

Thurgauer Bauer

 Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Nr. 20
19. Mai 2023



Gesucht Geschäftsführer (m/w)

Die **Grastrocknungs-Genossenschaft Märstetten und Umgebung** ist ein Betrieb zur **Futtermittelverarbeitung und Veredelung**. Wir suchen **per sofort oder nach Vereinbarung eine selbstständige und zuverlässige Persönlichkeit, welche gerne Führungsverantwortung trägt.**

Geschäftsführer Grastrocknungsanlage (50 – 100 %)

Aufgaben:

- Operative Leitung des Betriebes
- Bedienung und Überwachung der Produktionsanlage
- Disposition der Aufträge
- Planung und Mithilfe bei Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten
- Sicherstellung der Produktqualität
- Weiterentwicklung des Produktesortiments

Anforderungen:

- Abgeschlossene technische Grundausbildung oder gute Kenntnisse und Flair im Bereich Technik
- Idealerweise Erfahrung in der Landwirtschaft
- Interesse an der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten
- Gute Deutschkenntnisse
- Freude am Kundenkontakt
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft für Schichtarbeit während ca. 20 % der Arbeitstage (v.a. Herbstsaison)

Was Sie erwarten dürfen:

- Abwechslungsreiches und spannendes Arbeitsumfeld
- Selbstständiger Wirkungskreis und kurze Entscheidungswege
- Möglichkeit zum Erwerb der Kategorie C
- Attraktive Vergütung
- Gründliche Einführung in das abwechslungsreiche Arbeitsumfeld

Für weitere Auskünfte und Bewerbung stehen Ihnen **Philipp Meier** und **Harald Jöhr** gerne zur Verfügung.

Harald Jöhr: 078 649 75 750

Philipp Meier: 079 794 03 06

Grastrocknungs-Genossenschaft Märstetten und Umgebung

Fabrikstrasse 4, 8560 Märstetten

86460

Wo bieten Sie Ihre **Stelle** an?
Warum nicht im
«**Thurgauer Bauer**»?

**Thurgauer
Bauer**

Wir beraten Sie gerne.

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



© fotolia.com

| | |
|--|----|
| Impressum | 6 |
| VTL | |
| Böden und Landschaft – die Haut der Erde | 7 |
| Die Gala 2023 ist Geschichte | 9 |
| Kanton Thurgau | |
| Festsetzung des Mindestzuckergehaltes 2023 | 10 |
| Festsetzung der Höchstmenge Traubenernte 2023 | 10 |
| Invasive Neophyten zu Besuch | 11 |
| Management | |
| Laveba – Wechsel im Vorsitz der Geschäftsführung | 12 |
| Milchproduktion | |
| Stabilität des Milchmarktes sichern | 13 |
| Jagd | |
| Rehkitzrettung – Es ist wieder so weit | 14 |
| Politik | |
| Klimaschutzgesetz | 16 |
| Pflanzenbau | |
| Tropisches Windengewächs aus dem Apfelfanton | 17 |
| Weinbau | |
| Thurgauer Staatswein wurde aus der Taufe gehoben | 20 |
| Aktueller Pflanzenschutz | 22 |
| Familienleben | |
| Gartentipps vom Fachmann | 24 |
| Rezept: Spargelquiche | 25 |
| Rezept: Bunter Spargelsalat | 26 |
| Kinderecke und Rätselauflösung | 27 |
| Rätseln und gewinnen | 28 |
| Aus- und Weiterbildung | |
| Achtung – fertig – los! Sind Sie bereit? | 28 |
| Organisationen berichten | 31 |
| Veranstaltungen und Kurse | |
| Agenda | 34 |
| Kursagenda Arenenberg | 35 |
| Marktplatz | 36 |



Unser Garten hat sich zu einem zusätzlichen Wohnzimmer entwickelt, ausgestattet Outdoor-Küche, Kamin und Lounge-Möbeln, die zum Entspannen und Geniessen im Freien einladen. Gleichzeitig kehren alte Werte wie der

Anbau von eigenem Obst und Gemüse sowie die Verbundenheit mit der Natur wieder zurück. Hierbei findet der Einzug ländlicher Praktiken und Verhaltensweisen auch in der Stadt statt, wo Mehrgenerationenwohngemeinschaften und Ökosiedlungen entstehen, die sich gemeinsam um Selbstversorgung bemühen. Das Durchschnittsalter der Nutzgartenbetreiber ist seit der Jahrtausendwende um zehn Jahre gesunken. Es entsteht eine hippe Spiessigkeit, welche als Trend die Gartenwelten der Zukunft prägen wird. Biogemüseanbau, selbst gebaute Gartenhütten, Bienenstöcke und Wildblumenwiesen sind zum Teil der neuen Bauerngartengeneration geworden. Es entsteht eine neue Art des Bauerngartens, welche der echten Naturverbundenheit und Selbstversorgung entspricht. Noch gibt es Gebiete mit offenen und intakten Landschaften und mit idyllischen Riegelbauhäusern, die Bauerngärten bewahren. Doch wie es in Zukunft aussieht, ist schwer vorauszusagen. Es kann sein, dass der Garten des Jahres 2050 eine Mischung aus modernen und traditionellen Anbaumethoden präsentiert. Eines ist jedoch sicher: Der Garten als Lebensraum gewinnt immer mehr an Bedeutung. Wir Menschen suchen zunehmend nach Möglichkeiten, um mit der Natur eins zu werden und ein nachhaltigeres Leben führen zu können. Dabei wird uns die hippe Spiessigkeit weiterhin begleiten und den Garten als gemütlichen und naturnahen Raum prägen.

Daniel Brogle, Leiter Gärten, Arenenberg

Titelbild:

Viele teilnehmende Bauerngärten können am Sonntag, 4. Juni 2023, an der diesjährigen Bauerngarten-Route Thurgau besucht werden. Auf dem Bild: der Garten von Anita und Hans Baumgartner, Stehenberg.

(Bild: Peter Moser-Kamm/Arenenberg)

Stellenanzeigen Empfehlungen

Ch | STREIT

Verkauf und Service

Ch. Streit GmbH, Bahnhofstrasse 23, 9322 Egnach
Tel. 071 470 03 43, info@chstreit.ch

Motorgeräte- oder Landmaschinen- mechaniker (40 – 100%)

Zur Verstärkung unseres kleinen Teams in Egnach suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte, aufgestellte, selbstständig agierende Persönlichkeit mit Berufserfahrung.

Ihre Aufgaben:

- Wartung / Installation von Motor- und Garten-
geräten / Rasenmäroboter
- Reparatur von Elektrowerkzeugen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Weitere Auskünfte gibt Ihnen gerne Herr Streit.

86378

Ihre Anzeige im «Thurgauer Bauer»,
egal in welcher Jahreszeit.



**Thurgauer
Bauer**

T +41 58 344 94 83
peter.frehner@galledia.ch



BRIGITTE DICKENMANN
PFLÜCK DAS GLÜCK

Resilienztraining auf dem Bauernhof, **jetzt anmelden!**

Willst du einmal im Monat an einem Kurs für deine
persönliche Stärkung teilnehmen?

Profitiere von viel positiver Energie!

Erlerne einfache, praktische Werkzeuge
für deine mentale Gesundheit im Alltag.

Details zum Kurs unter:

www.brigittedickenmann.ch

Rohren 10, 8577 Schönholzerswilen
076 559 63 91

86457



FALTFRONTEN

**Komfortable Verschlussung
für breite Öffnungen**

- hohe Windlastenaufnahme
- für tägliches Öffnen
und Schliessen

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

82514



**Gut in Form –
für die Zukunft.**

Profera

Tel. 058 911 73 00, www.profera.ch

82592

Empfehlungen

Kaufe alle Autos und Busse, auch Motorräder.

81983

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

Ein erfolgreiches, international tätiges und familiengeführtes Schweizer Unternehmen in der Landwirtschaft sucht wegen Todesfalls per sofort neue Aktionäre mit Interesse an einer Langzeitbeteiligung.

Sie profitieren von einer Beteiligung an einer dynamischen, krisensicheren und vor allem wachsenden Branche.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte unverbindlich unseren Vertreter, Rechtsanwalt Hermann Lei per E-Mail: lei@frauenfeld-anwalt.ch oder telefonisch unter 071 622 42 82.

86458

81803

GRÜTER

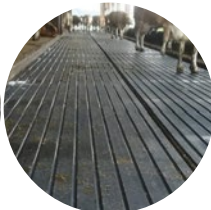
Sanierungsbedürftige Bodensysteme?

Ihr kompetenter Partner für
sämtliche Bodensysteme.



Beton

Niveauausgleich möglich



Gummi

RUFEN SIE UNS AN! 041 929 60 60
WIR BERATEN SIE GERNE. www.grueter.swiss

GrüterHandelsAG | Gewerbezone 7 | CH-6018 Buttisholz

Trockentreber

Malzkeime

Mais ganze Pflanze, Kolbenschrot, CCM
konventionell sowie Bio

Oberkirch Maiswürfel^{plus}

Zuckerrübenschnitzel
konventionell sowie Bio

ANImash Junior

für Aufzuchtälber IPS, QM

ANImash Plus

für Milchvieh IPS, QM

Erhältlich als:

lose, Big-Bag oder gesackt

Raufutter aus Ihrer

Landi

Gratis: 0800 808 850 · www.raufutter.ch

82566

Hier hilft

RICOKALK

Aktuell für
Stoppel-
kalkung

WELLNESS FÜR IHRE BÖDEN – preislich attraktiv und vielseitig.

Die Kalkdüngung von
RICOKALK enthält neben
Kalk folgende wertvollen
Düngestoffe:

- Phosphor
- Magnesium
- Stickstoff
- Schwefel

Der Wert dieser Düngemittel übersteigt
den Preis von RICOKALK deutlich:

Bei Abholung CHF 15.- / t*
Franklieferung Schweiz CHF 33.- / t*

Jetzt RICOKALK bestellen bei RICOTER:

Aarberg: 032 391 63 00, Frauenfeld: 052 724 71 20, RICOKALK.ch

81176



60 Bauernbetriebe öffnen ihre Hoftüren

60 Bauernbetriebe öffnen am Sonntag, 4. Juni 2023, ihre Hoftüren und gewähren Einblick in die landwirtschaftliche Produktion. Herr und Frau Schweizer sind eingeladen, eine vielen fremd gewordene Welt rund um die Natur, Tiere und Pflanzen zu entdecken und in den vielfältigen Arbeitsalltag der Schweizer Landwirtinnen und Landwirte einzutauchen.

Bei Hofrundgängen und Produktepräsentationen können Besucherinnen und Besucher hautnah erleben, woher die Schweizer Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und wie sich die Schweizer Bauernfamilien für hohe Qualität, Ökologie, Tierwohl und Wirtschaftlichkeit engagieren. Jeder Hof gestaltet dabei das Programm selbst, was den Tag zu einem einzigartigen und authentischen Erlebnis für Klein und Gross macht. Von Führungen, Lehrpfaden, Degustationen, Verpflegungsangeboten, Spielecken bis hin zu Streichelzoos – es ist für jeden etwas dabei.

Der Tag der offenen Hoftüren ist ein Projekt der Kampagne «Schweizer Bäuerinnen & Bauern. Für dich». Träger des Events ist der Schweizer Bauernverband. Der Anlass trägt dazu bei, Brücken zwischen Stadt und Land zu schlagen, das gegenseitige Verständnis und Vertrauensbildung zu fördern und ins Gespräch zu kommen. Teilnehmenden Höfe sowie Infos: www.offene-hoftueren.ch. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Mitmachende Höfe im Kanton Thurgau: Walsershof, Neuhaus 4, 9325 Roggwil www.walsershof.ch; Pfeien-Hof, Pfeien 2, 8512 Thundorf, www.pfeien-hof.ch; Bio-Hof Heimat, Vordertoos, 8577 Schönlholzerswilen; Breitenhof, Unt. Weinbergstrasse 14, 8570 Weinfelden, www.weinfelder-beef.ch

Und in Schaffhausen: Graf & Gräfin Hofgut, Wiesengrundstrasse 2, 8216 Oberhallau, www.graf-graefin.ch

Daniel Thür, VTL

Impressum:

Thurgauer Bauer

(früher «Der Ostschweizerische Landwirt»)

170. Jahrgang.

Offizielles Organ des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft.

Erscheint wöchentlich.

Redaktionsadresse:

Verband Thurgauer Landwirtschaft

Industriestrasse 9

8570 Weinfelden

T 071 626 28 88

F 071 626 28 89

thurgauer.bauer@vtgl.ch

www.vtgl.ch



Chefredaktion: Jürg Fatzer (jf)

Redaktion:

Daniel Thür (dt)

Mitarbeit verschiedener landwirtschaftlicher Institutionen und Organisationen.

Redaktionsschluss: Freitag vor nächster Ausgabe.

Verlag: Galledia Fachmedien Frauenfeld AG

Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld

Anzeigenberater: Peter Frehner

T 058 344 94 83

thurgauerbauer@galledia.ch

Anzeigenschluss: Dienstag, 12.00 Uhr.

Abonnemente:

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

Jahresabonnement inkl. MWST CHF 95.–

Halbjahresabonnement inkl. MWST CHF 78.–

Peter Weisskopf schildert
das immense Leben in
unseren Böden.



Böden und Landschaft – die Haut der Erde

Seid ihr euch bewusst, dass der feste Boden, auf dem ihr steht, zur Hälfte aus Hohlräumen, den Wasser- und Luftporen, besteht? So wurden die Teilnehmenden der Veranstaltung «Böden und Landschaft – die Haut der Erde» auf einer Anhöhe oberhalb von Pfyn durch die beiden Bodenexperten Peter Weisskopf und Urs Zihlmann ins Thema Boden eingeführt.

Text: Jakob Rohrer, Bilder: Peter Schweizer

Die beiden Agronomen haben sich bis zu ihrer Pensionierung bei Agroscope mit Bodennutzung beschäftigt und sich für die Erhaltung und Förderung der Bodenqualität eingesetzt. Anfang Mai durfte eine Zuhörerschaft von über 30 Personen aus Landwirtschaft und Naturschutz vom grossen Wissen der beiden profitieren. Zu dieser Veranstaltung eingeladen hatte die gemeinsame Naturschutzkommission des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft (VTL), von Pro Natura, WWF, Birdlife Thurgauer Vogelschutz, Wald Thurgau und Jagd Thurgau. Diese Kommission besteht seit über dreissig Jahren. Es gelingt ihr immer wieder, über die unterschiedlichen Positionen hinweg die Gemeinsamkeiten zu stärken und den Austausch zu fördern, so auch an diesem Abend.

Entstehung Thurtal

Bevor wir Zuhörenden gedanklich in den Untergrund unserer Äcker, Wiesen und Wälder eintauchten, nahm uns Peter Schweizer, Vorstandsmitglied des VTL und praktizierender Landwirt, mit auf eine Zeitreise in die Entstehung der Thurtallandschaft. Die heute ackerbaulich genutzte Anhöhe, auf der wir

standen, verläuft linsenförmig in ostwestlicher Richtung. Solche Erhebungen gibt es mehrere zwischen Thurebene und Seerücken. Diese Landschaft mit den Erhebungen und den dazwischenliegenden Senken wurde vom eiszeitlichen Thurgletscher gebildet, der in Fliessrichtung auf seinem Rückzug Geschiebe abgelagert hat. In den vergangenen 10 000 bis 12 000 Jahren konnten sich daraus fruchtbare Böden entwickeln. Viel jünger sind die Böden der Thurebene. Dort entstand nach dem Gletscherrückzug ein See, der über die Jahrhunderte mit Geschiebe der Thur und ihren Nebenflüssen aufgefüllt wurde. Bis zu seiner Eindämmung suchte sich der Fluss bei jedem Hochwasser wieder neue Wege und lagerte hier grobes und dort eher feines Material ab. Die Böden der Thurebene sind noch sehr jung. Bis vor gut hundert Jahren wurden sie in Flussnähe immer wieder mit neuem Schwemmmaterial eingedeckt.

Boden ist mehr

Nach diesem Ausflug in die Landschaftsgeschichte erklärten die Referenten, wie aus Gletscher- und Flussgeschiebe die heutigen Böden entstanden sind. Boden ist mehr als mineralisches Material. Erst wenn dieses von Pflanzen durchwurzelt wird, beginnt die

Bodenbildung. Mit den Pflanzen siedeln sich Bodenlebewesen an. Diese bauen das tote Pflanzenmaterial zu Humus um, der sich mit den mineralischen Bodenteilchen verbindet und Pflanzennährstoffe und Wasser speichern kann. Eine wichtige Funktion haben auch die schon erwähnten Hohlräume, weil sie dem Bodenleben Sauerstoff zur Verfügung stellen und als Wasserableitung und -speicher dienen. Wenn dieser Bodenbildungsprozess über lange Zeit verlaufen kann, entstehen fruchtbare, tiefgründige Böden.

Verschiedene Bodentypen

Die beiden Agroscope-Forscher hatten am Nachmittag im Umkreis von etwa einem Kilometer verschiedene Profile gegraben und am Versammlungsort aufgestellt. Sieben verschiedene Bodentypen haben sie in diesem kleinen Gebiet gefunden, vor allem bedingt durch das unterschiedliche Relief. Auf den Kuppen und in den Hanglagen wurden mit dem ablaufenden Regenwasser auch kleine Bodenpartikel und Nährstoffe abgeschwemmt und ausgewaschen. Im Laufe der Zeit hat sich das abgeschwemmte Material in der Ebene und den Mulden angesammelt. Böden mit verschieden hohem Humusgehalt und unterschiedlicher Mächtigkeit der Horizonte sind entstanden.

Viele Mineralien

Bevor der Mensch die Böden zu drainieren begann, stand dort auch oft während längerer Zeit das Wasser. Der Abbau des absterbenden Pflanzenmaterials war gehemmt. Es entstand mehr Humus. Nach dem

Drainieren kam Luft in diese Böden. Das Bodenleben wurde aktiver und setzte mehr Pflanzennährstoffe frei. Das Pflanzenwachstum wurde verbessert. Eine Besonderheit stellen die sehr jungen Böden der Thurebene dar. Sie enthalten noch kaum Humus, aber viele Mineralien in dem vom Fluss zerkleinerten Ausgangsmaterial. Zudem sind sie basisch, da die Kalkauswaschung erst begonnen hat.

Ein Vergleich zwischen einem Wald- und einem Ackerstandort, beide in ähnlicher Kuppenlage, zeigte deutliche Unterschiede im Profil. Beim Ackerstandort war der dunkle, humusreiche Horizont mächtiger. Die jahrhundertelange Bearbeitung und Zufuhr von organischer Substanz und Pflanzennährstoffen hat den Boden fruchtbarer gemacht.

Boden schützen

Der Abend gab nur einen kleinen Einblick ins Unversum Boden und hat doch Grosses gezeigt. Aus Gletschermoränen und Flussgeschiebe sind bei uns gute Böden entstanden, deren Fruchtbarkeit mit sorgfältiger Bewirtschaftung erhalten und sogar verbessert werden kann. Dafür müssen die Hohlräume erhalten, sprich Verdichtungen vermieden werden. Ganz entscheidend ist auch die regelmässige und genügende Zufuhr von organischer Substanz.

Doch all diese Bemühungen früherer und heutiger Bewirtschafteter werden unwiederbringlich zunichte gemacht, wenn die Baumaschinen auffahren. Wir sind als Gesellschaft gefordert, die Böden als Grundlage unserer Lebensmittelproduktion zu schützen.



Drei Bodenprofile aus der Umgebung von Pfyn.



Erfolgreiche Gala 2023

Text: Liselotte Leuch, Bilder: zVg

Am letzten Wochenende fand in Affeltrangen die Gewerbeausstellung Lauchetal statt. Dabei präsentierten sich das Gewerbe und verschiedene Vereine aus der Region an den zahlreichen Messeständen. Die Landwirtschaft aus dem Lauchetal präsentierte sich mit der Sonderschau «Wunder Landwirtschaft». Fragen wie: Woher kommen unsere Nahrungsmittel und wie diese produziert werden, wurden an ver-

schiedenen Posten beantwortet. So standen Landwirte aus der Umgebung den Besuchern Red und Antwort.

Die Organisatoren der Messe und der Verband Thurgauer Landwirtschaft VTL bedanken sich herzlich bei den Landwirten die sich zur Verfügung stellten, sowie beim Publikum für das grosse Interesse.

Entscheid des Landwirtschaftsamtes Thurgau

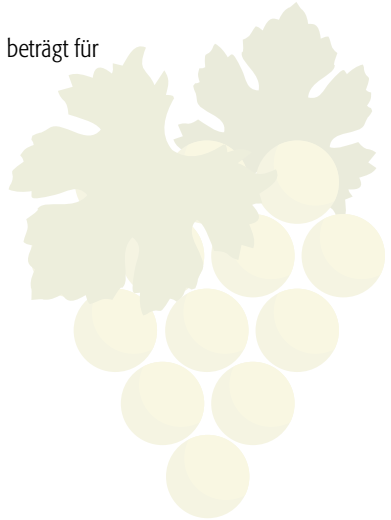
Festsetzung des Mindestzuckergehaltes für die Traubenernte 2022

1. Der natürliche Mindestzuckergehalt für die Traubenernte 2023 beträgt für

| | | | |
|---------|---------------------|-----------|------------|
| Rotwein | Blauburgunder | AOC | 75 °Öchsle |
| | alle übrigen Sorten | AOC | 70 °Öchsle |
| | alle Sorten | Landwein | 62 °Öchsle |
| | alle Sorten | Tafelwein | 59 °Öchsle |

| | | | |
|-----------|----------------|-----|--------------|
| Weisswein | Müller Thurgau | AOC | } 68 °Öchsle |
| | Elbling | | |
| | Muscat Oliver | | |
| | Scheurebe | | |
| | GF 48-12 | | |

| | | | |
|-----------|---------------------|-----------|------------|
| Weisswein | alle übrigen Sorten | AOC | 70 °Öchsle |
| | alle Sorten | Landwein | 59 °Öchsle |
| | alle Sorten | Tafelwein | 55 °Öchsle |



- Die Weinlesekontrolle erfasst die gesamte für die Weinbereitung bestimmte Traubenernte im Sinne von Artikel 28 der Weinverordnung.
- Gemäss Artikel 26 der Weinverordnung müssen Trauben und Traubenmoste, die für die Verarbeitung bestimmt sind, sowie Weine nach den verschiedenen Bezeichnungen und Kennzeichnungen getrennt geerntet, verarbeitet und gelagert werden.

Entscheid des Landwirtschaftsamtes Thurgau

Festsetzung der Höchstmenge für die Traubenernte 2023

1. Die Höchstmengen für die Traubenernte 2023 betragen

| | | | |
|----------------|----------------------------|---|------------------------------|
| Rotwein | | | |
| Blauburgunder | AOC: 1,2 kg/m ² | übrige rote Sorten AOC: 1,2 kg/m ² | Tafelweine: keine Begrenzung |
| Weisswein | | | |
| Müller-Thurgau | AOC: 1,4 kg/m ² | übrige weisse Sorten AOC: 1,4 kg/m ² | Tafelweine: keine Begrenzung |

Ertragslimiten bei Junganlagen: 1. Jahr: 0 % der festgelegten Höchstmenge
 ab 2. Jahr: 100 % der festgelegten Höchstmenge

- Die Fachstelle Rebbau Schaffhausen-Thurgau-Zürich stellt allen Bewirtschaftern einen Traubenpass mit den zulässigen Höchstmengen pro Rebsorte gemäss Ziffer 1 zu.
- Die Bewirtschaftler sind für die Einhaltung der Höchstmengen verantwortlich.

Frauenfeld, 15. Mai 2023, Landwirtschaftsamtes Kanton Thurgau

Invasive Neophyten auf Besuch

Bereits zum sechsten Mal gastiert in den kommenden Wochen die Neophytenausstellung im Kanton Thurgau. In sechs Gemeinden können Besucherinnen und Besucher invasive Neophyten in natura sehen.

Text: Amt für Umwelt

Die Fachstelle Neobiota freut sich, die Ausstellung über invasive Neophyten bereits zum sechsten Mal in den Kanton Thurgau zu bringen und in verschiedenen Gemeinden auszustellen. Invasive Neophyten sind gebietsfremde Pflanzen, die sich sehr schnell ausbreiten, einheimische Pflanzen verdrängen, gesundheitlich problematisch sind oder Infrastrukturbauten mit ihren Wurzeln beschädigen. Die Neophyten werden oder wurden durch menschliche Aktivitäten in die Schweiz eingeschleppt. In der Ausstellung sind 15 unterschiedliche Neophytenarten zu sehen. Einzig der Riesenbärenklau und die Ambrosia werden in der Ausstellung nur in Form von Fotos gezeigt, da diese gesundheitlich problematisch sind. Natalie Messner von der Fachstelle Biosicherheit des Kantons Thurgau hat beobachtet, dass die Besucherinnen und Besucher immer wieder über das Aussehen, die Grösse oder auch die Farben der einzelnen Pflanzen überrascht sind.

Ab dem 22. Mai gastiert die Ausstellung für eine Woche in Güttingen. Danach wandert sie weiter nach Sirnach, Zihlschlacht-Sitterdorf, Bichelsee-Balterswil, Matzingen und Rickenbach/Wilen, wo sie jeweils auch eine Woche bleibt.

Güttingen

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Freitag, 22. Mai 2023, bis Montag, 29. Mai 2023, beim Pflanzencenter Kipper (Stäge 1) in Güttingen. Am Samstag, 27. Mai 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10 bis 11 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Sirnach (Egli Grün)

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Dienstag, 30. Mai 2023, bis Sonntag, 4. Juni 2023, im Schaugarten von Egli Grün (Standbach-

strasse 17) in Sirnach. Die Öffnungszeiten für den Schaugarten sind:

Montag bis Freitag: 8.00 – 12.00 und 13.30 – 18.30 Uhr

Samstag: 8.00 – 16.00 Uhr

Am Samstag, 3. Juni 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10 bis 11 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Zihlschlacht-Sitterdorf

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Montag, 5. Juni 2023, bis Sonntag, 11. Juni 2023, um die Wertstoffsammelstelle in Zihlschlacht. Am Samstag, 10. Juni 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10 bis 11 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Bichelsee-Balterswil

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Montag, 12. Juni 2023, bis Sonntag, 18. Juni 2023, im Schaugarten von Seiler Gärten (Bachwies 3) in Balterswil.

Am Samstag, 17. Juni 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10 bis 11 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Matzingen

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Montag, 19. Juni 2023, bis Sonntag, 25. Juni 2023, südlich des Gemeindehaus in Richtung Bahnhof an der Altholzstrasse 7 in Matzingen.

Am Samstag, 24. Juni 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10.30 bis 11.30 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Rickenbach/Wilen

Die Ausstellung über invasive Neophyten gastiert vom Montag, 26. Juni 2023, bis Sonntag, 2. Juli 2023, beim Gemeindehaus (Hubstrasse 1) in Wilen. Am Samstag, 1. Juli 2023, wird die Ausstellung zwischen 9 und 12 Uhr von Fachpersonen betreut. Von 10 bis 11 Uhr findet eine Infoveranstaltung am Ausstellungsort statt.

Information vom Laveba-Verwaltungsrat

Laveba – Wechsel im Vorsitz der Geschäftsführung

Text und Bilder: Laveba-Genossenschaft



Astrid Ziebart



Peter Bruhin

Astrid Ziebart wird neue Vorsitzende der Geschäftsleitung

An der Verwaltungsratssitzung vom 9. Mai 2023 wurde Astrid Ziebart als neue Vorsitzende der Laveba-Geschäftsleitung gewählt. Sie tritt die Nachfolge von Peter Bruhin an und übernimmt das Amt am 10. August 2023.

Der Verwaltungsrat gratuliert Astrid Ziebart zur Wahl und ist überzeugt, mit dieser Neubesetzung den eingeschlagenen Weg der Laveba mit aktiver, langfristiger Ausrichtung auf die Kundinnen und Kunden und den Markt sowie starker Dienstleistungsorientierung zu den Mitgliedern stringent weiterverfolgt werden kann.

Für eine reibungslose Übergabe wird diese über einen längeren Zeitraum erfolgen, was im Interesse aller Beteiligten liegt. Der bisherige CEO, Peter Bruhin, steht beratend bis Februar 2024 zur Verfügung. Die offizielle feierliche Amtsübergabe wird im Rah-

men der kommenden Delegiertenversammlung am 7. Juni 2023 in Quarten stattfinden.

22 Jahre erfolgreiche Tätigkeit in der Laveba

Peter Bruhin, der Vorsitzende der Geschäftsleitung der Laveba, hat entschieden, sich per 1. März 2024 selbstständig zu machen. Im Zuge dieser Anpassung wird er per 30. Juni 2023 von seiner Funktion als Vorsitzender der Laveba-Geschäftsleitung zurücktreten. Der Verwaltungsrat der Laveba bedankt sich an dieser Stelle für seine 22 Jahre umsichtige Führung der Laveba. Die Verdankung und Würdigung der Leistungen von Peter Bruhin erfolgt an der kommenden Delegiertenversammlung.

Laveba – eine genossenschaftlich verankerte Organisation

Laveba, der Genossenschaftsverband der Ostschweizer Landwirtschaft, vereint die führenden Landi-Genossenschaften und Landi-Aktiengesellschaften der Ostschweiz – in den Kantonen St. Gallen, beiden Appenzell (AI/AR), Glarus, im Fürstentum Liechtenstein, in Teilen des Thurgaus und Schwyz.

Er ist ein modernes, genossenschaftlich organisiertes Handels- und Dienstleistungsunternehmen in den Bereichen Energie, Detailhandel, Agrar und Immobilien. Mit innovativen Leistungen für Haus, Hof und Gewerbe unter den Marken Laveba Shop, Agrola, Landi, UFA und weiteren werden vielseitige Bedürfnisse von Landwirten, Unternehmen, Organisationen und Privaten gedeckt.

Steckbrief Astrid Ziebart

Astrid Ziebart war mehr als 20 Jahre, zuletzt bis 2018 als Handelsdirektorin für die beiden Länder Schweiz und Österreich und danach in Frankreich, in verschiedenen Funktionen für Johnson & Johnson Consumer tätig. Sie bringt ein fundiertes Verständnis des Grosshandels und des Handels mit klarer Kundenfokussierung und Dienstleistungsorientierung mit. Sie führte und bildete Teams durch bedeutende Veränderungen hin zu gelebtem Miteinander, Leistungsorientierung und positiver Ausrichtung. Astrid Ziebart ist eine ausgesprochene Teamplayerin, welche mit viel Transparenz und offener Kommunikation verschiedenste Anspruchsgruppen vertrauensvoll im genossenschaftlichen Umfeld einbinden kann.

Die Stabilität des Milchmarktes sichern

An seiner Sitzung vom 4. Mai 2023 hat der SMP-Vorstand organisatorische Entscheide getroffen und die Aufgaben zu Beginn der Amtsperiode intern neu verteilt. In den Vorstandsausschuss, zu dem statutengemäss der Präsident und die beiden Vizepräsidenten dazugehören, wurden zusätzlich Thomas Grüter und Urs Jenni gewählt. Weiter beschloss der Vorstand, den Antrag aus der BO Milch zur Beibehaltung der «MPC-Box» zur Eiweiss-Stützung, an der nächsten Vorstandssitzung der BO Milch vom Mai 2023 ebenfalls für ein weiteres Jahr zu unterstützen. Weiter wurden vier laufende Vernehmlassungen mit den dazugehörigen Stellungnahmen diskutiert. Besonders wichtig sind die ablehnende Position zum Agrarpaket 2023 und die Unterstützung der Revision der landwirtschaftlichen Grundbildung. Die SMP beantragt zudem den Beitritt zur Bildungs-Plattform Oda AgriAliForm.

Text: Schweizer Milchproduzenten SMP

An seiner ersten Sitzung nach der Delegiertenversammlung und der Wahl von Boris Beuret zum SMP-Präsidenten regelte der Vorstand sämtliche Aufgabenübertragungen vom Vorgänger Hanspeter Kern.

Vorstandsausschusses wieder komplett

Nach dem Jürg Iseli und Didier Roch nicht mehr für ihr Amt im SMP-Vorstandsausschuss zur Verfügung stehen, wurden neu Herr Thomas Grüter, aus St. Urban LU und Herr Urs Jenni aus Ins BE in den Vorstandsausschuss gewählt. Weiter gehören dem SMP-Vorstandsausschuss Boris Beuret (Präsident) und die beiden Vizepräsidenten Hanspeter Egli und Christophe Noël an.

Beitrag zur Stabilität des Marktes

Aktuell ist die Situation im Buttermarkt dank leicht gestiegener Produktion wieder besser. Es wurden für 2023 zurzeit genügend grosse Importtranchen freigegeben. Allerdings interpretiert der SMP-Vorstand die Entwicklung der Milchmengen eher zurückhaltend. Zur Stabilität des Marktes hat sich der Vorstand für die Weiterführung der MPC-Box zur Eiweiss-Stützung für vorerst ein Jahr ausgesprochen.

Vier Stellungnahmen 2023

In ihrer Stellungnahme zum Agrarpaket 2023 hat die SMP noch einmal deutlich darauf verwiesen, dass die geplante Umlagerung von Direktzahlungen zulasten der Milchviehhaltenden unhaltbar sind. Sie drücken

den bereits tiefen Stundenlohn der Milchproduzentinnen und Milchproduzenten noch weiter nach unten. Ebenfalls ganz vehement erklären sie noch einmal, dass die direkte Auszahlung der Milchzulagen an die Milchproduzenten kontraproduktiv ist. Das würde einen Druck auf die Milchpreise herbeiführen.

Für den SMP-Vorstand sind Massnahmen zur Begegnung des Klimawandels absolut notwendig. Es ist aber wichtig, dass nicht einzelne Massnahmen gesondert angeschaut werden, sondern dass man in einer Gesamtsicht die Systemwirkungen zu verbessern sucht. Entsprechend weist er in seiner Stellungnahme zum Verordnungspaket Umwelt auch auf die Zielkonflikte hin und unterstreicht, dass nicht die Nutztierhaltung allein verantwortlich gemacht werden kann.

Die in der Teilrevision der Vollzugshilfe in der Landwirtschaft für den Bereich baulicher Umweltschutz vorgesehenen Massnahmen sind zu unklar. Es ist zu wenig klar ersichtlich, welche Regelungen für bestehende und neue Bauten rechtlich gelten. Zudem sind die Massnahmen allesamt kostenrelevant für die Betriebe. Insbesondere bei den Kapiteln «Lager für Hofdünger» und «Stallbauten und Laufhöfe» bestehen grosse Zielkonflikte.

Die Milchproduktion verlangt sehr gut ausgebildete Berufsleute. Aus diesem Grund wird eine Stärkung der Grundbildung, wie sie in der Revision der landwirtschaftlichen Grundbildung vorgeschlagen ist, begrüsst. Für den SMP-Vorstand braucht ein professioneller Milchproduzent vier Jahre Ausbildung. Er akzeptiert aber ein gut ausgestaltetes «3 + 1»-System.

Es ist wieder so weit

Text: Peter Siegart

Geschätzte Landwirte, per sofort steht ein neuer Flyer zum Thema Rehkitzrettung zur Verfügung. Dieser dient als Checkliste. Im Weiteren wird eine Version zum Selberausdrucken auf der Homepage von Jagd Thurgau (www.jagd-tg.ch) aufgeschaltet.

Übrigens: Ab dieser Saison wird im Schloss Herdern ein neues Frontmäherwerk der Firma Pöttinger mit dem Assistenzsystem Sensosafe eingesetzt. Wir sind gespannt auf die Erfahrungen, die damit gemacht werden.



DER SCHUTZ DER WILDTIERE IST IM INTERESSE DER LANDWIRTSCHAFT UND GESETZLICH VORGESCHRIEBEN!

Um sich vor Feinden zu schützen, ducken sich die jungen Rehe bei Gefahr tief ins Gras. Das ist für die Kitze jedoch gefährlich, wenn gemäht werden muss. Landwirt*innen müssen daher alle Massnahmen ergreifen, um die Tiere zu schützen.

CHECKLISTE FÜR LANDWIRT*INNEN: DIE MASSNAHMEN VOR DEM MÄHEN

Wenn nicht ausgeschlossen werden kann, dass sich Rehkitze im Feld befinden:

Möglichst früh

(Feldanmeldungen können bereits Wochen im Voraus, ohne exakten Mähtermin gemacht werden, jedoch bis spätestens am Vortag um 15.00 Uhr.)

Kontakt mit dem Jagdaufseher*in oder dem/der zuständigen/m Jäger*in aufnehmen und folgende Fragen klären:

Wer macht die Feldanmeldung? www.rehkitzrettung.ch/feldanmeldung

Wer fliegt die Drohne? Wer hilft beim Drohnenflug?

Am Abend vorher

Nach Absprache mit dem/der zuständigen Jäger*in anmähen und verblenden.

Das Verblenden: Mit Tüchern, Säcken, Folien, Baustellen-Warnblinker, Ballonen etc. Das Material soll frühestens am Vorabend aufgebaut werden, denn die Wildtiere gewöhnen sich sehr rasch an die Störung.

Am Morgen früh

Harassen, grosse Steine und Eisenstangen bereitstellen.

Drohnenflug mit Drohnenpilot, ev. Hilfestellung leisten.

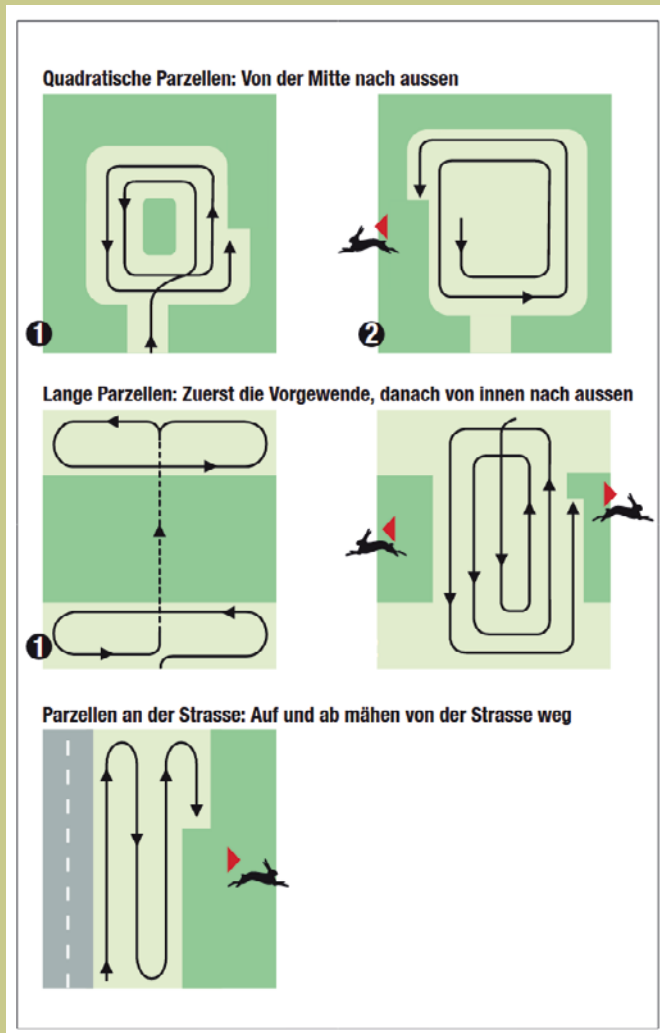
Wird ein Rehkitz gefunden, soll es mit einer markierten Harasse fixiert werden. Das Wiesenstück innerhalb von vier Stunden mähen **und das Kitz anschliessend frei lassen!**

Partner:



DER SCHONENDE MÄHVORGANG

Das richtige Vorgehen beim Mähen kann bereits Leben retten.



Die Rehkitze müssen nach dem Mähen sofort aus den Harassen befreit werden!

«Das Klimaschutzgesetz gibt uns die Möglichkeit, etwas zu tun»

Bäuerinnen und Bauern des Landkomitees, das sich für ein Ja zum Klimaschutzgesetz starkmacht, haben diese Woche ihre Argumente vorgestellt: Handlungsdruck bestehe, weil der Klimawandel im ländlichen Raum besonders spürbar sei. Gleichzeitig biete das Klimaschutzgesetz Landwirtinnen und Landwirten neue Perspektiven. Allerdings sagen nicht alle Bauern Ja – es gibt Gegenwehr.

Text: Renate Hodel/LID

Am 18. Juni stimmt die Schweizer Stimmbevölkerung über das Klimaschutzgesetz ab. Die Vorlage verpflichtet, Massnahmen gegen die Folgen der Klimaerwärmung zu ergreifen, um die Schweiz bis zum Jahr 2050 klimaneutral zu machen. Um dieses Ziel zu erreichen, plant der Bund Fördermassnahmen: So soll der Ersatz von Öl-, Gas- und Elektroheizungen mit klimaschonenden Heizungen mit 2 Milliarden Franken unterstützt werden und Betriebe in Industrie und Gewerbe, die innovative Technologien zur klimaschonenden Produktion einsetzen, sollen von Fördergeldern in der Höhe von 1,2 Milliarden Franken profitieren. Und auch die Landwirtschaft soll von Massnahmen zur Bewältigung von Trockenheitsphasen profitieren.

Landwirtschaft bekommt Klimawandel am stärksten zu spüren

Hitze, Trockenheit, Dürre, Gewitter, Überschwemmungen und Spätfrost belasten die Landwirtschaft sehr und es sei an der Zeit, etwas zu tun, erläuterte Christian Schürch, Landwirt und Vizepräsident von

Landkomitee zum Klimaschutzgesetz

Das Landkomitee für ein Ja zum Klimaschutzgesetz besteht aus zahlreichen Organisationen und Persönlichkeiten aus der Landwirtschaft und Bergregionen. Darunter unter anderem der Schweizer Bauernverband, IP-Suisse, die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete oder der Bäuerinnen- und Landfrauenverband.

IP-Suisse, an der Medienkonferenz des Landkomitees, das sich für ein Ja zum Klimaschutzgesetz einsetzt. «Als Bauer spüre ich die Klimaveränderung stark – so habe ich letztes Jahr 60 Prozent der Maisernte aufgrund der Trockenheit verloren», verdeutlichte er das Anliegen. Den Bauern sei es wichtig, ihre Höfe den Nachfolgern in gutem Zustand mit gesunden, ertragsfähigen Böden und intakter Infrastruktur übergeben zu können, und dabei spiele eben auch das Klima eine bedeutende Rolle, ergänzte Christian Schürch weiter. «Wir bauen für Generationen.»

Mit dem neuen Klimaschutz werde die gesamte Gesellschaft in die Verantwortung genommen und sowohl die Landwirtschaft als auch die Bevölkerung seien dringend auf ein Ja bei der Abstimmung am 18. Juni angewiesen.

Hürden senken für Energiewirte

Damit wolle die Landwirtschaft auch Mitverantwortung übernehmen, ergänzte Meinrad Pfister, ehemaliger Zentralpräsident des Verbands der Schweizer Schweinehaltenden Suisseporcs, Landwirt und Betreiber einer Biogasanlage auf dem Wiggerhof in Altishofen, wo die Medienkonferenz stattfand. «Auf der einen Seite sind wir mit 14 Prozent der CO₂-Emissionen mitverantwortlich für den Klimawandel – gleichzeitig können wir aber auch Teil der Lösung sein», bekräftigte er weiter. Und die Bäuerinnen und Bauern, die sich nun im Komitee engagieren, wollen aus Überzeugung Teil der Lösung sein – zum Beispiel auch als Energielieferanten.

Die bürokratischen Hürden für Biogasanlagen seien vor allem im raumplanerischen Bereich aber immer noch sehr hoch. Heute würden erst 5 Prozent des Hofdüngers von den Schweizer Landwirtschaftsbetrieben energetisch genutzt. Gemäss einer Studie von Ökostrom Schweiz, dem Verband der landwirtschaftlichen Biogasanlagebetreiber, wäre aber ein praktisches Potenzial von 20 Prozent möglich, führte Meinrad Pfister weiter aus: «Das ist das grösste Potenzial an Biomasse, das noch nicht genutzt wird.» Da brauche es unbedingt Verbesserungen und diese seien im Mantelerlass des Klimaschutzgesetzes vorgesehen.

Tropisches Windengewächs aus dem Apfelkanton

Im letzten Jahr hat Matthias Hagen in Neunforn 150 t Süsskartoffeln angebaut und ist damit einer der grössten Produzenten der Ostschweiz.

Text und Bilder: Thomas Güntert

Der Klimawandel hat in der Schweiz den Anbau der Süsskartoffel möglich gemacht. Nachdem vor sieben Jahren in Europa diesbezüglich ein Hype entstanden ist, ist auch Matthias Hagen aus Neunforn-Wilen auf den Zug aufgesprungen. Weil er nach drei heissen Sommern trotz Bewässerung nur schlechte Ernten einfahren konnte, wollte er eine bessere Wertschöpfung erreichen. Die Süsskartoffel ist ein Tropengewächs und weltweit die drittmeist angepflanzte Wurzel- und Knollennahrungspflanze, die Hagen zwischen Kürbis, Rübli und Maroni ansiedeln würde. Das beliebte Grill- und Beilagensgemüse kann in vielen Variationen zubereitet werden, ist sehr gesund und hat einen hohen Nährwert. In Illustrierten und TV-Sendungen wurde die Süsskartoffel populär gemacht und insbesondere in der Coronapandemie haben die Leute zu Hause am Herd Neues ausprobiert.

Saatgut wird selbst produziert

Im Jahr 2016 hat Hagen klein angefangen und konnte bereits eine gute Ernte einfahren, die er an Marktfahrer verkaufte. Der Jungbauer steigerte die Produktion kontinuierlich und kauft mittlerweile jedes Jahr für 20 000 Franken 3 t zertifiziertes Pflanzgut aus Portugal. Die 10 000 bis 12 000 Knollen vergräbt er in einem Folientunnel in die Erde. Beim zweimaligen Austrieb bricht er von jeder Knolle jeweils 5 bis 7 Stecklinge (Slips) aus, die er zwischen dem 20. Mai und dem 15. Juni auf dem Acker auf Dämme pflanzt. Das tropische Gemüse mag leichte Kiesböden mit einem gewissen Lehmanteil und einem Humusaufbau. «Wir sind von den wenigen, die auf die Triebe setzen», sagte Hagen. Wenn die Knollen direkt gesetzt würden, würde der Acker durch die zu vielen Spriess verunkrauten. Die frostanfälligen Triebe müssen bereits bei Temperaturen unter 10°C mit einem Vlies gedeckt werden. Weil für die neue Kultur noch keine Pflanzenschutzmittel bewilligt sind, wird das Unkraut mechanisch entfernt und von Hand ge-

jätet. Hagen setzt Gründünger, Kompost und Hofdünger ein und befolgt die Kreisläufe der Fruchtfolge. «Die Süsskartoffeln werden am schönsten nach einer intensiven Kultur, wenn sie wenig Nährstoffe zur Verfügung haben», sagte Hagen und bemerkte, dass sie dann lediglich nicht so gross werden wie seine grösste Kartoffel, die 3 kg gewogen hatte. Geerntet wird mit einem umgebauten zweireihigen Überladeroder, wobei die Knollen auf dem Laufband von Hand aussortiert werden. «Es war die erste Süsskartoffel-Erntemaschine der Schweiz», betonte Hagen. Pro Pflanze werden bis zu 8 Knollen geerntet, was einem Hektarenertrag von rund 15 t verkaufsfähiger Ware entspricht. Zu kleine Süsskartoffeln werden an die Rinder verfüttert und zu grosse gehen in die Industrie.

Objektauszeichnung für Schweizer Holz

Durch die grosse Nachfrage ist Matthias Hagen bezüglich Platzbedarf für Lagerung, Aufbereitung und Sortierung an die Grenzen gekommen. In den ersten Jahren hat er in einer Notlösung für die Lagerung die Werkstatt geheizt und feucht gehalten, was dem Gebäude allerdings nicht gutgetan hat. Er hat sich dann entschieden, eine neue Gemüselager- und Maschi-



Jung, dynamisch, erfolgreich: Matthias Hagen aus Neunforn ist einer der grössten Süsskartoffelproduzenten der Ostschweiz und setzt bereits seit sieben Jahren auf die tropische Süsskartoffel.



Matthias und Mary Hagen wurden vom «Lignum Ost» Präsident Paul Koch für den Bau der neuen Lagerhalle mit dem Label «Schweizer Holz» ausgezeichnet.

nenhalle zu bauen. Der Holzbau ist ein Paradebeispiel für regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit. Bei einem kleinen Festakt hat der Lignum-Ost-Präsident Paul Koch dem Ehepaar Matthias und Mary Hagen das Label «Schweizer Holz» verliehen, das der Dachverband der Thurgauer Wald- und Holzwirtschaft vergibt, wenn bei einem Bau über 80% vom verbauten Holz aus der Schweiz kommen. Mit über 90% Schweizer Holz wurden die Vorgaben bei Weitem übertroffen. Sogar der Grossteil der Leimbinder wur-

de aus eigenem Holz gefertigt. Lediglich die OSB-Platten mussten aus dem Ausland bezogen werden, weil sie in der Schweiz nicht produziert werden. «Das Holz wurde in Sichtweite der neuen Halle geschlagen», sagte Matthias Hagen bei der Labelübergabe. In seinem 8 ha grossen Wald hatte er 700 m³ Käferholz stehen und die Sägerei Konrad Keller AG aus der Nachbargemeinde Stammheim hat 20 Langholzwagen Holz abgeführt und das Bauholz gesägt. «Die Halle erzählt vielleicht in zehn Jahren noch die Geschichte aus der Käferholzzeit», sagte Hagen hinsichtlich des typischen Blautons des Holzes. «Wir begleiteten den Bau von der ersten Idee im Jahr 2013 bis zur Aufrichte im Oktober 2020, als Matthias Hagen den letzten Nagel eingeschlagen hatte», sagte Reto Gentsch, Inhaber der Stammheimer Walter Schwendimann Holzbau AG. Die freitragende Halle hat eine Grundfläche von 42 × 25 m und ist 7 m hoch, damit Hagen sechs Palloxe stapeln kann. Auf dem 1500 m² grossen Dach wurde eine 292-kWp-Photovoltaikanlage installiert, die im ersten Jahr bereits 320 000 kWh Strom produzierte, was dem Verbrauch von über 50 Einfamilienhäusern entspricht. Im Jahresdurchschnitt verbraucht Hagen 5–10% des Stroms selbst. «Im Herbst sind es 30–40%», sagte Hagen und bemerkte, dass es nach der Strompreisexlosion auch schon günstiger war, den Strom ins Netz einzuspeisen. Unter der Halle hat er zudem



Die Süsskartoffel ist die weltweit am drittmeisten produzierte Wurzel- und Knollennahrungspflanze.

eine grosse Zisterne eingegraben, in der das Regenwasser für das Rüsten gesammelt wird.

Neue Halle bietet optimale Lagerbedingungen

Die Süsskartoffeln kommen direkt vom Feld ins Lager und werden erst bei der Aufbereitung gewaschen, weil die Erde die verletzungsanfälligen Knollen schützt und Hagen im Herbst auch nicht die Kapazität für die Aufbereitung hat. In zwei Lagerräumen hat er nun Platz für 400 t Kartoffeln und 200 t Süsskartoffeln. Mit dem selbst produzierten Strom kühlt er das Kartoffellager auf eine Temperatur von 4 °C und betreibt den Luftbefeuchter. Mit der Abwärme werden die Süsskartoffeln im zweiten Lagerraum durch ein sogenanntes Curing haltbar gemacht, indem sie bei einer Luftfeuchtigkeit von 90 bis 95 % 7 bis 10 Tage lang auf 26 bis 30 °C erwärmt werden. Dadurch vernarben sich die Verletzungen und es bildet sich eine neue harte Schale auf der Knolle. Bei einer Temperatur von 12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 90% können die Süsskartoffeln dann über 12 Monate gelagert werden und sind somit jederzeit verfügbar. Obwohl durch die viele Handarbeit und das teure Pflanzgut der Verkaufspreis mit rund 7 Franken pro Kilo etwa doppelt so hoch wie bei Kartoffeln liegt, läuft der Absatz. «Regional hat bei uns eben noch eine grosse Bedeutung», sagt Hagen. Um die Kosten zu decken und einen Lohn zu generieren,

braucht es aber gute Erträge und einen sicheren Abnehmer, den der Thurgauer Süsskartoffelbauer in der Migros Ostschweiz gefunden hat, die den Import sogar zurückgefahren hat. Der Hype ist mittlerweile wieder etwas rückläufig und der Grossteil wird immer noch aus Amerika, Spanien und Holland importiert. In der Schweiz gibt es mittlerweile 10 bis 15 Bauern, die im grossen Stil Süsskartoffeln anbauen. «Für neue Betriebe ist es schwierig, in den Schweizer Markt zu kommen, der mittlerweile gedeckt ist», sagte Hagen.

Für neue Betriebe ist es schwierig, in den Schweizer Markt zu kommen, der mittlerweile gedeckt ist.

Matthias Hagen

Der starke Familienverbund

«Die Halle hätte sicher 1,2 Millionen Franken gekostet, wenn wir nicht so viel Eigenleistung erbracht hätten», sagte Matthias Hagen, der auch von seinen Eltern Koni (65) und Monika (61) tatkräftig unterstützt wird. Die Vorfahren hatten schon mit eigenem Holz gebaut und sogar ein kleines Sägewerk auf dem Hof.

Ursprünglich kamen die Vorfahren der Familie Hagen aus Uerschhausen und sind vor etwa 150 Jahren in der Neunformer Siedlung Wilen sesshaft geworden und betreiben seit jeher eine Landwirtschaft. In den 1950er-Jahren kaufte der Grossvater von Matthias Hagen die Liegenschaft der Wirtschaft Zur Kreuzstrasse, wo im ehemaligen Obstgarten die neue Halle gebaut wurde. Der eigentliche Hof befindet sich am Dorfrand in der Seestrasse, auf dem der 34-jährige Bauer und seine gleichaltrige Frau Mary, eine gebürtige Innerschweizerin aus Arth-Goldau, mit den vier Kindern Sarina (7), Melina (6), Livio (4), Elia (1) und dem Lehrling Tobias Küng wohnen. Matthias und Mary Hagen bewirtschaften einen Mischbetrieb mit 25 ha Ackerbau und 50 Weidemastrinder.

Durch den Anbau von Getreide, Zuckerrüben, Mais, Kartoffeln, Rüben, Zwiebeln und Grünspargel reduziert er das Ausfallrisiko auf dem Hof. Zudem hat er 3,5 ha Reben, 70 a Aprikosen und 180 Hochstammobstbäume. Die Hofprodukte werden auch im kleinen Hofladen direkt vermarktet, der jeweils am Freitagabend geöffnet hat.



Matthias Hagen hat im neuen Gemüselager Platz für 200 m³ Süsskartoffeln.

Thurgauer Staatswein wurde aus der Taufe gehoben

Die ersten Thurgauer Staatsweine kommen vom Weingut Engel in Uesslingen und vom Weingut Burkhart aus Weinfelden.

Text und Bilder: Thomas Güntert

«Es ist ein historischer Moment an einem historischen Ort», sagte Jakob Stark, Ständerat und Präsident vom Branchenverband Thurgau Weine, am Montag auf dem Arenenberg bei der Präsentation der ersten beiden Thurgauer Staatsweine. Ständeratspräsidentin Brigitte Häberli öffnete als erstes das Kuvert mit dem Preisträger bei den Weissweinen. Es ist ein Müller Thurgau 2022 von Michael und Nicole Burkhart aus Weinfelden. Das Event-Weingut Burkhart bewirtschaftet sieben Hektaren Reben und feiert insbesondere mit Piwi-Sorten grosse Erfolge. Die Thurgauer Regierungspräsidentin Cornelia Komposch gab dann den Namen vom Rotwein-Preisträger bekannt: Ein pilzwiderstandsfähiger Piwi «Divico 2021» von Markus Frei und Julian Holenweger vom Weingut Engel aus Uesslingen. Das konventionelle Weingut mit Eventlokalität bewirtschaftet am Iselsberg elf Hektaren Reben, wobei mittlerweile 25% des Bestandes Piwi-Sorten sind. Beachtenswert ist auch das Abschneiden von Toni Achermann und Armin Strom vom Schloss Herdern. Der «Müller Thur-

gau 2022» und der «Zweiklang Pinot Noir/Maréchal Foch 2020» der sozialen Institution kamen bei den Blindverkostungen in beiden Kategorien auf die zweiten Plätze. Bei dem Wettbewerb wurden insgesamt 16 Müller Thurgau und 15 rote Spezialitäten eingereicht.

Kanton Thurgau fördert den Weinbau

Im Thurgau werden auf rund 260 Hektaren überwiegend die traditionellen Sorten Blauburgunder (47%) und Müller Thurgau (22%) angebaut. Regierungsrat Walter Schönholzer, der für Landwirtschaft und Reben zuständig ist, bemerkte, dass sich die Thurgauer Regierung im Rahmen der Erarbeitung der Strategie Thurgau 2040 intensiv mit der Umsetzung der Terroir-Initiative auseinandergesetzt und dabei den Thurgauer Staatswein ins Rennen geschickt hat. Mit der Auszeichnung sollen die Winzer zu einer weiteren Verbesserung der Qualität angespornt werden, die Weingüter im Thurgau mehr Beachtung erlangen und die Spezialitäten, im insbesondere die Piwis bekannter werden. «Nur etwa 20% der Weintrinker kennen ihre Weinsorte, die sie besonders mögen», sagte Schönholzer. Bei den Piwi-Sorten, bei denen Pflanzenschutzmittel nur reduziert eingesetzt werden, liegt der Anteil im Thurgau noch unter 10%. Jakob Stark fügte noch hinzu, dass ab 2024 das Pro-



Die Regierungspräsidentin Cornelia Komposch mit den Gewinnern der Rotwein-Kategorie: Markus Frei und Sonja Holenweger vom Weingut Engelwy in Uesslingen.



Die Ständeratspräsidentin Brigitte Häberli mit den Weisswein-Preisträgern Michael und Nicole Burkhart aus Weinfelden.



Die Finalisten vom Thurgauer Staatswein-Wettbewerb von links: Michael und Nicole Burkhart, Weingut Burkhart Weinfeld; Markus Frei und Sonja Holenweger, Weingut Engelwy, Uesslingen; Gisela Rhyner und Toni Achermann, Schloss Herdern, Nina und Hans-Peter Wägeli, Rappenhof Frauenfeld, Priska und Markus Held, Ottoberg.

jekt «Nachhaltiger Wein» in den Pilotbetrieb geht. «Dabei wird versucht, in der Ökologie etwas weiter zu gehen als gesetzlich vorgeschrieben ist», sagte Stark.

Thurgauer Staatswein musste durch zwei Jürs

Der jährliche Wettbewerb «Thurgauer Staatswein» soll mit einem Budget von 15 000 Franken die Weinbranche «Thurgau Weine» fördern, in der sich der Grossteil der 160 Thurgauer Winzer mit Kelterungsbetrieben und Weinfachhändler zusammen geschlossen haben. In ungeraden Jahren werden ab 2023 ein «Müller-Thurgau» als Weisswein und eine Spezialität beim Rotwein gekürt. In geraden Jahren werden ab 2024 beim Weisswein eine Spezialität und beim Rotwein ein «Blauburgunder» ausgezeichnet, insofern er nicht im Barrique ausgebaut wird. Das Thurgauer Landwirtschaftsamt, Beratungszentrum Arenenberg, Branchenverband Thurgau Weine und Agro Marketing Thurgau haben die Rahmenbedingungen für den Wettbewerb ausgearbeitet, an dem Mitglieder vom Branchenverband kostenlos teilnehmen können, die Weine mit dem AOC Thurgau Label nach den ÖLN (Ökologischen Leistungs-



In der Kategorie Rotwein Spezialitäten hat der «Engelwy Divico 2021» das Rennen gemacht.

nachweis) oder Bio-Richtlinien produzieren. Jeder Betrieb darf pro Kategorie nur ein Muster einreichen. Eine sechsköpfige Fachjury aus der Weinbranche wählte Ende April in jeder Kategorie drei Finalisten aus. Bei den Weissweinen kamen neben den Weingütern Burkhart und Schloss Herdern noch der Wägeli Weinbau «Rappenhof» mit einem «Hüttwiler Renaissance 2022» ins Finale. Bei den roten Spezialitäten war neben den Weingütern Engel und Schloss Herdern Markus und Priska Held noch mit einem «Pinot Noir Barrique Selection 2020» bei der Endausscheidung dabei. Eine Finaljury mit zwölf Mitgliedern aus Regierung, Politik und Wirtschaft entschied am 15. Mai, welcher Wein ein Jahr lang mit dem

Label «Thurgauer Staatswein» geschmückt werden darf. Der Kanton Thurgau nimmt jeweils 250 Flaschen von den Siegerweinen ab, die im Staatskeller und bei kantonalen Anlässen ausgeschenkt und als Geschenke abgegeben werden.

Die Gewinner erhielten eine Urkunde und die Zusatzetiketten «Thurgauer Staatswein 2023», die sie auf identischen Weinen mit der gleichen Losnummer des entsprechenden Jahrgangs für die eigene Vermarktung auf die Flasche kleben dürfen. Zudem wurden die Gewinner zu einem Nachtessen auf dem Arenenberg eingeladen. Die Wahl vom «Thurgauer Staatswein» wird künftig jedes Jahr im Frühling erfolgen.

Wird an Ihrem nächsten Dorf- oder Vereinsfest Thurgauer Apfelsaft und Thurgauer Wein ausgeschenkt? Vielen Dank – Ihre Thurgauer Obst- und Weinbauern.

Aktueller Pflanzenschutz

Text und Bild: Pflanzenschutzdienst und Ackerbauberatung, Arenenberg



Florian Sandrini



Anna Brugger

Getreide

Die feuchte Witterung begünstigt eine Vielzahl von Krankheiten im Getreide. Kontrollieren Sie in den nächsten Tagen Ihre Bestände genau, sodass Sie, sobald es das Wetter zulässt, mögliche Fungizid- und Insektizidbehandlungen durchführen können.

Zuckerrüben

Auch diese Woche wurde das Monitoring für die grüne Blattlaus (Pfirsichblattlaus) durchgeführt, wir

konnten bis Montag keine Läuse im Kanton Thurgau feststellen.

Krautfäule

Der Druck von Krautfäule ist allgemein sehr hoch. In Regionen mit Frühkartoffeln ist es dieses Jahr wichtig, auch Normalkulturen nach dem Auflaufen mit systemischen Mitteln zu schützen, um die Gefahr von Erstinfektionen zu reduzieren.

Haben Sie einen Befall im Bestand, sollten Sie unbedingt die Pflanzen mit Knollen bis 3 m um die infizierte Pflanze ausreisen und ein Mittel wählen, dass auch die Pilzsporen bekämpft und damit die Knollen schützt. Damit kann der Knollenbefall vermindert werden, da momentan die Übertragung durch das Bodenwasser nicht unterschätzt werden darf. Zudem wachsen die Kartoffeln momentan stark. Die Spritzabstände sind entsprechend auch auf den Neuzuwachs abzustimmen.

Erdmandelgras

Ähnlich wie der Mais läuft gerade auch das Erdmandelgras auf und die ersten Blätter werden sichtbar. Diese lassen sich gut erkennen, da die glänzenden Blätter in V-Stellung unbehaart sind und die Pflanzen zudem an ihrem dreikantigen, glatten Stiel leicht zu identifizieren sind. Beim Ausstechen erkennt man zudem, dass die kurzen Wurzeln aus einem braunen Knöllchen keimen. Häufig erkennt man Erdmandelgras auch als Grasherde, die trotz Herbizideinsatz nicht zu eliminieren sind. Weitere Informationen finden Sie im Heft «Pflanzenschutzmittel im Feldbau 2023» auf Seite 116 – 117. Bitte denken Sie daran, dass im Thurgau eine Meldepflicht besteht. Für die Meldung steht im Web auf www.bbz-arenenberg.ch -> Beratung -> Pflanzenschutz ein Formular zur Verfügung. Die Meldung kann aber auch unkompliziert über das Telefon (058 345 85 19) oder per Mail an anna.brugger@tg.ch erfolgen.



Erdmandelgras am Auflaufen.

| Kultur | Krankheit/Schaderreger | Stadium | Bekämpfungsschwelle |
|------------|--------------------------|-----------------------------|--|
| Getreide | Getreidehähnchen | DC 39 – 50 DC 51 – 61 | 2 Larven pro Halm 2 Larven pro Fahnenblatt |
| Weizen | Gelbrost | DC 31 – 61 | 3 bis 5 befallene Blätter (3 bis 5%) oder erster Befallsherd |
| | Mehltau | DC 31 – 61 | 30 bis 60 befallene Blätter (25 bis 50%) |
| | Blattflecken | DC 37 – 51 | 20% Befall, viertoberstes Blatt von 100 Halmen auszählen |
| Zuckerrübe | Erdfluh | Keimblatt 2- bis 4-Blatt | 50% befallene Pflanzen 80% befallene Pflanzen |
| | Schwarze Bohnenblattlaus | 4-Blatt 6- bis 10-Blatt | 50% befallene Pflanzen 80% befallene Pflanzen |



Gartentipps vom Fachmann

Schnittlauch

Schnittlauch gehört neben Petersilie zur Grundausrüstung eines jeden Kräutergartens. Ob im Topf oder ausgepflanzt, Schnittlauch wächst in der Regel problemlos. Auch als *Allium schoenoprasum* bekannt, ist Schnittlauch bekannt für seinen milden, charakteristischen Geschmack, der vielen Gerichten einen ausgeprägten Geschmack verleiht. Diese kräftige Pflanze hat aber noch mehr in petto als nur ihren Geschmack, und es könnte sich lohnen, etwas näher hinzuschauen.



Daniel Brogle

Text und Bilder: Daniel Brogle, Leiter Gärten, Arenenberg

Schnittlauch ist ein Mitglied der Familie der Zwiebelgewächse und wird seit Jahrhunderten in der europäischen Küche verwendet. Er ist ein mehrjähriges Kraut, das in der Regel in Gruppen von langen, dünnen Blättern wächst, die von zarten rosa oder lila Blüten gekrönt sind. Diese Blüten sind auch essbar und haben einen sanften, zwiebelartigen Geschmack. Es ist einfach, Schnittlauch in Ihrem Garten oder sogar auf Ihrer Fensterbank wachsen zu lassen. Er ist in der Regel eine

pflegeleichte Pflanze, die viel Sonnenlicht benötigt und gut in durchlässigen Boden gedeiht. Er kann auch als Begleitpflanze angebaut werden, da er Insekten wie Zwiebelfliegen und Blattläuse abwehrt. Ein grosser Vorteil von Schnittlauch ist, dass er sehr nahrhaft ist. Er ist reich an Vitamin C, Vitamin A und Vitamin K und hat auch eine Fülle von Mineralien wie Kalzium, Eisen und Kalium. Sonne und Halbschatten sind Schnittlauch genehm. Ist der Boden von Trockenheit geprägt, wird das Laub fest und holzig. Für den Küchengebrauch sind diese Blätter und Blüten kaum noch zu gebrauchen. Jeder normale tiefgründige Gartenboden eignet sich für die Schnitt-



Die zarten, noch nicht geöffneten Blütenknospen sind beim Schnittlauch essbar.

lauchkultur. Er sollte frisch bis mässig feucht, nährstoff- und humusreich sein. Ein leichter Kalkgehalt wird vom Schnittlauch gut angenommen.

Vermehrung, Anzucht und Pflanzung

Die Vermehrung von Schnittlauch kann entweder durch Samen oder einfacher durch Teilung der Horste stattfinden. Jungpflanzen lassen sich mit Geduld durch Samen anziehen. Die Keimung erfolgt langsam und zögerlich. Mindestens 5 °C muss die Bodentemperatur betragen, damit Sämlinge zu keimen beginnen. Eine Direktsaat ins Beet setzt unkrautfreie Erde voraus. Dies ist im Freiland kaum vorzufinden. Die Samen werden gleichmässig in Schalen oder Töpfen ausgesät. Ab einer Temperatur von 16 °C setzt die Keimung ein, sofern das Vermehrungssubstrat gleichmässig feucht gehalten wird. Sobald sich die Sämlinge zu stabilen Jungpflanzen entwickelt haben, wird die Saatschale ins Freie gebracht. Oftmals ist die Teilung ergiebiger. Nach dem Einziehen werden die Horste im Herbst, alternativ im zeitigen Frühjahr, ausgegraben. Wenn möglich, bricht man sie mit den Händen in mehrere Teilstücke auseinander. An den kurzen Rhizomen sollten die Wurzeln erhalten bleiben. Die Teilstücke lässt man an den gewünschten Stellen im Beet ein. Gekaufte Schnittlauchtöpfe werden wie gewöhnliche Kräuter eingepflanzt. Zuvor kann man sie getrost ernten und bis auf wenige Zentimeter über dem Boden abschneiden. Ein neuer Austrieb lässt nicht lange auf sich warten. Ausgetrocknete Ballen saugen sich vor der Pflanzung im Wasserbad voll. Auf dem Balkon kann Schnittlauch in Kästen gepflanzt werden. Um seinem Feuchtigkeitsbedarf gerecht zu werden, wird Schnittlauch nur mit den Kräutern kombiniert, die ähnlich viel Wasser fordern. Petersilie, Löffelkraut, Kresse oder Minze können gute Partner sein. Weniger optimal sind Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin, Lavendel, Oregano oder Salbei. Diese Kräuter wünschen Durchlässigkeit und trocknere Erde.

Als Dauerkultur steht Schnittlauch über viele Jahre am gleichen Platz und bedarf keiner regelmässigen Verpflanzung. Im Nutzgarten lässt sich das Kraut geschickt in Gemüsebeete einbinden. Das Aroma vertreibt in Mischkultur verschiedene Schaderreger (z.B. Möhrenfliege) und senkt das Risiko von Grauschimmel an Erdbeeren oder Echtem Mehltau an Gurken. Weniger verträglich soll Schnittlauch in Nachbar-



Schnittlauch ist ein gefundenes Fressen für Bienen.

schaft zu Kohlgewächsen sein. Pflanz man Schnittlauch auf Schnittlauch, treten Erscheinungen von Bodenmüdigkeit auf. Deshalb sind wechselnde Anbauflächen ratsam.

Wie wird Schnittlauch gepflegt?

Schnittlauch wächst unter normalen Gartenbedingungen fast von allein. An Feuchtigkeit darf es ihm nicht fehlen, besonders in sommerlichen Hitzeperioden. Vernachlässigt man die Wasserversorgung, werden die Blätter strohig und ungeniessbar. Positiv wirken sich Düngegaben mit Kompost oder Hornspänen im Frühling aus. Die Nährstoffe kommen leider nicht nur dem Kraut zugute, sondern fördern ebenfalls den benachbarten Wildwuchs. Regelmässiges Entfernen von Unkräutern verhindert, dass sich bei der Ernte Fremdkräuter einschmuggeln. Zwiebeln, zu denen auch Schnittlauch gehört, leiden gelegentlich unter Rostpilzen. Sie zeigen sich durch orangefarbene runde Flecken an den Blättern. Treten Pilzkrankungen auf, sollten die Triebe 5 cm über dem Boden abgeschnitten werden, um die Weiterverbreitung zu verhindern.

Ernährung und Rezepte

Spargel, das königliche Gemüse

Da sind sie wieder: die grünen und weissen Spargeln, auf die Fans des «königlichen Gemüses» sich jedes Jahr freuen. Früher eher den Wohlhabenden vorbehalten, daher das Prädikat «königlich», erfreut sich das Gemüse heute allgemeiner Beliebtheit. Und wir freuen uns auf eine Spargelquiche und einen Spargelsalat.



Text und Bilder: Judith Shoukier, Fachlehrkraft und Kursleiterin, Arenenberg

Informationen zum Produkt

Warum sind Spargeln grün oder weiss? Es liegt an der Anbaumethode. Weisser Spargel wächst unter der Erde, im Spargeldamm. Grüner Spargel wächst über der Erde und bildet Chlorophyll, was ihm die grüne Farbe verleiht. Und: Grüner Spargel enthält mehr Vitamine und Mineralstoffe. Da grüner Spargel weniger holzig ist, muss er in der Regel nicht geschält werden. Es reicht aus, wenn wir den untersten Teil wegschneiden. Heller Spargel hingegen wird mit dem Spargelschäler geschält. Auch hier wird der unterste Teil entfernt, da er oft recht holzig ist. Ins Spargelkochwasser geben wir etwas Salz für den Geschmack, einen Teelöffel Zucker – er mildert Bitterstoffe –, Zitronensaft sorgt für eine schöne Farbe und Butter verstärkt den feinen Geschmack.



Spargelquiche

Zutaten:

1 Blätterteig oder Mürbeteig rund
 300 g weisser Spargel
 300 g grüner Spargel
 2,5 dl Rahm
 4 Eier
 4 Zehen Knoblauch, gepresst
 1 Lauchzwiebel
 ½ TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer
 Gartenkräuter nach Verfügbarkeit
 100 g Bergkäse

Eine Backform mit 30 cm Durchmesser. Butter für die Backform.

Zitronensaft, Salz, Zucker und Butter fürs Spargelkochwasser.



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Spargel rüsten und in Wasser mit etwas Butter, ½ TL Salz, 1 TL Zucker und 1 EL Zitronensaft knapp weich kochen. In der Zwischenzeit Rahm, Eier, Knoblauch, klein geschnittene Lauchzwiebel und die Gewürze zu einem glatten Guss verquirlen.

Backform mit Butter gründlich einfetten. Den Teig in die Form geben. Weich gekochte Spargeln sehr gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Den Guss darübergießen. Den Bergkäse fein reiben und auf die Quiche verteilen.

Quiche ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Diese Quiche kann mit jedem beliebigen Käse überbacken werden: mit herbem Ziegenkäse, rezentem Gruyère, mildem Rahmkäse oder sogar mit würzigem Blauschimmelkäse. Die Quiche schmeckt kalt und warm gleichermaßen fein.

Bunter Spargelsalat**Zutaten:**

250 g weisser Spargel
 250 g grüner Spargel
 500 g Frühkartoffeln
 300 g Tomaten
 2 Lauchzwiebeln
 4 EL dunkle Oliven
 300 g angetrocknetes Brot
 150 g Hartkäse
 Aceto balsamico und Olivenöl für das Brot

Sauce:

4 EL Apfelmarmelade oder Apfelessig
 6 EL Olivenöl
 1 TL Senf
 ½ TL Salz
 ¼ TL schwarzer Pfeffer
 Frischer Schnittknoblauch
 oder Schnittlauch

**Zubereitung:**

Spargel rüsten und in Wasser mit etwas Butter, ½ TL Salz, 1 TL Zucker und 1 EL Zitronensaft knapp weich kochen. Frühkartoffeln in der Heissluftfritteuse oder im Backofen weich backen. Das Brot in mundgerechte Stücke zupfen und mit Aceto balsamico und Olivenöl beträufeln, sodass das Brot knapp getränkt wird, aber nicht tropft. Tomaten und Lauchzwiebeln klein schneiden. Die gekochten Kartoffeln halbieren oder vierteln. Gekochte Spargeln schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen. Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren. Sauce über den Salat geben und eine Viertelstunde ziehen lassen. Hartkäse darüberhobeln.

Tipp: Der Salat eignet sich bestens zum Verwerten von Resten, da er beliebig ergänzt werden kann.

*Viel Freude beim Kochen
 und en Guete!*





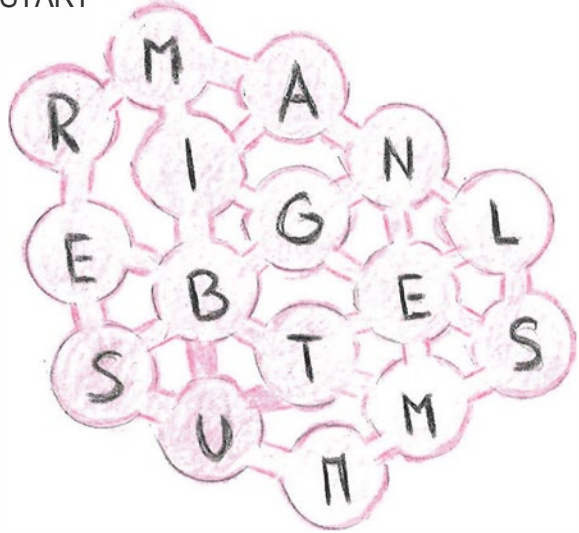
Kinderecke



Wortsuche

Kennst du den richtigen Weg?
Welches Wort ergibt sich, wenn
du von Kreis zu Kreis gehst?

START



Lösung von:

Zahlenrätsel,
aus Nr. 19

| + | 2 | 4 | 6 |
|----|----|----|----|
| 11 | 13 | 15 | 17 |
| 22 | 24 | 26 | 28 |
| 33 | 35 | 37 | 39 |

| - | 3 | 4 | 5 |
|----|----|----|----|
| 54 | 51 | 50 | 49 |
| 37 | 34 | 33 | 32 |
| 19 | 16 | 15 | 14 |


Auflösung und Gewinnerin des Sudoku-Rätsels Nr. 19 vom 12. Mai 2023

Das Lösungswort heisst: **ROASTBEEF**

Die Gewinnerin einer Pfeffermühle «Säntis» von PanoramaKnife à Fr. 79.90 heisst:
Fabienne Lüönd, 9502 Braunau. Wir gratulieren und wünschen viel Spass.

Rätseln und gewinnen

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

| | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|-------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|--|
| Strom durch Wien | Eishockeyclub: ZSC ... | glatt, glänzend | sehr knapper Slip | Basaltgestein | schweiz. Autorin (Eveline) | Kräuterbonbonmarke | Vorn. d. Sängers Ramazzotti | | | |
| ↙ | | | Leitungssysteme | | | | | | | |
| Men-schen-affe | schweiz. Maler † | Mutter Marias | | frz.: Luft | | | | | | |
| ↘ | | | südam. Tresterschnaps | | | | | | | |
| ↙ | | ohne Widerstand | | | | | | | | |
| ↘ | | | | | | | | | | |
| Ge-sangs-paare | Film mit Maguire (2002, 2 W.) | Abk.: Voll-pension |  | | | | semit. Bez. für Gott | kurz für: um das | | |
| Schweiz. Leicht-athletik-verband | | | | | | | | | | |
| Elan, Prüf | | | | | | | Gattin | Inhalt von Knochen | Doppel-vokal | |
| ↙ | | Initialen e. CH-Tennis-spielers | | | | | | | | |
| ↘ | | | | | | | | | | |
| eh. russ. Raum-station | ital. Tonbez. für das F | | Prophet im Alten Testament | | | Vorn. v. Kinski † | | | | |
| ↘ | | | | | | | | | | |
| Figur bei Fon-tane †: ... Briest | | | Insel-euro-päerin | Pariser Musik-haus | Plan-vorgabe | Vorn. v. McGre-gor | | | | |
| ↙ | | lat.: sechs | Bündner Spätzli | | | | | | | |
| ↘ | | | | Ausruf d. Überra-schung | zwecks | EG-Nach-folgerin | | | | |
| grosser Papagei | frz. Königs-anrede | | auf-rollbare Sicht-blende | | | | | | | |
| ↘ | | | | | | | | | | |
| poet.: flache Wiesen | | | | | | | | | | |
| ↘ | | | | | | | | | | |
| german. Wasser-geist | | Milch-fett-schicht | | | | 3./4. Fall von wir | | | | |
| | | | | | | | | | | |

raetsel.ch 24_22

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|

So nehmen Sie teil: Senden Sie das richtige Lösungswort per E-Mail an: info@vtgl.ch, per Post an: Thurgauer Bauer, Rätselspass, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden, oder per Fax an: 071 626 28 89. Absenderadresse nicht vergessen! **Teilnahmeschluss: Mittwoch, 24. Mai 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Weiterbildung – Bildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter **Achtung – fertig – los! Sind Sie bereit?**

Jetzt anmelden und noch einen der Modulplätze sichern, wenn am 21. August 2023 der nächste Lehrgang startet.

*Text und Bilder: Sybille Roth,
Leiterin Weiterbildung, Arenenberg*

Sie streben die «Berufsprüfung Bäuerin mit Fachausweis/Bäuerlicher Haushaltleiter mit Fachausweis» an oder wünschen einfach neue Inputs für sich? Sie sind an einer umfassenden Ausbildung im bäuerlich-hauswirtschaftlichen Bereich interessiert?



Sie planen eine Berufspause oder sind gefordert, eine stelenlose Zeit sinnvoll zu überbrücken?

Sie möchten im Erfahrungsaustausch mit gleichgesinnten Kolleginnen und Kollegen sowie Fachleuten Impulse für Haus, Hof und Familie erhalten?

Gut zu wissen:

Die Module BP06 Produkteverarbeitung und BF04 Willkommen auf dem Bauernhof inkl. einer Spezialisierung z.B. Gastronomie oder Direktvermarktung werden für den Lehrgang der Betriebsleiterschule angerechnet.

Neu bieten wir das Modul BP06 Produkteverarbeitung auch als Jahreskurs an.

(Kurstag 1 x pro Monat)



Dann nichts wie los! Packen Sie die Chance und seien Sie beim nächsten Lehrgang mit dabei.

Starten Sie mit anderen motivierten Teilnehmenden Ihre persönliche Weiterbildung am Arenenberg. Sie haben die Wahl, ob Sie ein Modul oder mehrere absolvieren möchten.

Nutzen Sie die Chance und machen Sie den ersten Schritt für Ihre Zukunft!

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung. Den Stundenplan sowie die einzelnen Modulbeschreibungen sind auch unter www.bbz-arenenberg.ch zu finden.

Bei Fragen erteile ich gerne Auskunft.
Arenenberg, Leiterin Weiterbildung,
Sybille Roth,
Telefon 058 345 81 07, sybille.roth@tg.ch

Via QR-Code gelangen Sie direkt auf den Homepagebereich «Bildung Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter».



Erfolgreicher Saisonstart im Schaudepot

«Most müends eim geh!» lautete das Motto zum Saisonauftakt im schweizweit einzigartigen Schaudepot St. Katharinental. Über 2000 Gäste kamen am vergangenen Wochenende ans idyllische Rheinufer und erfreuten sich an den Darbietungen des Historischen Museums Thurgau zu historischem Handwerk und dem Thema Äpfel, Birnen und Trauben in alter Zeit.

Text und Bild: Historische Museum Thurgau

In der Winterpause wurde das Gebäude sicherheitstechnisch saniert. Neu zeigt das Museum zum ländlichen Kulturerbe in der Ostschweiz eine vergrösserte Ausstellung zu Weinanbau und Obstverarbeitung im Kanton Thurgau. Das Herzstück bildet das grösste historische Holzfass der Schweiz mit einem Fassungsvermögen von 45 000 Litern.

Ab sofort steht das Haus wieder für Führungen und Kindergeburtstage offen. Dank der öffentlichen Grill- und Badeplätze, der einmaligen Lage der Café-Ter-

rasse direkt am Rhein sowie der Anreise per Schiff, Bahn, Car, Velo oder zu Fuss ist die romantische Klosteranlage in Diessenhofen das ideale Ausflugsziel für Firmen, Vereine, private Gruppen und Schulklassen. Buchungen erfolgen online: www.historisches-museum.tg.ch



Im Schaudepot St. Katharinental taucht Gross und Klein in die Welt der Urgrosseltern ein.

Andreas Bernhard ist neuer Zentralpräsident

Die Delegierten der Schweizer Schweineproduzentenorganisation haben an ihrer Versammlung Andreas Bernhard aus Alchenstorf (BE) zum neuen Zentralpräsidenten gewählt. Bernhard folgt auf den abtretenden Meinrad Pfister aus dem luzernischen Altishofen.

Text: Suisseporcs

Der erfahrene 60-jährige Schweinehalter aus dem Bernbiet ist verheiratet und Vater von drei erwachsenen Kindern. Per 1. Januar 2023 übergab er den Betrieb an seinen Sohn Simon. Der Abferkel- und Mastbetrieb umfasst 20 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, wo nebst Getreide auch Gemüse wie Kabis angebaut wird. Andreas Bernhard führte mehrere Jahre eine Landi, war von 2016 bis 2022 Regionalpräsident der Fenaco Mittelland sowie während 12 Jahren, von 2010 bis 2022, Mitglied des Verwaltungsrates der Fenaco. Er amtierte während 12 Jahren als Gemeindepräsident in Alchenstorf.

Andreas Bernhard dankte für das Vertrauen und erklärte die Annahme der Wahl. Er versicherte seinen Mitgliedern, dass er mit vollem Einsatz für die Schweinebranche als Suisseporcs-Präsident tätig sein werde. Er lud die Wertschöpfungskette Schweine zum Dialog auf.

Ersatzwahlen

Neu in den Zentralvorstand wurden Peter Burri, Thörigen, und Quentin Morel, Lully, gewählt. Die beiden abtretenden Mitglieder, Daniel Glauser und Toni Zwimpfer, wurden mit Applaus verdankt.

Verabschiedung Meinrad Pfister

Mit der Delegiertenversammlung endete die 9-jährige Amtsdauer von Meinrad Pfister als Zentralpräsident. Er war während über 20 Jahren in der Schweinebranche als Sektionspräsident, Suisag-Verwaltungsrat und -Verwaltungsratspräsident sowie zuletzt als Zentralpräsident für die Schweizer Schweinehaltung engagiert.

RAIFFEISEN

agrisano



Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Saison 2023
**JETZT
ANMELDEN!**



*CHaibe guet
uf de Gluet!*

Scannen
& anmelden

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 16. & 17. August | Begegnungsoase Islikon |
| 23. & 24. August | Feierlenhof Altnau |
| 29. & 30. August | Zelglihof Ermatingen |
| 06. & 07. September | Wolfgruben Schlattingen |



A.Vogel *frisch Gemüse*
Bodensee & Rhein

fifag
Peterson Grillgerät aus Dorn Mühle

arenen
berg

emmental
versicherung


Profera

Verein Thurgauische Bienenfreunde

Weltbienentag, 20. Mai

Zu diesem Anlass öffnen wir unseren Lehrbienenstand für Jung und Alt, Klein und Gross. Ab 10.00 Uhr erwarten Sie diverse Attraktionen rund um das Thema Wild- und Honigbienen.



Wir zeigen Ihnen das Herstellen von Wachstüchern als Alternative zu Frischhaltefolie oder Sie erstellen eine einfache Wildbienenbehausung. Ausserdem sehen Sie ein Bienenvolk im Schaukasten, können verschiedene Honige degustieren oder sich ein Tütchen Wildblumenwiesensamen abfüllen. Um 11.00 Uhr und 14.00 Uhr findet jeweils ein Vortrag zum Thema Wildbienen statt.

Auch für das leibliche Wohl wird gesorgt. In unserer Festwirtschaft bieten wir diverse Getränke und Speisen an, vom Mineralwasser über Bier und Wein bis zu Bauernbratwurst oder Cordon bleu am Spiess, Pommes, Salate und zum Dessert Kaffee und Kuchen.

Veranstaltungsort ist der Lehrbienenstand VTBF, Im Rank, 8555 Müllheim (zwischen Pfyng und Müllheim), Signalisation beachten.

Armin Füllemann, Präsident Verein Thurgauische Bienenfreunde

Bild: Pixabay

Das Amt für Archäologie und das Naturmuseum teilen mit:

Exkursion ins Seebachtal

Am Sonntag, 21. Mai 2023, findet anlässlich des Internationalen Museumstages von 13 bis 17 Uhr eine naturkundlich-archäologische Exkursion im Seebachtal statt.



Geschützte Amphibien, die im Seebachtal vorkommen.
(Bild: AATG, U. Leuzinger)

Der Biologe Hannes Geisser und der Archäologe Urs Leuzinger laden zu einem spannenden Rundgang durchs Seebachtal ein. Wichtige Fundstellen aus der Mittelsteinzeit, dem Neolithikum, der Bronzezeit, der Römerzeit sowie dem Mittelalter liefern interessante Hinweise über das Leben und Wohnen vergangener Jahrtausende im Seebachtal. Heute gilt diese Seen- und Moorlandschaft zudem als wertvolles Biotop für seltene Pflanzen und Tiere. Aktuell finden Renaturierungen und Schutzmassnahmen in diesem beliebten Naherholungsgebiet statt. Eine Anmeldung ist erforderlich: Telefon 058 345 74 00 (nachmittags) oder naturmuseum@tg.ch. Kosten: 10.-, Detailprogramm bei der Anmeldung.

Mai 2023

Samstag, 20. Mai

6. Frühlingsschau des Ziegenzuchtvereins Thurgau

9.00 – 14.00 Uhr, bei der Markthalle Sangen, Weinfelden. Produktestand mit Degustation, 8 verschiedene Rassen, über 120 Ziegen, Festwirtschaft.

Juni 2023

Samstag, 4. Juni

Tag der offenen Bauerngärten

10.00 – 16.00 Uhr, Bauerngarten-Route Thurgau. www.bauerngartenroute.ch

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/arenenbergetag

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.

Mittwoch, 9. August

Schafannahme

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

Freitag, 18., bis Sonntag, 20. August

Ausstellung AgriEmotion – Am Puls der Landwirtschaft

Swiss Future Farm, 8356 Tänikon www.agriemotion.ch

September 2023

Dienstag, 5. September

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.

Oktober 2023

Mittwoch, 4. Oktober

Schafannahme

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

Dienstag, 10. Oktober

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

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

November 2023

Dienstag, 7. November

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.

Dezember 2023

Dienstag, 5. Dezember

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.

Das Historische Museum Thurgau teilt mit:

Eine Museumstour auf Zack

Wenn Geschichtsfan Natalie Ammann mit ihrer Gästeschar durch das Historische Museum Thurgau fegt, ist vieles anders als gewohnt: Die junge Thurgauerin ist keine Expertin, sondern eine leidenschaftliche Storytellerin. Am Sonntag, 21. Mai 2023, fragt sie «What the Frauenfeld?» und nimmt Interessierte mit auf eine Schlosstour der anderen Art.

Die Tour ist goldrichtig für alle, die Lust auf ein leichtfüssiges und unkonventionelles Museumserlebnis haben. Die Veranstaltung eignet sich ab 18 Jahren und findet um 14 Uhr im Schloss Frauenfeld statt. Der Eintritt ist frei, die verbindliche Anmeldung erfolgt über: www.historisches-museum.tg.ch

KURSAGENDA

KURSE LANDWIRTSCHAFT

| Kurse | Daten | Dauer | Kosten CHF | Leitung | Anmelde-schluss |
|--|------------------|--------------------------------------|------------|-----------------------|-----------------|
| Umsteller-Flurgang Zuckerrüben <i>Ort: Biohof Jost in Marthalen</i> | 24.05.2023 | ab 13.30 | kostenlos | Stephanie Schaz | ohne Anmeldung |
| Blumenwiesentag 2023 | 30.05.2023 | 09.00 – 11.30 | kostenlos | Daniel Nyfeler | ohne Anmeldung |
| Arenenberger Ackerbautreff – Innovationen im Ackerbau | 02.06.2023 | 09.15 | kostenlos | Daniel Nyfeler | ohne Anmeldung |
| Biodiversitätsförderflächen auf der offenen Ackerfläche – Flurumgang auf der SFF | 06.06.2023 | abends; Uhrzeit wird bekannt gegeben | kostenlos | Anna Brugger | ohne Anmeldung |
| BARO-Flurgang <i>Ort: Biohof Wälchli in Bürglen</i> | 09.06.2023 | ab 19.30 | kostenlos | Daniel Fröhlich | ohne Anmeldung |
| Arenenberger Tag | 11.06.2023 | 10.00 – 17.00 | kostenlos | Arenenberg | ohne Anmeldung |
| Flurgang zu verschiedenen Körnerleguminosen <i>Ort: Arenenberg</i> | 27.06.2023 | 19.00 – 22.00 | kostenlos | Stephanie Schaz | 13.06.2023 |
| Mutterkuhalterstamm | 30.06.2023 | ab 19.00 | kostenlos | Fabienne Schälchli | 16.06.2023 |
| Güttinger Tagung – der Treffpunkt der Obstbranche | 19.08.2023 | 09.30 – 12.00 | kostenlos | Urs Müller | ohne Anmeldung |
| Farmtage SFF | 19. – 20.08.2023 | 10.00 – 16.00 | kostenlos | Christian Eggenberger | ohne Anmeldung |
| Bio-Milchstamm auf dem Betrieb von Roman Anderegg, Wetzikon (TG) | 23.08.2023 | ab 19.30 | kostenlos | Jenifer Van der Maas | 16.08.2023 |

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

KURSE ERNÄHRUNG UND KULINARIK

| Kurse | Daten | Dauer | Kosten CHF | Leitung | Anmelde-schluss |
|---|------------|---------------|------------|-----------------|-----------------|
| Die bunte Welt der Süsskartoffel | 24.06.2023 | 09.30 – 14.00 | 107.– | Judith Shoukier | 06.06.2023 |
| Burger und Co. | 01.07.2023 | 13.00 – 17.00 | 95.– | Annegret Wolfer | 17.06.2023 |
| Der Titel als bestes Thurgauer Chutney 2023 ruft! | 19.08.2023 | 09.30 – 17.30 | 96.– | Judith Shoukier | 05.08.2023 |

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

IM FOKUS: BLUMENWIESENTAG

Der Blumenwiesentag wird vom Arenenberg und dem Amt für Raumentwicklung zusammen organisiert. Der Schwerpunkt des Vormittags liegt auf dem Erfahrungsaustausch zur Ansaat und Pflege der Blumenwiesen sowie dem Vergleich verschiedener Saatgutmischungen und Ansaatmethoden. Alle interessierten Personen sind herzlich willkommen.

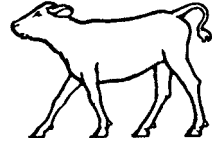
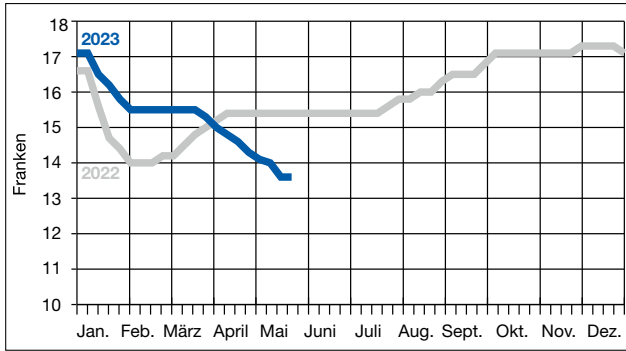
| | |
|------------------|--|
| Zeit | Freitag, 30. Juni 2023, ab 09.15 Uhr |
| Ort | wird noch bekannt gegeben |
| Leitung | Daniel Nyfeler, Leiter Acker- und Futterbau, Arenenberg, Telefon 058 345 85 21, daniel.nyfeler@tg.ch |
| Kosten | kostenlos |
| Anmeldung | ohne Anmeldung |



Schlachtviehpreise

Labels in Schlachthöfen, Fr. je kg SG

| | | |
|--------------|----|---|
| IP-Suisse QM | T3 | 13.70 – 13.90 (+ 0.80 Labelprämie inklusive RAUS) |
| QM | T3 | 14.00 |



Preis für Bankkälber KV T3 Wattwil
(pro kg Schlachtgewicht)

15. Mai 2023
Fr. 13.60

Bankvieh, franko Schlachthof gültig 15. Mai bis 19. Mai 2023

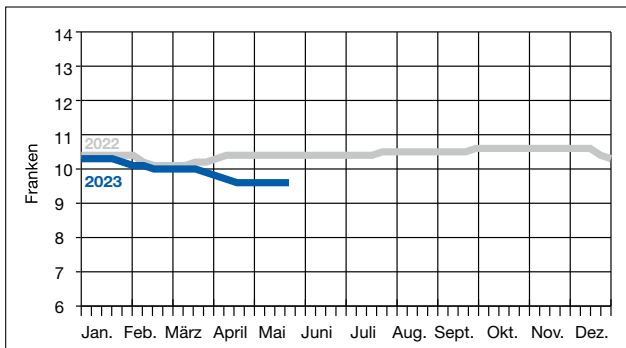
| | | Fr. pro kg SG | Angebot | Nachfrage |
|---------------------------|----|------------------|------------------|--------------|
| Muni ungeschaukelte MT QM | T3 | 9.60 | gross | klein-normal |
| Muni IPS | T3 | n.V. (+ 50 Rp.)* | gross-sehr gross | klein |
| Ochsen OB QM | T3 | 9.60 | gut | normal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

*Prämie TerraSuisse

Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 15. Mai bis 19. Mai 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

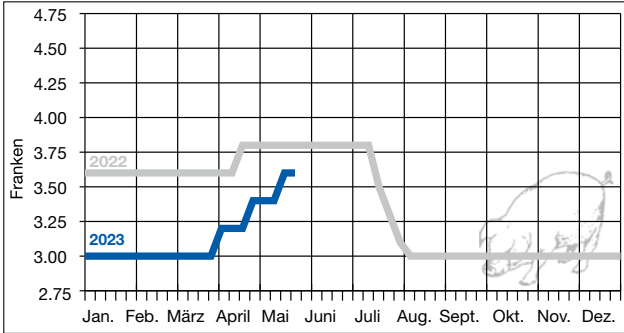


Preis für Muni MT T3
(pro kg Schlachtgewicht)

15. Mai 2023
Fr. 9.60

Nach wie vor grosse Angebotsüberhänge im Labelbereich aufgrund verhaltener Nachfrage. Etwas bessere Lage im QM-Bereich. Aufgrund des schlachtfreien Donnerstag nächste Woche, bessert sich die Lage nicht. Der Proviande Wochenpreis von 9.60 Fr./Kg SG ist unter Druck.

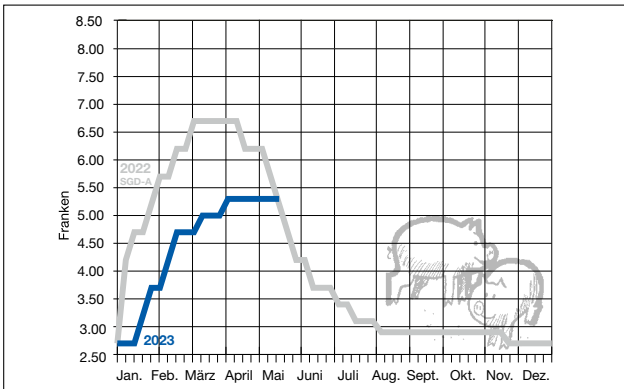
Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)



Schlachtschweine

Für die Woche 20 vom 12. Mai bis 18. Mai 2023 gelten für Schlachtschweine folgende Preise:
 Fr. 3.60/kg SG ab Stall QM Schweizer Fleisch
 Fr. 3.95/kg SG IPS ab Stall (Basispreis QM ab Stall und die von der Migros und IP-Suisse festgelegte IPS-Prämie von aktuell 35 Rappen)
 Fr. 1.20 – 1.40 kg SG abgehende Zuchtschweine

Preise für Jager 20 kg



Jager

Woche 20
 20 kg SGD-A
 30 kg IPS-Prämie
 40 kg **Preise bei Redaktionschluss noch nicht bekannt**
 50 kg

Marktkommentar

Schlachtschweinepreise

Letzte Woche

Knapp mittlere Angebote im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt fanden flüssigen Absatz. Gegenüber dem Vorjahr war die Gesamtmenge Schweinefleisch bis KW 18/2023 um 3.2% zurückgegangen.

Diese Woche

Keine Veränderung zur Vorwoche. Im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt stehen knapp mittlere Angebote einer unterschiedlichen, knapp mittleren Nachfrage gegenüber. Das unterdurchschnittliche Angebot deckt den aktuellen Bedarf.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.60 Franken/kg SG ab 12. Mai 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

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

QM: variabel

Abgehende Mutterschweine

Unbefriedigend tiefer Preis. Knapp mittlere Angebote stehen einer entsprechenden Nachfrage gegenüber.

Jager

Preise waren bis zum Druck nicht bekannt.

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

Bio-Schlachttiere, Muni MT und Ochsen OB

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

Rinder

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

Verarbeitungstiere

T3: Fr. 9.90

Kälber KV

T3: Fr. 14.00 H3: Fr. 15.20 C3: Fr. 15.50

Natura Beef-Bio

T3: Fr. 11.90 H3: Fr. 12.30 C3: Fr. 12.50

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 20) 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

Marktbericht Wattwil vom 15. Mai 2023

Auffuhr:

58 Kälber, 10 Kühe, 1 Rind: 69 Stück
 *Anzahl Tränker: 29, Bankkälber: 29
 Handel Bankkälber: ruhig
 Handel Tränkekälber: anziehend
 Qualität Bankkälber: gut
 Qualität Tränkekälber: gut

Bankkälber:

Preis pro Kilo Schlachtgewicht:
 QM-Label: H Fr. 14.40, T Fr. 13.60, A Fr. 12.10

Tränkekälber, Stierkälber:

AA Mastkreuzungen 100%: Fr. 9.10
 AB Mastkreuzungen 50%: Fr. 5.90
 A+ Zweimutzung: Fr. 4.10
 A milchbetont: Fr. 3.60
 B stark milchbetont: Fr. 3.10

Tränkekälber, Kuhkälber:

AA Mastkreuzungen 100%: Fr. 7.40
 AB Mastkreuzungen 50%: Fr. 5.50
 A+ Zweimutzung: Fr. 4.10
 A milchbetont: Fr. 3.60
 B stark milchbetont: Fr. 3.10

Preiseempfehlung Tränker SMP/ASR

AA: plus 0.30 > 10.10 A: plus 0.30 > 4.10
 Kategorie AA (m/w) AB (m/w) A+
 Preis ab Stall Fr. 10.10/8.20 Fr. 6.70 Fr. 4.60
 Kategorie A B C
 Preis ab Stall Fr. 4.10 Fr. 3.60 n.V.

Auch in der Kälbermast ist der Rückgang des Angebots spürbar. Auf tiefem Niveau steigen die Preise leicht an.

Tiermarkt Empfehlungen

Voranzeige

Freitag, 26. Mai

Abend- verkauf

Auf Ihren Besuch
freut sich:

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

86454

**Der Treffpunkt
für Viehkäufer**



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

HINDER

Viehvermarktungscenter Ostschweiz

86447

Auktion Hinder

Freitag, 26. Mai 2023, 20:15

Besichtigung ab 18:00

NEU: MI + MU Auktion (Milch- + Mutterkuh)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Rolf und Niklaus Hinder
St. Gallerstrasse 11
9524 Zuzwil
079 404 45 94

NEU ab 21:45
Vechhandel BAR
mit DJ



SILVESTRI
seit 1927

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

info@silvestri.swiss
oder 071 757 11 00

83558

Wir sanieren

Fahrsilo

www.awisi.ch

079 671 67 65

81171

Rüegg Gallipor AG

Geflügelzucht

8560 Märstetten

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



**Wir liefern laufend gesunde,
leistungsfähige Küken und Junghennen**

- auch Bio-Küken und Bio-Junghennen
mit Zertifikat

- Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
- Aufzucht in Volieren und Wintergarten
- Eierverpackungsmaterial 4er-, 6er-,
10er-Schachtel usw.

- Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
- Lieferung franko Hof oder abgeholt in
Märstetten.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

80912

Zu verkaufen

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

GB + KB

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

81253

**Wernicht
inseriert
wird
vergessen!**



WALTERARNOLD
VIEH- UND SCHWEINEHANDEL

Ihr Partner in der Viehwirtschaft

82178



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: _____

(Bild: alphan laber)