassen Bedingungen rasch vermehren. Das feuchte und warme Klima in den Beständen lässt die Krankheitsbonitur (vgl. Ausgabe 31. März 2023) in den Vordergrund rücken. Besonders nach kalten und regnerischen Phasen sollten Weizenbestände genau auf einen Gelbrostbefall kontrolliert werden, der auch als Nest auftreten kann.

Kultur	Krankheit	Stadium	Bekämpfungsschwelle
Gerste	Mehltau	DC 30–51	30–60 befallene Blätter von 120 kontrollierten Blättern
Gerste	Netzflecken & Rhynchosporium-Blattflecken	DC 30–51	20–30 befallene Blätter von 120 kontrollierten Blättern, Netzflecken und Blattflecken zusammengezählt
Weizen	Gelbrost	DC 31–61	3 bis 5 befallene Blätter (3 bis 5%) oder erster Befallsherd
Weizen	Halmbruch	DC 30–32	6–8 befallene Halme von 40 kontrollierten Halmen
Weizen	Mehltau	DC 31–61	30 bis 60 befallene Blätter (25 bis 50%)
Zuckerrübe	Erdfloh	Keimblatt 2- b. 4-Blatt	50% befallene Pflanzen 80% befallene Pflanzen

Ernährung und Rezepte

## Frühlingskräuter aus dem Garten

**Die Saison mit den saftig grünen Wiesen ist erwacht. Bevor die gepflanzten Setzlinge gedeihen, können wir uns schon am vorhandenen Beikraut erfreuen und die wertvollen Inhaltsstoffe für unser Wohlbefinden einsetzen. Ob im Garten, Wald oder Wiese, es sind schon viele Vitamin- und Vitalstoffspender vorhanden.**



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

### Aktuelle Garten-(Bei-)Kräuter

Gundelrebe schmeckt lakritzig oder minzig, je nach Wachstumsort, und ist beliebt in Kräutersalz. Scharbockskraut nur ernten, wenn die gelben Blüten noch geschlossen sind. Die Blätter enthalten viel Vitamin C. Es schmeckt angenehm pfeffrig, leicht säuerlich und dezent bitter. Auf der Wiese wären auch junge Löwenzahnblätter, Spitzwegerich, Gänseblümchen und Veilchen aktuell. An Waldrändern und in lichten Waldgebieten riechen wir auch den bekannten Bärlauch.

### Kleine Sammelregel

Nur so viele Kräuter sammeln, wie gerade verbraucht werden können, wie eine Handvoll! Nur an Orten sammeln, die weg von viel befahrenen Strassen und Hundespazierwegen liegen. Ausserhalb von

**Links:** Radieschenkraut lässt sich blattweise in Salat oder gemixt als Suppe auf-tischen.

**Mitte oben:** Blutampferblätter mit toller Blattaderung. Auf Wiesen finden wir die verwandte Sauerampfer, die auch zu einem Salatbouquet passt oder als Würze zu Kartoffelgerichten.

**Mitte unten:** Winterpotulak, dessen Blätter bis in der Blüte einbezogen werden können, in Salat und als Würze und Dekor in Suppen und Füllungen.

**Rechts Spinatblätter:** Damit wir eine Schüssel gekochten Spinat erhalten, braucht es zwei grosse Becken Blätter. Darum eignet sich eine kleinere Ernte auch einmal für einen Smoothie, für eine Füllung oder als Bereicherung von Risotto, Spiegelei oder Teigwaren.

stark bewirtschafteten Flächen sammeln. Kräuter womöglich waschen und auf einem Tuch gut trocknen vor der Verarbeitung.

### Käse-Kräuter-Tartelettes

für circa 9 Stück im Muffin-Blech gebacken

#### Zutaten für den Teig:

220 g Mehl  
½ TL Salz  
80 g Butter kalt  
1 dl Wasser

#### Guss:

1 Handvoll Frühlingskräuter  
2 Eier  
1 EL Mehl  
80 g ger. Tilsiter mild  
180 g Joghurt nature  
Kräutersalz, Pfeffer, Muskat  
½ Bund Peterli zum Garnieren







Die Muffin-Formen mit rund ausgestochenem oder eckig geschnittenem Teig auslegen.



Gebackene Kräuter-Käseküchlein.

### Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Butter in Stücke schneiden und zum Mehl geben. Alles mit den Fingern oder mit dem K-Haken der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verreiben, Wasser begeben, rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen und kalt stellen.

Für die Füllung die Kräuter fein hacken oder mit etwas Joghurt pürieren. Mit den restlichen Zutaten zu einem Guss verrühren.

Den Teig rechteckig ausrollen und 9 Rondellen, 1 cm grösser als die obere Öffnung der Muffin-Formen, ausstechen. Oder den Teig in 9 Quadrate schneiden, dies gibt etwas mehr Teig, da die Spitzen über den Rand hinausragen, aber es sind keine Teigreste übrig, die nochmals ausgewallt werden müssen. Je 2–3 Esslöffel Füllung in die Teigbödeli geben.

**Backen:** Im unteren Teil des heissen Ofens bei 200°C ca. 20 Min., bis sie hellbraun sind. Wer einen Ofen mit Pizzaprogramm hat, kann dieses verwenden. Mit Peterli ausgarnieren und zu Salat servieren.



### Vogelmiere-Smoothie

Vogelmiere lässt sich wegen ihres leicht süsslichen Geschmacks nach Erbsen oder Mais als Blattsalat einsetzen. Sie gedeiht an geschützten Orten auch im Winter.

### Zutaten:

100 g Vogelmiere  
6 Blätter Spinat (wenn vorhanden)  
2 Äpfel  
3 EL Zitronensaft  
2–3 EL Honig  
2 dl Süssmost  
4 dl Wasser  
Eventuell einige blaue Ehrenpreisblüten als Garnitur

### Zubereitung:

Vogelmiere verlesen, wenn vorhanden, auch die Spinatblätter, eventuell waschen und grob hacken. Äpfel rüsten, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Alles zusammen mit dem Honig und Süssmost mit dem Mixer pürieren. Mit Wasser aufgiessen, abschmecken, in Gläser verteilen, mit den blauen Ehrenpreisblüten garnieren und einem Strohalm servieren. Mein Strohalm ist ein dicker Schnittlauchstängel. En Guete!



# Kinderecke



## Einmaleins

Kannst du schon das Einmaleins?  
Auf den Kleidungsstücken sind  
bereits einige Zahlen ausgewaschen,  
kannst du sie wieder eintragen?



## Lösung von:

Schneeglöckchenlabyrinth,  
aus Nr. 14



## Auflösung und Gewinnerin des Schwedenrätsels Nr. 14 vom 6. April 2023

Das Lösungswort heisst: **MACHT**

Die Gewinnerin eines Landi-Gutscheins im Wert von Fr. 50.-, offeriert von der Landi Mittelthurgau, heisst: Diana Uhlmann, 8554 Bonau. Wir gratulieren herzlich.

# Rätseln und gewinnen

**Soja-Duftkerze «Matterhorn» von PanoramaKnife im Wert von Fr. 59.90. Düfte fabrizieren Bilder und machen Sie lebendig! In diesem Fall ist es der magische Duft eines Tannenwaldes.**



		8	6			7		
7				1	8			5
6			7	9	5			2
8						9		
	7				1			4
3		1						7 2
		4	3	2				9 7
9	2			8				3 6
1								4

©ADAM

B	D	G	E	N	A	O	R	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Mit Wissen und etwas Glück gewinnen Sie eine Soja-Duftkerze aus natürlichem Sojawachs von PanoramaKnife im Wert von Fr. 59.90. Dabei lernen Sie noch dazu – nämlich die genauen Höhen der schönsten Gipfel der Schweiz. Viel Spass beim Geniessen mit einer Auswahl der bekanntesten Berge der Schweiz. Und wenn Sie nicht gewinnen: Hier können Sie die wertvollen Geschenke auch kaufen: [www.panoramaknife.ch](http://www.panoramaknife.ch) – oder unter Telefon 071 663 20 35.

**Füllen Sie das Diagramm so aus, dass in jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem der 3 x 3 Quadrate jede Ziffer von 1 bis 9 genau ein Mal vorkommt. Wenn Sie dann die Buchstaben von 1 bis 9 unter der letzten Ziffernreihe des Sudoku in die leere Kästchenreihe übertragen, ergibt sich das Lösungswort: Idealzustand eines Bodens**

**So nehmen Sie teil:** Senden Sie das richtige Lösungswort per E-Mail an: [info@vtgl.ch](mailto: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, 19. April 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Futterlagerung und automatische Fütterung

## Adrian Good und Michel Haupt neu im SVS-Vorstand

Text und Bilder: René Bünler, SVS

Markus Dürrenmatt referierte vor der GV über seine automatische Fütterungsanlage in Muri (AG). An der 5. GV der Schweizerischen Vereinigung für Silowirtschaft (SVS) vom 31. März 2023 wurden Adrian Good und Michel Haupt neu in den Vorstand gewählt. Das interessante Referat von Martin Raaflaub über eiweissreiche Silagen rundete die Jahrestagung der Silovereinigung ab.

### Automatik ja, aber ...

In seinen sehr anschaulichen Ausführungen betonte Markus Dürrenmatt, dass mehr und mehr Automatik im Rindviehstall sicher eingesetzt werde. Aber dann müsse die eingesparte Zeit sinnvoll genutzt werden. Insbesondere für das Verständnis der anspruchsvollen Technik: «Es ist immer etwas.» Um bei Pannen sofort reagieren zu können, müssten die Hofmitarbeiter genauestens instruiert sein. Das bedeute einen entsprechend grossen Aufwand für die dauernden Absprachen. Aktuell reift das Projekt für neue Silobehälter, um die Betriebsabläufe noch mehr zu optimieren.



Besichtigung der automatischen Fütterungsanlage auf dem Betrieb von Markus und Claudia Dürrenmatt in Muri (AG).

### Fokus Eiweiss: Problem für Silobetriebe?

Das Referat «Eiweissreiche Bestände silieren?» von Martin Raaflaub von der Niederhäuser AG stiess auf reges Interesse und löste zahlreiche Fragen aus. Da Eiweiss in der Schweiz und in Europa knapper ist als Energie, fokussiert die Agrarpolitik vermehrt auf die effiziente Eiweissverwertung. Eiweiss ist aber schwerer silierbar als Zucker und Stärke. Und Eiweiss in Silage hat weniger APD und führt zu höheren Milchnährstoffwerten als beispielsweise das Eiweiss in Dürrfutter. Wenn die geringeren Feldverluste sowie die höheren tierischen Leistungen mit Silage vergessen werden, bestehe die Gefahr, dass neue agrarpolitische Instrumente wie die Reform des GMF-Programms oder Ressourcen- und Nachhaltigkeitsprogramme die Silobereitung benachteiligen, meinte der Referent. Es gelte gerade bei eiweissreichen Beständen: gut silieren und darüber reden.

### Einsatz für bestes Grundfutter

An den Feldtagen sowie am Silohöck vom 25. August 2023 in Tänikon steht die Wissensvermittlung für bestes Grundfutter im Mittelpunkt aller Tätigkeiten der SVS. An der GV wurden die beiden langjährigen Vorstandsmitglieder Felix Gautschi und Andreas Wiesendanger für ihre sehr grossen Verdienste zugunsten der Silowirtschaft von Werner Schenk gebührend geehrt.



Felix Gautschi (links) und Andreas Wiesendanger (rechts) wurden für ihre langjährigen Verdienste für die Silowirtschaft durch Präsident Werner Schenk geehrt.

## 298 Kühe mit dem Economy Star ausgezeichnet

**Das begehrte «E» als Zusatz zur Laktation auf dem Leistungsblatt oder dem Abstammungsausweis bekommen nur Kühe, welche besonders wirtschaftlich ihre Arbeit verrichten. Es müssen hohe Anforderungen bezüglich Leistung, Eutergesundheit und Fitness erfüllt werden. Diese Auszeichnung wird ab der zweiten Laktation vergeben und 298 Kühe erklimmen diese Hürde im letzten Jahr.**



Brooking Habella von Martin Holenstein, Stein (SG).

*Text und Bild: Braunvieh Schweiz*

Die Herausforderung beim Economy Star besteht in der Kombination der zu erfüllenden Anforderungen. Dabei muss der Economy Star ambitionierte Werte bei der Milchleistung, dem Eiweissgehalt, der Zellzahl, der Persistenz und der Serviceperiode aufweisen. Entscheidend, um auf die Liste zu gelangen, sind alle Laktationen, welche im Jahr 2022 abgeschlossen wurden.

Im Berggebiet waren es insgesamt 159 Kühe, welche die Bedingungen erfüllten. Im Talgebiet erhielten 139 Kühe den begehrten Titel. In dieser Periode sind es 66 Kühe weniger als im letzten Jahr, aber immer noch 14 Kühe mehr im Vergleich zu 2020.

Die höchste Laktationsleistung bei den Economy Stars liegt bei 17 376 kg Milch, welche die Kuh Brookings Habella von Martin Holenstein aus Stein (SG) lieferte, der höchste Eiweissgehalt bei 4,17 %, produziert von Terano Elona von Jürg Roth-Meyer aus Altnau. Die tiefste Zellzahl mit 6 ZZ hat die Kuh Franzisco Seraina von Hansruedi Heierli aus Urnäsch erreicht und die kürzeste Serviceperiode hat die Kuh Hongkong Han-

na von Roland Eggenberger, Grabs, mit 31 Tagen.

Habella ist nicht das einzige Familienmitglied mit Economy Star. Die zweitlaktierende Kuh mit der höchsten Milchleistung aus dem Berggebiet, Blooming Henrike, entstammt der gleichen Kuhfamilie. In beiden Pedigrees findet sich Raymo Heike von Martin Holenstein, bei Henrike in der 3. Generation, bei Habella in der 5. Generation.

### Superstar neu mit 9 Töchtern

Seit Jahren führt Blooming die Liste der Väter mit den meisten Töchtern an, welche 2022 eine Laktation mit einem Economy Star abgeschlossen haben. In diesem Jahr sind es 33 Töchter, 24 weniger als 2021, aber immer noch die Spitze. Es folgen ihm sein Sohn Biver mit 24 Töchtern und Anibal-ET mit 22 Töchtern. Salomon nimmt hier den vierten Rang ein mit 11 Töchtern. Auf Rang 5 befindet sich Superstar, welcher neu in dieser Liste erscheint.

Die Liste der Economy Stars 2022 befindet sich auf: [www.braunvieh.ch](http://www.braunvieh.ch) > Rasse > Betriebsmanagementliste/Economy Star/Bio Bruna Award > Economy Star & Downloads

#### Bedingungen für den Economy Star:

- Milchleistung:
  - 2. Lakt. mind. 8000 kg im Talgebiet und 7500 kg im Berggebiet
  - Ab 3. Lakt. mind. 9000 kg im Talgebiet und 8500 kg im Berggebiet
- Eiweissgehalt: mind. 3,60 % im Talgebiet und 3,50 % im Berggebiet
- Zellzahl: max. 60 000
- Persistenz: mind. 90 %
- Serviceperiode: max. 90 Tage

Die Laktationen der Economy Stars werden auf dem Leistungsblatt und dem Abstammungsausweis bei der entsprechenden Laktation beim Abschluss mit einem «E» für Economy Star ausgezeichnet. Massgebend sind sämtliche Laktationen, welche im Kalenderjahr abgeschlossen wurden. Die Auszeichnung erfolgt erst nach der jährlichen MLP-Auswertung und nicht bereits nach Abschluss der Laktation.



GV der Thurgauer Milchproduzenten

## «Grüner Teppich» – aber nur mit Mehrerlös

**Die Thurgauer Milchproduzenten luden die drei Kandidaten für das SMP-Präsidium an ihre GV von Ende März im «Thurgauerhof» in Weinfelden ein.**

*Text und Bild: Isabelle Schwander*

Dass in den Medien regelmässig kontrovers über Milch diskutiert wird und dieser nachteilige Eigenschaften auf die Gesundheit unterstellt werden, findet Daniel Vetterli, Präsident TMP, eine Zumutung. Da stelle sich die Frage, wie viel sich die Produzenten noch gefallen lassen müssten. Dabei gäbe es für die Produzenten derzeit positive Signale auf dem Milchmarkt, wo die Erlöse wieder auf dem Niveau von 2019 sind. Dem Basismarketing Sorge zu tragen, komme hohe Bedeutung zu. Vetterli schilderte die Eindrücke nach

einer Besprechung im letzten Herbst bei Christian Hofer, Chef des BLW. Danach herrschte anfänglich Zuversicht, dass Absicht besteht, dass die Milchproduktion gestärkt werde. Diese Hoffnung sei inzwischen der Ernüchterung gewichen: «Wir verstehen das BLW derzeit einfach nicht in seiner Komplexität und den gesamten aktuellen Regelungen im Agrarpaket 2023.» Die vorgeschlagenen finanziellen Umlagerungen werden zu einer Schwächung der standortgerechten Schweizer Milchproduktion führen, welche auf einer inländischen Futterbasis von gut 90% basiert. Insbesondere Milchviehbetriebe im Talgebiet kommen mit den Vorschlägen zu den Direktzahlungen massiv unter Druck. Um Korrekturen durchzubringen, seien starke Verbände sowie ein wirtschafts- und landwirtschaftsfreundliches Parlament von grösster Bedeutung, so Vetterli.



An der GV der Thurgauer Milchproduzenten stellten sich die drei Kandidaten für das SMP-Präsidium vor, von links: Daniel Vetterli, Präsident Thurgauer Milchproduzenten, und die Kandidaten Christophe Noël, Boris Beuret und Urs Werder.

## Politik ist ein Handlungsfeld

Der «grüne Teppich» wird bis Ende 2023 flächendeckend eingeführt. Jürg Fatzer, Geschäftsführer TMP, informierte, dass es drei Kompensationsmöglichkeiten für Produzenten gibt, welche die Anforderungen nicht erfüllen können. Vor allem älteren Betriebsleitenden soll es weiterhin möglich sein, während ihrer überblickbaren aktiven Berufszeit Milch zu produzieren, ohne dass sie noch in ein Stallbauprojekt investieren müssen. Für diese Betriebe wird der «grüne Teppich» mit einer fünfjährigen «Übergangsfrist» ergänzt. Ein Mehrerlös sei für die Produktion unerlässlich, da diese den Mehraufwand trägt. Im Anschluss an die GV stellten sich die Kandidaten Boris Beuret, Christophe Noël und Urs Werder für das SMP-Präsidium vor. Unter anderem appellierten diese an die Solidarität in der Branche, in der es gelte, die Kräfte zu bündeln. Die Politik sei eines der Handlungsfelder, hier müsse die Milchproduktion besser vertreten sein. Es könne nicht sein, dass die Milch der Verlierer in der AP ist. Die Produktion müsse noch mehr und besser den Nutzen der graslandbasierten Milchproduktion kommunizieren.

## Die drei Kandidaten für das SMP-Präsidium

*Boris Beuret (45) aus Corban JU*

- bewirtschaftet einen 40-ha-Bio-Milchwirtschaftsbetrieb mit 60 Montbéliarde-Rindern (Zweinutzungsrasse aus einer Kreuzung einer französischen Landrasse mit Simmentalern)
- Nordwestschweizer Milchproduzentengenossenschaft Miba: Präsident seit 2019, Vorstandsmitglied seit 2011
- Suisse Biomilch: Präsident seit 2018
- Miba Milchprodukte AG: Verwaltungsrat seit 2016
- Milchgenossenschaft Mooh: Verwaltungsrat seit 2016

- Député (Kantonsrat) im Parlament jurassien seit 2020. Er möchte sich u.a. für eine Milchproduktion einsetzen, die auch für nächste Generationen Perspektiven eröffnet, und an der GV der TMP plädierte er für Solidarität innerhalb der Branche.

*Christophe Noël (57) aus Vuissens FR*

- züchtet Holsteiner Kühe auf seinem 45 ha grossen Betrieb
- Schweizer Milchproduzenten (SMP): Vizepräsident seit 2016
- Freiburger Milchverband (FSFL): Vorstandsmitglied seit 2012
- Swissgenetics: Vorstandsmitglied seit 2013. Der passionierte Züchter und Milchproduzent von Kühen mit Höchstleistungen möchte u.a. erreichen, dass die Milchbranche mehr Einfluss auf die Margen erhält.

*Urs Werder (57) aus Ganterschwil SG*

- bewirtschaftet einen Bio-Milchwirtschaftsbetrieb (Milch wird zu Appenzeller Käse verarbeitet) mit Aufzucht.
- SMP-Käsereimilchkommission: Präsident seit 2014
- Sortenorganisation Appenzeller Käse: Geschäftsführungsmitglied
- BO Butter: Präsident seit 2017
- BO Milchpulver: Präsident seit 2017
- Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO): Vizepräsident seit 2013. Er steht im ständigen Dialog mit allen Anspruchsgruppen im Bereich der Käsereimilch und möchte u.a., dass auch in der breiten Bevölkerung noch mehr über die Vorzüge der graslandbasierten Milchproduktion kommuniziert wird.

## 500 neue Biobetriebe gesucht

Dass der Umstieg auf Bio für Landwirtinnen und Landwirte attraktiv sei, müsse besser kommuniziert werden. Dies sagte Urs Brändli, Präsident von Bio Suisse, anlässlich der Jahresmedienkonferenz vergangenen Dienstag im thurgauischen Dussnang. Damit auch die Gastronomie Bioprodukte stärker verwendet, setzt der Verband auf ein neues Label.

«Mit diesem neuen Label bedient der Verband ein grosses Bedürfnis nach mehr Bioprodukten auch in der Gastronomie», so Thörig. «Gemäss unserer Analyse kämen rund 7000 Gastrobetriebe infrage. Unser Ziel ist es, bis 2027 rund 700 Betriebe zu gewinnen.» Die Schwelle, um das Label «Bio Cuisine» zu erhalten, werde bewusst tief gehalten. (LID)

## Gute Auswahl an Fleischrassenstieren am 96. Stierenmarkt für Fleischrinder

**Am Mittwoch, 19. April 2023, treffen sich Mutterkuhhalter, Züchter und weitere Interessierte in der Vianco-Arena Brunegg zum 96. Stierenmarkt für Fleischrinder. Der Stierenmarkt findet als Hybrid-Auktion (bieten vor Ort sowie online) statt.**

*Text und Bild: Mutterkuh Schweiz*



Der Stierenmarkt bietet dem Käufer eine breite Palette der Schweizer Fleischrinderzucht.

Der Stierenmarkt ist eine optimale Gelegenheit, einen anerkannten Fleischrassenstier für die Zucht oder Produktion zu erstehen. Mit Nachkommen von anerkannten Fleischrassenstieren werden bessere

Schlachtresultate erzielt als mit anderen Tieren. Ein Herdenstier für die Produktion muss einen leichten Geburtsablauf, genügend hohe Tageszunahmen und eine ansprechende Fleischigkeit vererben.

Die Produktion mit einem anerkannten Fleischrassenstier ist eine Voraussetzung, um in die Markenprogramme von Mutterkuh Schweiz liefern zu können. Die Markenprogramme laufen gut. Gesucht sind Natura-Veal, Premium-Angus, Simmentaler Original sowie generell Bio-Tiere.

Es werden 55 Stiere von fünf verschiedenen Fleischrinderrassen angeboten, welche von 29 verschiedenen Zuchtbetrieben stammen. 13 Stiere gehören zur Rasse Angus, je einer zu den Rassen Original Braunvieh und Charolais, 28 Stiere zur Rasse Limousin und 12 Stiere zur Rasse Simmental.

Katalogbestellung und Info: Mutterkuh Schweiz, Stapferstrasse 2, 5201 Brugg, Tel. 056 462 33 55, info@mutterkuh.ch; www.mutterkuh.ch. Login Online-Auktion: Mutterkuh.swissliveauction.ch

### Programm:

- 16.00 Uhr Hallenöffnung
- 18.30 Uhr Championwahlen und Start der Videoübertragung
- 19.00 Uhr Auktionsstart (vor Ort und online bieten möglich)

## Direktor Lucas Casanova zum Ehrenmitglied gewählt

**Die Delegiertenversammlung von Braunvieh Schweiz fand in Baar statt. Präsident Reto Grünenfelder würdigte in seiner Eröffnungsansprache den Verband und die Braunviehtiere: «Mit Braunvieh tagtäglich zu arbeiten ist ein Privileg, das viel Lebensqualität bedeutet.» Der Ende Juli vorzeitig in Pension gehende Direktor Lucas Casanova wurde per Akklamation zum Ehrenmitglied gewählt.**

*Text: Jörg Hähni, Braunvieh Schweiz*

Total 399 Delegierte sowie 95 Gäste nahmen an der DV teil. In der Eröffnungsansprache erwähnte Braunvieh-Präsident Reto Grünenfelder die diversen Krisen, die Schwerpunkte in den politischen Beratungen und die Volksabstimmungen sowie die Preisentwicklungen.

gen. Wörtlich meinte er: «Die Kernaufgabe der Landwirtschaft muss künftig zwingend stärker im Fokus stehen: Ernährungssicherheit dank der einheimischen Nahrungsmittelproduktion.»

Sämtliche Geschäfte gingen einstimmig über die Bühne. Trotz einem miserablen Börsenjahr 2022 aufgrund diverser Krisen wie Ukraine-Krieg, Versor-



Die Besitzer der geehrten Kühe mit hohen Lebensleistungen sowie Fitness Star Berg und Tal.

gungsengpässen und weltweiten Unsicherheiten schloss die Jahresrechnung mit einem leicht positiven Ergebnis ab. Der Verband steht weiterhin auf einem soliden Fundament.

**Projekte im 2022/2023**

Direktor Lucas Casanova erläuterte zum letzten Mal in seiner Amtszeit Geschäftsbericht, Bilanz und Rechnung. Dazu informierte er über aktuelle Projekte. Im Jahr 2022 und Anfang 2023 wurden folgende grössere Braunviehprojekte realisiert:

- Strategie 2030 für Braunvieh Schweiz und deren Kommunikation an unsere Mitglieder und Partnervereinigungen
- Teilprojekte aus der Strategie 2030 wie Rassenpromotion inkl. Verkaufstage, Analyse und Weiterentwicklung der Mitgliederbetreuung, Standort Zug mit neuem Mietvertrag bis 2049 sowie das Projekt Photovoltaik auf diversen Stallgebäuden
- Jubiläumsaktivitäten zu 125 Jahre Braunvieh Schweiz mit einer BRUNA für Brown Swiss und

Kühe Ehrungen Delegiertenversammlung Zug (Auszug)					
Kuh	geboren	Lakt.-Nr.	Milch kg	Züchter	
HALEIKA	27.03.2004	14	153572	Adrian Beerli	Ottoberg
BEAUTY	26.09.2007	11	151718	Franz Abächerli	Hausen am Albis
ROMA	09.11.2004	13	151692	Daniela Fraefel	Niederstetten
WESTRA	18.09.2004	12	151077	Iten Werner und Theresia	Flawil
MANUS	17.02.2004	13	150971	Schloss Herdern	Herdern
EMBIRA	26.12.2005	11	150194	Bossard-Jucker	Hittnau
JULIA	20.04.2009	9	132228	Leo Wick	Mörschwil
KERA	31.01.2009	8	131901	GG Peter u. David Ackermann	Tuttwil
GABY	21.01.2006	11	130597	Hansruedi Ackermann	Wittenbach
AXLA	04.02.2006	12	130386	Iten Werner und Theresia	Flawil
LADINA	27.07.2007	11	129926	Hansruedi Ackermann	Wittenbach
CLIVIA	04.11.2011	7	127955	Andreas Nef	Ottikon b. Kempththal
WANDA	16.11.2003	12	126553	Gebrüder Neuenschwander	Amlikon-Bissegg
RONIA	11.09.2003	15	125803	Florian Rutishauser	Zuckenriet





Vizedirektor Martin Rust, Präsident Reto Grünenfelder und Direktor Lucas Casanova (von links).



Beda Meier wird Gody Bachmann im Vorstand für die Kantone Baselland und Solothurn ersetzen.

Original Braunvieh, der Jubiläumsschrift sowie der Präsentation der Kantonalverbände im Magazin CHbraunvieh; ausserdem eine monatliche Serie zur Geschichte von Braunvieh Schweiz in den Landwirtschaftsmedien plus eine Ausstellung im Museum Burg Zug zur Rasse Braunvieh

- Einige Projekte wurden selbstverständlich auch im vergangenen Jahr zusammen mit unseren engsten externen Partnern swissherdbook Holstein Switzerland und Mutterkuh Schweiz sowie Swissgenetics, Suisselab und Qualitas bearbeitet und umgesetzt:
- MLP. Umsetzung/Implementierung und Lancierung des neuen 6-Felder-Schemas
- Weitere Digitalisierungsschritte beim Zucht- und Herdenmanagement sowie Entwicklungen in Genomik und Zucht

### **Beda Meier ersetzt Gody Bachmann**

Die Kantone Baselland und Solothurn erhalten mit Beda Meier aus Unterramsern SO einen neuen Vertreter im Vorstand. Der 48-Jährige ersetzt den nach über acht Jahren zurückgetretenen Gody Bachmann. Beda Meier ist überzeugter BS-Züchter. Der Meisterlandwirt führt mit seiner Frau und zwei Kindern einen Talbetrieb mit rund 50 Kühen, betreibt Aufzucht und hat etwa 70 Mastmunis. Seit einiger Zeit ist er ausserdem Präsident des Solothurner Kantonalverbands und gleichzeitig Verbindungsperson.

### **Hohe Lebensleistungen wurden geehrt**

Vizedirektor Martin Rust präsentierte die Besitzer von Kühen mit einer Lebensleistung von mehr als

125 000 kg resp. 150 000 kg Milch. Sie erhielten zur Ehrung aus den Händen von Präsident Reto Grünenfelder und Direktor Lucas Casanova ein Geschenk. Die beachtliche Zahl von 37 Kühen (6 davon mit > 150 000 kg) erreichte im letzten Jahr diese Milchmenge. Darüber hinaus wurde je ein Preis für den «Fitness Star» Berg und Tal vergeben.

### **Ehrung, Nachfolge und Vortrag**

Last, but not least wurde der Ende Juli vorzeitig in Pension gehende Direktor Lucas Casanova geehrt. Aufgrund seiner über 34-jährigen erfolgreichen Tätigkeit – davon über 23 Jahre als Direktor – wurde er mit grossem Applaus zum Ehrenmitglied ernannt. Vizedirektor Martin Rust wird ab dem 1. August als neuer Direktor die operative, personelle und finanzielle Führung des Verbandes übernehmen. Er startete 2007 seine Laufbahn bei Braunvieh Schweiz und ist seit zwölf Jahren Mitglied der Geschäftsleitung. Vor Kurzem hat Dipl. Ing. Agr. FH Martin Rust zudem seine Weiterbildung an der Hochschule Luzern im Bereich Betriebswirtschaft und Leadership erfolgreich abgeschlossen.

Nach den ordentlichen Traktanden referierte Prof. Wilhelm Windisch zum Thema *«Nachhaltige Landwirtschaft und Klimaschutz brauchen Wiederkäuer!»* Daraus ergibt sich in seinem Fazit die Balance zwischen Pflanzenbau und Tierhaltung. Eine zentrale Säule sei dabei die Kreislaufwirtschaft mit Wiederkäuern sowie eine hohe Futtereffizienz der nicht-essbaren Biomasse. Wiederkäuer sind deshalb auch keine Klima-Killer. Der interessante Vortrag wird Ende April auf der Homepage von Braunvieh Schweiz aufgeschaltet.





## Einladung zur Jahresversammlung der Agro-Beratung am Nollen

**Wann** Donnerstag, 20. April 2023, 20.00 Uhr  
**Wo** Restaurant Ilge, Hauptstrasse 15, 9515 Hosenruck

### Traktandenliste

1. Begrüssung und Appell/Präsenzliste
2. Wahl eines Stimmzählers
3. Protokoll vom 26. Februar 2020
4. Jahresrechnung per 31. Dezember 2022
5. Wahlen: Neue Vorstandsmitglieder
6. Verschiedenes und allgemeine Umfrage

### **Anschliessend: Wenn alles zu viel wird ... Stress – Reagieren, bevor es zum Burn-out kommt**

Nicht nur die Arbeitsbelastung, auch der physische Druck auf den Landwirtschaftsbetrieben nimmt zu. Was ertrage ich noch? Wie merke ich, dass ich in ein psychisches Problem abrutsche? Welche Anzeichen muss ich wahrnehmen?

### **Danach: Kalte Platten und gemütliches Beisammensein**

Selbstverständlich sind auch interessierte Partnerinnen und weitere Interessierte herzlich willkommen. Wir freuen uns, wenn ihr dabei seid!

Mit freundlichen Grüssen

*Der Vorstand*

## Versammlungen der SBV-Mitgliedorganisationen

Landauf und landab finden aktuell wieder zahlreiche Versammlungen der SBV-Mitgliedorganisationen statt. So erfährt man die Themen und Bedürfnisse der verschiedenen Regionen und Branchen aus erster Hand und kann gleichzeitig aktuelle Arbeiten des Dachverbands vorstellen. In der Berichtswoche nahm der SBV an den Versammlungen der Bauernverbände Obwalden, Wallis, Graubünden, Appenzell Ausserrhoden und Luzern sowie von Agir, Agri, Agora, Mutterkuh Schweiz, Schweizer Kälbermäster-Verband, Schweizer Geflügelproduzenten, Schweizer Zucker AG und Verein Alpwirtschaft Bern teil. SBV



## Einladung Flurbegehung

- Thema:**
- **Abschwemmung (Punkteregelung)**
  - **Abdrift (Punkteregelung)**
  - **3,5% BBF auf Ackerfeld**

Anhand von Beispielen auf dem Feld. Welche Möglichkeiten habe ich, um die Vorgaben des Bundes zu erfüllen.

- Datum:** **Donnerstag, 20. April 2023, 09.30 Uhr**  
**Ort:** Ruedi Weber, Haldenhof, 8500 Frauenfeld  
**Referent:** Florian Sandrini LBBZ Arenenberg

Ab 9.30 Uhr Kaffee. Im Anschluss Wurst, Brot und Getränke. Gemütliches Beisammensein.

*Agroberatungsverein Sonnenberg und Umgebung, Ruedi Weber, Obmann*

Agroberatungsvereine Bussnang

**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. Katharimental**

- 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 Hüglin*



Freier Zutritt zum Gelände und zu den Arenenberger Aktivitäten

## Arenenberger Tag 2023



**Sonntag, 11. Juni 2023, von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

Am Arenenberg vereinen wir Bildung, Beratung, Kultur, Hotellerie und Gastronomie. Die einzelnen Bereiche und deren Angebotsgestaltung haben sich in den letzten Jahren noch stärker verflochten und in eine gemeinsame Ausrichtung entwickelt. Am Arenenberger Tag zeigen wir uns nicht nur gastlich, inspirierend und echt, sondern auch in unserer gesamten Vielfalt und Einzigartigkeit.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen begleiten Sie durch den Tag und bieten Ihnen Einblick in die Welten der Landwirtschaft, der Grund- und Weiterbildung sowie Kurswesen, der Kultur mit dem Napoleonmuseum und der Parkanlagen sowie der Kulinarik und Hotellerie.

Das Programm richtet sich nicht nur an die Erwachsenen, sondern auch an unsere kleinen Gäste. Ein Parcours aus unterschiedlichen Erlebnispunkten soll den jungen Gästen Spass und Freude bringen.

### Einige Programm-Highlights, die Sie am 11. Juni 2023 erwarten:

- Das Melken an der Modellkuh Graziella will geübt sein
- Der grüne Daumen
- Besuch bei Napoleon III
- Was sind Feldkulturen?
- Faszination Weberei in Farbe und Textur
- Ein gesunder Boden
- Die ETH am Arenenberg
- Arenenberger Wein degustieren



Auch an kulinarischen Angeboten wird es nicht fehlen. Warme Verpflegung wird mehrheitlich von regionalen und landwirtschaftlichen Partnern angeboten. Zudem bieten Marktstände ein regionales Einkaufserlebnis mit Produkten für zu Hause. Das Bistro Louis Napoléon lädt mit dem wunderschönen Aussenbereich zum Verweilen ein.

Für die Anreise empfehlen wir Ihnen die öffentlichen Verkehrsmittel: bis Bahnhof Mannenbach-Salenstein, anschliessend Fussweg (ca. 20 Min.) bis Bahnhof Ermatingen, anschliessend Postauto bis «Arenenberg Schloss». Für Anreisende mit dem Auto steht eine beschränkte Anzahl Parkplätze zur Verfügung.

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](http://www.bbz-arenenberg.ch). Bei einer Online-Teilnahme ist eine Anmeldung via Link auf [www.bbz-arenenberg.ch](http://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](mailto:sybille.roth@tg.ch)

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



## Auslandspraktikum mit Agrimpuls

Agrimplus stellt zurzeit an verschiedenen landwirtschaftlichen Schulen das vorhandene Angebot für Auslandspraktika, Sprachschulaufenthalte etc. vor. Wer im Sommer/Herbst für ein Praktikum ins Ausland will, muss sich jetzt anmelden!

(SBV)

Braunviehzuchtverein am Wellenberg und Gastverein Herdern-Ittingen

## 19. Erstmelkschau am Samstag, 22. April 2023

**Der Braunviehzuchtverein am Wellenberg und der Gastverein Herdern-Ittingen führen am Samstag, den 22. April, ihre Erstmelkschau auf dem Hessenbohl bei Lustdorf wieder durch.**

Am Vormittag werden ca.60 Erstmelkkühe durch die Expertin und ehemalige Braunviehkönigin 2017 Patrizia Hobi rangiert. Die Züchter sind in der Auffuhr völlig frei, es findet keine Vorschau statt. Jeder Züchter kann beliebig viele Tiere aufführen. Wir möchten einem breiten Publikum einen Einblick in die regionale Züchtarbeit des Braunviehs in unserer Region geben. Die Züchter sollen die Möglichkeit haben, ihre Tiere mit denen ihrer Berufskollegen zu vergleichen.

Das OK legt grossen Wert darauf, die Vihschau als Treffpunkt für die ganze Bevölkerung zu gestalten, darum wird das Nachmittagsprogramm möglichst publikumsfreundlich durchgeführt. Traditionell wird der erste Höhepunkt am Nachmittag der Kälberwettbewerb sein, danach folgt der traditionelle Mutter-Tochter-Cup der Abteilung 2.- und 3.-Laktierende sowie einer Abteilung 4. und folgende Laktation. Zum Schluss folgen die Wahl zur Miss Schöneuter und die Wahl zur Champion Erstmelkschau 2023.

Den ganzen Tag führen wir eine Festwirtschaft mit familienfreundlichen Preisen. Am Abend findet der öffentliche Schauabend mit Musik und Tanz bis in die frühen Morgenstunden statt.

Die Mitglieder der Braunviehzuchtvereine am Wellenberg und Herdern-Ittingen freuen sich auf Ihren Besuch.

### Programm:

- 10.30 Uhr Schaubeginn  
Rangieren der Erstmelkkühe
- 12.00 Uhr Mittagessen in der Festwirtschaft
- 13.30 Uhr Kälberwettbewerb
- 14.00 Uhr Mutter-Tochter-Cup  
Abteilung 2.- und 3.-Laktierende  
Abteilung 4.- und ff.-Laktierende
- 15.00 Uhr Wahl Miss Schöneuter  
Wahl Champion Erstmelkschau 2023
- 20.00 Uhr Öffentlicher Schauabend  
Tanz mit Reto Eigenmann  
Entertainment





**Verein Landschaftsqualität Mittelthurgau -Hinterthurgau**  
Geschäftsstelle Welfensberg 3 9515 Hosenruck



Welfensberg April 2023

## **Einladung zur Generalversammlung des Vereins Landschaftsqualität Mittelthurgau - Hinterthurgau**

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, Sie zur Generalversammlung einladen zu dürfen.

**Dienstag 18. April 2023 um 20 Uhr im Restaurant Stelzenhof Weinfeldern statt.**

Die Einladung erfolgt per Mail und Bekanntmachung im Thurgauer Bauer.

Traktandenliste:

- 1) Begrüssung / Rückblick
- 2) Wahl Stimmzähler
- 3) Protokoll GV 2022
- 4) Rechnung 2022
- 5) Budget 2023
- 6) Mitgliederbeitrag
- 7) Wahlen
  - a. Rechnungsrevisoren (Vorschlag: Urs Reut bisher, Philipp Knechtle neu)
- 8) Information Geschäftsstelle
- 9) Verschiedenes

**Im Anschluss an die Versammlung wird ein kleiner Imbiss serviert und Matthias Künzler vom Amt für Raumentwicklung bringt uns die Hintergründe, Ziele und Umsetzung der Thurgauer Biodiversitätsstrategie näher.**

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie sich per Mail an [info@landschaftsqualitaet-tg.ch](mailto:info@landschaftsqualitaet-tg.ch) oder Telefon 071 940 02 77 **bis Freitag 14. April 2023 anzumelden.** Vielen Dank.

Freundliche Grüsse

Präsident

Thomas Boltshauser

Geschäftsführer

Peter Schweizer

Geschäftsstelle Welfensberg 3 9515 Hosenruck Telefon 071 940 02 77 [www.landschaftsqualitaet-tg.ch](http://www.landschaftsqualitaet-tg.ch)



Welfensberg im April 2023

## Einladung zur Generalversammlung Landschaftsqualität Oberthurgau

Sehr geehrte Mitglieder, sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, Sie zur Generalversammlung einladen zu dürfen.

**Mittwoch 19. April 2023 im Landgasthof Seelust, Wiedehorn, Egnach**  
**20.00 Uhr Imbiss / ca. 20.45 Uhr Beginn Versammlung**

Traktandenliste:

- 1) Begrüssung
- 2) Wahl Stimmzähler
- 3) Protokoll GV 2022
- 4) Rechnung 2022
- 5) Revisorenbericht
- 6) Entlastung Vorstand und Revisoren
- 7) Festlegung Mitgliederbeitrag
- 8) Budget 2023
- 9) Verabschiedung
- 10) Wahlen
- 11) Information Geschäftsstelle
- 12) Verschiedenes / Allgemeine Umfrage

**Im Anschluss hören wir von Karl Müller aus Roggwil, was ihn als Gründer und Entwickler der Kybun Schuhe angetrieben hat unter dem Titel: «Von der Vision zum Erfolg»**

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie sich per Mail an [info@landschaftsqualitaet-tg.ch](mailto:info@landschaftsqualitaet-tg.ch) oder Telefon 071 940 02 77 **bis Freitag 14. April 2023 anzumelden**. Vielen Dank.

Freundliche Grüsse

Präsident

Luzi Tanner

Geschäftsführer

Peter Schweizer

# Futterbau und Futterkonservierung – Modul LW02



Flächenmässig hat der Naturfutterbau im Thurgau die grösste Bedeutung. An diesem Kurshalbtag werden die wichtigsten Grundsätze vorgestellt. Dies wird vom Referenten von der AGFF (Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Futterbaus) mit einer Vielzahl von praktischen Tipps und Erfahrungsberichten ausgeschmückt. Ein wichtiges Thema wird an diesem Halbtag die Mäuseregulation sein.



## Kursinhalte

- Naturfutterbau

## Referenten

- R. Gago (AGFF)

## Das bieten wir Ihnen

- praxisbezogener Modulunterricht mit vielen Tipps und Tricks für den Alltag
- erfahrene Referenten
- Einbezug von persönlichen Fragestellungen

**Kursdaten** Montag, 24. April 2023, 9.00 – 12.00 Uhr

**Kursort** Arenenberg, Salenstein

**Kurskosten** Die Kurskosten betragen Fr. 50.–

**Anmeldung** Arenenberg  
Jasmin Burkard, Leiterin modulare Weiterbildung Landwirtschaft  
Arenenberg 2  
CH-8268 Salenstein  
Telefon +41 58 345 81 12  
jasmin.burkard@tg.ch

**Anmeldeschluss** Mittwoch, 19. April 2023



Braunviehzuchtgenossenschaft  
Bischofszell & Umgebung

Braunviehzuchtgenossenschaft Bischofszell & Umgebung

## Alle 5 Jahre präsentiert der BVZV Bischofszell das Braunvieh der Öffentlichkeit

**Am 15. April 2023 ist es wieder so weit! Ab 9.30 Uhr wird auf dem Bruggwiesen-Areal in Bischofszell das Braunvieh in 10 Abteilungen von unserem Richter Matthias Süess aus Abtwil (SG) eingestellt.**

Ab 13.00 Uhr wird die Zuchtfamilie von Cornel Gähwiler bewertet. Danach beginnt der Genossenschafts-Cup der 10 Oberthurgauer Genossenschaften. Sie werden mit jeweils 3 Kühen antreten und vom Richter in 3 Abteilungen eingestellt.

Um ca. 15.00 Uhr finden weitere Höhepunkte statt, nämlich die Kür der Miss Schöneuter, Miss Genetik und Miss Bischofszell.

Durch das gesamte Programm werden sie von unserem Top-Speaker und Nationalrat Nicolo Paganini fachkundig begleitet.

Auch für die kleinen Besucher ist gesorgt. Für sie steht ein Streichelzoo zur Verfügung.

Ab 9.00 Uhr ist die Festwirtschaft geöffnet. Sie bietet nebst vielen Köstlichkeiten ebenso auch ein Mittagessen an.

Das Organisationskomitee bedankt sich herzlich bei den Hauptsponsoren Raiffeisenbank Amriswil-Bischofszell und Landi Bodensee AG sowie allen weiteren Sponsoren.

*Auf ein gelungenes Fest und viele Besucher freuen sich der OK-Präsident Franz Hengartner und das gesamte OK-Team!*

Das Naturmuseum Thurgau teilt mit:

## Tischgespräch über die kulinarische Liebe zum Huhn



**Ob Frühstücksei oder Pouletbrust, das Haushuhn liefert allseits beliebte Nahrungsmittel. Was die kulinarische Vorliebe des Menschen für das Huhn bedeutet, ist Thema des nächsten Tischgesprächs im Naturmuseum Thurgau. Dieses findet am Dienstag, 25. April 2023, um 19.30 Uhr statt.**

Geflügelprodukte liegen im Trend. Kein Wunder, ist das Haushuhn eines der wichtigsten Nutztiere in der Schweiz. Ein Tischgespräch zur aktuellen Sonderausstellung «Hühner – unterschätztes Federvieh» im Naturmuseum Thurgau wirft einen Blick auf die kulinarische Vorliebe des Menschen für das Huhn. Sabine Müller, Leiterin Versuchswesen Aviformum Zollikofen, diskutiert mit Museumsleiter Hannes Geisser und dem Publikum Fragen rund um Produktion und Konsum von Geflügelprodukten. Der Eintritt ist frei.

**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. April****Braunviehzuchtgenossenschaft Bischofszell & Umgebung**

ab 9.00 Uhr Festwirtschaft, Bruggwiesen-Areal in Bischofszell. Ab 9.30 Uhr Braunvieh in 10 Abteilungen eingestellt. Ab 13.00 Uhr Bewertung Zuchtfamilie von Cornel Gähwiler. Danach Genossenschaftscup der 10 Oberthurgauer Genossenschaften. Circa 15.00 Uhr weitere Höhepunkte (Kür Miss Schöneuter, Miss Genetik und Miss Bischofszell). Streichelzoo für die kleinen Besucher.

**Samstag, 15., und Sonntag, 16. April****Tag der offenen Tür – neue Käseerei Wängi**

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

**Sonntag, 16. April****Jodelclub Kreuzlingen – volkstümlicher Nachmittag mit Theater**

Saalöffnung 12.30 Uhr, Beginn 13.30 Uhr, evang. Kirchengemeindehaus, Bärenstrasse 25, 8280 Kreuzlingen. Mitwirkende: Jodelclub Kreuzlingen, Jodelklub Weinfelden, 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 Haushaltheiter, Betriebsleiterschule, Agrotechniker HF/Agrotechnikerin HF, Herdenmanager/Herdenmanagerin.  
Anmeldung bei einer Onlineteilnahme zwingend nötig. www.bbz-arenenberg.ch

**Donnerstag, 20. April****Flurbegleitung**

09.30 Uhr, Ruedi Weber, Haldenhof, 8500 Frauenfeld. Referent: Florian Sandrini, LBBZ Arenenberg. Abschweemmung, Abdrift, 3,5% BBF auf Ackerfeld. Welche Möglichkeiten habe ich, um die Vorgaben des Bundes zu erfüllen? Im Anschluss Wurst, Brot und Getränke.

**Donnerstag, 20. April****Jahresversammlung der Agro-Beratung am Nollen**

20.00 Uhr, Restaurant Ilge, Hauptstrasse 15, 9515 Hosenruck. Anschliessend:  
Wenn alles zu viel wird... Stress – Reagieren, bevor es zum Burn-out kommt. Kalte Platten und gemütliches Beisammensein

**Samstag, 22. April****Erstmelkschau**

10.00 Uhr, Hessenbohl 8512 Lustdorf

**Sonntag, 23. April****Kirchenkonzert vom Jodlerklub Weinfelden**

17.00 Uhr, kath. Kirche Weinfelden. Mitwirkende: Jodlerklub Weinfelden, Jodelclub Kreuzlingen, Echo vom Gerstgarten. Nach dem Konzert Apéro im Kirchengemeindehaus. Freier Eintritt! Freiwillige Kollekte.

**Sonntag, 30. April****Landfrauzmorge**

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, Weinfelden. 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 Ziegenzuchtvereins Thurgau**

09.00 – 14.00 Uhr, bei der Markthalle

Sangen, Weinfelden. 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, Weinfelden. 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 Appenzellerland**

Ganzer Tag, Einladungen werden direkt verschickt, Thurgauer Landfrauenverband

**Sonntag, 11. Juni****Arenenberger Tag 2023**

10.00 – 17.00 Uhr, Arenenberg, 8268 Salenstein. Programm: www.arenenberg.ch/arenenbertag

**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, Weinfelden, Thurgauer Landfrauenverband

**Juli 2023****Dienstag, 4. Juli****Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG**

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfelden. 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, Weinfelden. 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 Rotations-kreuzung <i>Auf dem Betrieb von Michael und Vreni Spitz, Wieshof 1734, 9475 Sevelen SG</i>	12.05.2023	10.00 – 12.30	Fr. 40.–/Person	Michael Schwarzen-berger	02.05.2023
Blumenwiesen-Tag 2023	30.05.2023	vormittags; genaue Uhrzeit wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Daniel Nyfeler	ohne Anmeldung
Arenenberger Ackerbautreff – Inno- vationen 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

Neu Online-Anmeldung möglich: [www.arenenberg.tg.ch](http://www.arenenberg.tg.ch), oder wie bisher Telefon 058 345 85 00 |  
E-Mail: [kurse.landwirtschaft@tg.ch](mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch)

## KURSE ERNÄHRUNG UND KULINARIK

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Suppenwelt: Kühlende Sommer- suppen	29.05.2023	17.30 – 21.30	98.–	Judith Shoukier	15.05.2023
Dessertträume 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](mailto:kurse.hauswirtschaft@tg.ch)

## IM FOKUS: 2. ERFAHRUNGSAUSTAUSCH ROTATIONSKREUZUNG BEIM MILCHVIEH

Die professionelle Kreuzungszucht kann in der Milchproduktion eine spannende Alternative zur Reinzucht sein. Die Rotationskreuzung mit 3 Rassen soll dafür sorgen, dass die Kühe nachhaltig von einem hohen Heterosiseffekt profitieren. Den passenden Stier aus den gewählten Rassen zu finden ist eine spannende Herausforderung. Da die eigenen gekreuzten Tiere oftmals keine Exterieurbeurteilung mehr haben, kann die Analyse nach Triple A eine interessante Hilfestellung bieten. Jake Lohmöller ist Triple A Analyser aus Deutschland. Er wird uns ins System der 6 verschiedenen Kuhtypen einweihen und zeigen, wie das System in der Zucht optimal eingesetzt werden kann.

**Zeit** Freitag, 12. Mai 2023, 10.00 – 12.30 Uhr

**Ort** auf dem Betrieb von Michael und Vreni Spitz, Wieshof 1734, 9475 Sevelen SG

**Leitung** Michael Schwarzenberger, Leiter Milchproduktion, Arenenberg, 058 345 85 29, [michael.schwarzenberger@tg.ch](mailto:michael.schwarzenberger@tg.ch)

**Kosten** Fr. 40.–/Person

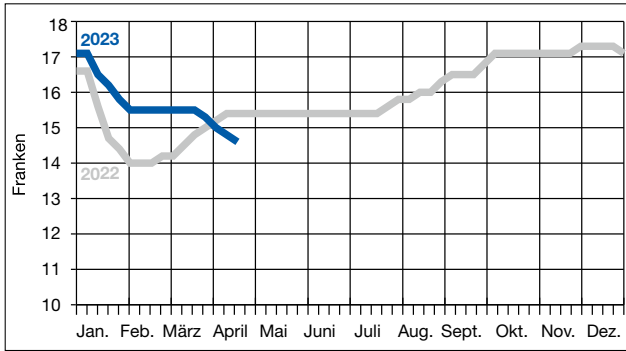
**Anmeldung** bis 2. Mai 2023 an Arenenberg, Kurssekretariat, Arenenberg 8, 8268 Salenstein, Tel. 058 345 85 00, E-Mail: [kurse.landwirtschaft@tg.ch](mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch) oder online: [www.arenenberg.tg.ch](http://www.arenenberg.tg.ch)



# Schlachtviehpreise

## Labels in Schlachthöfen, Fr. je kg SG

IP-Suisse QM	T3	14.60 – 14.80 (+ 0.80 Labelprämie inklusive RAUS)
QM	T3	14.90



**Preis für Bankkälber KV T3 Wattwil**  
(pro kg Schlachtgewicht)

11. April 2023  
Fr. 14.60

## Bankvieh, franko Schlachthof gültig 10. April bis 14. April 2023

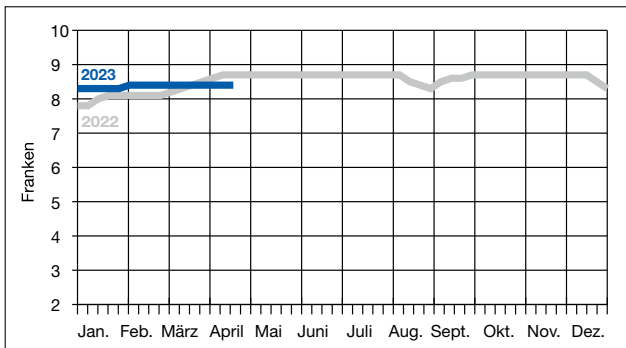
		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Muni ungeschaukelte MT QM	T3	9.60	gross	normal
Muni IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross-sehr gross	klein-normal
Ochsen OB QM	T3	9.60	gut	normal
Ochsen IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross	klein-normal
Rinder RG QM	T3	9.60	gut	normal
Rinder IPS	T3	n.V. (+ 50 Rp.*)	gross	klein-normal
Muni MA QM	T3	8.50	normal	normal

\*Prämie TerraSuisse

## Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 10. April bis 14. 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

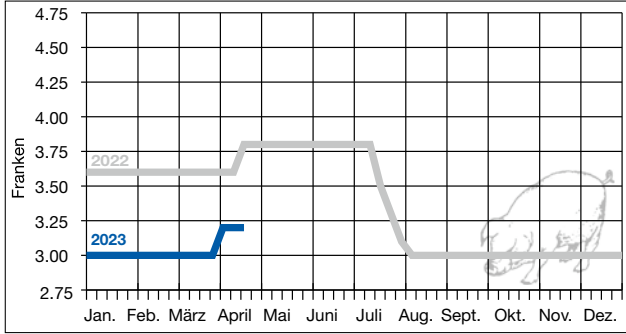


**Preis für Kühe VK A3**  
(pro kg Schlachtgewicht)

11. April 2023  
Fr. 8.40

Beim Verarbeitungsvieh besteht eine ausgeglichene Lage. Der Preis liegt unverändert bei 9.30 Fr./Kg SG. In der Woche 15 sind 514 Kühe auf den überwachten Schlachtviehmärkte angemeldet.

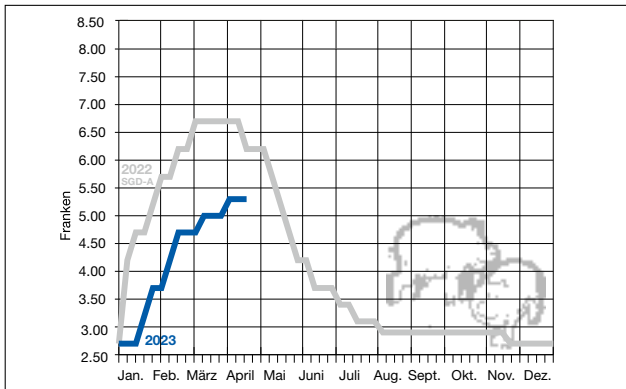
**Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)**



**Schlachtschweine**

Für die Woche 15 vom 7. April bis 13. 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 15 vom 10. April bis 15. April 2023

	SGD-A	IPS-Prämie
20 kg	5.30	(pro Stück)
30 kg	4.30	11.00
40 kg	3.80	
50 kg	3.50	

**Marktbericht Wattwil vom 11. April 2023**

**Auffuhr:**

72 Kälber, 19 Kühe, 1 Stier: 92 Stück  
 \*Anzahl Tränker: 34, Bankkälber: 38  
 Handel Bankkälber: ruhig  
 Handel Tränkekälber: normal  
 Qualität Bankkälber: gut  
 Qualität Tränkekälber: gut

**Bankkälber:**

Preis pro Kilo Schlachtgewicht:  
 QM-Label: H Fr. 15.40, T Fr. 14.60, A Fr. 13.10

**Tränkkälber, Stierkälber:**

AA Mastkrenzungen 100%: Fr. 8.20  
 AB Mastkrenzungen 50%: Fr. 5.60  
 A+ Zweinutzung: Fr. 3.80  
 A milchbetont: Fr. 3.30  
 B stark milchbetont: Fr. 2.80

**Tränkkälber, Kuhkälber:**

AA Mastkrenzungen 100%: Fr. 6.50  
 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**

Angebot und Nachfrage stimmten überein. Knapp mittlere bis mittlere Angebote standen einer entsprechenden Nachfrage gegenüber. Der Umsatz in der Karwoche war etwas reduziert.

**Diese Woche**

Marktgerechtes Angebot bei unverändert sehr tiefen Preisen. Über die Osterwoche ist keine Bereitschaft, den Preis für Schlachtschweine anzupassen. QM- und IPS-Schlachtschweine finden dank eines deutlich reduzierten, mittleren Angebots vollständigen Absatz. Aus Sicht Schweinehaltende sind bei weiterhin marktgerechtem Angebot Preisverbesserungen in Richtung normale, kostendeckende Preise gerechtfertigt.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.20 Franken/kg SG ab 7. April 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

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

QM: variabel

**Abgehende Mutterschweine**

Sehr tiefer Preis. Knapp mittlere Angebote bei einer unterschiedlichen Nachfrage.

**Jager**

Unveränderte Preise, ausgeglichene Marktsituation. Gemäss Meldungen der Vermarkter stehen im QM-

und IPS-Jagermarkt normale, mittlere Angebote einer entsprechenden Nachfrage gegenüber.

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](http://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. 14.90 H3: Fr. 16.10 C3: Fr. 16.40

**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 15) 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

# Schlachtviehmarkt in Weinfelden

Am Schlachtviehmarkt vom 4. April 2023 im Sangen in Weinfelden wurden total 45 Tiere aufgeführt. Der Verkauf verlief gut und zügig. Gut ¼ der Tiere wurden überboten. Die Überbietungen gegenüber dem guten Tabellenpreis lagen meist zwischen 5 und 50 Rappen. Der Druck der Banktiere war preislich spürbar. Trotzdem konnten die Tierhalter von guten Erlösen profitieren. Wir freuen uns, wenn Sie am 2. Mai 2023 mit dabei sind.

Die Daten stammen vom Dienstag, 4. April 2023.

## Öffentlicher Schlachtviehmarkt Weinfelden, Oktober 2022 bis April 2023

Kat.	CH Tax	6.10.22		1.11.22		6.12.22		3.01.23		7.02.23		7.03.23		4.04.23		Ø Gewicht kg	Tiere	Erlös je kg SG
		Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG	Schätzung je kg LG	Erlös kg LG			
MA	H3																	
	-T2					4.55	4.55											
RG	H4											5.15	5.15					
	H3									5.90	6.00							
	+T3											5.20	5.55					
	T4			4.80	5.35	4.20	4.30			3.75	4.30							
	T3	5.25	5.25							5.05	5.05							
	-T3									4.55	4.75			4.85	4.85	443	1	9.51
	A2													3.80	3.80	352	1	7.60
RV	-T1	4.30	4.30	4.20	4.20													
	T4																	
	T3			4.90	4.95			4.70	4.70	4.55	4.85	4.55	4.60					
	A1	3.80	3.80	3.80	3.80			3.60	3.60	3.65	4.15							
VK	H3													4.75	4.75	774	1	9.31
	C2									5.35	5.70							
	+T5									4.40	5.15			4.40	4.40	885	1	8.80
	+T4			4.75	5.00			4.55	4.55	4.60	4.88	4.60	4.63					
	+T3	4.90	4.90							4.75	4.95	4.75	4.75	4.75	4.75	679	1	9.50
	T5											4.10	4.10					
	T4	4.45	4.56			4.45	4.45			4.30	4.72	4.34	4.36	4.33	4.67	829	6	9.72
	T3	4.61	4.64	4.60	4.86	4.60	4.60	4.40	4.58	4.45	4.74	4.45	4.54	4.45	4.50	686	6	9.38
	T2	4.35	4.35	4.60	4.85			4.40	4.75	4.45	4.63			4.45	4.45	664	1	9.27
	-T4	4.20	4.25											4.10	4.30	698	3	9.15
	-T3	4.35	4.42	4.35	4.50	4.33	4.33	4.15	4.23	4.20	4.25	4.20	4.35	4.20	4.28	725	5	9.11
	-T2	4.35	4.36	4.35	4.69	4.35	4.35	4.15	4.15			4.20	4.23	4.20	4.20	668	3	8.94
	-T1	4.25	4.25	4.25	4.50	4.25	4.30	4.05	4.18	4.10	4.15	4.10	4.10	4.10	4.10	674	2	8.72
	A3	4.00	4.03	4.00	4.45	3.93	3.93					3.85	3.85	3.85	3.85	671	2	8.37
	A2	3.95	4.08	3.95	3.95	3.95	4.00			3.80	3.83	3.80	4.05	3.80	3.80	626	2	8.26
	A1	3.80	3.82	3.80	4.24	3.80	3.88	3.60	3.77	3.65	3.86	3.65	3.84	3.65	4.02	594	3	8.73
	1x2	3.55	3.55			3.55	3.55	3.30	3.30	3.45	3.80			3.45	3.55	632	2	7.89
	1x1	3.40	3.44	3.40	3.52	3.40	3.40	3.25	3.25	3.30	3.30	3.23	3.29	3.30	3.30	619	2	7.33
	2x2	3.20	3.20															
	2x1	3.05	3.05	3.05	3.25			2.90	3.15	2.95	3.30	2.95	3.03					
	3x1	2.77	2.77	2.75	3.05	2.75	2.75			2.60	3.30							

Gut gibts die Thurgauer Bauern.



# Tiermarkt Empfehlungen

Wir sanieren

## Fahrsilo

[www.awisi.ch](http://www.awisi.ch)

079 671 67 65

81171

**SILVESTRI**  
seit 1927

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

info@silvestri.swiss  
oder 071 757 11 00

83558

## Voranzeige

Freitag, 21. März

# Abend- verkauf

Auf Ihren Besuch  
freut sich:

**Otto Baumgartner**  
Viehhandel  
8589 Sitterdorf  
071 422 28 74  
079 696 71 76

85543

**Der Treffpunkt  
für Viehkäufer**

## 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.**

80972

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

## Thurgauer Bauer

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



foto.com/stock



Laufend lieferbar  
gesunde, kräftige

## Junghennen

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

## Soller AG Geflügelzucht

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

80905



## Guido Wick Viehhandel 8595 Altnau



### Wir vermarkten:

#### Mastkälber, Kühe, Mastvieh

Konventionelle, QM- und alle Label-Programme  
(Bio/IP-Suisse-Tiere)

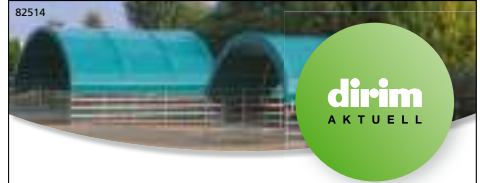
- Kühe: schöne IP-Suisse + QM-RAUS-Kühe  
mit Zuschlag oder Prämie
- Tränker: hohe Qualitätsbezahlung für sämtliche  
Rassen (alle Gesundheitsprogramme)

Wir bieten sie alle an... **SCHELL - FLEXIBEL -  
FAIR - KURZER TRANSPORT - PERSÖNLICH -  
schnelle Bezahlung - auf Wunsch bar**

**WICHTIG:** Die meisten Tiere werden regional in Top-  
Kalbermast-Betrieben unter unserer Regie  
zur Weitermast eingestallt, professionell  
und tierfreundlich betreut

Fragen Sie uns... Guido Wick, Altnau, Telefon 071 695 19 36

81802



## MOBILER WEIDEUNTERSTAND

- sehr stabile Ausführung
- optimaler Wetterschutz
- schnell montiert
- flexibel einsetzbar



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



# Thurgauer Bauer



**Offizielles Organ des Verbands  
Thurgauer Landwirtschaft (VTL)**

**Erscheint wöchentlich jeden Freitag**

und beinhaltet unter anderem Themen wie:  
Aktueller Pflanzenschutz, Tierhaltung, Milch-  
produktion, Pflanzenbau, Biolandbau, Obstbau,  
Waldbau, Landtechnik, Landjugend, Landfrauen

**Gerne bestelle ich folgendes Abo vom Thurgauer Bauer:**

- Probe-Abo, 3 Ausgaben gratis
- Schnupper-Abo, 6 Ausgaben für Fr. 10.–
- Jahres-Abo, 52 Ausgaben für Fr. 96.–

**Einsenden an:**

Galledia Fachmedien Frauenfeld AG  
Thurgauer Bauer  
Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld  
abo.tgbauer@galledia.ch  
Tel. 058 344 95 33

Vorname: \_\_\_\_\_

Nachname: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



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

**Thurgauer  
Bauer**

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

«Mir sind mit üsnä Häcksler parat zum Grassiliere!»



85573

Uf Wunsch füügät mir au Siliermittel zuä.

**Häckselkette Wittwer AG 052 763 19 88**

GLUSCHT  
AUF HEIMAT?  
WIR  
AUCH.



Der Frischkäse nach  
Schweizer Familienrezept.

Erhältlich bei Coop, Spar & Volg



85509