

Thurgauer Bauer

 Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Nr. 24
16. Juni 2023



Logisch, TKB.

FINANZEN IN DER FIRMA
OPTIMIERT. UND PRIVAT?

90 Min. für
Ihren privaten
Check-Up!

Unsere Finanzexperten/innen schauen genau hin. Vorsorge, Absicherung und Steuern – wir berücksichtigen Ihre unternehmerische und private Situation und schaffen damit die Basis für eine finanziell sichere Zukunft.

tkb.ch/finanzberatung



**Thurgauer
Kantonalbank**

FÜRS GANZE LEBEN

Inhalt Nr. 24 vom 16. Juni 2023

Impressum 10

Kanton Thurgau

Vogelgrippe: Kontrollgebiet Lengwiler Weiher 10

VTL-Kommissionen

Jula-Sommeranlass im St. Katharinental 11

Management

Wechsel des Betriebsleiters bei der Thurgauischen Käse-Reifungs AG 13

Förderinstrument PRE im Fokus 14

Biodiversität

Empfehlungen zur Umsetzung von BFF 16

Gemüsebau

Neue Qualitätsnormen 19

Obstbau

Schädigende Baumwanzen im Obstbau 22

Weinbau

Edelwein nach zwei Jahren ausgegraben 25

Familienleben

Rezept: Kühle Melonensuppe 28

Rezept: Melonensalat 29

Kinderecke und Rätsel-Auflösung 30

Rätseln und gewinnen 31

Organisationen berichten

Arenenberger Tag 32

Familientag Braunviehzuchtverein Amriswil 34

Veranstaltungen und Kurse

Agenda 38

Kursagenda Arenenberg 39

Marktplatz 40

Regenerative Menschen und Böden



«Wieder neu entstehen» soll es heissen, das Zauberwort, welches im Moment wohl am meisten rumgeboten wird! Bei Bio-, IP- und Gemüsebauern findet die regenerative Landwirtschaft immer mehr Anhänger! Das Beste

ist das Verbindende. Alle Produktionsrichtungen oder Labelanhänger können etwas für ihre Betriebsweise mitnehmen und umsetzen, auch kommen Praktiken zum Tragen, die schon Generationen vor uns als elementar feststellten. Die Fruchtfolge ist bei uns in der Schweiz zentral und wird sehr stark gewichtet und wie das Sprichwort sagt: Mist, Mist, Mist ist des Bauern List. Punkte, die eher strittig sind, wie möglichst auf das Pflügen zu verzichten, sind auch dabei. Für mich die grosse Erkenntnis: Als Jungbauer hörst du sehr interessante Anbaumethoden, willst diese unbedingt umsetzen, hörst von weiteren Modellen oder Produktionsformen! Soll ich das jetzt auch machen oder doch nicht? Politik und Wissenschaft setzen auch noch einen drauf, Vater hält die Augen zu! Ja, was soll ich nun tun? Warten, bis der Boden nach Schulbuch trocken ist, trotz 1. Juni oder doch pflügen, damit es schneller trocknet? Ganz auf Biodiversitätsflächen umstellen oder doch ganz auf Tierhaltung setzen? Am Ende bist du allein, Top oder Flop! Kritiker sind schnell zur Stelle, Positive wie Negative. Wir können uns auf alle Seiten informieren, je vielfältiger, desto schwieriger die Entscheidung. Aber entscheiden müssen wir uns, sonst läuft gar nichts! Im Nachhinein ist es immer einfach, etwas zu wissen. Dieses Jahr hat es wieder einmal klar aufgezeigt: Theoretisch ist vieles möglich, praktisch nur so viel, wie das Wetter zulässt! Ich möchte alle Entscheidungsträger in den Ämtern bitten, auf dem Acker eigenhändig eine Spatenprobe zu machen, Mutter Erde zu fühlen, zu überlegen, ob es machbar ist. Bitte habt auch die Grösse, Fehler einzugestehen. Das verlangt ihr von uns auch! Meine Kinder wissen es: Ihr müsst euch immer über die Tragweite eurer Entscheidungen bewusst sein!

Peter Haldemann, Vorstand VTL, Kommission Zukunft Landwirtschaft

Titelbild:

Schottische Hochlandrinder als Waldpflger: gesehen im neu erstellten Amphibienschutzgebiet Weinfeld. (Bild: Ursi Piechl)



Schaumann gehört zu den führenden europäischen Unternehmen in der Herstellung und dem Vertrieb von hochwertigen Mineralfuttern, biologischen Siliermitteln, Futtersäuren sowie weiteren Spezialprodukten für die Tierernährung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Region Kanton Glarus, Zürcher Oberland, Teile im Kanton Schwyz und Kanton St. Gallen eine*n

Fachberater*In im Aussendienst/ Fütterungsspezialist*In (60–100%)

Ihre Aufgaben:

- Als Fütterungsspezialist bzw. Fachberater sind Sie die erste Ansprechperson für unsere Kunden rund um die Fütterung Ihrer Nutztiere.
- Sie betreuen und erweitern unsere Kundschaft in ihrem Verkaufsgebiet.
- Sie erarbeiten kundenspezifische Fütterungskonzepte und begleiten deren Umsetzung.
- Mit dem Firmenfahrzeug besuchen Sie unsere Kunden in regelmässigen Abständen und liefern kleinere Mengen bis 500 kg direkt aus.

Ihr Profil:

- Sie sind kontaktfreudig und haben Interesse an einer selbstständigen und selbstbestimmten Arbeitsweise.
- Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im landwirtschaftlichen Bereich und bringen idealerweise praktische Erfahrung in der Beratung landwirtschaftlicher Betriebe und im Verkauf mit.
- Sie interessieren sich für moderne Fütterungskonzepte und wollen Ihren Kunden einen Mehrwert bieten.
- Mit selbstständiger Weiterbildung halten Sie sich auf dem aktuellen Wissensstand.
- Sie sprechen die Sprache der Landwirte und sind im Umgang mit Computer und EDV-Lösungen erfahren. Zudem verfügen Sie über einen Führerschein Kat. B.

Kontakt:

H.W. Schaumann AG, Murgenthalstrasse 67b, 4900 Langenthal, Tel. 062 919 10 20

Kontaktpersonen:

Thomas Brand, 079 275 34 21, thomas.brand@schaumann.ch;

Albert Raymann, 079 366 89 93; www.schaumann.ch

Stellenanzeigen Empfehlungen

Wir sanieren

Fahrsilo

www.awisi.ch

079 671 67 65

81171

Zu verkaufen

Mausefallen

Röhren aus ABS-
Kunststoff (neu),
30 Stück. Fr. 210.–
Tel. 079 223 66 82

86963

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

87059

Die optimale Ausstattung für Schafe und Ziegen

↘ **ONLINE SHOP**

bm-agrotech.ch



BM
UND

83898

Stellenanzeigen Empfehlungen

Für unseren vielseitigen Betrieb mit Milchwirtschaft (neuer Milchviehstall mit zwei Melkrobotern und Fahr-siloanlage), Ackerbau und Obstbau bieten wir **ab August 2023** eine

Lehrstelle als Landwirtin/Landwirt EFZ

Wir bieten eine vielseitige Ausbildung in einem motivierten Team.

Fühlst du dich angesprochen und willst uns und unseren Betrieb kennenlernen?

Wir freuen uns auf deinen Anruf!

Mathias und Regula Roth
Tannenhofstrasse 27
8585 Herrenhof
Tel. 071 695 10 51 / 076 318 18 48
mathiasroth@bluewin.ch

87052

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

81983

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

**Wernicht
inseriert
wird
vergessen!**

Wir suchen einen flexiblen Betriebs- mitarbeiter

In unserem Pfahlwerk in Sulgen verarbeiten wir Rundholz und imprägnieren Holz.

Betriebsmitarbeiter / Aushilfe

Teilzeit, Pensum nach Absprache

ideal für flexible Personen als Nebenerwerb.

Sepp Kappeler freut sich auf Ihren Anruf: Tel. 071 642 12 21

PFAWAG Pfahlwerk Sulgen AG
Waldstrasse 17, 8583 Sulgen

87047

Ich interessiere mich für Ihren Schrott

Abholung von Altmetall und Elektroschrott

Tel. 076 604 52 49

85966



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 oder
drive-g40.ch, Tel. 079 420 75 87

81747

**Gut in Form –
für die Zukunft.**

Profera

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

82692

Empfehlungen

- **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

«Nein zur Aufhebung der Obergrenze, weil ich keine planlose und von unendlichen Möglichkeiten getriebene Förderung unterstützen will.»



Eveline Bachmann
Kantonsrätin SVP (TG)

Selbstbestimmungsgeleitet Staat?

NEIN

Ich will mich nicht über die Energielieferung



Thurgauer Bauer

Offizielles Organ des Verbands Thurgauer Landwirtschaft (VTL)

Erscheint jeden Freitag

und beinhaltet unter anderem Themen wie:

Aktueller Pflanzenschutz, Kurse, Management, Tierhaltung, Milchproduktion, Pflanzenbau, Obstbau, Landtechnik, Landjugend, Landfrauen

Anzeigenberater: Peter Frehner
T 058 344 94 83
thurgauerbauer@galledia.ch

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

(Bild: Stephan Traber)



... einfach mal mit jemandem reden – wir hören zu!
MO 8-15-12h | DI 13-17h | DO 18-22h **041 820 02 15**

Bezugsquellen

für den Landwirt



BALLENAUFLÖSER UND MISCHER

BalleMax  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
www.agrosoft.ch

ENTMISTUNGSANLAGEN



Entmistungs-
Anlagen

Matzingen: Schneider Landmaschinen AG,
☎ 052 376 16 95
www.schneider-landmaschinen.ch

FORSTPFLANZEN

Josef Kressibucher AG

Waldpflanzen, Wildgehölze, Christbaumkulturen
Ast 2, 8572 Berg
☎ 071 636 11 90, www.kressibucher.ch

FUTTERMISCHWAGEN

KEENAN


Matzingen: Schneider Landmaschinen AG
☎ 052 376 16 95,
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

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

Wer nicht inseriert, wird vergessen!



JAUCHERÜHRWERKE

Von Arx Rührwerkbau

Stompes 2, 9050 Appenzell Steinegg
 ☎ 071 385 30 60, www.ruehrwerkbau.ch
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

PLANEN UND EINRICHTEN



Moser Stalleinrichtungen AG | Telefon 071 414 38 30
 8580 Amriswil | 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

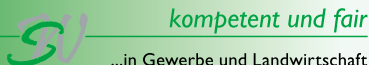
STALL- UND HALLENBAU



Systeme Wolf AG
 2244 Wetzli, 9473 SGO
 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

OFENBAU



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

Kachelöfen-Cheminée-Pflichtarbeiten-Renovierungen

VERPACKUNGEN

Verpackungsmaterial für

Direktvermarkter

Ursula u. Lorenz Egli, Feldhof, 9512 Rossrüti
 ☎ 071 911 14 77, www.vomhofshop.ch



Vogelgrippe: Umgebung der Lengwiler Weiher wird zum Kontrollgebiet

Aufgrund verschiedener Fälle von Aviärer Influenza (Vogelgrippe) bei Möwen in den Kantonen St. Gallen und Zürich hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) Ende Mai 2023 das Gebiet der ganzen Schweiz als Beobachtungsgebiet ausgeschieden. Nun wurde auch bei frei lebenden Wildvögeln im Kanton Thurgau das Vogelgrippevirus nachgewiesen. Das Veterinäramt hat die erforderlichen tierseuchenpolizeilichen Massnahmen ergriffen und das betroffene Gebiet um die Lengwiler Weiher als Kontrollgebiet ausgeschieden. Eine Gefahr für die Bevölkerung besteht nicht.

Vergangene Woche wurden bei den Lengwiler Weihern bei Kreuzlingen mehrere Flusseeeschwalben tot aufgefunden. Die vom Veterinäramt veranlasste Beprobung hat ergeben, dass die Tiere an der Vogelgrippe verendet sind. In Rücksprache mit dem BLV hat das Veterinäramt das betroffene Gebiet im Umkreis von einem Kilometer um den Fundort als tierseuchenpolizeiliches Kontrollgebiet ausgeschieden. Dort gelten für Geflügelhaltungen erhöhte Präventionsmassnahmen. Die betroffenen Geflügelhalterinnen und -halter wurden vom Veterinäramt direkt kontaktiert und informiert. Die erforderlichen Massnahmen konnten bereits weitestgehend umgesetzt werden. Das restliche Kantonsgebiet bleibt unverändert Beobachtungsgebiet. Dort gilt weiterhin die seit 27. Mai 2023 generell gültige Melde- und Aufzeichnungspflicht:

- Geflügelhalterinnen und Geflügelhalter müssen ausgeprägte Atembeschwerden bei Tieren in ihrer Geflügelhaltung, einen Rückgang der

Legeleistung oder eine Abnahme der Futter- und Wasseraufnahme einer Tierärztin oder einem Tierarzt melden. Diese melden nach zusätzlicher fachlicher Beurteilung die Geflügelhaltung gegebenenfalls dem Veterinäramt.

- Tierhalterinnen und Tierhalter, die 100 und mehr Stück Geflügel halten, müssen zusätzlich Aufzeichnungen zu verendeten Tieren und besonderen Krankheitsanzeichen machen.

Registrierungspflicht

Seit dem 1. Januar 2010 ist die Registrierung von Geflügelhaltungen obligatorisch. Dies gilt auch für Hobbyhaltungen mit nur wenigen Tieren. Im Kanton Thurgau sind die Geflügelhaltungen dem Landwirtschaftsamt zu melden (tvd-koordination@tg.ch oder <https://landwirtschaftsamt.tg.ch>). Weitere Infos unter <https://veterinaeramt.tg.ch>.

Veterinäramt Kanton Thurgau

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.–



Jula-Sommeranlass im St. Katharinental

Rund 90 Personen besuchten am Montag den Jula-Sommeranlass. Dieser fand auf dem Betrieb von Nadine und Urban Dörig im St. Katharinental, Diessenhofen, statt.

Text: Liselotte Leuch, Bilder: Beat Meier/Liselotte Leuch

Auch bei den Junglandwirten ist das Interesse gross, wie sie die neuen Verordnungen der 3,5% BFF in der offenen Ackerfläche umsetzen können. Anna

Brugger, Beraterin Ackerbau am Arenenberg, zeigte in ihrem Vortrag auf, welche Rahmenbedingungen und Gesetzgebungen eingehalten werden müssen. Urban Dörig führte die Besucher bei schönster Abendstimmung durch seine Felder und zeigte verschiedene Grünstreifen und Buntbrachen. Dabei berichtete er über seine Erfahrungen und beantwortete auch viele Fragen der Besucher. Den lauschigen Sommerabend liessen die Besucher danach mit Wurst und Getränken ausklingen.



Seit 1976 ist die Amagosa AG schweizweit in der Bau- und Landwirtschaftsbranche tätig

Amagosa AG – Ihr Partner für Bau- und Landwirtschaft



An den diesjährigen Messen (Tier & Technik, AgriMesse) führten wir eine kleinere Kundenumfrage durch, um unter anderem zu erfahren, ob unser Messestand noch den Zeitgeist trifft. Die Rückmeldungen waren durchs Band sehr erfreulich, was uns in unserem Schaffen stärkt und positiv stimmt. Als Hauptpreis der Umfrage verlost wir eine automatische Pendelkratzbürste. Unter zahlreichen Teilnehmern wurde Markus Wiedmer aus

der Region Bodensee/Kreuzlingen gezogen. Unser Kundenberater Erich Eugster durfte dem glücklichen Gewinner persönlich die Bürste überreichen. Sein Vieh und er waren über die willkommene Errungenschaft hocherfreut. Die automatische Pendelkratzbürste eignet sich für ca.30–40 Tiere und ist ab Lager erhältlich.

Weitere Produkte im Sortiment sind:
– Das TRAPID-Profilblech, welches sehr witterungsbeständig ist und mit

natürlichem Charakter in Holzoptik punktet

- Die Actisweep-Megabürste mit patentierter V-Form (geeignet für das Zusammenkehren von grossen Mengen und schweren Materialien, z.B. Holzschnitzen, Kies, Schnee etc.)
- Das richtige Windschutzsystem gegen Kälte und Zugluft
- Die AGOform-Krippenabdeckung mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche
- Der AGORoll-Polyesterwandschutz
- und viele weitere Produkte für die Landwirtschaft

Die Amagosa AG ist unkompliziert, lösungsorientiert und persönlich.

Nehmen Sie Kontakt auf für eine unverbindliche Beratung – auch vor Ort.

*Amagosa AG
Rorschacherstrasse 87
9402 Mörschwil
Tel. +41 71 388 14 40
www.amagosa.ch*

MANAGEMENT

Laveba: Jahresabschluss 2022

Text: Laveba Genossenschaft

Am 7.Juni 2023 fand im Zentrum Neu-Schönstatt in Quarten die Delegiertenversammlung der Laveba statt. Vor Ort durften wir über 100 Vertreterinnen und Vertreter begrüssen und die Delegierten nahmen das Geschäftsjahr 2022 ab. Trotz der Herausforderungen am Markt kann die Laveba Genossenschaft auf ein erfolgreiches Jahr 2022 zurückblicken. Im Berichtsjahr 2022 erwirtschaftete die Laveba einen konsolidierten

Betriebsertrag von Fr. 695.6 Mio. Dies ist eine Steigerung um 15%. Alle Geschäfts- und Dienstleistungsbereiche haben einen Beitrag zu dieser Steigerung geleistet. Die Umsetzung der im Jahr 2018 verabschiedeten Strategie trägt somit weiterhin Früchte. Das konsolidierte Unternehmensergebnis sank von Fr. 18.9 Mio. auf Fr. 15.4 Mio. und das Eigenkapital erhöhte sich von Fr. 229.5 Mio. auf Fr. 244.7 Mio.

agrisano

Für die Landwirtschaft! | Alle Versicherungen aus einer Hand.

Wechsel des Betriebsleiters bei der Thurgauischen Käse-Reifungs AG

Text und Bilder: Ursi Piechl, TMP

Seit dem 1. März 2023 hat das Käsereifungslager einen neuen Betriebsleiter: Jörg Thalmann trat die Nachfolge von Ernst Lehmann an. Er war bis anhin der stellvertretende Betriebsleiter und kennt somit die Abläufe und seine Aufgaben. Der ausgebildete Käsermeister übernahm 1999 nach Lehr- und Wanderjahren die Emmentaler Käseerei seiner Eltern in Uesslingen. Im Jahre 2019 gab er den Betrieb auf und trat die Stelle bei der Käse-Reifungs AG an. Seine Aufgabe ist es, mit seinen Mitarbeitern die Käse der Kunden fachgerecht zu pflegen und ausreifen zu lassen, um sie dann in bester Qualität an die Käsehändler weiterzugeben. Dabei ist es ihm wichtig, den Erwartungen der Käser und Händler gerecht zu werden. Ernst Lehmann bleibt dem Betrieb in einem reduzierten Pensum erhalten. Er schätzt diesen fließenden Ausstieg aus dem Arbeitsleben, freut sich aber über mehr Freizeit, die er unter anderem gerne mit Enkelhüten ausfüllen kann. Zum Team gehören auch noch der Lagerist Hans Wachter und der Chauffeur Leo Angst.

Zukunft der Käse-Reifungs AG

Der Rückgang der Emmentaler-Produktion hat Auswirkungen auf die Auslastung des Käsereifungslagers. Diese ist seit ein paar Jahren rückläufig und zudem ist die Käsepflegeanlage in die Jahre gekommen. Neben der Käselagerung ist ein grosser Teil der Räumlichkeiten als Lager- und Büroraum ver-

Emmentaler kämpft mit Absatzproblemen

Die Emmentaler-Produktion ist in den letzten Jahren kontinuierlich zurückgegangen. Das hat verschiedene Gründe: Seit der Energie- und Ukrainekrise ist der Verkauf im Ausland zurückgegangen, und in welche Richtung sich dieser weiterentwickelt, ist unklar. Im Weiteren werden die Schweizer Käsespezialitäten von ausländischen Produkten unter Druck gesetzt. Zusätzlich ist die Konkurrenz auf dem Schweizer Käsemarkt gross, da ständig neue Käsesorten auf den Markt kommen.



Betriebsleiterwechsel: Jörg Thalmann (rechts) übernimmt von Ernst Lehmann.

mietet. Der Verwaltungsrat setzt sich seit einiger Zeit mit der Zukunft der Käse-Reifungs AG auseinander. An einer Strategietagung wurden verschiedene Varianten zur künftigen Ausrichtung ausgearbeitet, die an der Generalversammlung vom August 2022 den Aktionären vorgestellt wurden. Dabei hat sich herauskristallisiert, dass die Aktionäre an der Weiterführung des Reifungslagers festhalten wollen. Zudem soll die Installation einer Photovoltaikanlage geprüft werden. An der ausserordentlichen GV vom März 2023 stimmten die Aktionäre dem Retrofit der Käsepflegeanlage sowie der Installation einer Photovoltaikanlage zu.



Das Käsereifungslager ist auf die Lagerung von Emmentaler-Käse ausgerichtet.



Von links: Das Team von Agro Marketing Thurgau AG, mit dem VR-Präsident, informierte an der GV. Brigitte Süess, Daniel Bauer, VR-Präsident; Simone May, Geschäftsführerin; Tamara Stadler, Priska Held, Sonja Tresch (auf dem Foto fehlt Tina Matzinger vom Team.)

GV der Agro Marketing Thurgau AG in Egnach

Förderinstrument PRE im Fokus

In den letzten Jahren hat sich die Agro Marketing Thurgau AG (AMT) als Partnerin bei der Projektumsetzung von PRE-Projekten (Projekte zur regionalen Entwicklung) einen Namen gemacht.

Text und Bilder: Isabelle Schwander

Im 2022 hat die AMT wiederum an verschiedenen PRE-Projekten gearbeitet, die nun teils in der Vorabklärungsphase sind. Die AMT befindet sich einerseits auf dem freien Markt und pflegt in ihrer Arbeit eine hohe Flexibilität und starke Markenorientierung. Andererseits ist die Organisation durch die starke Anbindung an die kantonalen Ämter mit den politischen und staatlichen Projektprozessen vertraut. «Diese einzigartige Position ist in den letzten drei bis vier Jahren zu einem Alleinstellungsmerkmal der Dienstleistungen unserer Organisation geworden», stellt Daniel Bauer, Präsident des Verwaltungsrats der

AMT, anlässlich der GV 2023 fest. Diese fand Anfang Juni bei der Tobi Seeobst AG in Egnach statt. Aber auch mit diesen guten Voraussetzungen bleibe es eine Herausforderung, diese Projekte zum Erfolg zu führen. Das PRE-Projekt «Tannzapfenland» im Gebiet der Gemeinden Fischingen, Bichelsee-Balterswil, Sirnach und Eschlikon ist seit 2020 in Umsetzung. Der Schwerpunkt dieses PRE-Projekts liegt auf der Vermarktung von Milch- und Fleischprodukten. Zudem soll ein Erlebnisangebot (unter anderem mit agrotouristischen Dienstleistungen) aufgebaut werden, welches, wie die Fleisch- und Milchprodukte, unter der neuen Marke «Tannzapfenland» vermarktet wird.

Gut vernetzt

Im Frühjahr 2022 konnte der Vorstand des Vereins «Regionale Entwicklung Tannzapfenland» einen ersten Zwischenbericht an Bund und Kanton senden. Die bisherige Bilanz aller Beteiligten wurde als positiv beschrieben, auch wenn einige Teilprojekte noch

nicht umgesetzt sind. Simone May, Geschäftsführerin der AMT, hob in ihren Ausführungen hervor, dass die AMT den Begriff «Marketing» schon seit jeher grosszügig interpretiert: «Unsere Dienstleistungen gehen über das klassische Spektrum hinaus, unser Anspruch ist, dass sie fundiert sind. Dass uns dies gelingt, hängt damit zusammen, dass wir ein Team aus Spezialistinnen sind, welches sich in einem starken Netzwerk bewegt», meinte May. Sie informierte über einige nächste Projekte, zu denen z.B. das Olma-Projekt gehört: Im Frühling 2024 wird die neue Halle 1 eröffnet. Eine erste Teilnutzung ist bereits für die Olma 2023 geplant. May erklärte, dass der Thur-

gau am Regionenstand präsent sein möchte: «Wir wollen im Stil eines Pop-up-Stores während der elf Tage Olma den Thurgau und seine Land- und Ernährungswirtschaft abbilden.»

PRE-Projekte erfordern «langen Atem»

Daniel Baumgartner vom Fachbereich Agrarökonomie, Raum und Strukturen beim BLW, bezeichnete Innovation als wichtigen Schlüssel, um die Produktion nachhaltig zu gestalten. Mit dem Abschluss der Vorabklärung und der erfolgreichen Prüfung des entsprechenden Dossiers durch das BLW liegen die Grundlagen für die weiterführenden Planungsarbeiten für ein PRE eigentlich vor. Die Trägerschaft kann beim Kanton ein Gesuch für die Durchführung der Grundlagenetappe einreichen und nach dem Finanzierungsbeschluss des Kantons und des Bundes mit den Arbeiten beginnen. An und für sich sei dies ein einfacher Prozessschritt.

Die Erfahrung in diversen PRE zeige, dass der Übergang von der Vorabklärung in die Grundlagenetappe eine ernstzunehmende Herausforderung darstellt. Den in der Vorabklärung eingebundenen Akteuren fehle es oftmals am Schwung oder an personellen Kapazitäten, um den Prozess nahtlos fortzuführen. Damit bestehe das Risiko eines Ab- oder zumindest eines Unterbruchs. Einen Hinweis auf diese Problematik gibt wiederum die Zwischenevaluation der PRE: Im Mittel dauert es vom Abschluss der Vorabklärung bis zur Zusicherung der Grundlagenetappe sechs Monate, teilweise viel länger. (is)



Daniel Baumgartner vom BLW informierte über das Förderinstrument PRE-Projekte zur regionalen Entwicklung.

KURZ ERWÄHNT

Appenzeller Whisky gewinnt internationales Gold

Text: Brauerei Locher AG

Die Säntis-Malt-Whisky-Destillerie erzielt bei den World Whiskies Awards 2023 in London vier Auszeichnungen für ihre internationalen Whiskies. Die limitierte Rainbow Series No. 1 hat mit dem Schweizer Single Malt Whisky «Freedom» Gold gewonnen und ist zudem Category Winner. Mit Silber ausge-

zeichnet wurden die limitierten Single Malts «Hope» und «Passion». Dieser einzigartige Whisky aus historischen Eichenfässern zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren Charakter und sein bemerkenswertes Aroma aus.

Bei den World Whiskies Awards werden jedes Jahr verschiedene Whisky-Kreationen der Welt präsentiert.



Florian Sandrini (re. aussen) erörterte unter anderem die Umsetzung von drei Elementen der BFF auf der offenen Ackerfläche.

Flurbegehung Swiss Future Farm in Tänikon

Empfehlungen zur Umsetzung von BFF

Der Arenenberg führte vergangene Woche auf der Swiss Future Farm gemeinsam mit GVS Agrar AG einen Flurumgang zu BFF-Elementen auf der offenen Ackerfläche und Empfehlungen für extensive Wiesen durch.

Text und Bilder: Isabelle Schwander

Wenn mehr als drei ha offene Ackerfläche in der Tal- und Hügellzone bewirtschaftet werden, benötigen Betriebe ab nächstem Jahr 3.5% Acker-BFF auf der gesamten Ackerfläche (offene Ackerfläche plus Kunstwiesen). Als BFF im Acker werden Ackerschonstreifen, Buntbrache, Rotationsbrache, Saum auf Acker, Nützlingsstreifen auf offener Ackerfläche und Getreide in weiter Reihe angerechnet. Die Hälfte davon, also 1.75%, kann mit Getreide in weiter Reihe abgedeckt werden, das bis zu diesem Anteil an die 7% angerechnet wird. Für BFF müssen die Verpflichtungsperioden eingehalten werden. Die Verpflichtungsperioden sind bei den Acker-BFF unterschiedlich und betragen (anders als bei BFF-Wiesen und Weiden) nicht grundsätzlich acht Jahre. Florian Sandrini, Leiter Beratung Pflanzenbau und Umwelt am Arenenberg, erörterte anhand eines neu angesäten Nützlingsstreifens die Voraussetzungen für diese

BFF. Entlang der ganzen Länge einer Ackerkultur darf ein mindestens drei und maximal sechs Meter breiter Nützlingsstreifen angelegt werden. Stossen zwei unterschiedliche Kulturen zusammen, dürfen sie mit je einem Nützlingsstreifen von sechs Metern, also maximal zwölf Metern, getrennt werden. Auch im Feld dürfen Nützlingsstreifen angelegt werden. Wichtig zu wissen sei, dass Nützlingsstreifen nicht befahren werden dürfen. Auch dürfen auf der Fläche keine Pflanzenschutzmittel und Dünger ausgebracht werden. Der Einsatz von Herbiziden ist nur im Einzelstock mit in BFF zugelassenen Mitteln erlaubt.

Getreide in weiten Reihen

Anna Brugger, Ackerbauberaterin am Arenenberg und Roman Gambirasio von GVS Agrar AG präsentierten zwei Versuche zum BFF-Getreide in weiten Reihen. Das BFF-Element «Getreide in weiten Reihen» fördert Feldhase, Feldlerche und die Ackerbegleitflora. Dabei dürfen alle Sommer- und Wintergetreidearten angebaut werden. Bei der Saat müssen pro Breite der Sämaschine jeweils 40% der Reihen ungesät bleiben. Zudem muss in den ungesäten Reihen ein Abstand von mindestens 30 cm vorhanden sein. Die Unkrautregulierung im Herbst ist nicht eingeschränkt, im Frühling darf nur eine Behandlung (mechanisch

oder chemisch) bis zum 15. April. durchgeführt werden. Danach dürfen noch weitere Pflanzenschutzmassnahmen durchgeführt werden (Insektizid, Fungizid, Wachstumsregulatoren), jedoch keine Unkrautregulierung mehr. Daher sollte diese BFF nicht auf Standorten mit Problemunkräutern angelegt werden. Es gibt keine Vorschriften zur Saatmenge oder Düngung. Es wird empfohlen, dass beide aufeinander abgestimmt angepasst werden. Untersaaten sind erlaubt. Die Beiträge belaufen sich auf 300.– Fr./ha. Auf der Swiss Future Farm wurde der Weizen in weiten Reihen mit Reihenabständen von 12.5 und 15 cm angesät. Da bei der Ansaat mit 12.5 cm jeweils vier Reihen gesät blieben konnte der Herbizideinsatz im Band stattfinden und die mechanische Regulierung mit der Hacke durchgeführt werden.

Verfahrensvergleiche

«Der nasse Frühling war für eine gute Planung der einmaligen Unkrautregulierung dieses Jahr eine grosse Herausforderung und zeigt die Schwierigkeiten dieses neuen Elements auf», so Anna Brugger. Sie ging auf die Ergebnisse des letztjährigen Versuches ein, der innerhalb des Forums Ackerbau durchgeführt wurde. Der höchste Ertrag am Standort Tänikon wurde bei Winterweizen der Sorte Montalbano

mit normalem Reihenabstand und chemischer Unkrautbekämpfung (7.3 t/ha) erzielt. Die Ertragsminderung betrug um 5.5% bei normalem Reihenabstand und mechanischer Unkrautbekämpfung. Bei

Nützlingsstreifen

Der Nützlingsstreifen kann als einjähriger oder mehrjähriger Streifen angelegt werden und die Saat muss spätestens zum 15. Mai erfolgt sein. Sie kann im Herbst (vorzugsweise im September) stattfinden. Nützlingsstreifen bevorzugen einen nährstoffarmen und sonnigen Standort. Schattige Standorte und Waldnähe sollten vermieden werden. Nur in mehrjährigen Streifen ist ab dem 2. Standjahr zwischen dem 1. Oktober und dem 1. März. auf 50% der Fläche ein Schnitt erlaubt. Der Nützlingsstreifen muss mindestens 100 Tage am selben Ort stehen und darf nicht vor dem 2. Juni umgebrochen werden. Für mehrjährige Nützlingsstreifen ist eine Standdauer von vier Jahren möglich. Es gilt eine Anbaupause von zwei Jahren am gleichen Standort. Die Beiträge belaufen sich auf 3300.–Fr./ha.

Mehr Arten und höhere DZ

Eine sorgfältige Planung der Ansaat für eine Blumenwiese ist wichtig. Diese unterscheidet sich bezüglich Anlage entscheidend von einer Kunstwiese und ist zudem fast um den Faktor 10 teurer, erklärte Daniel Nyfeler. Vor der Ansaat wird die Fläche mit einer Fachperson vom Arenenberg besichtigt. Das Vorgehen, sowie die Saatgutwahl, werden vor Ort besprochen. Wenn nötig, wird die Fläche im Laufe des Jahres ein zweites Mal besucht. Das Amt für Raumentwicklung übernimmt die Kosten für die Beratung sowie einen grossen Teil der Saatgutkosten. Für Bewirtschafter verbleiben die Kosten für die Saatbett-Vorbereitung, das Säen und die Säubereungsschnitte sowie Fr. 1000.–/ha Beitrag an die Saatgutkosten. Mit artenreichen Wiesen werden mehr Tier- und Pflanzenarten gefördert und höhere DZ erzielt. Die Priorisierung für Neuansaaen seitens Kanton liegt auf Flächen innerhalb von Vernetzungskorridoren. Es werden seit einigen Jahren auch Flächen ausserhalb unterstützt.



Getreide in weiten Reihen: Dabei dürfen alle Sommer- und Wintergetreidearten angebaut werden.



Daniel Nyfeler informierte unter anderem über die Besonderheiten der Fromental-Wiese.

weiten Reihen und chemischer Unkrautbekämpfung lag die Ertragsminderung um 24,7%. Bei weiten Reihen und mechanischer Unkrautbekämpfung lag diese um 32,9%. Das höchste Hektolitergewicht wurde für den Weizen aus dem Versuchsstreifen mit normalem Reihenabstand und mechanischer Unkrautbekämpfung erzielt. Der Proteingehalt war bei Winterweizen mit weitem Reihenabstand signifikant höher, sowohl bei chemischer als auch bei mechanischer Unkrautbekämpfung. Die höchsten Verfahrenskosten fielen beim Verfahren «Normaler Reihenabstand + Herbizid» an. Dennoch lieferte dieses Verfahren aufgrund der höheren Erträge und Erlöse den höchsten Deckungsbeitrag. Mit der Sorte Montalbano habe man bislang gute Erfahrungen gemacht, sagte Roman Gambirasio. Sie zeige kaum Mehltau, erwies sich als sehr resistent. Die etwas vergilbten Blattspitze, die am Flurumgang auffielen, seien Zeichen für eine Stressreaktion, so Roman Gambirasio.

Besonderheiten der Fromental-Wiese

Daniel Nyfeler, Leiter Beratung Acker- und Futterbau am Arenenberg, informierte zum Thurgauer Blumenwiesenprojekt, welches 2023 bereits zum 15. Mal unterstützt wird. Mit den neuen Vorgaben der Direktzahlungsverordnung (DZ) ist die Neuanlage von BFF auf Ackerflächen prioritär. Trotzdem bleibt die Anlage von BFF im Grasland für viele Betriebe eine interessante Optimierungsmassnahme. Aktuell sind über 350 ha Flächen angemeldet. In den meisten Fällen sollen bestehende Biodiversitätsförderflächen aufgewertet werden. Im Moment liege wegen

der neuen AP die Priorität eher auf der Anlage von Biodiversitätsförderflächen (BFF) auf Ackerland. Die Flurbegehung führte am Schluss auch zur Besichtigung einer Fromental-Wiese. Dabei handelt es sich um traditionelle, artenreiche Heuwiesen für zwei bis drei Schnitte. Ihr Bestand bleibt dauerhaft stabil, wenn jedes Jahr eher spät gemäht und Bodenheu bereitet wird. Das Heu der Fromental-Wiese weist infolge des späten Schnitts nur mässig gute Energie- und Proteingehalte auf. Der Futterwert der Emd-Schnitte ist aber deutlich höher. Im Heuaufwuchs findet sich meistens weit mehr als die Hälfte des Jahresertrags. «Auf tiefgründigen Böden haben Fromental-Wiesen das Potenzial für erstaunlich hohe Erträge und eine vielfältige Artenzusammensetzung», so Daniel Nyfeler.



Roman Gambirasio (li. Aussen) erörterte u.a. die Unkrautregulierung im Getreide in weiten Reihen.

Neue Qualitätsnormen – Aufbruch oder Status quo?

Für das Gemüse gelten ab dem 1. Juni 2023 neue Qualitätsnormen. Damit will die Branche unter anderem Foodwaste entgegenwirken und für die Gemüseproduzentinnen und Gemüseproduzenten soll sich die Situation beim Handel gerade bei extremen Wetterereignissen entschärfen. Die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten dürfte aber zum Knackpunkt werden.

Text und Bild: Renate Hodel/LID

Laut einem UNO-Bericht sind Foodloss und Foodwaste die drittgrösste Quelle von Treibhausgasemissionen. Und auch in der Schweiz trägt die Lebensmittelverschwendung erheblich zum ökologischen Fussabdruck bei. So ist die Umweltbelastung durch vermeidbare Lebensmittelabfälle etwa halb so gross wie die des gesamten motorisierten Individualverkehrs in der Schweiz. Die Schweiz hat sich im Rahmen des vom Bundesrat verabschiedeten Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung darum das ambitionierte Ziel gesetzt, bis 2030 die vermeidbaren Lebensmittelabfälle zu halbieren und dazu vom Anbau über die Produktion bis zum Verkauf und letztlich dem Konsum möglichst alle Akteure zu verpflichten.

Erste Anpassung seit fast zehn Jahren

In der Schweizer Landwirtschaft entstehen vermeidbare Abfälle meistens, weil die Ernte nicht den strengen Handelsvorschriften entspricht und deshalb keine Abnehmer findet oder auch aufgrund von saisonaler Überproduktion bei Lebensmitteln wie Salat, dessen Wachstum und Konsum zudem stark vom Wetter abhängig ist. Bei den Handelsvorschriften wird im Rahmen des Aktionsplans nun angesetzt: Zum ersten Mal seit 2014 wurden die Qualitätsnormen für Gemüse in mehrmonatiger Arbeit bei 65 Produkten umfassend überarbeitet. Damit leiste die Branche einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Foodwaste und reagiere gleichzeitig auf erschwerte anbautechnische Bedingungen durch den Wegfall verschiedener Pflanzenschutzmittel und die Zunahme von Wetterextremen, heisst es vom Verband der Schweizer Gemüseproduzenten VSGP.



Schweizerinnen und Schweizer sind sich einwandfreies Gemüse gewohnt.

So soll mit den neuen Qualitätsnormen unter anderem die Toleranz gegenüber leichten Schönheitsmakeln beim Gemüse steigen und damit mehr Ware im Handel landen und so auch weniger Gemüse zwischen Acker und Handel «verloren» gehen.

Produktion in grossem Spannungsfeld

Bei den Gemüseproduzentinnen und Gemüseproduzenten werden die neuen Qualitätsnormen begrüsst und sind durchaus auch an gewisse Hoffnungen geknüpft. «Die Normen liessen bis anhin nur ausnahmslos einwandfreies Gemüse zu, was in den letzten Jahren zu mehr Ausfall bei uns auf den Feldern und so zu Foodwaste führte», sagt Christoph Wyssa, Gemüseproduzent in Galmiz am Murensee. Den Produzentinnen und Produzenten sei bewusst, dass sie nicht faule oder total verfressene Produkte verkaufen könnten. In den letzten Jahren habe es aber immer wieder Fälle gegeben, in denen Ware wegen ein paar Blattläusen oder ein bisschen Loch-

frass zurückgewiesen worden sei, und dort würden die Qualitätsnormen nun ansetzen.

Die Gemüseproduktion bewege sich sowieso in einem enormen Spannungsfeld: Es werde möglichst ökologisch und umweltschonend produziert, Gemüse in Topqualität verlangt, während immer mehr Wirkstoffe für den Schutz der Pflanzen wegfallen würden. So plädiert auch Betriebsleiter Samuel Müller vom Bio-Gemüsebetrieb Müller im zürcherischen Steinmaur bezüglich Detailhandel für mehr Toleranz bezüglich der optischen Normen. Schon ein kleiner Befall mit Thripsen, rund 1 Millimeter kleinen Schädlingen, habe bis anhin dazu führen können, dass Lauch nicht mehr geliefert werden konnte.

Mit neuen Normen zu nachhaltigerer Produktion

Auch bei den Beratungs- und Anlaufstellen für Gemüsebau der landwirtschaftlichen Kompetenzzentren in den Kantonen verspricht man sich einiges von den neuen Qualitätsnormen. «Es hat viele sehr wichtige und längst überfällige Anpassungen gegeben», sagt Philipp Trautzl, Gemüsebauberater am Arenenberg im Kanton Thurgau. Vor dem Hintergrund der sich stark veränderten Rahmenbedingungen im Pflanzenschutz sowie verstärkter klimatischer Extreme seien diese Anpassungen auch dringend notwendig. «Denn es ist heute bereits, und in Zukunft umso mehr, nicht mehr möglich, die hohen Anforderungen zu erfüllen», ergänzt er. Zum einen würden die dafür notwendigen Pflanzenschutzmittel nicht mehr uneingeschränkt zur Verfügung stehen, zum anderen stehe der enorme Ressourceneinsatz nicht im Verhältnis zum Output. Ein weiterer Punkt sei, dass die bisherigen hohen Anforderungen durch den starken Preisdruck am Markt nicht mehr abgegolten wurden.

«Ich denke, dass bei den Qualitätsnormen ein grosser Hebel liegt, um Lebensmittelverluste zu reduzieren – und zwar der weitaus grössere Hebel als bei kleineren Foodwaste-Projekten», ist auch Daniela Hodel, Leiterin der Fachstelle Gemüsebau am landwirtschaftlichen Beratungszentrum Grangeneuve des Kantons Freiburg, überzeugt und ergänzt, dass letztere aber sicher auch für die Sensibilisierung sehr wichtig seien. «Tatsächlich könnte ein grösserer Anteil der Kulturen verkauft werden, was mehr Erntegut

pro Fläche bedeuten würde», meint die Agronomin weiter. Im Prinzip würde so Fläche frei, die anders genutzt werden könnte – beispielsweise für die Erhöhung des Selbstversorgungsgrads oder mehr Flächen für die Biodiversitätsförderung. «Ausserdem würden weniger Betriebsmittel wie Diesel, Dünger, Pflanzenschutzmittel, Saat- und Pflanzgut sowie Traktoren- und Arbeitsstunden verschwendet, wenn mehr der geernteten Ware auch tatsächlich im Verkauf landet», ergänzt sie. Somit sollte sich dies längerfristig auch finanziell bei den Betrieben abzeichnen und insgesamt zu einer nachhaltigeren Produktion führen.

Tatsächlich könnte ein grösserer Anteil der Kulturen verkauft werden, was mehr Erntegut pro Fläche bedeuten würde.

Daniela Hodel

Sind die neuen Normen reine Rhetorik?

Inwiefern die neuen Qualitätsnormen als Massnahmen aber greifen werden, bleibt abzuwarten. So lässt die Migros auf Anfrage beispielsweise verlauten, dass die Anpassungen für ihre Kundinnen und Kunden kaum ersichtlich sein würden – vielmehr sei dies bei temporären Anpassungen wie bei kurzfristigen Unwettereinflüssen der Fall. Des Weiteren würden die Mitarbeitenden am Wareneingang der Migros-Betriebszentralen auf die jeweils aktuellen Produktanforderungen der Migros geschult, und diese Produktanforderungen richteten sich an die Ansprüche der Kundinnen und Kunden im Frischmarkt und könnten in einzelnen Punkten von den Qualitätsnormen der Branche abweichen.

«Einen riesigen Effekt wird diese Massnahme nicht haben», zweifelt denn auch Claudio Beretta, der an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften zum Thema Foodwaste forscht und als Vereinspräsident von Foodwaste.ch amtiert. Zwar seien die angepassten Qualitätsnormen ein Schritt in die richtige Richtung, der Beitrag der Änderung auf dem Papier sei aber nur ein Mosaiksteinchen aller Massnahmen, die zur Halbierung der Lebensmittelverschwendung nötig seien. «Am Schluss ist es tatsächlich in der Hand der Detailhändler, ob und wie sie die Normen umsetzen und kommunizieren», ergänzt Claudio Beretta.

Produkte entsprechen weiterhin hohen Standards

Sind die Qualitätsnormen also reine Rhetorik? Die Schweizer Gemüseproduzentinnen und Gemüseproduzenten seien stets bestrebt, einwandfreies Gemüse anzubauen und auch sehr gut darin, meint Markus Waber, stellvertretender Direktor des VSGP: «Bei vielen Gemüsesorten werden die Konsumentinnen und Konsumenten daher kaum eine Veränderung bemerken – insbesondere bei Wetterereignissen oder bei Schädlingsbefall dürften die Produzentinnen und Produzenten bei der Abnahme aber schon eine Entlastung spüren.» So könne die Bise, wie während der Bisenlage der letzten Tage, bei Blattsalaten zu feinen Aussenrändern führen. Im Rahmen der neu angepassten Qualitätsnormen sollte der Handel solche Produkte mit leichten Schönheitsmakeln, die anderweitig den hohen qualitativen Standards genügen, aber akzeptieren.

Die Konsumentinnen und Konsumenten werden sich an die leichten Makel oder den ein oder anderen Besatz mit einzelnen Insekten gewöhnen müssen und der Handel hat dies umfänglich mitzutragen – entsprechende Aufklärungskampagnen müssen hier flankierend unterstützen.

Philipp Trautzl, Arenenberg

Und trotz angepasster Qualitätsnormen gebe es Grenzen, meint Gemüseproduzent Christoph Wyses. «Wir müssen Topqualität liefern, damit die Ware beim Konsumenten auch noch frisch ist – wenn wir beispielsweise ein Produkt mit Pilzbefall liefern, ist die Haltbarkeit der Ware nicht mehr gegeben», ergänzt er. So könne die Ware bei der Anlieferung noch einigermaßen gut aussehen, im Laden dann aber schon nicht mehr. So wäre die Massnahme gegen Foodwaste nichtig und zusätzlich seien mit dem Ernten, Verpacken, Kühlen und Ausliefern weitere Ressourcen verschwendet worden.

Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten

Des Weiteren äussert der VSGP auch die Befürchtung, dass Gemüse mit Schönheitsmakeln von den Konsumentinnen und Konsumenten verschmäht

und im Laden liegen bleiben könnte. Eine Befürchtung, die Claudio Beretta von Foodwaste.ch durchaus nachvollziehen kann: «Die Thematik Foodwaste und dessen Vermeidung hat in den letzten Jahren enorm an Profil gewonnen – allerdings ist schwer zu sagen, ob diese Bewusstseinsveränderung nur notgedrungen ist oder auch tatsächlich nachhaltig verankert.» Die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten dürfte denn auch der Schlüssel zu einer erfolgreichen Umsetzung der neuen Qualitätsnormen beim Gemüse sein. «Die Konsumentinnen und Konsumenten werden sich an die leichten Makel oder den ein oder anderen Besatz mit einzelnen Insekten gewöhnen müssen und der Handel hat dies umfänglich mitzutragen – entsprechende Aufklärungskampagnen müssen hier flankierend unterstützen», meint Philipp Trautzl vom Arenenberg.

«Es braucht Normen», ergänzt Daniela Hodel vom landwirtschaftlichen Kompetenzzentrum Grange-neuve und fügt an: «Schlussendlich sollte es bei den Normen aber vor allem um die Lebensmittelsicherheit und weniger um ästhetische Belange gehen.» Daher seien die Veränderungen sehr willkommen, es gäbe aber sicherlich noch weiteres Potenzial. «Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen über die negativen Effekte von unnötig hohen Qualitätsnormen beziehungsweise über die positiven Effekte der neuen Normen unterrichtet werden und Bescheid wissen», plädiert die Agronomin weiter. Die Reduktion von Foodwaste und Pflanzenschutzmittel sei in aller Munde und auch politisch gewollt; nun müsse an der richtigen Stelle angesetzt werden und die Weichen dafür gestellt werden, plädiert auch Philipp Trautzl: «Die Anpassung der Qualitätsnormen ist hierfür der erste Schritt in die richtige Richtung.»

Qualitätsnormen beim Gemüse

Qualitätsnormen regeln, welche Merkmale Schweizer Gemüse aufweisen müssen, um in den Handel gelangen zu können. Sie gelten sowohl für konventionell als auch für biologisch produzierte Ware und werden partnerschaftlich vom Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) und dem Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels SWISSCOFEL bestimmt.

Abschlussbericht Interreg-Projekt «Schädigende Baumwanzen im Obstbau»

2019 waren die Schäden, verursacht durch die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*), sehr hoch. Allein im Thurgau entstand bei den Birnen ein Schaden von ca. 3 Mio Fr. In den übrigen Ostschweizer Kantonen waren die Schäden, aufgrund des weniger bedeutenden Birnenanbaus, geringer; auf einzelnen Birnenbetrieben aber ebenfalls massiv. Aus diesem Grund wurde das Interreg-Projekt «Schädigende Baumwanzen im Obstbau» ins Leben gerufen. Ziel war es, mit den verschiedenen Projektpartnern aus dem In- und Ausland Lösungen zu finden und das vorhandene Wissen zu erweitern und zu bündeln. Im Vordergrund stand das Monitoring des natürlichen Gegenspielers der Marmorierten Baumwanze, der Samuraiwespe (*Trissolcus japonicus*), sowie die Entwicklung von Bekämpfungsstrategien gegen die Marmorierte Baumwanze.



Anja Ackermann

Text und Bild: Anja Ackermann, Obstbauberaterin, Arenenberg

Verschiedene Wanzenarten

In der Ostschweiz, wie in den übrigen Obstanbaugebieten der Schweiz, sind verschiedene Wanzenarten in den Obstanlagen anzutreffen. Nicht alle verursachen jedoch Schäden.

Monitorings haben gezeigt, dass die einheimische Rotbeinige Baumwanze (*Pentatoma rufipes*) und die invasive Marmorierte Baumwanze grosse Schäden verursachen können. Die einheimischen Lederwanzen, Grüne Stinkwanzen und die Graue Feldwanze (welche der Marmorierten Baumwanze sehr ähnlich sieht) sind hingegen eher unproblematisch. Zumindest im Obstbau. Aus diesem Grund wurde in diesem Projekt auf die beiden schädigenden Arten Rotbeinige Baumwanze und Marmorierte Baumwanze fokussiert.

Monitoring zum Auftreten der Marmorierten Baumwanze und der Samuraiwespe in der Ostschweiz

2014 wurde in Zürich erstmals eine Marmorierte Baumwanze gefunden. In den Folgejahren breitete sich die Wanzenart in der ganzen Schweiz immer mehr aus. Aus diesem Grund wurde 2018 in Zusammenarbeit mit der Agroscope an verschiedenen Standorten ein Monitoring zum Auftreten der Marmorierten Baumwanze begonnen. Relativ schnell wurde klar, dass die Fallen nur bedingt brauchbar sind. Hat es viele Wanzen an einem Standort, überdecken diese den Duft der Falle und diese lockt



Rotbeinige Baumwanze.

dementsprechend nur wenige Wanzen an. Hinzu kommt, dass die Wanzen nicht in der Falle bleiben, sondern wieder herauskriechen oder bloss um die Falle herumsitzen. Aus diesem Grund wurde die Anzahl Pheromonfallen in den folgenden Jahren reduziert und der Fokus auf visuelle Kontrollen und Klopfproben gelegt. Dabei konnte festgestellt werden, dass die Marmorierte Baumwanze in der ganzen Ostschweiz bzw. in der ganzen Schweiz auftritt und Obstanlagen in Siedlungs-/Gebäudenähe besonders betroffen sind, da die Wanzen Gebäude zur Überwinterung nutzen. Der natürliche Gegenspieler – die Samuraiwespe – wurde ebenfalls intensiv gesucht und konnte letztlich 2022 nachgewiesen werden. Es hat also nicht nur die Marmorierte Baumwanze den Weg in die Ostschweiz gefunden, sondern auch der Nützling.

Monitoring zur Rotbeinigen Baumwanze

Da es keine Pheromonfallen gibt, welche die Rotbeinigen Baumwanzen anlocken und diese auch einen anderen Lebenszyklus als die Marmorierte Baumwanze haben, wurde diese Art mittels Klopfproben und visuell kontrolliert. Es konnte auch hier eine Verteilung in der ganzen Ostschweiz festgestellt werden, jedoch tritt diese Art nicht flächendeckend, sondern lokal gehäuft auf. An einzelnen Standorten gibt es bereits seit einigen Jahren Probleme mit dieser Wanzenart, 2022 kam es aber auch in Anlagen, welche bisher verschont waren, zu Schäden. Die Rotbeinige Baumwanze ist in unseren Wäldern heimisch und entsprechend sind auch Obstanlagen in Waldnähe gefährdeter.

Erfahrungen aus drei Versuchsjahren

Es wurden verschiedene Massnahmen zur Bekämpfung und zum Erkenntnisgewinn zu den verschiedenen Wanzenarten ausprobiert. In der Tabelle sind

die Massnahmen und die damit gemachten Erfahrungen zusammengetragen.

Erkenntnisse und Ausblick

Der Verlauf bei den einheimischen Rotbeinigen Baumwanzen ist unklar. Zu dieser Art wird weiterhin geforscht. Es gab bereits in früheren Jahren Berichte mit starkem Auftreten und Schäden, jedoch kam es in den Folgejahren wieder zu einem Rückgang. Klar ist jedoch, dass die Nähe zu Wald und Hecken ein Risiko ist. Ebenfalls könnte das warme, trockene Jahr 2022 eine Rolle gespielt haben.

Zur Biologie der Marmorierten Baumwanze wurden in den vergangenen Jahren wichtige Erkenntnisse gewonnen. Wir wissen, dass sich die Population über die Jahre aufgebaut und im heissen, trockenen Sommer 2018 eine 2. Generation gebildet hat, welche dann überwinterte. Dies führte zu einer grossen Population im Jahr 2019 und damit zu den grossen Schäden. 2020 und 2021 konnte wetterbedingt

Massnahme	Erfahrung
Lockpflanzen neben Obstanlagen, zur Ablenkung der Marmorierten Baumwanze	Da die Pflanzen meist bloss einen beschränkten Zeitraum lang attraktiver sind als das Obst, können Lockpflanzen die Marmorierten Baumwanzen nicht aus den Anlagen locken und damit Schäden in der Kultur verhindern.
Totaleinnetzung zum Schutz vor schädigenden Wanzen	Wirkt nur bedingt, da das Netz dicht geschlossen sein muss, was kaum möglich ist. Kann als Baustein einer Gesamtstrategie jedoch sinnvoll sein.
Blühstreifen zur Nützlingsförderung und damit Bekämpfung der Wanzen	Dazu fehlen klare Daten. Ausserdem ist die Lebensbedingung für die Samuraiwespen nicht bekannt.
Insektizideinsatz gegen Rotbeinige und Marmorierte Baumwanzen	Insektizide müssen zum richtigen Zeitpunkt ausgebracht werden, damit eine Teilwirkung erzielt werden kann. Allerdings gilt es, die Zuflugrate ebenfalls zu beachten.
Massenfang von Marmorierten Baumwanzen	Wirkung ungenügend. Es bleiben zwar viele Wanzen kleben, jedoch besteht ein hohes Risiko, dass auch andere Arten an der Falle kleben bleiben. Ebenfalls können die Schäden in den Kulturen nicht reduziert werden.
Schadbildzuordnung Rotbeinige oder Marmorierte Baumwanze / welche Stadien verursachen welches Schadbild	Das Zuordnen eines Schadbildes zu einer Wanzenart oder deren Larvenstadien ist nicht möglich, ebenso die Zuordnung zu den Stadien. Es kann einzig eruiert werden, ob der Schaden früh entstanden ist (stark verkrüppelte Früchte).

keine 2. Generation gebildet werden, 2022 kam es jedoch zu einer 2. Generation. Das bedeutet, dass die Startpopulation diesen Frühling wieder grösser sein dürfte, jedoch nicht vergleichbar mit 2019. Ebenfalls spielt der Wetterverlauf im Frühling eine Rolle. Er beeinflusst den Zeitpunkt der Eiablage. Unklar ist ebenfalls, ob und wie stark die nachgewiesene Population der Gegenspieler sich etablieren und den Druck reduzieren kann.

Merkblätter für die Praxis mit den aktuellen Erkenntnissen

Ebenfalls konnte im Zuge des Projekts die Zusammenarbeit der verschiedenen Organisationen aus den Bereichen Beratung und Forschung rund um den Bodensee, welche in anderen Interreg-Projekten den Anfang nahm, erfolgreich weitergeführt werden. Auch die Zusammenarbeit der Kantone TG/SG/ZH konnte im Themenbereich Wanzen ver-

stärkt werden. Aus dieser verstärkten Zusammenarbeit resultiert eine Merkblattserie, welche die wichtigsten Erkenntnisse aus dem Projekt kompakt und übersichtlich zusammenfasst. Aber auch nach Projektabschluss gibt es noch Wissenslücken und Probleme bei der Bekämpfung der verschiedenen Baumwanzen, sodass alle gefordert sind, diese Schädlinge weiter zu beobachten.

Die Interreg-Arbeit wird weitergeführt und das neue Projekt, welches sich mit Nützlingen im Obstbau beschäftigt, wurde bereits gestartet. Teilweise kann hier auch auf dem Wanzenprojekt aufgebaut werden, da hier intensiv nach Nützlingen gesucht wurde.



KURZ ERWÄHNT

Frühkartoffel-Info 02/2023

Frühkartoffel-Richtpreise Bio

Text: Swisspatat

An der Telefonkonferenz vom 6. Juni 2023 wurden die Produzentenrichtpreise und Qualitäten für Bio-Frühkartoffeln wie folgt festgelegt:

Bio:

Mitte KW 23 – Mitte KW 24:

Fr. 230.15/ 100 kg inkl. MwSt.
nicht schalenfest oder vorwiegend schalenfest,
Kaliber 30–60 mm

Mitte KW 24 – Mitte KW 27:

Fr. 220.15/ 100 kg inkl. MwSt. für die braune Linie
nicht schalenfest oder vorwiegend schalenfest,
Kaliber 30–60 mm
Fr. 230.15/ 100 kg inkl. MwSt. für die grüne Linie
nicht schalenfest oder vorwiegend schalenfest,
Kaliber 30–60 mm

Für Suisse Garantie gelten weiterhin die Produzentenrichtpreise vom 10. Mai 2023:

Suisse Garantie:

Mitte KW 23 – Mitte KW 27:

Fr. 130.15/ 100 kg inkl. MwSt.,
vorwiegend schalenfest, Kaliber 30–50 mm

Mitte KW 27 – Mitte KW 29:

Fr. 100.15/ 100 kg inkl. MwSt.,
vorwiegend schalenfest oder schalenfest,
Kaliber 30–70 mm für die braune Linie
Kaliber 30–60 mm für die grüne Linie

Die nächste Telefonkonferenz findet am Dienstag, 4. Juli 2023 (Bio), bzw. am Dienstag, 18. Juli 2023 (SGA), und anschliessend alle zwei Wochen statt. Die Frühkartoffelpreise sowie weitere Infos sind abrufbar unter: www.kartoffel.ch/fruehkartoffel



Jimmy und Carmen Saxer stossen mit der Gotte Nadine Läderach und Götti Beat Meili (von links) mit dem neuen Erdwein an.

Erdwein nach zwei Jahren im Boden ausgegraben

Am vergangenen Sonntag wurden auf dem Weingut Saxer in Nussbaumen die drei im Frühsommer 2021 vergrabenen Barrique-Fässer – gefüllt mit Nussbaumer Blauburgunder – ausgegraben. Die ersten Verkostungen zeigen, dass auch die 15. Auflage zu einem hervorragenden Wein herangereift ist.

Text und Bilder: Roland Müller

Corona und der Nussbaumer Erdwein vom Weingut Saxer, welcher am vergangenen Sonntag bereits zum 15. Mal kredenzt werden durfte, haben durchaus gewisse Zusammenhänge. Normalerweise wur-

den die 225 Liter grossen Barriques während einem Jahr vergraben und dann geborgen. So verhinderte Corona im Frühsommer 2020, dass man die im Vorjahr vergrabenen drei Barrique-Fässer ausgraben konnte und diese dann bis 2021 oder nun 23 Monate warten mussten, bis man sie ans Tageslicht holte.



Auf einer Tiefe von zwei Metern wurden die Barrique-Fässer vergraben.



Die ausgegrabenen Barrique-Fässer werden von Eugen Akeret verladen.

An jenen Tag, wo die Idee für einen solchen Wein geboren wurde, erinnert sich der Weinmacher Jimmy (Alfred) Saxer gerne zurück: «Nach einer langen Nacht mit Degustation kam bei mir die Idee auf, dass frische Erde sehr gut schmeckt. Damit war die Idee geboren, ein mit Blauburgunder gefülltes Barrique-Fass während einem Jahr zu vergraben». Vom Jahrgang 2008 wurde so der erste Erdwein produziert.

Es zeigte sich aber nun, dass dieser nun zweijährige spezielle Lagerungsprozess in einer Tiefe von zwei Meter und bei konstanten 11,5 bis 12 °C sich durchaus in allen Bereichen positiv auf den Wein auswirkt. Dies hat nun die Saxer's bewogen, inskünftig auf zwei Jahre Lagerdauer im Boden zu setzen. Am vergangenen Sonntagmorgen war es wieder soweit, indem das Weingut zur Fassbergung des Erdweins auf ihr Weingut eingeladen hatte. «Wir haben die direkt neben dem Vergrabungsort geernteten Blauburgunder 2020 verwendet. Nach einer vollständigen Maischegärung mit BSA und Vorklärung wurde der Wein in drei Barriques gefüllt und dann anfangs Juni 2021 vergraben», führte Jimmy Saxer vor Ort direkt neben der grossen Rebparzelle aus. Gleichzeitig wohnten diesem Ausgrabungsritual einige Dutzend Weinfreunde bei, welche diesen Akt mit einem Glas weissem Merlot vor Ort nicht verpassen wollten. Sorgfältig und mit viel Fingerspitzengefühl legte Jakob Hausheer mit seinem Kleinbagger die drei Barrique-Fässer in einer Tiefe von zwei Metern frei. Dann ist es soweit, die Spunten der Fässer werden sichtbar. Nun steigt die Spannung auch bei Jimmy Saxer. «Wie haben sich wohl die Barriques in diesen zwei Jahren im Boden entwickelt oder haben sie gar



Auch der neue Thurgauer Fachstellenleiter Rebbaubau, Hansueli Pfenninger, liess es sich nicht nehmen, die neuen Erdweine zu verkosten.

Schaden erlitten», sind offene Fragen. Nun kommt auch die Schaufel mit Werner Meier zum Einsatz, indem er die einzelnen Fässer etwas mehr freilegt und dann den Hacken an den Drahtseilen anbringen kann, um die Fässer zu bergen. Langsam hebt Hausheer das Barrique an und der erste Eindruck beim Verladen ist durchaus vielversprechend, welches keine sichtbaren Schäden zeigt.

Nach einer langen Nacht mit Degustation kam bei mir die Idee auf, dass frische Erde sehr gut schmeckt. Damit war die Idee geboren, ein mit Blauburgunder gefülltes Barrique-Fass während einem Jahr zu vergraben.

Jimmy Saxer

Auch der Erdwein 2020 überzeugt

Verladen gehen nun die Barriques zurück auf das Weingut in Nussbaumen, wo bereits eine grosse Fangemeinde auf den neuen Erdwein wartet. Sorgfältig entfernt Jimmy Saxer den Spund vom ersten Barrique und danach erweist sich der zweite etwas schwieriger. Er kriegt gar seine kleine auf seinem gelben Hemd gut sichtbare Weintaufe ab, was aber im Nachhinein durchaus als gutes Omen bezeichnet werden konnte. Bereits schüren im grossen Messbecher das prächtige klare und dunkle Rot und etwas Kohlensäure vielversprechende Erwartungen. Schlussendlich wird dies auch aus den gesamthaften Fassmustern bestätigt. Weinmacher Jimmy Saxer kommt beim ersten Schluck ins Schwärmen, weil der Wein wiederum die bereits fast gewohnten und von



Jimmy Saxer zieht das erste Muster aus den Barrique-Fässern.

den Weinfreunden sehr geschätzten ganz besonderen Noten aufweist. Normalerweise verzeichnet man bei einem Barrique dank dem durch das Holz ermöglichten Gasaustausch einen Schwund von 3 bis 4 Prozent pro Jahr. Diese Entwicklung wird im Erdreich auf ein Minimum unterbunden und liegt noch bei 0,5 bis 0,75 Prozent. Die Beurteilung der anwesenden Gäste fällt hervorragend aus und sorgt für viel Begeisterung. «Ich mag mich noch gut an die Bergung des ersten Barrique erinnern, als meine Frau Vreni den ersten Schluck nahm und ihn einfach nur herrlich fand», meinte Senior Fredy Saxer, welcher dieses Projekt ebenfalls mit Begeisterung unterstützt. Es hat auch Tradition, dass jeder Erdwein auch eine Patenschaft erhält. Auch der nun geborgene Jahrgang 2020 hat Paten erhalten.

Nadine Läderach (aus Pfyn) hat als Gotte und Beat Meili als Götti (aus Dettighofen) diese Rolle übernommen. Doch nun wird es einige Tage dauern,

bis der Erdwein abgefüllt und verkauft werden kann. Denn Jimmy Saxer will den Wein vorerst einige Tage ruhen lassen. Zugleich werden wieder drei Barriques am selben Ort vergraben, wo sie bis 2025 tief unter der Erde schlummern werden.



Gotte Nadine Läderach und Götti Beat Meili (rechts) zusammen mit Jimmy Saxer.

KURZ ERWÄHNT

Zeigen, was mooh-Bauern Gutes tun

Mit dem mooh-Klimaprogramm haben die Milchbäuerinnen und Milchbauern die Möglichkeit, etwas Gutes für das Klima zu tun. Das Mitmachen ist einfach und lohnt sich finanziell. Neu können die teilnehmenden Betriebe auch gegenüber der Öffentlichkeit mit einer Infotafel auf ihre Leistung für das Klima hinweisen.

Text: mooh Genossenschaft

Die mooh Genossenschaft bietet neu ihren Mitgliedern eine Infotafel zu ihrem Klimaprogramm an. So können teilnehmende Betriebe der Öffentlichkeit zeigen, was sie zusätzlich für das Klima machen. Eine einfache schematische Darstellung zeigt, wie das Programm funktioniert, und hilft den Milchbäuerinnen und Milchbauern, mit den Konsumenten in Kontakt zu treten. Thomas Aregger betreut seitens des Verwaltungsrats der mooh Genossenschaft das Klimaprogramm und ist seit dem Beginn dabei. «Als Bauern und Milchproduzenten werden wir von der Öffentlichkeit immer wieder angegangen, dass wir Klimasünder seien. Dank der Infotafel kann ich nun

noch einfacher zeigen, was ich noch zusätzlich für das Klima mache», erklärt Aregger und ergänzt: «Dass es sich neben der Leistung für das Klima auch noch finanziell lohnt, ist natürlich noch besser.»

So funktioniert das Klimaprogramm

Mit dem mooh-Klimaprogramm setzen die teilnehmenden Betriebe Agolin ein, um den Methanastoss ihrer Kühe zu reduzieren. Sie melden mooh, wie viele Kühe sie wie lange mit Agolin gefüttert haben. mooh berechnet daraus die erreichte Methanreduktion und generiert über Verra, der weltweit führenden Organisation für Klimaschutz- und Nachhaltigkeitsstandards, CO₂-Zertifikate. Diese werden auf dem freien Markt verkauft, was wiederum den Zuschlag für die teilnehmenden Betriebe finanziert. «Mit der im März erfolgten Registrierung unseres Projekts bei Verra wollen wir nun weiterwachsen», erklärt Martin Hübscher, Präsident der mooh Genossenschaft. Seit dem Start des Klimaprogramms im Jahr 2022 haben bereits rund 400 Bauern teilgenommen und knapp 10 000 Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart.

Ernährung und Rezepte

Sommerzeit ist Melonenzeit

Da sind sie wieder: die Melonen. Rund bis länglich, gelb bis grün und auf jeden Fall erfrischend zeigen sie uns eindeutig, dass der Sommer da ist. Auch wenn wir am liebsten einfach so reinbeissen in ein saftiges Melonenstück, lohnt es sich trotzdem, sie auch mal zu einem feinen Gericht weiterzuverarbeiten.



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

Informationen zum Produkt

Wenig erstaunlich ist vermutlich, dass Melonen zu den Kürbisgewächsen gehören. Und damit sind sie eben ein Gemüse und kein Obst. Aber botanisch gesehen sind Melonen trotzdem Beeren. Einfacher als deren korrekte Zuordnung ist der Umgang mit den runden Gewächsen. Einmal geschält und entkernt, lassen sie sich mühelos zu feinen Gerichten verarbeiten. Und man muss dabei nicht einmal lange Kochzeiten in Kauf nehmen. Am besten schmecken sie, wenn sie in einem Gericht in eine kulinarische Umgebung eingebettet werden, die ihren feinen Geschmack ergänzt und unterstützt. Experimentieren lohnt sich immer, denn Melonen sind erstaunlich kompatibel mit allen möglichen Aromen. Ausserdem liefern sie uns viele Vitamine und Mineralstoffe bei wenig Kalorien.

Tipp: Beide Rezepte lassen sich natürlich jeweils auch mit anderen Melonensorten zubereiten. Es lohnt sich auch, mit unterschiedlichen Minzesorten zu experimentieren. Denn auch Apfelminze, Zitronenminze oder Schokoladenminze machen sich gut auf jedem Melonengericht.

Kühle Melonensuppe

Zutaten:

- 1 Wassermelone (ca. 3 kg mit Schale gewogen)
- 1 Zitrone, Saft
- 1 Handvoll Minzblätter
- 5 cm Ingwer, in Scheiben geschnitten
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ – 1 TL Salz

1 TL rosa Pfeffer, zerdrückt
etwas Chili

1 Becher saurer Halbrahm
Safranfäden

Zubereitung:

Die Melone aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit den Minzblättern, dem Ingwer und dem Zitronensaft mischen und pürieren, bis die Konsistenz schön sämig ist. Mit schwarzem Pfeffer, Salz und etwas Chili würzen.

Die Suppe in vier Schalen verteilen. In jeder Schale 2 EL sauren Halbrahm auf die Suppe legen. Den rosa Pfeffer zerdrücken und darüberstreuen. Wer den Geschmack mag, kann der Suppe mit ein paar wenigen Safranfäden ein ganz besonderes Aroma verleihen. Die Suppe schmeckt aber auch ohne Safran sehr erfrischend und fein.





Melonensalat

Zutaten:

- 100 g Rucola
- 1 Kohlrabi
- 1 Charentais-Melone
- 2 Lauchzwiebeln

- 50 g Kresse
- 150 g Mozzarella
- 150–200 g Bündnerfleisch oder Mostbröckli
- Zitronenbasilikum

Sauce:

- ½ Zitrone, Saft
- 2 EL trüber Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenbasilikum

Zubereitung:

Rucola waschen, gut abtropfen und auf vier Teller verteilen. Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Rucola verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Salat schön anrichten. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und darüber verteilen. Die Melone halbieren, die Kerne entfernen und mit dem Kugelausstecher (man nennt ihn auch Pariserlöffel) Melonenkugeln schneiden. Auch diese dekorativ auf dem Salat verteilen. Die Kresse darüberstreuen. Die Sauce zubereiten und über den Salat giessen. Am Schluss das Trockenfleisch/die Mostbröckli darauf anrichten und mit einem Zweig Zitronenbasilikum garnieren.

Tipp: Wer Zeit hat, backt ein feines Brot oder kleine Brötchen dazu.



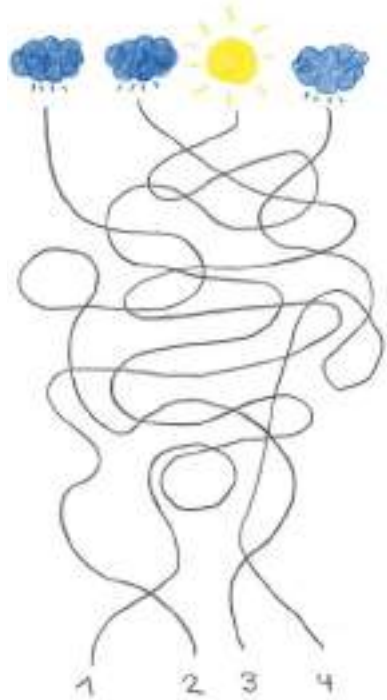


Kinderecke



Sommer-Labyrinth

Welcher Weg führt zum Sonnenschein?



Lösung von:

Wortsuche-Rätsel,
aus Nr. 23

SCHWIMMEN




Auflösung und Gewinnerin des Sudoku-Rätsels Nr. 23 vom 9. Juni 2023

Das Lösungswort heisst: APPALOOSA

Die Gewinnerin eines Einkaufsgutscheins für regionale Produkte der Thurgauer Landwirtschaft im Wert von Fr. 50.-, offeriert von der Agrisano, heisst: Jana Leugger, 8594 Güttingen. Wir gratulieren herzlich.

Rätselfeld 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.

Biermischgetränk	Hinweg, Fahrtweg	↙	Eifer, Einsatz	↘	Vorführung, Darbietung	↙	Männernamen	unantastbar	Solostück in der Oper	ind. Singvogel	Gebrauchsanweisung	Schlange im Buch						
↙	↘					5	nikotinhaltige Pflanze	↘	↘	↘	↘	↘						
Nasallaut	↘		Aussen ... und innen pfui.	↘			Kampfpfad im Amphitheater											
↙					Tessiner Frischkäse	↘					3							
span. Küste: Costa ...			Wortteil: einheitlich	↘			Abk.: unseres Erachtens	↘	7	Frage nach e. Ort		Turngerät						
↙											persönl. Fürwort (1. Pers.)	↘						
weit nach unten reichend			Wenduruf beim Segeln	↘														
↙																		
inhaltslos	Vorn. v. Bardill																	1
↙		4																altröm. Göttin der Feldfrüchte
betagte Menschen		Halbton über F	Eselsohr (Papier)	↘	Vorn. v. Zellweger	↘			Kartenspiel	Malaiendolch		Schriftzeichen-satz (engl.)						
↙						2			Erbsensorte									
starten, beginnen			Doppelvokal	↘	frz.: schwarz	↘						Abk.: Obligationenrecht						
↙	6							inneres Organ Mz.		8								
Beweggrund, Auslöser			Dokumentensammlungen	↘					Sätze beim Tennis (engl.)									

raetsel.ch 26_22

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

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, 21. Juni 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Arenenberger Tag

Am Sonntag fand bei strahlendem Wetter nach vierjährigem Unterbruch wieder ein Arenenberger Tag statt. Die Besucher erhielten Einblick und Auskunft in alle Bereiche von Bildung, Schul- und Versuchsbetrieben, Gärten, Instrumentenbau, Napoleonmuseum bis hin zum Milchviehstall.

Text und Bilder: Trudi Krieg

Weite und Offenheit sind kennzeichnend für den Arenenberg hoch über dem Untersee, wo sich schon Kaiser Napoleon der Dritte wohlfühlte. Ganze Familien mit Grosseltern, Kind und Hund flaniereten durch die Gärten, degustierten regionale Köstlichkeiten bei den Ausstellern oder probierten ihre handwerkliche Geschicklichkeit in der Holzwerkstatt aus.

Allein schon die traumhafte Aussicht über den Untersee liess jede Eile vergessen. Bewusst sei in diesem Jahr kein fixer Ablauf geplant worden, sagte Geschäftsleiter Jack Rietiker – es sei mehr ein Tag der offenen Tür, an dem die Besucher alle Bereiche persönlich kennenlernen können. Fachpersonen aus allen Bereichen gaben vor Ort Auskunft.

Dauerausstellung Klimagarten 2085

In zwei baugleichen Gewächshäusern werden die Folgen des Klimawandels auf unseren einheimischen Acker-, Gemüse- und Beerenbau anschaulich thematisiert. Die Häuser sind Leihgaben vom Kompetenz-Zentrum für Pflanzen und Umwelt ETH und der Uni Zürich. Dr. Juanita Schläpfer und Manuela



Dahinden präsentierten ihr Begleitbuch: «Klimagarten 2085». Im April wurden die Gewächshäuser bepflanzt. In ihnen wird konstant eine zwei respektive vier Grad wärmere Temperatur, als wir heute haben, simuliert. Süsskartoffeln, Linsen, Soja und Kichererbsen wachsen unter anderem in den Gewächshäusern, in denen gefühlt eine «Bruthitze» herrscht. Die Wissenschaft habe sich mit verschiedenen Szenarien auseinandergesetzt, erklärte Schläpfer: «Unsere Graslandschaft und die Buchenwälder werden verschwinden. Zuckerrüben, bei denen zurzeit die Schweizer Bauern Selbstversorger sind, werden weiter nördlich angebaut werden. Bauern können sich anpassen, indem sie andere Pflanzen anbauen. Pflanzen können sich nicht einfach anpassen.»

Regionale Spezialitäten

Marktmässig präsentierten regionale Anbieter hausgemachte Spezialitäten, Süssmost, schwarze Baumnüsse (süss oder gewürzt), spezielle Essige und Liköre, aber auch Gemüse und Früchte, die man sich im Abo nach Hause bestellen kann. Bei den Spezialkulturen informierte Urs Müller, Leiter Obst, Gemüse,



Leonard Barahona zeigt die Wirkung unterschiedlicher Düngung bei Pflanzen.

Beeren über Pflegemassnahmen und Schädlingsbekämpfung.

Musikinstrumentenbau

In der Werkstatt der Instrumentenbauer arbeiteten die Lernenden an der Drehbank an ihren Abschlussarbeiten für die Prüfung der Musikinstrumentenbauer und -bauerinnen. Die Lernenden der Berufe Blasinstrumentenbau, Klavierbau, Orgelbau und Zinnpfeifenmacher/innen besuchen auf dem Arenenberg die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse.

Kühe sind lernfähig

Besonderes Interesse weckte der offene, lichtdurchflutete Milchviehstall, in welchem die Tiere 2/3 der Zeit auf der Weide gehalten werden. Sie können selber hinaus ins Freie, aber erst, nachdem sie vom Melkroboter gemolken wurden. Dafür zuständig ist das Weidetor beim Stallausgang. Die Kühe liegen auf einer offenen «Kompostierungsfläche». Das Kompostierungssystem ist wenig verbreitet in der Schweiz



Jack Rietiker.

und bietet in Bezug auf die Entweichung der Feuchtigkeit vor allem im Winter einige Herausforderungen. An dieser Optimierung wird gearbeitet. Die Tiere fühlen sich offensichtlich wohl beim Liegen. Jack Rietiker erklärte den interessierten Besuchern das Verfahren: «Zu Beginn wird die Liegefläche mit Sägemehl eingestreut. Kot und Harn werden zweimal täglich mit einer Bodenfräse mit dem Einstreumaterial gemischt und eingearbeitet. Das setzt einen Rotteprozess in Gang. Durch die anfallende Wärme trocknet die Liegefläche selber ab. Der Rotteprozess setzt aber einen gut durchlüfteten Stall voraus. Ein- bis zweimal jährlich wird die zu Kompost gewordene, mit Dung angereicherte Einstreu als Dünger ausgebracht.»

Der Wert von Hofdünger

Vor dem Bodenlabor standen Töpfe mit Mais- und Tomatenpflanzen. Leonard Barahona, Praktikant und ETH-Student Agronom, erklärte, wie Hofdünger einen wichtigen Kreislauf auf dem Hof schliesst. Mist und Gülle fördern das Wachstum von Mais und Gras, die wiederum den Tieren verfüttert werden.

Erlebnistag für Kinder

Kinder hatten ihren besonderen Spass. Beim Sändele bauten sie ihre eigenen Burgen und Schlösser. Nahe bei den richtigen Kühen konnten sie bei der Modellkuh Graziella ihre Melkkünste ausprobieren. Im Garten durften sie «dreckle» und ihr eigenes Peterli-, Ruccola- oder Basilikumpflänzchen in einen Topf pflanzen, wässern und mit nach Hause nehmen.



Familientag des Braunviehzuchtvereins Amriswil

Text und Bild: Braunviehzuchtverein Amriswil

Bereits zum dritten Mal begrüsst am Pfingstmontag Präsident Romeo Wildhaber bei herrlichem Frühsommerwetter die Braunviehzüchter aus Amriswil auf dem Betrieb von Petra und Reto Hengartner-Lieberherr in Dozwil zum Familientag. Vor dem gemeinsamen Grillieren gab Familie Hengartner einen

interessanten Einblick rund um den Hof. Nebst der Braunviehherde konnten auch Aufzuchttiere und Mastkälber bestaunt werden. Eine Spezialität der Bauernfamilie sind die 200 Nussbäume, die auf dem Betrieb wachsen. Der Puls stieg, als es am Nachmittag zur Wanderpreisverleihung kam. Die Amriswiler Braunviehzüchter dürfen abermals auf Spitzenleistungen stolz sein. (siehe Tabelle)

1. bis 3. Laktation LP			
Rang	Name	LP	Besitzer
1.	Jorda	124	Stefan Looser (Preisträger)
2.	Elena	118	Neuenschwander Markus
3.	Marita	116	Markwalder Lukas

DL 5 Laktationen			
Rang	Name	LP	Besitzer
1.	Erika	551	Stefan Looser
2.	Annabelle	529	Romeo Wildhaber (Preisträger)
3.	Passoa	517	Romeo Wildhaber

Lebensleistung Betriebsdurchschnitt

Rang		Besitzer
1.	36 470 kg	Andreas Ackermann (Preisträger)
2.	34 409 kg	Romeo Wildhaber
3.	33 526 kg	Stefan Bücheler

Betriebsdurchschnitt % Eiweiss

Rang		Besitzer
1.	3,56 %	Stefan Looser
2.	3,54 %	Armin Bärlocher (Preisträger)
3.	3,52 %	Romeo Wildhaber

Serviceperiode Betriebsdurchschnitt

Rang		Besitzer
1.	85 Tage	Petra Hengartner-Lieberherr (Preisträgerin)
2.	106 Tage	Annelies Wüthrich
3.	124 Tage	Stefan Looser

Zellzahl Betriebsdurchschnitt

Rang		Besitzer
1.	40	Marianne Brühlmann (Preisträgerin)
2.	44	Stefan Bücheler
3.	44	Stefan Bücheler

65 000-kg-Kühe

Name		Besitzer
Uli	65 088 kg	Marianne Brühlmann
Emily	67 766 kg	Stefan Looser
Tübli	71 471 kg	Annelies Wüthrich
Mary	72 989 kg	Stefan Looser
Julia	76 666 kg	Andreas Ackermann
Bambi	82 519 kg	Romeo Wildhaber
Hanna	82 680 kg	Romeo Wildhaber
Gloria	83 338 kg	Romeo Wildhaber
Simona	83 836 kg	Stefan Bücheler
Elian	85 874 kg	Daniel Müller

100 000-kg-Kühe

Name		Besitzer
Sunshine	100 938 kg	Romeo Wildhaber
Tina	101 598 kg	Romeo Wildhaber
Fabiene	119 673 kg	Romeo Wildhaber



Eine Veranstaltung der Kommission erneuerbare Energien VTL

Nachhaltige Energiegewinnung in der Landwirtschaft

Aktuelle Förderprogramme und Wirtschaftlichkeit von PV- und Biogasanlagen

MONTAG, 26. JUNI 2023

19.00 UHR

FAMILIE WARTMANN

HOLZHOF HÜTTLINGERSTR. 22

8514 AMMLIKON-BISSEGG

19.00 Uhr

- Wurst vom Grill
- Vorstellung der Anlage
- Bauliche Rahmenbedingungen
- Aktuelle Förderprogramme
- Biogas
- Photovoltaik

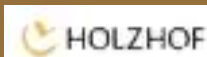
Otto Wartmann
Jonas Büchel (ARE)
Rainer Jahnke (AfE)
Michael Müller
Christian Wolf
Otto Wartmann

19.30 Uhr

21.30 Uhr

- Betriebsbesichtigung

**ESSEN UND
GRTÄNKE SIND
OFFERiert**



Früchtezentrum Steinobst SG/TG

Einladung zur Kreisversammlung 2023 der Steinobstkommission SG/TG

Montag, 19. Juni, 19.30 Uhr

Ort: Steinobstbetrieb von Familie Ackermann
Buberg 2, 9315 Neukirch-Egnach

Traktanden:

Ab 19.30 Uhr: Rundgang und Betriebsbesichtigung der Steinobstkulturen von Familie Ackermann

Ab 20.30 Uhr: Kreisversammlung auf dem Betrieb

1. Begrüssung
2. Ernteaussichten 2023
3. Informationen aus dem nationalen Produktezentrum Steinobst und der Steinobstkommission SG/TG
4. Marketingmassnahmen 2023
5. Mutationen im Früchtezentrum Steinobst
- 6. Kurzvortrag von Moritz Köhle, Agroscope**
Thema: Was gibt es Neues in der Steinobstzüchtung?
7. Diskussion, Verschiedenes und allgemeine Umfrage

Freundliche Grüsse

Früchtezentrum Steinobst SG/TG
Thomas Lehner



Pro Natura Thurgau

Naturforscher-Nachmittag: Blumen

Am Naturforscher-Nachmittag erfahren Kinder auf spielerische und vielfältige Art Wissenswertes über die Natur vor der Haustüre. Das Angebot richtet sich an Familien mit Kindern im Primarschulalter.

Leitung: Kathrin Wittgen, Pro Natura Thurgau

Datum: Mittwoch, 21.06.2023, 13.30 bis 15.00 Uhr

Ort: «Pro-Natura-Haus», Wilerstrasse 12, Weinfeldern

Kosten: Mitglieder und Kinder nehmen kostenlos teil, Nichtmitglieder zahlen einen Unkostenbeitrag von Fr. 10.–.

Anmeldung bis 19. Juni 2023.

Juni 2023

Montag, 19. Juni

Kreisversammlung 2023

Steinobstkommission SG/TG

19.30 Uhr, Steinobstbetrieb Familie Ackermann, Buberg 2, 9315 Neukirch-Egnach

Juli 2023

Dienstag, 4. Juli

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

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

Samstag, 30. September

Schafschau

Markthalle Sangan, Weinfelden,
Schafzuchtverein Oberthurgau

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

Mittwoch, 6. Dezember

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.



Frühlingsarbeiten.

Bild: Stefan Frei, Hörhausen

KURSAGENDA

KURSE LANDWIRTSCHAFT

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Mutterkuhstamm <i>Ort: Mark und Moni Graf, Waldau 4, 8575 Istighofen</i>	30.06.2023	ab 19.00	kostenlos exkl. Konsumation	Fabienne Schälchli	19.06.2023
Güttinger Tagung – der Treffpunkt der Obstbranche <i>Ort: Schul- und Versuchsbetrieb, 8594 Güttingen</i>	19.08.2023	09.30 – 12.00	kostenlos	Andreas Naef, Agroscope Auskunft: Urs Müller	ohne Anmeldung
Farmtage SFF <i>Ort: Swiss Future Farm, Tänikon 1, 8356 Ettenhausen</i>	19. – 20.08.2023	10.00 – 16.00	kostenlos	Christian Eggenberger	ohne Anmeldung
Handlettering-Crashkurs <i>Ort: Arenenberg, 8268 Salenstein</i>	22.08.2023	19.00 – 22.00	Fr. 90.– / Person inkl. Starterset	Brigitte Frick	08.08.2023
Bio-Milch-Stamm <i>Ort: Roman Anderegg, Wetzikon TG</i>	23.08.2023	ab 19.30	kostenlos	Jenifer van der Maas	16.08.2023
Silohöck	im August, wird bekannt gegeben	wird bekannt gegeben	werden noch bekannt gegeben	Matthias Koller	wird noch bekannt gegeben
Arenenberger Laufstallstamm 2023	an zwei Daten im August	wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Michael Schwarzenberger	wird noch bekannt gegeben
Arenenberger Anbindestallstamm 2023	wird noch bekannt gegeben	wird noch bekannt gegeben	kostenlos	Michael Schwarzenberger	wird noch bekannt gegeben

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
Burger & 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 – 13.30	96.–	Judith Shoukier	05.08.2023
Glutenfreie Alltagsküche	03.11.2023	17.30 – 21.30	110.–	Noemi Koch	18.10.2023

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

IIM FOKUS: GÜTTINGER TAGUNG – DER TREFFPUNKT DER OBSTBRANCHE

Der Markt und die Produktionstechnik entwickeln sich im Obstbau ständig weiter. Auf dem Schul- und Versuchsbetrieb Güttingen wird diese Weiterentwicklung aktiv mitgestaltet. Im Rahmen der Güttinger Tagung stellen Forschende von Agroscope und Beratende des Arenenberg aktuelle Forschungsergebnisse praxisorientiert vor. Der Kurs ist kostenlos.

Datum Samstag, 19. August 2023, 9.30 – 12.00 Uhr

Ort Schul- und Versuchsbetrieb, Mattenhofstrasse 540, 8594 Güttingen

Veranstalter Agroscope, Andreas Naef, Telefon 079 622 80 59

Auskunft Urs Müller, Leiter Obst/ Gemüse/ Beeren, Arenenberg,
Telefon 058 345 85 10, urs.mueller@tg.ch

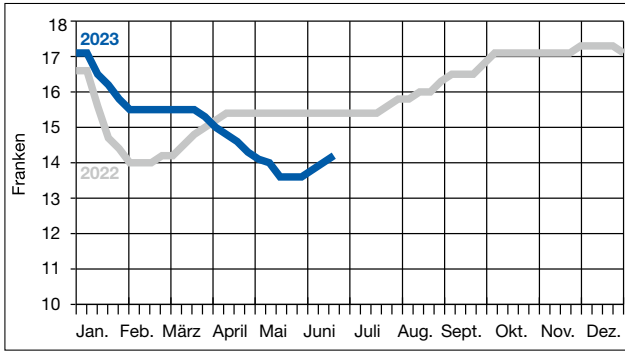
Anmeldung ohne Anmeldung



Schlachtviehpreise

Labels in Schlachthöfen, Fr. je kg SG

IP-Suisse QM	T3	14.00–14.20 (+ 0.80 Labelprämie inklusive RAUS)
QM	T3	14.20



Preis für Bankkälber KV T3 Wattwil
(pro kg Schlachtgewicht)

12. Juni 2023
Fr. 14.20

Bankvieh, franko Schlachthof gültig 12. Juni bis 16. Juni 2023

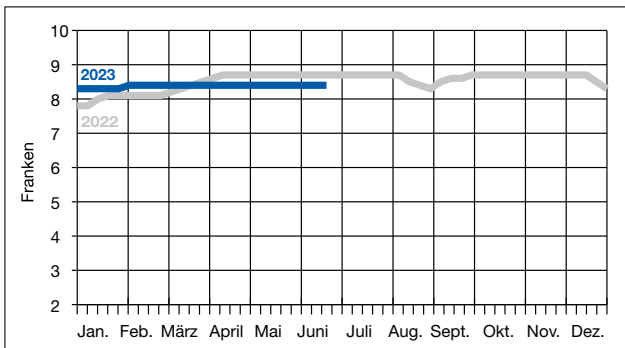
		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Muni ungeschauelte MT QM	T3	9.70	klein-normal	normal
Muni IPS	T3	n. V. (+ 50 Rp.)*	gut	normal
Ochsen OB QM	T3	9.70	klein-normal	normal
Ochsen IPS	T3	n. V. (+ 50 Rp.)*	gut	normal
Rinder RG QM	T3	9.70	klein-normal	normal
Rinder IPS	T3	n. V. (+ 50 Rp.)*	gut	normal
Muni MA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

*Prämie TerraSuisse

Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 12. Juni bis 16. Juni 2023

		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Kühe VK QM	T3	9.30	klein-normal	normal
Kühe VK QM	A3	8.40	klein-normal	normal
Kühe VK QM	3X1–1X1	7.35–6.45	klein-normal	normal
Kühe VK QM	3X2–1X2	7.65–6.75	klein-normal	normal
Kühe VK QM	3X3–1X3	7.75–6.85	klein-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.)*	klein-normal	normal
Rinder/Jungkühe RV QM	T3	9.50	klein-normal	normal

*Prämie TerraSuisse

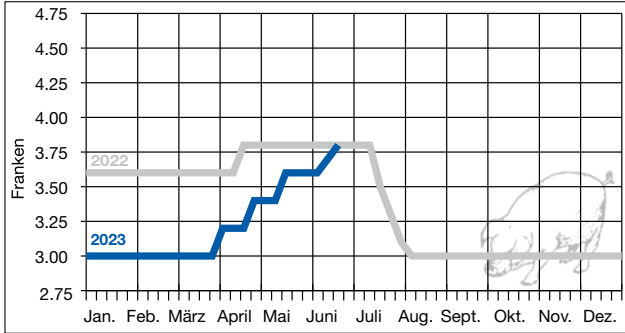


Preis für Kühe VK A3
(pro kg Schlachtgewicht)

12. Juni 2023
Fr. 8.40

Saisonbedingter Angebotsrückgang beim Verarbeitungsvieh bei normaler Nachfrage. Der Preis liegt unverändert bei 9.30 Fr./Kg SG. In der Woche 24 sind 416 Kühe auf den überwachten Schlachtviehmärkte angemeldet.

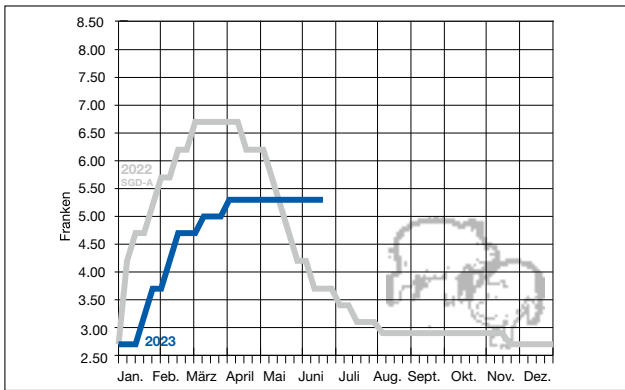
Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)



Schlachtschweine

Für die Woche 24 vom 9. Juni bis 15. Juni 2023 gelten für Schlachtschweine folgende Preise:
 Fr. 3.80/kg SG ab Stall QM Schweizer Fleisch
 Fr. 4.20/kg SG IPS ab Stall (Basispreis QM ab Stall und die von der Migros und IP-Suisse festgelegte IPS-Prämie von aktuell 40 Rappen)
 Fr. 1.40 – 1.60 kg SG abgehende Zuchtschweine

Preise für Jager 20 kg



Jager

Woche 24 vom 12. Juni bis 17. Juni 2023

	SGD-A	IPS-Prämie (pro Stück)
20 kg	5.30	10.00
30 kg	4.30	
40 kg	3.80	
50 kg	3.50	

Marktbericht Wattwil vom 12. Juni 2023

Auffuhr:

53 Kälber, 4 Kühe: 57 Stück
 *Anzahl Tränker: 29, Bankkälber: 24
 Handel Bankkälber: flüssig
 Handel Tränkekälber: flüssig
 Qualität Bankkälber: gut
 Qualität Tränkekälber: gut

Bankkälber:

Preis pro Kilo Schlachtgewicht:
 QM-Label: H Fr. 15.00, T Fr. 14.20, A Fr. 12.70

Tränkekälber, Stierkälber:

AA Mastkreuzungen 100%:	Fr. 10.30
AB Mastkreuzungen 50%:	Fr. 7.10
A+ Zweinutzung:	Fr. 5.30
A milchbetont:	Fr. 4.80
B stark milchbetont:	Fr. 4.30

Tränkekälber, Kuhkälber:

AA Mastkreuzungen 100%:	Fr. 8.60
AB Mastkreuzungen 50%:	Fr. 6.70
A+ Zweinutzung:	Fr. 5.30
A milchbetont:	Fr. 4.80
B stark milchbetont:	Fr. 4.30

Preiseempfehlung Tränker SMP/ASR

AA m: plus 0.30 > 11.30 A: plus 0.30 > 5.30
 AA w: plus 0.40 > 9.70

Kategorie	AA (m/w)	AB (m/w)	A+
Preis ab Stall	Fr. 11.30/9.70	Fr. 7.90	Fr. 5.80
Kategorie	A	B	C
Preis ab Stall	Fr. 5.30	Fr. 4.80	n.V.

Das Angebot ist weiter rückläufig. Die Kälber sind gesucht.

Marktkommentar

Schlachtschweinepreise

Letzte Woche

Flüssiger Absatz bei verbrauchsgerechten, knapp mittleren Angeboten und Schlachtungen.

Diese Woche

Marktgerecht +10 Rp/kg SG. Im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt stehen knapp mittlere Angebote einer mittleren Nachfrage gegenüber.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.80 Franken/kg SG ab 9. Juni 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

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

QM: variabel

Abgehende Mutterschweine

Knapp mittlere Angebote. Die Nachfrage Verarbeitungsfleisch hat sich verbessert. Ein Mehrpreis ist angezeit.

Jager

Keine Veränderung. Der Jagermarkt ist ausgeglichen bei knapp mittleren Einstellungen.

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. 10.00 H3: Fr. 10.40 C3: Fr. 10.60

Rinder

T3: Fr. 10.00 H3: Fr. 10.40 C3: Fr. 10.60

Verarbeitungstiere

T3: Fr. 9.90

Kälber KV

T3: Fr. 14.20 H3: Fr. 15.40 C3: Fr. 15.70

Natura Beef-Bio

T3: Fr. 12.10 H3: Fr. 12.50 C3: Fr. 12.70

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 24) Preise je kg SG T3.

LA (Lämmer)	Fr. 14.10 je kg SG
SM 2 (Schafe mit zwei Schaufeln)	Fr. 9.75 je kg SG
SM 4-8 (Schafe mit vier Schaufeln und ältere)	Fr. 7.10 je kg SG
WP (Weidelämmer)	Fr. 5.40 je kg LG

Tiermarkt Empfehlungen



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

info@silvestri.swiss
oder 071 757 11 00

83558

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

GB + KB

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

81253



Spezial-Verkaufstag: Mittwoch, 21. Juni, 09.00–16.00 Uhr

**Viel Auswahl an Milchkühen und verschiedene Rassen an
Fleischrindern (diverse Bio-Tiere und Tiere aus Roboterbetrieben)**

Gesucht: Ausmasttiere!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Rolf und Niklaus Hinder, St. Gallerstrasse 11, 9524 Zuzwil
Tel. 079 404 45 94, www.hinder-viehvermarktung.ch

82065

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



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



MILCHVIEH + FLEISCHRINDER

VIANCO

AU
KRADOLF

- Vermittlung von Zucht-, Nutz- und Schlachtvieh
- Breit abgestütztes Angebot an Top Leasingstieren
- Kontakt Büro Kradolf: 071 642 18 66

IHR VIANCO TEAM IN DER OSTSCHWEIZ

Hans Bösch

079 640 75 19

Stefan Breitenmoser

079 640 75 19

Peter Schläpfer

079 640 75 19

Kurt Fischli

079 640 75 19

81168

ALLE LAUFENDEN ANGEBOTE FINDEN SIE AUF VIANCO.CH

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

**Thurgauer
Bauer**

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



Ihr Partner in der Viehwirtschaft

82178

Empfehlungen

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

Galliedia Print AG



**Thurgauer
Bauer**

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

dirim
AKTUELL

PLANEN UND NETZE

Beschattungen, Windschutz
und Abdeckungen nach Mass



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

82514

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
Frankolieferung Schweiz CHF 33.– / t

Jetzt RICOKALK bestellen bei RICOTER:
Aarberg: 032 391 63 00, Frauenfeld: 052 724 71 20, RICOKALK.ch

85844

81176

Fundgrube

für private Anzeigen ohne gewerbsmässigen Handel

Bestellschein für Ihr Angebot in der Fundgrube für den privaten Markt

Zu verkaufen

Zu kaufen gesucht

Diverses

																								Maximal 50 Zeichen (inkl. Leerschläge und Punkte) = 1 Zeile CHF 20.–	
																									weitere 50 Zeichen (inkl. Leerschläge und Punkte) = 2 Zeilen CHF 30.–
																									weitere 50 Zeichen (inkl. Leerschläge und Punkte) = 3 Zeilen CHF 40.–

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

Vorname, Name: _____

Strasse, PLZ/ Ort: _____

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



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

81465

Heu / Emd

unbelüftet oder belüftet
für sämtliche Tiergattungen

ANHaylage

Raufutter für Pferde

Trockengras-Häcksel

konventionell sowie Bio

Luzerne

RUMILUZ / RUMIPLUS (FR)
und andere Herkünfte

Luzernewürfel

verschiedene RP-Gehalte

Graswürfel

konventionell sowie Bio

Erhältlich als:
lose, Big-Bag oder gesackt

Raufutter aus Ihrer

Landi

Gratis: 0800 808 850 · www.raufutter.ch



62665



victoriadruck **50** Jahre
Ihr Partner im Rheintal

**TISCHSET
JETZT
BESTELLEN!**



Victoriadruck AG || Gestaltung | Digitaldruck | Offsetdruck | Laserschneiden | Weiterverarbeitung
Hauptstrasse 63 | 9436 Balgach | Tel. 071 722 21 54 | info@victoriadruck.ch | www.victoriadruck.ch

86927