

# Thurgauer Bauer

 Verband Thurgauer  
Landwirtschaft

Nr. 29  
21. Juli 2023



# SEERÜCKEN

Ein Job im Thurgau gibt Rückenwind.

Der ARENENBERG ist das Kompetenzzentrum für Landwirtschaft im Thurgau. Dazu führt der Arenenberg eine landwirtschaftliche Schule, einen Beratungsdienst und die Schul- und Versuchsbetriebe am Arenenberg, in Güttingen und Tänikon. Für die Durchführung der Bodenanalytik im Bodenlabor suchen wir eine/n

## Leitende/r Mitarbeiter / Mitarbeiterin Bodenlabor

60-80 %

### Ihre Aufgaben

- Organisation und Koordination der Bodenanalytik
- Durchführung der Boden- und Humusanalytik
- Verarbeitung der Analyseresultate
- Unterhalt der Laborinfrastruktur
- Personalkoordination im Labor

### Ihr Profil

- Sie verfügen vorzugsweise über einen Berufsabschluss in der grünen Branche
- Sie zeichnen sich durch eine exakte, strukturierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise aus
- Sie schätzen die selbständige und eigenverantwortliche Arbeit mit flexiblen Arbeitszeiten
- Sie sind bereit in den Monaten Januar bis März saisonale Mehrstunden zu leisten

### Wir bieten

Wir freuen uns auf eine engagierte und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, die Freude an einer anspruchsvollen und vielseitigen Stelle mit viel Organisationsspielraum hat. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe welche alle Aufgabenfelder der Boden- und Humusanalytik beinhaltet. Ein attraktiver Arbeitsplatz in wunderschöner Umgebung und zeitgemässe Anstellungsbedingungen runden unser Angebot ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

### Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne:

Gregor Affolter, Leiter Bodenlabor, T. 058 345 85 18

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Onlinebewerbung unter [www.stellen.tg.ch](http://www.stellen.tg.ch)

Impressum	6
<b>1.-August-Brunch</b>	
1.-August-Brunch auf dem Bauernhof!	6
«Der Bevölkerung ein positives Erlebnis vermitteln»	7
<b>VTL-Kommissionen</b>	
Mobilisierungsanlass NR-/SR-Wahlen 2023	8
<b>Obstbau</b>	
Verlauf der Kirschenkampagne 2023	8
<b>Management</b>	
Honigetikette: Wie mache ich es richtig?	9
<b>Tierhaltung</b>	
Auf genügend Wasser und Schatten achten	12
<b>Politik</b>	
Die Wärme kommt aus dem Bodensee	14
<b>Winzerinfo</b>	
Aktuelles für die Weinbaupraxis	16
<b>Familienleben</b>	
Rezept: Knuspriges Huhn mit Johannisbeerpüree	20
Rezept: Schneller Johannisbeerkuchen	21
Kinderecke und Rätsel-Auflösung	22
Rätseln und gewinnen	23
<b>Organisationen berichten</b>	
Neues Jagerpreismodell wird eingeführt	24
Angst und kein Ausweg	24
Der VSGP gratuliert dem Nachwuchs	25
<b>Aus- und Weiterbildung</b>	
Agrarpolitik verstehen	26
Weiterkommen durch Wissen!	28
<b>Veranstaltungen und Kurse</b>	
Agenda	34
Kursagenda Arenenberg	35
<b>Marktplatz</b>	36



Erinnern Sie sich noch an den Song von Rudi Carrell «Wann wird's mal wieder richtig Sommer»? Ich denke, dieses Jahr dürfen wir uns nicht beklagen. Sonnenschein und Hitze haben wir mehr als genug. Was gehört für

Sie zu einem gelungenen Sommer? Sonne auf der Haut, Glace schlecken, schwimmen im See, am Strand liegen, ein spannendes Buch unterm Sonnenschirm lesen, wunderschöne Sonnenuntergänge geniessen mit einem Drink in der Hand? Die Tage sind länger und man erfreut sich nach getaner Arbeit an lauen Sommerabenden. Alles fühlt sich etwas leichter an. Man stellt sich auf kalte Küche ein und die Kleidung ist leicht und locker. Auch Sommerhits wie Lambada, Macarena oder Mambo Nr. 5 gehören zum Sommerfeeling. Gerne erinnere ich mich an die Sommerferien meiner Kindheit zurück, an die Zeit in der Badi, an die Besuche bei den Rindern auf der Alp, an Ausflüge mit der Familie. Es fühlt sich gut an, wenn man mit seinen Lieben den Alltag unterbrechen kann mit Ausflügen, kurzen Ferien oder anderen Freizeitaktivitäten. Ich weiss, in unserem Berufsfeld ist es nicht möglich, einfach kurzfristig zu sagen: «Ich bin dann mal weg». Der Betrieb muss weiterlaufen, doch wenn man will, lässt es sich organisieren. Sich Zeit für Erholung und Tapetenwechsel zu nehmen, tut gut. Es bringt neue Sichtweisen und Horizontenerweiterung. Einfach den Alltag einmal hinter sich lassen, sich auf «dolce far niente» einstellen und danach wieder gestärkt in den Arbeitsalltag zurückkehren – ich hoffe, auch Sie können oder konnten sich ein paar Tage frei nehmen, um die Seele baumeln zu lassen.

*Ursi Piechl,  
TMP*

**Titelbild:**

Getreideernte in Frauenfeld. (Bild: Marion Naef)



# Stellenanzeigen Empfehlungen

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

**Thurgauer  
Bauer**

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

Der Verband Thurgauer Landwirtschaft (VTL) vertritt die Interessen der rund 2200 Thurgauer Bauernfamilien.



## Ihr Herz schlägt für die Thurgauer Landwirtschaft

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. November 2023 oder nach Vereinbarung eine/n

# Sachbearbeiter/in (60 – 80%)

### Ihre Aufgaben:

- Sie sind Anlaufstelle für unsere Mitglieder, Kommissionen und Organisationen und erledigen die administrativen Aufgaben
- Sie unterstützen die Redaktion unseres Verbandsorgans «Thurgauer Bauer» und betreuen die Social-Media-Kanäle
- Sie organisieren Anlässe wie Generalversammlung, Informationsveranstaltungen oder Fachkonferenzen
- Sie bereiten Sitzungen vor und verfassen Protokolle
- Sie gestalten Flyer, Einladungen und Prospekte

### So überzeugen Sie uns:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Kauffrau/Kaufmann EFZ oder landwirtschaftliche Ausbildung mit kaufmännischer Weiterbildung
- Sie fühlen sich mit der Thurgauer Landwirtschaft verbunden und kennen deren Bedürfnisse
- Sie sind dienstleistungsorientiert, arbeiten selbstständig, exakt und teamfähig
- Sie haben gute Anwenderkenntnisse in MS Office
- Sie verfügen über ein stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift
- Sie haben eine kreative Ader, ein gestalterisches Flair und organisieren gerne
- Sie mögen flexible Arbeitszeiten und Teilnahmen an Abendsitzungen machen Ihnen nichts aus

### So begeistern wir Sie:

- Wir bieten eine vielseitige und spannende Tätigkeit in einem kleinen motivierten Team
- Sie können sich in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld bewegen und haben Kontakt mit Menschen aus Wirtschaft, Politik und kantonalen Ämtern
- Wir bieten Ihnen ein attraktives Gesamtpaket, wie zeitgemässe Entlohnung, flexible Arbeitszeiten (inkl. Homeoffice) und sehr gute Sozialleistungen.
- Ihr Arbeitsort liegt zentral am Bahnhof Weinfelden und Gratis-Parkplätze sind vorhanden.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie gerne inmitten eines hoch motivierten Teams mit einem tollen Spirit arbeiten möchten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis am 5. August 2023 an [juerg.fatzer@vtgl.ch](mailto:juerg.fatzer@vtgl.ch).

Unser Geschäftsführer, Jürg Fatzer, gibt Ihnen bei Fragen unter der Telefonnummer 071 626 20 58 gerne Auskunft.

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

87748

Hier hilft  
**RICOKALK**

Jetzt mit  
RICOKALK  
düngen &  
sparen!

## 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 16.– / t  
Frankolieferung Schweiz CHF 36.– / t

Jetzt RICOKALK bestellen bei RICOTER:

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

81176

# Empfehlungen

## Direkt- und Mulchsaat

Bodenschonendes Anbauverfahren mit JD750A oder Väderstad Rapid für:

- Zwischenfutter, Gründüngung
- Übersaaten von Wiesen
- Wintergetreide, Raps

Raps Einzelkornsaat 45 cm oder 50 cm

# HOF STEINMANN

hof-steinmann.ch Tel: 079 216 28 04

87591

## Wasseradern / Erdstrahlen

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

Entstrahlungsfachmann entstrahlt alle Häuser, Wohnungen und Ställe.

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

Telefon 079 697 78 73



Thurfrut AG

## Obstbäume vom Bodensee

- Verschiedene Gala-Mutanten von hell bis dunkelrot
- Verschiedene schorfresistente Apfelsorten
- Kaiser Alexander auf ZV und Conference m202 auf Q.Eline und QA
- Neue Kirschensorten auf Gisela 5 und Gisela 6 in Topqualität
- Neue Zwetschgensorten auf Wavit als Knipbäume
- Umfangreiches Hochstamm-Sortiment
- Garantiert virusfreies Material
- Anbauverträge jetzt zu Vorzugskonditionen abschliessen
- Auf **Herbst 2023** sind die meisten Sorten noch als Knipbäume verfügbar

Unser Sortiment finden Sie auf unserer Webseite [www.thurfrut.ch](http://www.thurfrut.ch).

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne unsere Topqualität in der Baumschule.

Thurfrut AG

Telefon 071 460 26 66

Schellenwies

Natel 079 696 27 56

8592 Uttwil

info@thurfrut.ch

99/16

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

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

81983

Wir sanieren

# Fahrсило

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

079 671 67 65

81171



Bild: Fran / Pixabay

## Vorverlegter Redaktions- und Anzeigenschluss

Wegen dem Nationalfeiertag wird der Anzeigenschluss für die Ausgabe Nr. 31 vom 4. August 2023 vorverlegt:

**Montag, 31. Juli 2023, um 12.00 Uhr.**

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie grössere Anzeigen möglichst früh aufgeben.

## Thurgauer Bauer

Wir helfen Ihnen gerne weiter.

T +41 58 344 94 87 · [thurgauerbauer@galledia.ch](mailto:thurgauerbauer@galledia.ch)

85267

# 1.-August-Brunch auf dem Bauernhof!

Der Brunch auf dem Bauernhof gehört zum Nationalfeiertag wie das Feuerwerk und die 1.-August-Rede. Regionales und Selbstgemachtes in einer gemütlichen Atmosphäre geniessen – das ist heuer auf sieben Bauernbetrieben im Kanton Thurgau möglich. Wer das währschafte Frühstück liebt, sichert sich am besten noch heute einen Platz.

Text und Bilder: SBV, Daniel Thür, VTL

Grosse und kleine Gäste können sich auf ein reichhaltiges Frühstück freuen, bei dem kein Wunsch offenbleibt. Sei es Zopf, Käse und Konfi oder lieber Rösti mit Spiegelei oder gar eine Obstwähe? Die Bauernfamilien schöpfen aus ihren vollen Gemüsegärten, Hos-



teten, Feldern und Ställen. Manchmal tönt im Hintergrund ein Schwyzerörgeli, manchmal bimmeln Kuhglocken oder es ertönt begeistertes Kindergeschrei vom Spieltraktoren-Rennen.

Jede Bauernfamilie empfängt ihre Besucherinnen und Besucher auf ihre eigene Art, mit dem zu ihnen passenden kulinarischen und kulturellen Angebot. Damit wird der Brunch zu einem einmaligen Erlebnis. Dem Anlass geht ein beträchtlicher Organisationsaufwand voraus, der ohne die zahlreichen Helferinnen und Helfer nicht zu bewältigen wäre. Deshalb ist eine Anmeldung direkt bei den Bauernfamilien wichtig!

Möchten Sie auch ein gluschtiges Zmorge auf dem Bauernhof geniessen? Auf [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch) (im Suchfeld einfach Thurgau eingeben) finden Sie alle Betriebe mit weiteren Informationen.

## Impressum:

# Thurgauer Bauer

(früher «Der Ostschweizerische Landwirt»)

170. Jahrgang.

Offizielles Organ des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft.

Erscheint wöchentlich.

## Redaktionsadresse:

Verband Thurgauer Landwirtschaft

Industriestrasse 9

8570 Weinfelden

T 071 626 28 88

F 071 626 28 89

[thurgauer.bauer@vtgl.ch](mailto:thurgauer.bauer@vtgl.ch)

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



**Chefredaktion:** Jürg Fatzer (jf)

## Redaktion:

Daniel Thür (dt)

Mitarbeit verschiedener landwirtschaftlicher Institutionen und Organisationen.

**Redaktionsschluss:** Freitag vor nächster Ausgabe.

**Verlag:** Galledia Fachmedien Frauenfeld AG

Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld

**Anzeigenberater:** Peter Frehner

T 058 344 94 83

[thurgauerbauer@galledia.ch](mailto:thurgauerbauer@galledia.ch)

**Anzeigenschluss:** Dienstag, 12.00 Uhr.

## Abonnemente:

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

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

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

## «Der Bevölkerung ein positives Erlebnis vermitteln»

**Familie Strupler bietet seit 2013 (mit einigen Unterbrüchen) in Weinfelden einen Brunch an. Der «Thurgauer Bauer» hat Manuel Strupler, Vorstandsmitglied VTL, befragt.**



*Manuel, seit rund 10 Jahren bietet ihr den Brunch an, was darf man bei Struplers am 1. August erwarten? Sicher einen reich gedeckten Tisch von Muesli bis Spiegelei mit Speck und natürlich Dessert. Meine*

*Frau ist gelernte Köchin, also schaut ein Profi zum Essen ☺. Neben dem Essen gibt es aber auch zahlreiche Spielmöglichkeiten für die Kinder wie zum Beispiel ein Gumpischloss.*



Manuel Strupler bietet auf seinem Hof in Weinfelden wieder einen 1.-August-Brunch an.

*Warum bietet ihr den Brunch an?*

*Ich finde es wichtig, der Bevölkerung ein positives Erlebnis mit der Landwirtschaft zu vermitteln. In vielen persönlichen Gesprächen können wir so etwas Einblick in unsere Arbeit geben und Vertrauen aufbauen. Wir möchten dafür jeden Moment nutzen und nicht erst dann, wenn wir wieder die nächste Abstimmungsschlacht gewinnen müssen.*

*So ein Brunch ist immer ein immenser Aufwand. Lohnt sich das?*

*Finanziell lohnt sich der Aufwand nicht, aber als Wertschätzung und Werbung für die Landwirtschaft ist der Brunch ein sehr guter Anlass. Dazu werden wir hoffentlich auch etwas Werbung für unsere Produkte vom Hof machen können.*

*Was sind für dich die schönen Seiten am Brunch?*

*Gemeinsam etwas auf die Beine stellen und der rege Austausch mit den Besuchern machen den 1.-August-Brunch immer zu etwas ganz Besonderem.*



**Liebe Leser\*innen**

Am 22. Oktober 2023 finden die National- und Ständeratswahlen statt.

Aus diesem Anlass veranstaltet der Verband Thurgauer Landwirtschaft eine Bauernlandsgemeinde.

Als Gast wird Markus Ritter, Präsident SBV, anwesend sein.

Reservieren Sie sich heute schon das Datum und nehmen Sie an einem spannenden Anlass über die Wahlen teil!

**Mobilisierungsanlass NR/SR Wahlen 2023****Bauernlandsgemeinde:****Datum: 23. August 2023**

19.00 Uhr Öffnung Festwirtschaft

20.00 Uhr Beginn Veranstaltung

Ort: A. Wellauer Transporte GmbH

Schmidshofstrasse 5

8514 Amlikon-Bissegg

## OBSTBAU

**Verlauf der Kirschenkampagne 2023**

Text: Urs Müller, Leiter Spezialkulturen, Arenenberg



Urs Müller

Die Ernteschätzung im Mai ging für die Schweiz von einer Erntemenge von 2278 t aus, die Nachschätzung von 2287 t, was in etwa der gleichen Erntemenge wie 2022 entspricht.

Diese Menge entspricht dem Marktbedarf. Bisher war der Absatz günstig. Die Ernte der Hauptmengen erfolgt in den

Wochen 27–29 und umfasst Abverkäufe von 450–500 t pro Woche. Das Früchtezentrum des Schweizerischen Obstverbandes hat die Startpreise mit dem Ziel festgelegt, diese durch die Saison zu halten. Der Beitrag der Produzenten in Form des mit 40 Rp. festgelegten Aktionsrabattes ist um 10 Rp.

höher ausgefallen als in den Vorjahren. Begründet wird dies mit einer hohen Aktionsplanung bereits in einem frühen Bereich der Ernte. Dass ein flüssiger Verkauf erfolgt, sind Aktionen ein wichtiger Motor, welcher den Markt belebt.

**Erntemengen unter den Erwartungen**

Die bisher (bis 11.7.23) geerntete Menge an Kirschen beläuft sich auf 920,5 t. Die Mengen teilen sich auf in 528,1 t für 24+ und 388,9 t für 28+. Die Saison ist noch nicht fertig, es kann aber jetzt schon gesagt werden, dass die Prognosen wahrscheinlich nicht erreicht werden. Die grosse Nachfrage nach Schweizer Kirschen konnte nicht durch inländische Ware abgedeckt werden und wurde teilweise mit Importware ergänzt (300 t in den Haupterntewochen).

<b>Tafelkirschen</b>	<b>Produzentenrichtpreise – Abgangsrichtpreise ab Verladeplatz</b>		
Die Grössenklassen in mm ersetzen die Bezeichnungen Extra und Premium	Inkl. Marge und Gebinde Fr. je kg	Abzüglich Aktionsrabatt Fr. kg	Richtpreis netto/ kg
<b>Kirschen mm 24+</b>	Fr. 6.20	Fr. 0.40	Fr. 5.80
<b>Kirschen mm 28+</b>	Fr. 7.60	Fr. 0.40	Fr. 7.20

Basis 1.–5. Beschluss Produktezentrum Kirschen/Zwetschgen SOV bis 11.7.23



Beratung Direktvermarktung und Agrotourismus informiert

## Honigetikette: Wie mache ich es richtig?

**Die Gestaltung einer neuen Etikette ist für viele Produzenten eine grosse Herausforderung. Neben einem ansprechenden Design gehören auch einige Informationen dazu, die vom Gesetzgeber vorgeschrieben sind. In diesem Beitrag stellt der Arenenberg die Etikettierung von Honig in den Fokus.**

*Text und Bilder: Brigitte Frick, Direktvermarktung und Agrotourismus, Arenenberg*

Beim Abfüllen der letzten Honiggläser sind nur noch einige Etiketten übriggeblieben. Soll die bisherige Etikette nachgedruckt werden oder gibt es etwas Neues? Die Überarbeitung einer Etikette braucht Zeit. Dennoch lohnt es sich, diese regelmässig zu überprüfen und allenfalls anzupassen.

### Richtlinien für die Etikettierung

Die Gesetzgebung schreibt vor, welche Angaben auf einer Honigetikette obligatorisch sind. Dazu gehören:

- Sachbezeichnung
- Honigproduzent/ Honigabfüller:  
Name und Adresse
- Produktionsland: alternativ gilt auch die Region,  
z.B. Thurgauer Blütenhonig
- Nettogewicht:  
Beispiele: 1000 g netto, 500 g netto, 250 g netto
- Gläser 50 g bis 200 g:  
Mindestgrösse Schrift: 3 mm
- Gläser 250 g bis 1000 g:  
Mindestgrösse Schrift: 4 mm
- Das Warenlos dient zur eindeutigen Identifikation der Honigcharge  
*Beispiel:* Los 04062023Sc. (Honigernte vom 4. Juni 2023 am Standort Schwendi)  
Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt an, bis wann der Imker eine einwandfreie Honigqualität garantieren kann. Weil Honig lange haltbar ist, genügt die Jahrzahl.  
Es ist wichtig, die Richtlinien der einzelnen Labels zu beachten. Für Siegelimker ist eine maximale



Auf einem guten Frühstücksbuffet darf Schweizer Bienenhonig nicht fehlen.

Lagerdauer bis Ende des dritten Jahres nach der Ernte möglich. Fällt der Wassergehalt sehr hoch aus, reduziert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum.  
*Beispiel bei einer Ernte im Jahr 2023:*  
 Mindestens haltbar bis Ende 2026

- Sofern Honig direkt an Konsumenten (gilt auch für Onlineshop) oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben wird, kann auf eine Nährwertdeklaration verzichtet werden.

*Beispiel einer Honigetikette (Ernte 2023):*

Thurgauer Bienenhonig  
 Sabine Meier, Wabenhof, 8500 Frauenfeld  
 L 09062023  
 Mindestens haltbar bis Ende 2026  
 Gewicht: 500 g netto



Eine schön gestaltete Etikette ist entscheidend, ob ein Produkt gekauft wird.

**Honig mit dem Apisuisse-Goldsiegel**

Das Apisuisse-Goldsiegel ist das einzige Qualitätslabel ausschliesslich für Schweizer Honig. Es besteht seit 16 Jahren und wird von fast einem Viertel der 18 000 Schweizer Imkerinnen und Imker gebraucht. Mit der Verwendung des Apisuisse-Goldsiegels garantieren die Honigproduzenten eine einwandfreie Honigqualität und ermöglichen die regelmässige

Überprüfung des Betriebes. Im Fokus dieser Prüfung stehen eine vorschriftsgemässe Behandlung der Bienenkrankheiten, die Hygiene und Sauberkeit sowie die Honiggewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Verpackung.



Ein Erstöffnungsschutz wird grundsätzlich nicht vorgeschrieben. Siegelimker müssen jedoch zwingend einen Erstöffnungsschutz verwenden.

**Erstöffnungsschutz bei Honiggläsern**

Das Gesetz schreibt keinen Erstöffnungsschutz vor. Zur Sicherstellung einer einwandfreien Qualität empfehlen Fachleute jedoch, einen Erstöffnungsschutz zu verwenden. Je nach Label gelten verschiedene Regeln. Goldsiegelimker müssen beispielsweise einen Erstöffnungsschutz verwenden. Anstelle des klassischen Erstöffnungsschutzes mit dem Goldsiegel können auch eigene Kreationen angebracht werden. In diesem Falle muss das Goldsiegellogo mit einem Aufkleber oder in der Etikette sichtbar gemacht werden. Während die Aufkleber vom Betriebsprüfenden abgegeben werden, braucht es bei der Integration in die Etikette einen Lizenzvertrag, der die finanzielle Abgeltung regelt. Eine Honigmenge bis zu 200 kg pro Kalenderjahr kostet 50 Franken. Höhere Erntemengen sind entsprechend teurer.

**Etiketten drucken**

Die Entscheidung, wo die Etiketten gedruckt werden, hängt von verschiedenen Faktoren ab und liegt bei der Imkerin/dem Imker selber. Wer kleine Mengen



Die Gesetzgebung schreibt vor, welche Angaben obligatorisch sind.

benötigt oder auch versiert in EDV-Aufgaben ist, kann seine Etiketten problemlos auch zu Hause gestalten und drucken. Für lichte und nicht schmierende Etiketten ist es wichtig, ein gutes Gerät zu wählen. Das Fachgeschäft kann hier beratend wirken und den Entscheid für das richtige Gerät erleichtern. Wer grosse Mengen an Etiketten braucht oder es sich selber nicht zutraut, lässt seine Etiketten am besten extern drucken. Entweder werden die Etiketten online erstellt und gedruckt oder via ein eigenes pdf-Dokument über eine Druckerei gemacht. Selbstverständlich können auch Layout und Druck extern

vergeben werden. Vor der definitiven Auftragserteilung sollten die wichtigsten Punkte wie Format, Menge, Papierwahl, Farbe und Kosten geklärt sein. Mehrere Offerten und ein «Gut zum Druck» lohnen sich auf alle Fälle.

### Häufige Fehler vermeiden

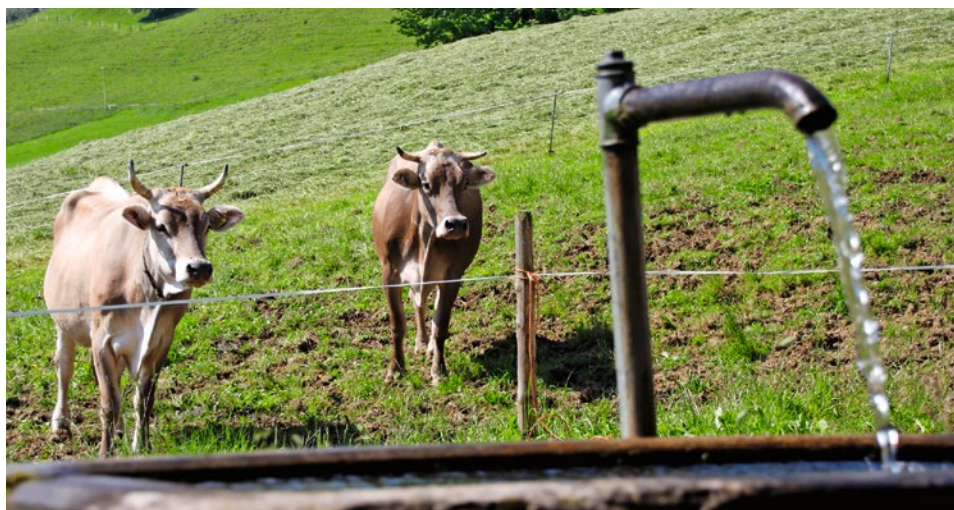
Bei den Angaben auf der Etikette werden häufig Fehler gemacht. Hier einige Hinweise, damit es klappt:

- Es dürfen keine Heilansprüche gemacht werden. Beispiel: Honig beugt Erkältungen vor.
- Eine Etikette muss zwingend am Glas angeklebt werden. Preisschilder dürfen hingegen separat neben das Glas gestellt werden.
- Es dürfen keine Angaben gemacht werden, die für jeden Honig gelten. Das Wort «naturrein» darf beispielsweise nicht verwendet werden, da es für jeden Honig gilt.
- Die Adresse des Honigproduzenten/Honigabfüllers muss auf der Etikette aufgeführt werden. Die Webseite alleine genügt nicht.
- Entscheidend, ob ein Honig als Berg- oder Alphonig bezeichnet werden darf, ist der Standort der Bienen während der Honigproduktion und nicht die Adresse des Imkers.
- Der Begriff «mindestens haltbar bis» darf nicht abgekürzt werden. Beispiel: «Mind. haltbar bis» ist nicht gestattet.
- Das deklarierte Gewicht muss im Durchschnitt eingehalten werden. Ausdrücke wie «ca.» sind nicht erlaubt.
- Auskünfte zur Deklaration erteilt auch die landwirtschaftliche Beratung am Arenenberg (E-Mail: [brigitte.frick@tg.ch](mailto:brigitte.frick@tg.ch), 058 345 85 07)

### Informationen zur Kennzeichnung von Honig:

- Webseite Kantonales Laboratorium: [www.kantlab.tg.ch](http://www.kantlab.tg.ch). Dokument zur Kennzeichnung von Honig kann via den Bereich Downloads – Lebensmittelinspektorat heruntergeladen werden.
- Webseite Bienenorganisation [www.bienen.ch](http://www.bienen.ch). Thurgauer Kantonalverband und einzelne Sektionen sowie Informationen zum goldenen Qualitätssiegel über Rubrik Imkerei abrufbar.
- Auf [www.bienen.ch](http://www.bienen.ch) gibt es ein Beschriftungsprogramm für Honigetiketten.
- Die Agro Marketing Thurgau AG übernimmt Gestaltung und Druck der Etiketten zu einem fairen Preis.
- Bio-Suisse-zertifizierte Betriebe können ihre Produktetikette kostenlos bei Bio-Suisse überprüfen lassen.
- Deklaration von Honig aus der Demeter-Imkerei: [www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)
- Broschüre zu den gesetzlichen Grundlagen in der Direktvermarktung: [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch)





Kühe geben bei Hitze weniger Milch. (ji)

Nutztiere und Hitze

## Auf genügend Wasser und Schatten achten

**Hitze wirkt sich nicht nur auf die Leistung von Nutztieren aus, sondern auch auf ihr Wohlbefinden. Wenn Tiere über eine längere Zeit zu hohen Temperaturen ausgesetzt sind, tritt der sogenannte Hitzestress ein. Wie sich diese Überhitzung bemerkbar macht und was Bäuerinnen und Bauern dagegen tun, ist von Tier zu Tier unterschiedlich.**

*Text: LID Sabrina Flückiger/Jonas Ingold/Daniel Thür; Bilder: LID*

### Hühner: lieber im Stall statt draussen

Hühner können nicht schwitzen und leiden unter Hitze. Ihre Körpertemperatur regeln sie über ihren Kamm und über die Kehllappen. Sogenannte Luftsäcke helfen der Regulation. Bei grosser Hitze fressen sie weniger und legen kleinere Eier. Auch das Legeverhalten wird beeinflusst. Die Hühner legen ihre Eier später am Tag.

Laut Daniel Würgler, Präsident von GalloSuisse und selbst Halter von Legehennen, können Bäuerinnen und Bauern im Vorfeld schon viel gegen den Hitzestress ausrichten. «Zum einen ist der Standort des Stalls wichtig sowie sein Mikroklima. Ausserdem spielt es eine grosse Rolle, wie der Stall gebaut wur-

de. Eine gute Deckenisolation kann bereits viel vorbeugen», erklärt Daniel Würgler.

Die Belüftung ist ein weiterer zentraler Punkt in Sachen Kühlung. Die Zuluft und Abluft müsse optimal funktionieren. Würgler arbeitet zusätzlich mit einer Luftbefeuchtung in seinem Stall. «So kann man die Luftfeuchtigkeit erhöhen und die Temperatur im Stall zwischen einem und drei Grad senken», so der GalloSuisse-Präsident. Heikel werde es, wenn es am Abend nicht mehr abkühle.

Zusätzlich hilft ein gedeckter Aussenbereich. Dieser bietet den Hühnern Schatten und Sicherheit. Auch Bäume sind sehr wertvoll, da diese das Klima angenehmer machen. Schlussendlich sind die Hühner aber am liebsten drinnen. «Man kann das Ganze auch mit uns Menschen vergleichen: Wo halten wir uns während der Mittagshitze auf? Drinnen oder im Schatten», bemerkt Daniel Würgler.

### Schweine: Abkühlung ist gefragt

Schweine mögen keine Hitze. Für die Tiere liegen die optimalen Temperaturen zwischen 18 und 25° C. Im Gegensatz zu Menschen können sie wie die Hühner nicht schwitzen, weil sie keine Schweißdrüsen haben, was ihnen die Regulierung der Körpertemperatur erschwert.



Gemäss einer Studie von Agroscope und BLV sind die wichtigsten Indikatoren für eine Hitzebelastung bei Mastschweinen die Atemfrequenz, die Oberflächentemperatur der Haut sowie die Lage beim Liegen. Wenn den Schweinen nämlich zu warm ist, suchen sie kühle und feuchte Böden und legen sich ausgestreckt auf der Seite hin, um möglichst viel Kontakt mit dem kühlen Untergrund zu haben.

Laut einem Bericht von SUISAG und Suisseporcs hilft in den Ställen unter anderem eine zentrale Befuchtung der Zuluft. Im Auslauf verschaffen Duschen eine Abkühlung. Nieder- und Hochdruckvernebelungssysteme werden als effektivste Abkühlungsmöglichkeit eingeschätzt. Auch Unterflurluftansaugung und Wäsersuhlen sind im Einsatz. Somit entsteht ein länger anhaltender Kühleffekt.

### **Kühe: je heisser, desto weniger Milch**

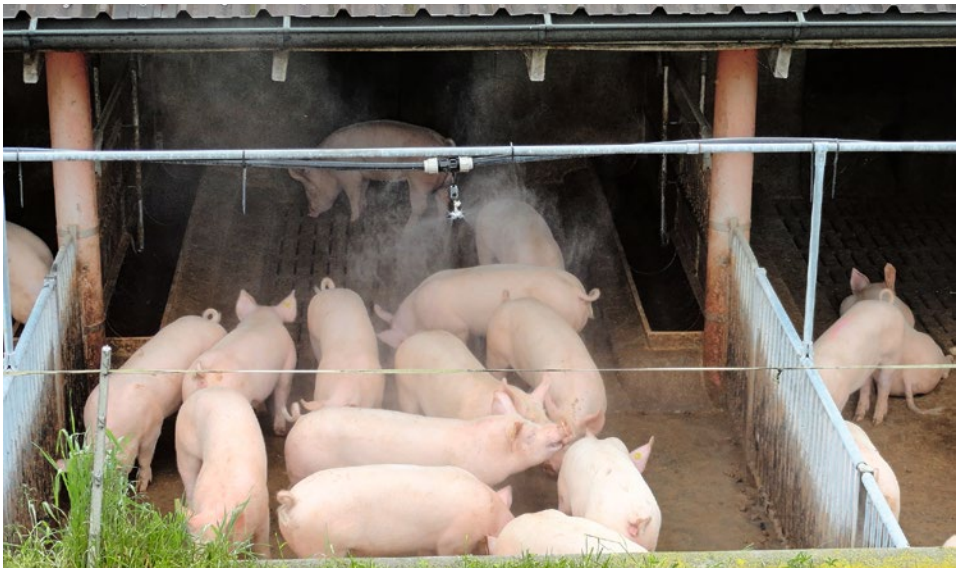
Die Wohlfühltemperatur von ausgewachsenen und laktierenden Kühen hängt von der Milchleistung ab. Bei 25 kg pro Tag liegt sie zwischen 4 bis 16°C, bei 35 kg pro Tag zwischen 0 und 12°C. Das heisst je höher die Milchleistung, desto tiefer die Wohlfühltemperatur.

Ist es zu heiss, vermeiden die Kühe jegliche Anstrengung. Im Gegensatz zu den Schweinen liegen sie we-

niger und stehen lieber, damit sie die Wärme besser verdunsten können. Zusätzlich atmen sie stärker und schneller. Kühe können ausserdem schwitzen. Wenn das passiert, ist es aber meist schon zu spät und die Kuh leidet unter Hitzestress. All das ist anstrengend und setzt Flüssigkeit voraus. Schon bei normalen Temperaturen trinken Kühe bis zu 150 Liter pro Tag. Bei hoher Milchleistung und Hitze saufen sie sogar bis zu 250 Liter pro Tag.

Laut Reto Burkhardt, Leiter Kommunikation der SMP, achten die Bäuerinnen und Bauern auf verschiedene Punkte. Unter anderem darauf, dass die Kühe immer genügend Schatten und Wasser zur Verfügung haben oder auf den Zeitpunkt der Weide. Die Kühe werden bei heissen Temperaturen vor allem in der Nacht rausgelassen. Im Stall werde zur Kühlung mit Ventilatoren für frische Luft gesorgt. Die Berieselung durch Wasser im Stall kühle die Tiere ebenfalls ab. «Im Vordergrund steht das Tierwohl, das nicht leiden darf, aber natürlich auch die Leistung der Kühe», sagt Reto Burkhardt.

Der Hitzestress wirkt sich nämlich unter anderem auf die Milchleistung sowie auf den Stoffwechsel aus. «Ein durch Hitze belasteter Organismus kann nicht die gleiche Leistung erbringen. Das geht uns Menschen ja ähnlich», so Reto Burkhardt.



Eine Vernebelungsanlage wie von der Buri AG in Hasle-Rüegsau verschafft den Schweinen eine Abkühlung. (Suisseporcs)

# Die Wärme kommt aus dem Bodensee

**Die Energiestrategie 2050 des Bundes verlangt den vermehrten Einsatz erneuerbarer Energien, die Erhöhung der Energieeffizienz und die Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen. Der Bodensee bietet ein Potenzial als Energiespeicher, das grösser ist als die maximale Nachfrage. In Gottlieben soll ein Seewärmenetz im Winter 2025/26 erstmals saubere Wärme aus dem Bodensee liefern.**

*Text und Bilder: Thomas Güntert*

Im Kanton Thurgau werden über 60% der Heizsysteme mit den importabhängigen fossilen Brennstoffen Öl und Gas betrieben. Vor zwei Jahren wurden in der Machbarkeitsstudie «Thermische Nutzung Bodensee und Rhein» 14 Gebiete mit besonders günstigen Voraussetzungen für einen Energieverbund ausgewiesen. Insgesamt könnten rund 10% des kantonalen Wärmebedarfs ersetzt und die CO<sub>2</sub>-Emissionen gesenkt werden.

## Vorzeigeprojekt am Untersee

Andy Koch, Kompetenz-Zentrum Erneuerbare Energie-Systeme Thurgau, Marcel Stofer, Elektrizitätswerk des Kantons Thurgau, Thomas Volken, Amt für Energie des Kantons Thurgau, und der Gottlieber Gemeindepräsident Paul Keller stellten den Medienvertretern in Gottlieben ein fortgeschrittenes Seethermieprojekt vor. Paul Keller bemerkte, dass der Anstoss zum Projekt von zwei Hotelbetrieben kam, die nach einer neuen Energie- und Wärmever-

sorgung suchten, und sich die Idee, Wärme aus dem Bodensee zu ziehen, als eine geeignete Lösung für das ganze Dorf erwies. «Das nachhaltige Projekt dient auch der künftigen Versorgungssicherheit», betonte Keller. Die Gemeinde Gottlieben spart durch die nachhaltige Lösung jährlich 700 t CO<sub>2</sub> ein, so viel, wie wenn 140 Einfamilienhäuser ein Jahr lang mit Gas geheizt werden.

## Seewasser und elektrische Energie produzieren Wärme

Die Gemeinde Gottlieben bietet sich mit einer Anschlussdichte von 65% und einer jährlichen Wärmebedarfsdichte von 450 MWh/ha förmlich für die thermische Nutzung an. In der dicht besiedelten Dorfzone mit 95 Liegenschaften und 266 Haushalten gibt es zahlreiche historische Bauten mit einem hohen Wärmebedarf. Zudem haben viele Häuser zum Schutz vor Hochwasser keine Keller und somit keinen Platz für grossvolumige Heizungsanlagen. Bei der Werft wurde neben dem Amphibien- und Vogelschutzgebiet Ermatinger Ried in einer Zone für öffentliche Bauten eine Möglichkeit gefunden, das Projekt zu realisieren, ohne das grösstenteils geschützte Ortsbild zu beeinträchtigen. Auf einer Grundfläche von etwa 18 x 8 m soll ein zweistöckiges Betriebsgebäude entstehen. Die dicht gepackte Technik und Elektronik kommt in das obere Stockwerk und im Untergeschoss saugt eine Pumpe über eine rund 150 m lange Leitung aus einer Tiefe von etwa 14 m Wasser aus dem Bodensee an. Die Gemeinde Gottlieben hat den Vorteil, dass es nicht wie viele Oberseegemeinden ein langes Flachufer hat und die Zuleitungen kurz halten kann. Um den Amphibien nicht zu schaden, werden in der Uferzone die Leitungen durch den Boden geschossen. Das im Winter 4 bis 8 Grad warme Wasser wird mit elektrischer Energie durch die Wärmepumpentechnologie auf eine Vorlauftemperatur von 70 Grad gebracht. «Für die Produktion der thermischen Energie wird etwa ein Fünftel elektrische Energie benötigt», sagte Marcel Stofer. Nach der Wärmeentnahme wird das maximal um 3 Grad abgekühlte Wasser wieder in den See geleitet und über einen rund 3 km langen Sekundärkreislauf werden die angeschlossenen Liegenschaften mit Wärme für die Räumlichkeiten und das Brauchwasser versorgt. Das Projekt wird mit einer 1,5 MW Wärmepumpe gestartet und es be-



Sie wollen am Hafen in Gottlieben ein Seethermieprojekt auf den Weg bringen (von links): Gemeindepräsident Paul Keller, Andy Koch, Kompetenz-Zentrum Erneuerbare Energie-Systeme Thurgau, und Marcel Stofer, Elektrizitätswerke des Kantons Thurgau.



Der Gottlieber Gemeindepräsident Paul Keller gibt beim Seethermieprojekt die Richtung vor. Links: Thomas Volken vom Amt für Energie des Kantons Thurgau.



Beim Gottlieber Seethermieprojekt soll aus dem Hafen Seewasser gepumpt und damit Wärme produziert werden.

steht die Option, die Anlage mit einer zweiten Pumpe zu erweitern.

### Nachhaltige Energie ohne Mehrkosten

Die thermische Nutzung des Bodensees ist mit einer Tiefenpumpe mit Erdwärme vergleichbar, wobei die Investitionskosten etwas tiefer liegen. In Gottlieben werden für Betriebsgebäude, Technik und das Leitungsnetz brutto etwa 6,1 Millionen Franken benötigt. Nach Abzug der Anschlusskostenbeiträge der Liegenschaftsbesitzer und Förderbeiträge bleiben noch Nettoinvestitionen von rund 4,2 Millionen übrig. Das geplante Tarifsystem sieht vor, dass der Liegenschaftsbesitzer die Leitungen auf seinem Grund, die Übergabestation im Gebäude und eine einmalige Anschlussgebühr bezahlt. Die Anschlussgebühr ist abhängig von der Leistung einer Liegenschaft und beträgt für ein Ein- und Zweifamilienhaus etwa Fr. 8000.–. Marcel Stofer brachte ein Beispiel eines Mehrfamilienhauses mit 10 Wohnungen, bei dem die Anschlussgebühr pro Wohnung etwa Fr. 4000.– betragen würde. Dazu kämen Fr. 20 000.– für die Übergabestation und mit den Leitungen würden sich die Gesamtkosten auf

rund Fr. 90 000.– belaufen. Stofer betonte, dass es vom Energieförderprogramm des Kantons Gelder für das Wärmenetzprojekt, die Zentrale und das Leitungsnetz gibt. Auch die angeschlossenen Liegenschaften erhalten Förderbeiträge. Für die Beispielsvariante wären es rund Fr. 18 000.–, wodurch sich die Nettoinvestitionen auf rund Fr. 70 000.– reduzieren würden. Der Anschluss an das Wärmenetz ist mit 22 bis 27 Rappen pro Kilowattstunde vergleichbar mit einer Wärmepumpe mit Erdsonde, wobei der Gaspreis zurzeit nicht mehr kalkulierbar ist. «Man sollte aber einen Vollkostenvergleich machen, bei dem die Amortisierung der Heizung berücksichtigt ist», sagte Stofer. Als Projektträgerschaft ist eine gemeinsame AG geplant, bei der das Elektrizitätswerk des Kantons Thurgau mit 80 % das finanzielle Risiko trägt. Die Bürger- und die Politische Gemeinde Gottlieben tragen je zur Hälfte den Rest bei. Der Baustart soll im Herbst 2024 erfolgen und ein Jahr später soll die erste Wärme geliefert werden. «Sehr sportlich, aber nicht unrealistisch», sagte Marcel Stofer.

### Thermische Energie aus dem Rhein

Bei der Machbarkeitsstudie wurden auch bei den Thurgauer Rheinanstössergemeinden Schlatt, Diesenhofen und Wagenhausen mögliche Energieverbünde untersucht. In Diessenhofen wären die energetischen Voraussetzungen für einen reinen Wärmeverbund am ehesten gegeben. «Von der Wärmenachfrage von 20 000 MWh/a könnten etwa 80 % mit Flusswasser gedeckt werden», heisst es in der Machbarkeitsstudie. Die massgeblichen Grössen einer thermischen Nutzung des Rheins sind die Abflussmengen und die Temperatur des Flusswassers, das in der Regel im Frühling, Sommer und Herbst kühler ist als die Umgebungsluft.



Andy Koch erklärte die Funktion des geplanten Technikgebäudes. Marcel Stofer hörte gespannt zu.

# Winzerinfo – Aktuelles für die Weinbaupraxis

*Text und Bilder: Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH*

Bereits diese Woche habe ich das erste Wahlempfehlungscouvert aus dem Briefkasten geholt. Erste Parteien bringen sich in Position für die National- und Ständeratswahlen vom 22. Oktober. Viele werden jedoch die Sommerferien abwarten und erst dann kommunizieren. Es wird sich weisen, wie die Parteien aus noch ungewissen Ereignissen, die in der nächsten Zeit passieren werden, ihren Nutzen ziehen. Im Rahmen der Weinpolitik hat der BDW viele Politiker der nationalen Bühne kontaktiert und einen Beitrag geleistet, dass die Erhöhung der Werbemittel um 6 Mio. Franken glatt über die Bühne ging. Einen Teil dieser Früchte darf die Deutschschweizer Weinbranche nun ernten. Der Kampagne «Schweizer Weine ohne Wenn und Aber» wurde eine zusätzliche Million zugesprochen, was für den BDW eine Budgeterhöhung um Fr. 360 000.– bedeutet. Auch das BDW-Projekt «Weintheater», das ab diesem Sommer Weingeschichten über die sozialen Medien verbreiten soll, wird von nationaler Seite mit Fr. 50 000.– unterstützt. Mit diesen Mitteln soll die Sichtbarkeit des Schweizer Weins weiter erhöht werden. Diesen Prozess haben wir bereits im Februar 2022 begonnen und unsere kantonalen Weinbranchen ermuntert, noch mehr regionale Events unter dem Dach «Schweizer Weine ohne Wenn und Aber» zu kommunizieren. Aber der BDW wird auch selbst aktiv und präsentiert an der «Gout&Terroir» in Bulle alle Deutschschweizer Regionen und das Fürstentum Liechtenstein mit ihren Weinen. Auf nationaler Seite wird die Sichtbarkeit ebenfalls erhöht. Erstmals gibt es einen grossen Swiss-Wine-Stand an der Olma mit allen Schweizer Regionen sowie mit «Divinum» eine nationale Weinschau in Aigle Ende November. Doch nun zurück zu den Wahlen. Wir wissen nicht, was sie uns bringen werden. Aber eines wissen wir ganz sicher: **Der Souverän hat am 18. Juni beschlossen, dass wir eine klimaneutrale Schweiz bis ins Jahr 2050 wollen.**

Als Teil der Landwirtschaft gehören hier auch der Weinbau und die Weinwirtschaft dazu. Es ist mir erstaunlich ruhig geblieben zu diesem Thema. Zu ruhig. Nur wenige scheinen sich betroffen zu fühlen, weil der Termin in der Ferne liegt. Seit etwas mehr als zwei Jahren befassen wir uns mit dem Potenzial unserer Reb-

böden, Kohlenstoff einzulagern. Bis im Spätherbst werden die Resultate unseres Pilotversuchs vorliegen. Das soll uns wertvolle Erkenntnisse liefern, um eine Netto-Null-Strategie für den Weinbau zu entwickeln.

*Jürg Bachofner, BDW*

## Pflanzenschutz – Allgemein

Die **Abschlussbehandlung** ist der Phänologie der Reben anzupassen. Das heisst, dass die letzte Behandlung bei Beginn Farbumschlag resp. Beginn Beerenreife (BBCH 81) zu erfolgen hat. Wir erwarten den Beginn des Farbumschlages bei Riesling-Silvaner ca. Ende Juli und bei Blauburgunder in der 1. Augustwoche. Bei sehr späten Sorten, die den Farbumschlag nicht vorher erreichen, ist die letzte Behandlung bis spätestens Mitte August vorzunehmen.

## Pflanzenschutz – Krankheiten

Beim **Falschen Mehltau** haben die Niederschläge der letzten Wochen dazu geführt, dass es zu neuen Infektionen gekommen ist. Je nachdem konnte auch eine Zunahme des Befalls – vor allem an jungen Geiztriebblättern – festgestellt werden.

Ab Erreichen des Traubenschlusses besteht kaum mehr Gefahr von Neuinfektion an den Beeren selbst, die Blätter und das Stielgerüst können aber durchaus noch befallen werden. Vor allem in Anlagen mit Befall bleibt also weiterhin ein gewisses Risiko bestehen. Behandlungen sollten generell kurz vor Niederschlägen gesetzt werden. Die Behandlungsintervalle richten sich nach wie vor nach den Niederschlagsmengen und dem Zuwachs.

In einigen Parzellen sind sehr starke Symptome an Trauben und Trieben zu finden – siehe Bild. Sollten Sie solche Symptome häufiger beobachten, melden Sie sich bitte bei Ihrer Fachstelle.



Symptome von Falschem Mehltau an Blättern, Trieben und Gescheinen. (Bild: Michael Gölls)



Beim **Echten Mehltau** ist noch Vorsicht geboten, auch wenn das Risiko für Beereninfektionen massiv abgenommen hat. Vor allem in Anlagen mit Befall kann sich dieser auf den Beeren und Blättern weiter ausbreiten und so noch spät in der Saison zu teils massiven Problemen (z.B. Fehltönen) in der Weinbereitung führen. Weiter ist zu berücksichtigen, dass Mehлтаubefall im aktuellen Jahr den Druck im Folgejahr deutlich erhöhen kann. Bei der Bekämpfung von Echtem Mehltau sollte unbedingt auf eine optimale Applikation (jede Gasse) und ausreichende Wassermengen (500 – 600 l/ha) geachtet werden.

Wird gegen **Botrytis** behandelt, sollte die erste Applikation kurz vor Traubenschluss erfolgen. Vor allem bei dichtbeerigen Sorten und Klonen kann zu diesem Zeitpunkt das Traubeninnere noch gut erreicht werden. Dies gilt besonders, wenn nur eine Behandlung geplant ist. Botrytisbehandlungen sind **grundsätzlich nur in der Traubenzone** und **nicht mit der Drohne** durchzuführen.

Vereinzelte Symptome von **Schwarzfäule** (Black rot) an Blättern und Trauben zu sehen, meist an Piwi-Sorten oder in Bio-Parzellen. Um den Infektionsdruck zu senken, sind befallene Trauben und Blätter möglichst rasch aus den Anlagen zu entfernen.

Aktuelle Prognosen zu Infektionsereignissen finden Sie bei Agrometeo und RIMpro.

### *Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN)*

Gegen Falschen Mehltau sollte weiterhin vorbeugend – möglichst kurz vor Niederschlägen – behandelt werden. Wenn möglich sind Kontaktfungizide (z.B. Folpet, Kupfer) zu bevorzugen (geringes Resistenzrisiko). Je nach Witterungssituation sind Abstände von ca. 8–10 Tagen (2–3 Blätter Zuwachs) möglich.

Gegen Echtem Mehltau sind jetzt teilsystemische PSM der Gruppen 2 und 11 oder Bio-Pflanzenschutzmittel (Schwefel, Vitisan, Armicarb und andere) zu empfehlen. In Anlagen mit deutlichem Befall sollte kurativ behandelt werden. Geeignet sind die Kombinationen Armicarb + Schwefel oder Vitisan + Cocana + Schwefel. Am besten wird die Behandlung 2 × in kurzem Abstand (5 Tage) wiederholt (Armicarb nicht zweimal hintereinander). Bei der Bekämpfung von Echtem Mehltau sollte unbedingt auf eine optimale Applikation (jede Gasse) und ausreichende Wassermengen (400 – 600 l/ha) geachtet werden.

Gegen Botrytis ist bei wenig empfindlichen Sorten und Klonen häufig eine Nebenwirkung ausreichend und es kann auf den Einsatz von Botrytiziden verzichtet werden. Werden Botrytizide eingesetzt, ist unbedingt auf die Behandlungseinschränkungen zu achten: Jede Wirkstoffgruppe darf nur einmal eingesetzt werden. Wird ein Pflanzenschutzmittel aus der Gruppe der SDHI (Cantus, Filan) eingesetzt, sind auch die Oidiumbehandlungen mit Produkten aus derselben FRAC-Gruppe zu berücksichtigen.

### *Piwi-Sorten (Bio & ÖLN)*

Behandlungen gegen Mehлтаupilze sind nur noch in Anlagen mit Befall notwendig – siehe ÖLN oder Bio. Gegen Botrytis sollte bei anfälligen Sorten eine Behandlung mit biologischen Pflanzenschutzmitteln erfolgen.

### *Biologischer Anbau*

Weiterhin gilt es, die Reben auf allfällige Infektionsstellen vom **Falschen Mehltau** zu kontrollieren. Auch wenn die Blätter und Trauben mit dem Alter zunehmend widerstandsfähig werden, könnte in Anlagen, in denen bereits ein stärkerer Befall vorhanden ist, bei wiederholten Infektionen noch Traubenbefall (vor allem Traubensiele) und Blattbefall eintreten. In befallsfreien Anlagen können die Spritzintervalle entsprechend der Witterung etwas weiter gewählt werden. Bei robusten und befallsfreien Piwisorten kann auf weitere Behandlungen verzichtet werden.

Die Behandlungszeitpunkte richten sich nach vorhergesagten Niederschlägen und dem Neuzuwachs. Eine Behandlung sollte mit 150–250 g/ha Kupfer durchgeführt werden, je nach Befallssituation ist die Kupfermenge anzupassen.

Das Risiko für Infektionen durch **Echten Mehltau** ist in befallenen Lagen sehr hoch, auch wenn die Anfälligkeit der Trauben bereits abnimmt.

Zum Schutz und je nach Infektionslage wird eine Aufwandmenge von 3–5 kg/ha Schwefel oder Kaliumkarbonaten (Vitisan, Armicarb oder Ghecco) empfohlen. Bei erhöhtem Risiko kann auch eine Kombination aus Schwefel und Kaliumbikarbonat ausgebracht werden.

Aufgrund der temperaturabhängigen Wirkungsdauer von Netzschwefel sollte das Spritzintervall bei einem hohen Infektionsrisiko 6–8 Tage nicht übersteigen, um mögliche Infektionen mit Echtem Mehltau abzudecken.

Bei akutem Befall von Echem Mehltau auf Trauben bietet sich eine Traubenwäsche mit 600–800 Liter Wasser bei 4 kg Kaliumkarbonat und 4 kg Schwefel (in Traubenzone) an. Eine optimale Applikation wird mit geringer Luftunterstützung erreicht. Die Trauben sollten gut durchnässt sein. Nicht in Anlagen anwenden, wo die Behandlungen mit Myco-Sin durchgeführt werden!

Bei fortsetzender Behandlung mit Tonerdepräparaten (Myco-Sin, Agrolem) 6–8 kg/ha + 3–5 kg/ha Schwefel ausbringen.

Im Bioanbau stehen keine eigentliche **Botrytizide** zur Verfügung. Kupfer und Präparate auf Basis von Mikroorganismen erzielen bei einem stärkeren Befallsdruck höchstens eine Teilwirkung.

### Massnahmen nach Hagelschäden

Nach starken Hagelschäden befinden sich die Reben in einem physiologischen Schockzustand. Entwicklung und Wachstum werden für ca. 10–14 Tage eingestellt. Danach beginnt die Rebe sich zu erholen und der Austrieb von Geiztrieben und schlafenden Augen beginnt. Je nach Schwere des Schadens ist auf weitere Laubarbeiten zu verzichten. Umgefallene Laubwände oder ausgefädelte Triebe sollten baldmöglichst wieder aufgerichtet werden, um die kommenden Pflanzenschutzarbeiten zu erleichtern.

Bei leichtem Hagel, ohne Schäden an Trauben und Holz, sind keine besonderen Pflanzenschutzbehandlungen notwendig. Obwohl Weissfäule bis zum Weichwerden der Beeren noch keine besondere Gefahr darstellt, sollte bei stärkeren Schäden an Holz oder Trauben baldmöglichst nach dem Schadereignis eine Pflanzenschutzbehandlung mit folpethaltigen Mitteln erfolgen. Der Einsatz von Kupfer birgt das Risiko von Phytotox bei bereits geschädigten Trieben. Wenn Kupfer eingesetzt wird (z.B. Bio-Betriebe), ist eine geringe Aufwandmenge empfohlen. Detaillierte Infos finden sich auch in der Pflanzenschutzempfehlung auf Seite 53.

### Pflanzenschutz – Schädlinge

Halten Sie die Augen nach dem **Japankäfer** offen. Der Japankäfer fliegt von Juni bis August. Bei einem Verdachtsfall muss versucht werden, ihn einzufangen und in einem geschlossenen Behälter aufzubewahren. Melden Sie einen Verdachtsfall umgehend beim Pflanzenschutzdienst Ihres Kantons.

*Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN), Piwi-Sorten*  
Derzeit keine Behandlungen nötig. Generell ist auf eine raubmilbenschonende Pflanzenschutzstrategie zu achten.

### Biologischer Anbau

Derzeit keine Behandlungen nötig. Generell ist auf eine raubmilbenschonende Pflanzenschutzstrategie zu achten.

### Pflegehinweise

Die **Stiellähme** ist eine physiologische Störung. Es handelt sich um braun-schwarze Nekrosen auf den Stielgerüsten. Die dazu gehörenden Beeren schrumpfen und bleiben sauer. Häufig zeigt sich die Stiellähme bei hohem Ertrag oder nassen Böden während der Reifephase. Als direkte Bekämpfung empfiehlt sich die zweimalige Applikation von Magnesium (Bittersalz) beim Weichwerden in einem Intervall von 10 Tagen (16–20 kg pro Hektar in 600 Liter Wasser). Wichtig: nicht mit Pflanzenschutzmitteln mischen! Auch das Halbieren der Trauben reduziert das Vorkommen der Traubenwelke und der Stiellähme.

Im aktuellen Stadium sind die Trauben anfällig gegenüber **Sonnenbrand**. Ein plötzliches Exponieren der Trauben ist daher zu vermeiden, besonders auf der Sonnenseite (West). In Parzellen, in welchen die Laubarbeiten noch nicht abgeschlossen werden konnten, sollte zugewartet werden, bis der Farbumschlag weitgehend abgeschlossen ist.

Die **Ertragsregulierung** sollte möglichst vor dem Farbumschlag abgeschlossen sein, v.a. wegen der Kirschesigfliege. Je nach Ertrag und Strategie ist es sinnvoll, ganze Trauben, Traubenspitzen oder Schultern zu entfernen.

Nach dem Modell, welches das Übertragungsrisiko von **Bois noir (Schwarzholzkrankheit)** im Rebbauberechnet, soll jetzt auf das Mähen von Winden und Brennnesseln verzichtet werden.

Das konsequente Entfernen von **Neophyten** ist weiterhin angezeigt.

### Önologietagung 2023

Das Weinbauzentrum Wädenswil und Agroscope führen am Mittwoch, 30.8.2023, die Önologietagung 2023 durch. Die Kernthemen der Tagesveranstaltung sind: die Aromaausprägung von Hefen, alkoholfreie Weine und die Auswirkungen der re-

gulatorischen Rahmenbedingungen der EU auf die Schweiz.

Das detaillierte Programm sowie die Anmeldung finden sich auf der Webseite des Weinbauzentrums. Anmeldeschluss ist der 16. August 2023, die Teilnehmerzahl ist limitiert.

### **Fach- und Praxistag Rebbau – Strickhof**

Der Fach- und Praxistag Rebbau am Strickhof in Wülflingen steht dieses Jahr unter dem Thema «Robuste Rebsorten».

Datum: 17. August 2023, ab 14.00 Uhr

Veranstalter: Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH, Branchenverband Zürcher Wein

Kosten: Fr. 20.–

Anmeldeschluss: 10. August 2023

Programm und Anmeldung finden Sie hier: <https://www.strickhof.ch/publikationen/fach-und-praxistag-rebbau-2023/>

### **Melden Sie Ihre Hagelschäden für ein Forschungsprojekt der ETH Zürich, Agroscope und Uni Bern**

Das Projekt scClim erforscht die Ursachen und Auswirkungen von Hagel in der Schweiz. Das Ziel ist eine nahtlose Modellkette von Simulationen und Beobachtungen von Gewitterzellen zur Quantifizierung von Hagelschäden in verschiedenen Sektoren. In einem Teilprojekt werden Hagelschäden an verschiedenen

landwirtschaftlichen Kulturen (z.B. Weinreben) in gegenwärtigem und zukünftigem Klima modelliert. Sie können an diesem Projekt teilnehmen und so mithelfen, das Schadensmodell weiterzuentwickeln: Melden Sie Hagelschäden an Ihren Reben über untenstehende App. Ihre Daten werden anonymisiert und nur zu Forschungszwecken verwendet.

Installieren Sie bereits jetzt die App auf Ihrem Smartphone, sodass Sie nach einem allfälligen Hagelereignis bereit sind. Dies dauert weniger als fünf Minuten. Auch das Erfassen eines Hagelschlages ist in sehr kurzer Zeit erledigt.

Dafür sind folgende Schritte notwendig:

- Download der MindLogger App auf Ihr Smartphone
- Erstellen eines Benutzerkontos via App
- Klicken auf den Einladungslink: [web.mindlogger.org/join/f8c6a0bb-d14b-4292](https://web.mindlogger.org/join/f8c6a0bb-d14b-4292)
- Mit dem erstellten Benutzerkonto einloggen
- Klicken auf «Accept Invitation»
- Auf dem Smartphone zur MindLogger App gehen und dort sollte, wenn Sie eingeloggt sind, das Fenster «Hagelschäden im Weinbau melden» sichtbar sein. Falls das Fenster in diesem Schritt nicht angezeigt wird, müssen Sie sich ein- und ausloggen in der App.

Bei Fragen kontaktieren Sie Raphael Portmann und Iris Thurnherr via: [scclim\\_hagelschaden\\_weinreben@sympa.ethz.ch](mailto:scclim_hagelschaden_weinreben@sympa.ethz.ch)

## **Notiz der Woche**

*Text: Schweizer Bauernverband*

Wie häufig im Sommer, fehlen den Medien offenbar die Themen und man besinnt sich auf die Landwirtschaft. Auch dieses Jahr häufen sich in der Saure-Gurken-Zeit die Anfragen beim SBV. In der Berichtswoche ging es um das Wetter (ein Allzeitklassiker), die angebliche Belastung der Tierheime durch Bauernhofkatzen, die Vorwürfe von Antispezifisten zur Nutztierhaltung, die neue Ernährungsinitiative, die Vorteile von Siloballen, das Schadens-

potenzial des Japankäfers, das Agrarbudget, die Ausbreitung des Bibers, die Kuh-auf-der-Weidemelk-Touristen und den Food Overshoot Day.

Das Sommerloch existiert jedoch nicht nur in der Schweiz: Eine japanische Fernsehstation wollte Auskunft zur Schweizer Agrarpolitik und zum Direktzahlungssystem und die «New York Times» zur negativen Aussenhandelsbilanz in der Käsehochburg Schweiz.

Ernährung und Rezepte

## Rote Johannisbeeren

**Kurz bevor letzte Woche der Hagel kam, haben wir die meisten unserer Johannisbeeren pflücken können. Jetzt lagern sie in vielen Varianten in der Küche, im Keller, in Gläsern, in Flaschen und in getrockneter Form fürs Müesli. Die leuchtend roten Beeren sind nicht nur sehr fein, sondern auch so richtig schön.**



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

### Informationen zum Produkt

Über die Johannisbeere, die es in roter, fast schwarzer und weisser Variante gibt, könnte man richtig viel schreiben. Denn diese süß-säuerlichen Beeren sind wahre einheimische Superfoods. Sie unterstützen die Verdauung, die Hautgesundheit, den Stoffwechsel, unsere lebenswichtigen Organe und sie liefern eine hohe Konzentration an Vitaminen, Eisen, Magnesium, Kalium und noch weitere Nährstoffe. Sie unterstützen zudem die Fettverbrennung und liefern bei all diesen Vorzügen auch noch vergleichsweise wenig Zucker. Die schwarzen Johannisbeeren enthalten üb-

rigens die höchsten Nährstoffkonzentrationen. Und dann noch dies: Johannisbeeren und Johanniskraut verbindet nichts ausser dem Namen. Dieser kommt daher, dass beide Pflanzen um den Johannistag am 24. Juni herum blühen bzw. die ersten Beersorten reifen.

### Knuspriges Huhn mit Johannisbeerpüree

#### Zutaten:

4 Pouletschenkel (oder eine Mischung aus Schenkel, Schlegel und Flügel)  
4 Pfirsiche

#### Marinade:

1 Zitrone, Saft  
6 EL Olivenöl



Knuspriges Huhn mit Johannisbeerpüree.



½ TL schwarzer Pfeffer  
 1 EL flüssiger Honig  
 Viel frischer Rosmarin  
 Salz aus der Mühle

### Johannisbeerpüree als Beilage:

200 g Johannisbeeren  
 1 Zitrone, Schale  
 ¼ TL schwarzer Pfeffer  
 ½ TL rosa Pfeffer, zerstoßen  
 ½ TL Ras el Hanout (siehe Tipp)  
 Wenig Chilipulver oder frische Chili  
 Salz aus der Mühle

### Zubereitung:

**Marinade:** Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streichen und ganz fein hacken. Alle Zutaten – ausser das Salz – vermischen. Die Pouletstücke mit der Hälfte der Marinade marinieren. Den Rest beiseitestellen. Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Poulet in einen Bräter legen, salzen und im Ofen ohne Deckel ungefähr 40 Minuten braten (je nach Grösse der einzelnen Stücke variiert die Kochzeit). Das Poulet alle 10 Minuten mit der zurückgestellten Marinade übergiessen, bis sie aufgebraucht ist. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Pfirsiche halbieren und mitbraten.

**Johannisbeerpüree:** Alle Zutaten in ein Mixglas geben und grob pürieren. In einem Schüsselchen anrichten.

**Tipp:** Das Salz erst vor dem Braten zum Poulet geben, denn Salz in der Marinade macht das Fleisch trocken. Das Poulet kann gut über Nacht mariniert werden. Ras el Hanout ist eine traditionelle Gewürzmischung aus dem orientalisches-arabischen Raum. Sie ist mitt-



Johannisbeerpüree.

lerweile auch bei uns beim Grossverteiler erhältlich. Alternative: je eine Messerspitze Zimt, Muskat, Nelke, Korianderpulver, Kreuzkümmel, Ingwer, Paprika und Anis mischen.

### Schneller Johannisbeerkuchen



### Zutaten:

300 g Johannisbeeren  
 1 P. Vanillezucker  
 3 Eier  
 70 g Butter  
 100 g Zucker  
 ¼ TL Vanilleextrakt  
 150 g Mehl

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Johannisbeeren von den Stielen ziehen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem Vanillezucker mischen. Die Butter im Wasserbad schmelzen (oder im warm werdenden Backofen).

Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Mehl in einer Schüssel mit einem Gummischaber vermischen. Die Butter dazugeben. Den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete runde Kuchenform giessen und gleichmässig verstreichen. Die Johannisbeeren darauf verteilen und ganz leicht in den Teig drücken. Den Kuchen ca. 30 Minuten auf der untersten Rille backen. Im Ofen leicht auskühlen lassen, danach auf einem Gitter fertig abkühlen.

**Tipp:** Das Rezept funktioniert auch mit Heidelbeeren. Und statt eines ganzen Kuchens können auch mehrere Muffinformen verwendet werden. In diesem Fall einfach die Backzeit entsprechend reduzieren. Das Tüpfelchen auf dem i ist geschlagener Rahm.



# Kinderecke



## Wörtergitter

Trage die Wörter so in das Gitter ein, dass am Ende ein komplett ausgefülltes Rätsel entsteht.

### 5 Buchstaben:

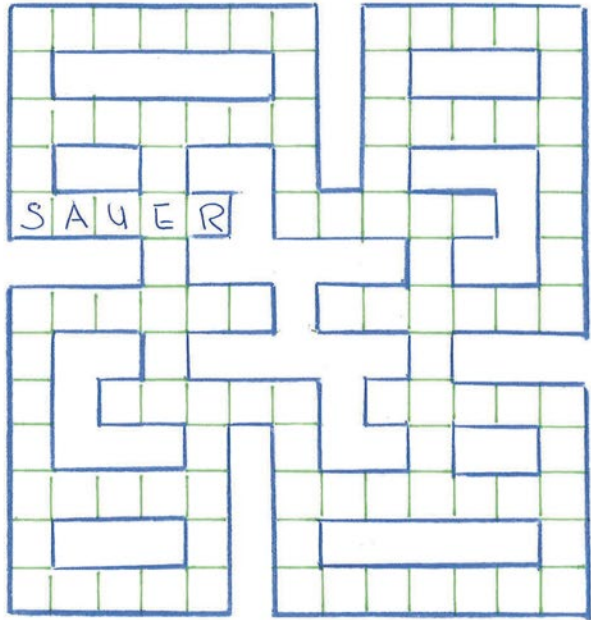
ABEND, ADELE, ANHOB, APFEL, DIELE, EISEN, EBBEN, EITEL, FEIND, GABEL, IGITT, TABUS, SALZE, SAUER

### 6 Buchstaben:

ASIAE, CLIENT

### 7 Buchstaben:

BEDIENE, BEILAGE, BIEGEND, BONBONS, CAMPING, NATALIE, TABELLE, ZWIEBEL



## Lösung von:

Sudoku,  
aus Nr. 28

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

## Auflösung und Gewinnerin des Schwedenrätsels Nr. 28 vom 14. Juli 2023

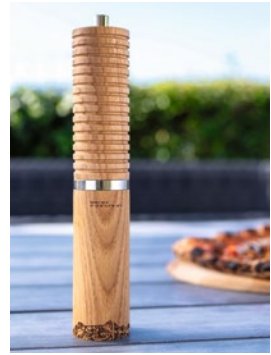
Das Lösungswort heisst: SEEGRAS

Die Gewinnerin eines Einkaufsgutscheins für regionale Produkte der Thurgauer Landwirtschaft im Wert von Fr. 50.-, offeriert von der Agrisano, heisst: Monika Möhl, 8590 Romanshorn. Wir gratulieren herzlich.

# Rätself und gewinnen

**Pfeffermühle «Säntis» von PanoramaKnife im Wert von Fr. 79.90, mit hochwertigem Mahlwerk aus Stahl.**

*Inhalt: Schwarzer Pfeffer*



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

© ADAM

R	C	U	E	H	H	N	E	E
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Mit Wissen und etwas Glück gewinnen Sie eine Pfeffermühle aus Eichenholz mit Lasergravur von PanoramaKnife im Wert von Fr. 79.90. Dabei lernen Sie noch dazu – nämlich die genauen Höhen der schönsten Gipfel der Schweiz. Viel Spass beim Geniessen mit einer Auswahl der bekanntesten Berge der Schweiz. Und wenn Sie nicht gewinnen: Hier können Sie die wertvollen Geschenke auch kaufen: [www.panoramaknife.ch](http://www.panoramaknife.ch) – oder unter Telefon 071 663 20 35.

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

**So nehmen Sie teil:** Senden Sie das richtige Lösungswort per E-Mail an: [info@vtgl.ch](mailto:info@vtgl.ch), per Post an: Thurgauer Bauer, Rätselspass, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden, oder per Fax an: 071 626 28 89. Absenderadresse nicht vergessen! **Teilnahmeschluss: Mittwoch, 26. Juli 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

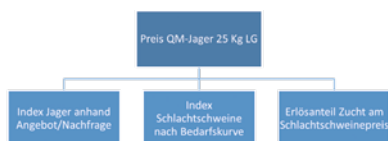
# Neues Jagerpreismodell wird ab September 2023 eingeführt

**Die Krisensituation im Schweinemarkt vom letzten Winter hat gezeigt, dass Massnahmen für eine marktgerechte Produktion nötig sind. Als erste Massnahme wird ein verbessertes System zur Jagerpreisbildung ab 4. September 2023 eingeführt.**

*Text: Suisseporcs*

Das heutige Jagerpreismodell konnte einen Erlösrückgang von rund 200 Mio. Franken pro Jahr nicht verhindern. Eine repräsentative Umfrage von Suisseporcs im August 2022 hat ergeben, dass eine Mehrheit der Schweinehaltenden für den Einbezug von messbaren Indikatoren in das aktuelle Preismodell Mastjäger ist. Im neuen Modell wird der Jagerpreis mit relativen Zahlen (Indexen) berechnet. Für die Preisfindung Mastjäger wird das Marktpotenzial

berücksichtigt. Ziel ist es, auf Marktverwerfungen frühzeitiger und deutlicher zu reagieren. Das neue Jagerpreismodell bietet die Möglichkeit, die angestrebte marktgerechte Produktion besser zu steuern. Die Einführung des neuen Jagerpreismodells reicht nicht aus, um absatzgerechte Mengen und kostendeckende Preise nachhaltig zu sichern. Alle Marktteilnehmer sind aufgefordert, weitere Lösungen für eine wirtschaftlich tragfähige CH-Schweinehaltung einzubringen. Die Arbeitsgruppe Schweinemarkt von Suisseporcs hat den Auftrag, weitere Lösungsoptionen auszuarbeiten.



## Angst und kein Ausweg

**Angstattacken erleiden ist lebens einschränkend. Ein Austausch in einer gemeinschaftlichen Selbsthilfegruppe unterstützt einen, Bewältigungsstrategien zu entwickeln.**

*Text: Selbsthilfe Thurgau*

«Ich hatte ein kleines Schreckenserlebnis in den Bergen. Nie hätte ich gedacht, dass dies weitreichende Folgen für mein Leben hat.» So erzählt Andreas\* bei einem Gespräch mit Regina Pauli, der Stellenleiterin der gemeinschaftlichen Selbsthilfe Thurgau. Laut Ärzteberichten sind immer mehr Menschen von belastenden Angstzuständen betroffen. «Als nach ein paar Wochen dieses Gefühl nicht nachliess und psychischen Stress auslöste, geriet ich aus dem Gleichgewicht. Ich bekam wie angeworfen aus kleinstem Anlass Herzrasen und hatte manchmal das Gefühl, jeden Moment zu sterben, schien keine Luft mehr zu bekommen und glaubte, die Lunge könnte versagen. Mit der Zeit war die Angst so gross, dass es mir unmöglich war, zur Arbeit zu gehen oder die Bahn zu benützen.» Als Aussenstehender kann man sich

das fast nicht vorstellen. Wie kann die Angst so dominant werden? Kann denn der eigene Wille nichts ändern? Die Betroffenen, so schildert Andreas, werden oft nicht verstanden. Dadurch werden immer mehr Lebensbereiche in Mitleidenschaft gezogen. So kann es zum Beispiel schwierig werden, sich unter Leute zu begeben, denn eine Angstwelle kann durch irgendetwas ausgelöst werden. Da ist es nicht mehr weit und die eigene Isolation beginnt, soziale Ängste oder auch Depressionen sind dann Begleiterscheinung. Andreas möchte sich in einer Gruppe Gleichbetroffener für den Austausch treffen. «Ich fühle mich sicherer, weil ich weiss, alle in der Gruppe kennen das Thema Ängste. Wenn jeder und jede eigene Erfahrung einbringt, dann können wir voneinander profitieren. Ich erhoffe mir, Schritte aus der Angst machen zu können.» *\*Name geändert.*

Die Gruppe «Ängste» steht im Aufbau. Interessierte melden sich gerne. Zu vielen anderen Themen existieren Gruppen. Melden Sie sich, wir vermitteln gerne.

[www.selbsthilfe-tg.ch](http://www.selbsthilfe-tg.ch)



# Der VSGP gratuliert dem Nachwuchs in der Gemüsebranche

Am 12. Juli 2023 durften 30 Gemüsegärtner/innen EFZ in der Kartause Ittingen in Warth ihre Diplome in Empfang nehmen. Drei Wochen vorher hatten in Châteauneuf zwölf Kolleginnen und Kollegen aus der Westschweiz dasselbe Diplom überreicht bekommen, zusammen mit drei Agrarpraktikern/-innen. Der Beruf ist bei den Frauen sehr beliebt.

Text und Bild: VSGP

Insgesamt haben in der Deutsch- und Westschweiz 18 Frauen und 24 Männer die Ausbildung abgeschlossen. Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) und die Gemüseproduzenten-Vereinigung Thurgau/Schaffhausen organisierten den Anlass.

Willy Beerstecher übergab im Namen der Stiftung für das Ausbildungswesen im Gemüsebau jeder Absolventin und jedem Absolventen ein Sackmesser und den Besten des «Fachgesprächs zur Lerndokumentation» eine Taschenlampe mit eingraviertem Jahrgang.

mentation» eine Taschenlampe mit eingraviertem Jahrgang.

## Die inländische Gemüseproduktion boomt – der Beruf Gemüsegärtner/in ist im Trend

Der Gemüsebau ist ein Berufszweig, der eine breite Palette von Möglichkeiten für angehende Fachkräfte bietet. Während der Ausbildung erlernt man das Wissen und die Fähigkeiten, um erfolgreich in einem dynamischen und wachsenden Sektor tätig zu sein. Planung, Anbau und die Pflege von Gemüsekulturen sowie die Ernte und Vermarktung von frischem Gemüse gehören zum vielseitigen Aufgabengebiet. Die Gemüsegärtner/innen haben eine entscheidende Rolle in der Lebensmittelproduktion.

Das Zertifikat bietet den Absolventen zahlreiche Vorteile: Durch eine fundierte theoretische und praktische Ausbildung werden die Gemüsegärtner/innen auf die Anforderungen des Berufs vorbereitet. Sie erwerben nicht nur umfassende Kenntnisse über Pflanzenwachstum, Bodenqualität und Bewässerungstechniken, sondern auch über den ökologischen Anbau und nachhaltige Praktiken. Die Absolventen sind in der Lage, moderne Technologien und Innovationen in ihre Arbeit zu integrieren und so effizientere und umweltfreundliche Methoden anzuwenden.

Die Diplomfeier war eine schöne Gelegenheit, den erfolgreichen Abschluss der neuen Gemüsegärtner/innen zu würdigen.

**Herzliche Gratulation!**



# Agrarpolitik verstehen

**Die Schweizer Agrarpolitik ist ein äusserst relevantes Thema, das sowohl die Landwirtschaft als auch die Gesellschaft als Ganzes betrifft. Die Schweiz hat eine lange Tradition in der Landwirtschaft und legt grossen Wert auf eine nachhaltige und qualitativ hochwertige Lebensmittelproduktion. Die Agrarpolitik des Landes zielt darauf ab, die Landwirtschaft zu unterstützen, die Umwelt zu schützen und die ländlichen Gebiete zu stärken. Wie die Agrarpolitik und die gesamte Volkswirtschaft im Detail funktionieren, zeigen wir am Arenenberg im Modul Agrarpolitik und Volkswirtschaft.**

*Text: Jasmin Burkard, Lehrgangsverantwortliche Betriebsleiterschule, Arenenberg*



Jasmin Burkard

## Lehrgang Meisterprüfung für Unternehmer und Unternehmerinnen

Das Modul Agrarpolitik und Volkswirtschaft ist ein Teil der Meisterprüfung. Die Meisterprüfung ist die zweite Stufe der Betriebsleiterschule. Die gesamte Ausbildung ist modular aufgebaut und beinhaltet die fünf Pflichtmodule «Ökonomische Planung und Finanzierung», «Strategische Unternehmensführung», «Agrarpolitik und Volkswirtschaft», «Agrarrecht und Unternehmensformen» und «Steuern und Versicherungen». Neben den fünf Pflichtmodulen müssen 20 Punkte aus Wahlmodulen erreicht werden, dabei können die bereits erarbeiteten Punkte von der Berufsprüfung angerechnet werden. Der Meisterlehrgang startet alle zwei Jahre und der nächste diesen Oktober 2023 und dauert von Oktober bis April.

## Das Modul Agrarpolitik und Volkswirtschaft

Der Inhalt des Moduls zeigt die Grundlagen im politischen Denken und der Volkswirtschaftslehre. Zudem wird die internationale, nationale und regionale Politik beleuchtet und die verschiedenen Anspruchsgruppen werden aufgezeigt. Die Schwerpunkte sind so gesetzt, dass Sie am Ende folgende Fähigkeiten besitzen:



- einen Überblick über aktuelle gesellschaftliche, wirtschaftliche und politische Entwicklungen zu geben
- die Konsequenzen politischer Entscheide und Entscheidungen für die Landwirtschaft auf nationaler und regionaler Ebene sowie auf Stufe des Betriebs abzuleiten
- die Auswirkungen der Globalisierung und die Konsequenzen von internationalen Abkommen auf die schweizerische Landwirtschaft zu erkennen sowie Schlussfolgerungen für den eigenen Betrieb zu ziehen

Haben Sie weitere Fragen oder interessieren Sie sich für die Ausbildung? Melden Sie sich unverbindlich, 058 345 81 00 | bildung.arenenberg@tg.ch, oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage: [www.bbz-arenenberg.ch](http://www.bbz-arenenberg.ch)



- die Bedeutung und den Nutzen der Berufsorganisationen für den eigenen Betrieb und für die Interessenvertretung des Berufsstandes zu erkennen
- die staatlichen Massnahmen im Agrarsektor zu erläutern und die Bedeutung auf nationaler und regionaler Ebene sowie auf Stufe des Betriebs zu beschreiben
- die Interessen des Berufsstandes wirkungsvoll zu vertreten und mit verschiedensten Akteuren Verhandlungen zu führen

Die Inhalte werden durch Fachkräfte aus dem Beratungsteam vom Arenenberg übermittelt und mit einzelnen Gastreferaten von Politikern, Verbandspersonen und landwirtschaftlichen Branchenverbänden und Unternehmen ergänzt.

Neben den aktuellen Teilnehmenden des Meisterlehrgangs können auch alle weiteren interessierten Personen am Modul teilnehmen. Die wichtigsten Informationen dazu finden Sie in der nachfolgenden Tabelle.

### Das Wichtigste in Kürze

<b>Startdatum</b>	Freitag, 8. Dezember 2023	
<b>Dauer</b>	5 Modultage, jeweils freitags	
<b>Ort</b>	Arenenberg (TG), Schulzimmer 106	
<b>Modulverantwortung</b>	Christof Baumgartner	
	<b>Teilnehmer Meisterlehrgang</b>	<b>Kursteilnehmer extern</b>
<b>Voraussetzung</b>	eidg. Fachausweis aus dem Berufsfeld Landwirtschaft	Interesse am Thema Agrarpolitik und Volkswirtschaft
<b>Kosten</b>	Fr. 1030 Nach Abschluss der Ausbildung werden 50% zurückerstattet.	Fr. 590

### KURZ ERWÄHNT

## Berufsbildungscampus Ostschweiz nimmt Gestalt an

**Im Beisein von über 100 Personen präsentierte am Montagabend die von der Stiftung Berufsbildungscampus Ostschweiz eingesetzte Wettbewerbskommission den Sieger des Projektwettbewerbs.**

*Text: Stiftung Berufsbildungscampus Ostschweiz*

Unter dem Vorsitz von alt Nationalrat Werner Messmer und mit fachlicher und technischer Begleitung von Ueli Wepfer, dipl. Architekt ETH (beide ohne Stimmrecht), hat das aus 19 Sach- und Fachpreisrichtern sowie Experten bestehende Preisgericht seinen Entscheid zum Architekturwettbewerb «Neubau Berufsbildungscampus Ostschweiz, Sulgen TG» gefällt. Aus 44 aus der ganzen Schweiz (sechs aus dem Thurgau) eingereichten Projekten hat das Preisgericht in einem anonym durchgeführten, einstufigen und offenen Verfahren das Projekt «EIN FACH» des Stuttgarter Architekturbüros wulf architekten gmbh

mit Zweigniederlassung in Basel als unumstrittenen Sieger gewählt.

Die sehr komplexe und herausfordernde Aufgabe, individuelle Wünsche und Anforderungen der unterschiedlichsten Branchen in Bezug auf Flächenbedarf, Raumhöhen, Gewichte, elektrische Installationen, Belegungsdauer von Schulräumen und vielem mehr unter einen Hut beziehungsweise in eine verständliche Ausschreibung zu bringen, habe von allen Berufsverbänden Rücksichtnahme gefordert. «Das war aber auch nötig, denn ein Campus ist kein Ort, an dem jeder sein eigenes Gärtchen anlegt», sagte Werner Messmer, Vorsitzender der Wettbewerbskommission.



# Weiterkommen durch Wissen!



**Wollen Sie sich stark für Ihre Zukunft machen? Sich im Bereich der Obstkulturen weiterbilden? Dann sind unsere Weiterbildungsmodule optional im Rahmen der Betriebsleiterschule ideal für Sie!**

*Text und Bilder: Katja Schmid, Beraterin Obstbau, Steinobst, Bioobstbau, Arenenberg*

## **Allgemein Wahlmodule:**

Für die Zulassung zur Berufsprüfung müssen 16 Modulpunkte erreicht werden. Punkte werden mit allen Wahlpflichtmodulen und Wahlmodulen erzielt. In diesem Artikel werden die einzelnen Module im Fachbereich Obst aufgezeigt. Alle Obstmodule werden in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Zentrum St.Gallen durchgeführt. Die Obstmodule können auch ausserhalb des Lehrgangs Betriebsleiterschule besucht werden, dann werden auch keine Zulassungsbedingungen benötigt.

## **BF17 Tafelkernobst (4 Punkte):**

Alle zwei Jahre wird zusätzlich das Modul Tafelkernobst durchgeführt. Schwerpunkte sind Kulturführung, Planung neuer Anlagen sowie Pflanzenschutz und Düngung. Der nächste Modulkurs Tafelkernobst startet im Januar 2024 (Zeitbedarf 12 Tage, aufs Jahr verteilt).



## *Ansprechpersonen:*

Patrick Stadler, Arenenberg, [patrick.stadler@tg.ch](mailto:patrick.stadler@tg.ch)  
Richard Hollenstein, LZSG, [richard.hollenstein@sg.ch](mailto:richard.hollenstein@sg.ch)



**NEU! BF18 Steinobst (4 Punkte):**

Ebenfalls im Zweijahresrhythmus findet neu auch das Modul Steinobst statt. Inhalte des Moduls reichen von der Planung von Neuanlagen über die Kulturführung bis hin zur Wirtschaftlichkeit, immer verbunden mit vielen praktischen Übungen im Feld. Der nächste Kursstart ist im Februar 2024. Das Modul wird an 10 Kurstagen über das Jahr verteilt durchgeführt.

*Ansprechpersonen:*

Katja Schmid, Arenenberg, katja.schmid@tg.ch  
Richard Hollenstein, LZSG, richard.hollenstein@sg.ch



**BF21 Feldobstbau (4 Punkte):**

Beim Feldobstbau liegt der Schwerpunkt beim Hochstammobstbau und wird vorwiegend praktisch durchgeführt mit wenig Theorie. Das Modul findet jeweils zwischen Januar und September statt und umfasst 8 Kurstage.

*Ansprechpersonen:*

Richard Hollenstein, LZSG, richard.hollenstein@sg.ch  
Patrick Stadler, Arenenberg, patrick.stadler@tg.ch

**BF22 Obstverarbeitung (3 Punkte):**

Nach der Obsternte soll dieses verarbeitet werden. In diesem Modul geht es um die Herstellung von Süssmost, Gärsäften und Spezialitäten wie beispielsweise Essig.

Der Kurs findet jährlich an 3 Tagen statt (2 Tage im September, 1 Tag im November).

*Ansprechperson:*

Stefan Freund, LZSG, stefan.freund@sg.ch

Haben Sie weitere Fragen oder interessieren Sie sich für die Betriebsleiterschule? Melden Sie sich unverbindlich bei den Ansprechpersonen oder im Schulsekretariat 058 345 81 00 | bildung.arenenberg@tg.ch oder besuchen Sie uns auf unserer Website: [www.bbz-arenenberg.ch](http://www.bbz-arenenberg.ch)



**BF23 Brennerei (3 Punkte):**

Der Kurs vermittelt in Theorie und Praxis die erforderlichen Kenntnisse zur Herstellung von qualitativ hochstehenden Edelbränden. Dieses Modul wird im Zweijahresrhythmus jeweils an 3 Kurstagen zwischen Oktober und Dezember durchgeführt.

*Ansprechperson:*

Richard Hollenstein, LZSG, richard.hollenstein@sg.ch



Arenenberger Milchviehstämme 2023

## N-reduzierte Milchviehfütterung

**Die Milchviehstämme dürfen wiederum auf drei sehr spannenden Betrieben stattfinden. Die Betriebsleiterfamilien öffnen ihre Stalltüren und geben Einblick in ihre Betriebsstrategien.**



*Text und Bild: Michael Schwarzenberger, Beratung Milchproduktion, Arenenberg*

Der Harnstoffgehalt der Milch ist in aller Munde. Durch den Massnahmenplan «Ammoniak» im Kanton Thurgau sind alle Landwirte angehalten, die Fütterung ihrer Rinder so zu gestalten, dass bei der Eiweissfütterung der Tiere möglichst wenig Verluste entstehen. Doch wo liegt der optimale Milchnharnstoffwert in der Ration, damit die Kuh effizient Milch gibt? Hintergründe, mögliche Wege wie auch Hilfsmittel zur Übersicht der Stoffwechselsituation der Herde werden an verschiedenen Posten thematisiert.

### Programm

19.30 Begrüssung durch Betriebsleiter und Milchviehteam Arenenberg

19.45 – 21.15 Fachthemen in Gruppen à 30 min

Posten A	<b>Betriebsvorstellung</b>	Betriebsleiter
	<b>Grundlagen der Eiweissfütterung</b>	
Posten B	Entstehung Milchnharnstoff und Bedeutung für Kuh Einordnung von möglichen Zusatzfuttermitteln wie ätherischen Ölen oder gesch. Aminosäuren	Markus Rombach, Agridea
	<b>Hilfsmittel und Optimierungsmöglichkeiten in der Fütterung</b>	
Posten C	Benchmark Harnstoff und 6-Felder-Tafel der MLP Tipps für die Fütterung	Bruno Ottiger und Christof Baumgartner, Arenenberg

21.15 Abschluss und gemütliches Beisammensein

### Gastgeberbetriebe

- Mi, 16. August 2023: Familie Benjamin und Monika Stadler, Wiedenhub 2, 8577 Schönholzerswilen. 30 Braunviehkühe, Silomilch, 20 Stunden Weide mit Mais- und Heufütterung während dem Melken
- Di, 22. August 2023: Gebr. Stefan und Fabian Hasler, Tuttwilerstr. 41, 8357 Guntershausen Laufstallhaltung, Silobetrieb, 160 Holsteinkühe, Weiden mit Weidetor, Mischwagenfütterung, 2 Roboter und Melkstand
- Do, 24. August 2023: Familie Heinz und Heidi Haffa, Eckartshausen 25, 8586 Andwil Heubetrieb mit Käsereimilch, 55 Braunviehkühe/Halbtagsweide, Eingrasen und Heu ad libitum, Fischgrat-Melkstand 2 × 4

### Anmeldung

kurse.landwirtschaft@tg.ch oder telefonisch 058 345 85 00 oder über Homepage. Es wird neu eine Kursbestätigung per Mail zugestellt, welche für die Grundanforderung des grünen Teppichs gilt.

Die Gastgeberfamilien und das Milchviehteam vom Arenenberg freuen sich auf Ihre Teilnahme. Sie sind alle herzlich eingeladen.

RAIFFEISEN

agrisano



Saison 2023  
**JETZT  
ANMELDEN!**



*Chaibe guet  
uf de Gluet!*

Scannen  
& anmelden

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



A.Vogel *frisch Gemüse*  
Bodensee & Rhein

*frifag*  
Feineres Geflügel aus Ihrer Nähe.

arenen  
berg

*emmental*  
versicherung

 **FLAGA**  
**Profera**

## Neu: Kurs Bodenpraktiker im Thurgau

**Ein vertieftes Wissen über die Ressource Boden ist die Grundlage für eine nachhaltige, auf Bodenfruchtbarkeit ausgerichtete Bewirtschaftung. Der Kurs Bodenpraktiker gibt Antworten auf Fragen, die sich Landwirte und Landwirtinnen heute stellen. Wie erhöhe ich die Bodenfruchtbarkeit? Womit bewerte ich den Zustand meines Bodens? Wie bewirtschafte ich meinen Boden nachhaltig? Wie viel Humus kann ich aufbauen?**

*Text: Christian Eggenberger, Leiter Beratung Arenenberg*

Ziel des Kurses Bodenpraktiker ist es, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer für den Organismus Boden und damit für die Förderung der Bodenfruchtbarkeit fit zu machen.

Der Kurs wurde gestaltet in Zusammenarbeit zwischen dem FiBL, dem Arenenberg und der VTL Kommission Zukunft Landwirtschaft.

Der Kurs dauert neun Tage, verteilt über das ganze Jahr und richtet sich an sämtliche Landwirtinnen und Landwirte, unabhängig von ihrer Produktionsrichtung.

Aufgebaut ist der Kurs auf die sehr erfolgreichen Bodenpraktikerkurse aus Österreich und Deutschland. Er wurde jetzt an schweizerische Gegebenheiten adaptiert.

Angeleitet von nationalen und internationalen Fachleuten erwerben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein umfassendes Verständnis für die vielschichtigen Zusammenhänge im Organismus Boden. Gleichzeitig werden Ihnen selbstständig durchführbare Methoden zur Bewertung der Bodengesundheit und Bodenfruchtbarkeit des eigenen Betriebes vermittelt. Sie erhalten Werkzeuge, um eigenständige und individuelle Massnahmen zur Förderung eines gesunden Bodens auf ihrem Betrieb zu entwickeln.

Die Erfahrung zeigte, dass auch langjährig praktizierende Landwirte aus dem Kurs neue praxisrelevante Erkenntnisse gewonnen haben und auf ihren Betrieben erfolgreich umsetzen.

Der Kurs bietet die Möglichkeit, in einen aktiven Austausch mit den Teilnehmenden und den Referenten zu treten. Deshalb ist die Teilnehmerzahl auf 20 Personen beschränkt.

Zum Programm und zur Anmeldung gelangen Sie mit dem QR-Code auf dem nachstehenden Inserat oder unter [arenenberg.tg.ch/kurse](http://arenenberg.tg.ch/kurse).

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.





# Bodenpraktiker-Kurs

Thurgau Zürich und Aargau



Weitere Informationen zum Kurs:

Tim Schmid

- +41 62 865 63 82
- tim.schmid@fibl.org



[arenenberg.tg.ch/kurse](http://arenenberg.tg.ch/kurse)



Geführte Wanderung:

## Wil – Thurauen – Felsegg

**Der Verein Thurgauer Wanderwege lädt am Sonntag, 23. Juli 2023 zu einer geführten Wanderung von rund vier Stunden Marschzeit ein. Die Wanderung beginnt am Bahnhof in Wil (SG), Treffpunkt ist um 08.45 Uhr.**



Vom Bahnhof Wil aus führt die Wanderung über den Eschenhof zur Schwarzenbacher Brücke und führt direkt an die Thur. Dem Fliessgewässer entlang geht es nun weiter, vorbei an Niederstetten und dem Gillhof. Kurz danach, bei der Felsegg, wird die Thur überquert und man gelangt nach Brübach.

Über Weieren, vorbei an Züberwangen und durch den Weidli-Wald erreicht die Wandergruppe schon bald wieder den Ausgangspunkt, den Bahnhof Wil.

Die Teilnahme steht allen offen und eine Anmeldung ist nicht nötig. Weitere Infos und Anmeldung unter [www.thurgauer-wanderwege.ch/wanderungen](http://www.thurgauer-wanderwege.ch/wanderungen). Auskunft über die Durchführung erteilt am Vortag ab 14.00 Uhr das Wandertelefon 052 224 78 03.

Verein Thurgauer Wanderwege

**August 2023**

Dienstag, 8. August

**Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG**

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfelden.  
Tel. 071 664 36 81, [info@bodenseefleisch.ch](mailto:info@bodenseefleisch.ch)  
Anmeldeformular: [www.bodenseefleisch.ch](http://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.

Mittwoch, 16. August

**Anbindestallstamm bei Fam. Stadler**

19.30 Uhr, Widenhub 2, 8577 Schönholzerswilen. Thema: N-reduzierte Fütterung der Milchkühe

Freitag, 18. bis Sonntag, 20. August  
**Ausstellung AgriEmotion – Am Puls der Landwirtschaft**

Swiss Future Farm, 8356 Tänikon  
[www.agriemotion.ch](http://www.agriemotion.ch)

Samstag, 19. August

**15. Thurgauer Meisterschaft – Traktoren-Geschicklichkeitsfahren**

Start 8.30 Uhr (Ende Parcours 17.00 Uhr),  
Swiss Future Farm, Tänikon.  
Kommission Landtechnik VTL

Sonntag, 20. August

**Schweizer Meisterschaft – Traktoren-Geschicklichkeitsfahren**

Start 9.00 Uhr (Ende Parcours 15.00 Uhr),  
Swiss Future Farm, Tänikon.  
Kommission Landtechnik VTL

Dienstag, 22. August

**Laufstallstamm bei Gebrüder Hasler**

19.30 Uhr, Tuktwilerstrasse 41,  
8357 Guntershausen. Thema: N-reduzierte Fütterung der Milchkühe

Mittwoch, 23. August

**Mobilisierungsanlass NR/SR-Wahlen 2023: Bauernlandgemeinde**

19.00 Uhr Öffnung Landwirtschaft,  
20.00 Uhr Beginn Veranstaltung. Wellauer  
A. Transporte GmbH, Holzhäusern/  
Schmidshofstrasse 5, 8514 Amlikon-Bissegg

Donnerstag, 24. August

**Laufstallstamm bei Familie Haffa**

19.30 Uhr, Ekhartshausen 25,  
8586 Andwil. Thema: N-reduzierte Fütterung der Milchkühe

Montag, 28. August

**Thurgauer Landfrauenverband: Präsidentinnenkonferenz**

ab 19.30 bis 22.00 Uhr. Grosser Saal  
Arenenberg mit Tischmesse und Referat  
von Sonja Hiltbrand. Für Vereinsvorstände  
unserer Sektionen. Einladungen werden  
verschickt

Donnerstag, 31. August

**Flurbegehung mit Austausch für Kartoffel- und Zwiebelproduzenten**

19.15 – ca. 21.30 Uhr, Hans Eschenmoser,  
Thurfeldstrasse 44, 8570 Weinfelden.  
Keine Anmeldung erforderlich. Infos:  
Tobias Neuenschwander, 079 283 25 22

**September 2023**

Freitag, 1. September

**Herbst-Bodentag zum Thema: Gründungen in der Praxis.**

9.00 bis 13.00 Uhr. Domäne St. Katharinen-  
tal, Diessenhofen. Ohne Anmeldung,  
Kostenlose Verpflegung.  
Eine Veranstaltung der Kommission Zukunft  
Landwirtschaft VTL

Dienstag, 5. September

**Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG**

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

Donnerstag, 28. September, bis

Montag, 2. Oktober

**Thurgauer Landfrauenverband: Landfrauenbeizli im Bauernhofzelt**  
Während der Wega.

Samstag, 30. September

**Schafschau**

Markthalle Sangen, 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 Sangen, Weinfelden.  
Tel. 071 664 36 81, [info@bodenseefleisch.ch](mailto:info@bodenseefleisch.ch)  
Anmeldeformular: [www.bodenseefleisch.ch](http://www.bodenseefleisch.ch)  
Tiere bitte bis eine Woche vor dem Markttag anmelden.

**November 2023**

Dienstag, 7. November

**Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG**

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

Donnerstag, 16. November, bis

Sonntag, 19. November

**Thurgauer Landfrauenverband: Verwöhntage in Leukerbad**

Informationen auf [www.landfrauen-tg.ch](http://www.landfrauen-tg.ch)

Dienstag, 21. November

**Vortrag «Bioreaktoren als Lebensmittelproduktion der Zukunft»**

20.00 Uhr, BBZ, Aula, Weinfelden.  
Prof. Dr. D. Eibel, ZHAW Winterthur.  
Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

Donnerstag, 30. November

**Innovationsforum Ernährungswissenschaft**

Tänikon. Ressourceneffizienz – Smarte  
Lösungen für die Praxis.

**Dezember 2023**

Dienstag, 5. Dezember

**Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG**

8.30 Uhr, Markthalle Sangen, Weinfelden.  
Tel. 071 664 36 81, [info@bodenseefleisch.ch](mailto:info@bodenseefleisch.ch)  
Anmeldeformular: [www.bodenseefleisch.ch](http://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.

# KURSAGENDA

## KURSE LANDWIRTSCHAFT

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Arenenberger Anbindestallstamm 2023 <i>Ort: Betrieb Benjamin Stadler, Wiedenhub 2, 8577 Schönholzerswilen</i>	16.08.2023	ab 19.30	kostenlos	Milchviehteam	14.08.2023
Güttinger Tagung – der Treffpunkt der Obstbranche <i>Ort: Schul- und Versuchsbetrieb, Mattenhofstrasse 540, 8594 Güttingen</i>	19.08.2023	09.30 – 12.00	kostenlos	Andreas Naef, Agroscope  Auskunft: Urs Müller	ohne Anmeldung
SFF-Farmtage «AgriEmotion» <i>Ort: Swiss Future Farm, Tänikon 1, 8356 Ettenhausen</i>	18. – 20.08.2023	Freitag ab 11.00/ Samstag & Sonntag ab 9.00	kostenlos	Christian Eggenberger	ohne Anmeldung
Traktoren-Geschicklichkeitsfahren 15. Thurgauer Meisterschaft <i>Ort: Swiss Future Farm, Tänikon 1, 8356 Ettenhausen</i>	19.08.2023	ab 8.30	bis 18 Jahre Fr. 20.– über 18 Jahre Fr. 30.–	Veranstalter: VTL	Anmeldung vor Ort bis 15.00 Uhr
Handlettering-Crash-Kurs <i>Ort: Arenenberg 1, 8268 Salenstein</i>	22.08.2023	19.00 – 22.00	Fr. 90.– pro Person inkl. Starterset	Brigitte Frick	08.08.2023
Arenenberger Laufstallstamm 2023 <i>Ort: Betrieb Fabian Hasler, Tuttwiler- strasse 41, 8357 Guntershausen</i>	22.08.2023	ab 19.30	kostenlos	Milchviehteam	18.08.2023

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

## KURSE ERNÄHRUNG UND KULINARIK

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Brot backen 2	06./07.10.2023	09.30 – 12.00/ 09.30 – 15.00	160.–	Gabriella Röhli	23.09.2023
Reihe Historisch Kochen: Teil 2 – Kochen im einfachen Haushalt (18. – Anfang 20. Jahrhundert)	28.10.2023	09.30 – 14.00	127.–	Judith Shoukier	14.10.2023
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](mailto:kurse.hauswirtschaft@tg.ch)**

## IM FOKUS: ARENENBERGER LAUFSTALLSTAMM

Wir freuen uns, Sie zum 26. Arenenberger Laufstallstamm einzuladen. Thema 2023:  
«N-reduzierte Milchviehfütterung»

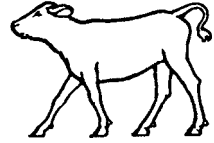
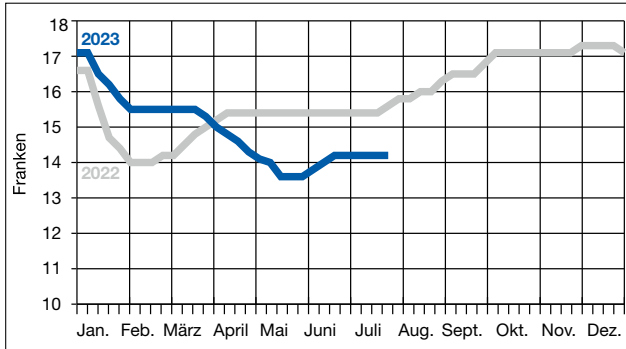
<b>Zeit</b>	<b>Dienstag, 22. August 2023, ab 19.30 Uhr</b>
<b>Ort</b>	auf dem Betrieb von Fabian Hasler, Tuttwilerstrasse 41, 8357 Guntershausen bei Aadorf
<b>Leitung</b>	Milchviehteam, Arenenberg, Tel. 058 345 85 00, <a href="mailto:beratung.arenenberg@tg.ch">beratung.arenenberg@tg.ch</a>
<b>Kosten</b>	kostenlos
<b>Anmeldung</b>	bis 18. August 2023 an Arenenberg, Kurssekretariat, Arenenberg 8, 8268 Salenstein, Tel. 058 345 85 00, E-Mail: <a href="mailto:kurse.landwirtschaft@tg.ch">kurse.landwirtschaft@tg.ch</a> oder online: <a href="http://www.arenenberg.tg.ch">www.arenenberg.tg.ch</a>



# 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)

17. Juli 2023  
Fr. 14.20

## Bankvieh, franko Schlachthof gültig 17. Juli bis 21. Juli 2023

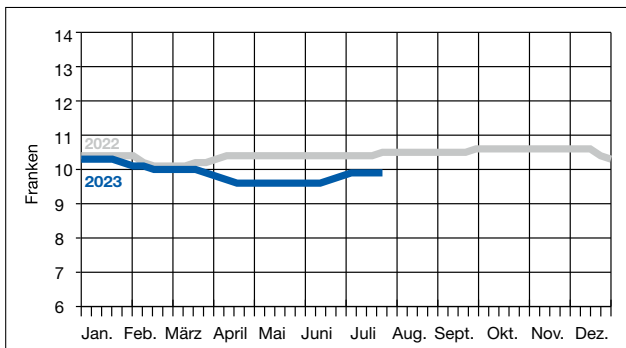
		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Muni ungeschaukelte MT QM	T3	9.90	normal	normal
Muni IPS	T3	9.80 - 9.90 (+ 60 Rp.*)	normal	normal
Ochsen OB QM	T3	9.90	normal	normal
Ochsen IPS	T3	9.80 - 9.90 (+ 60 Rp.*)	normal	normal
Rinder RG QM	T3	9.90	normal	normal
Rinder IPS	T3	9.80 - 9.90 (+ 60 Rp.*)	normal	normal
Muni MA QM	T3	8.50	normal	normal

\*Prämie TerraSuisse

## Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 17. Juli bis 21. Juli 2023

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

\*Prämie TerraSuisse



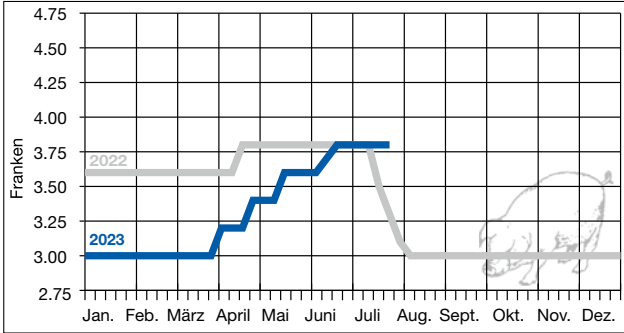
**Preis für Muni MT T3**  
(pro kg Schlachtgewicht)

17. Juli 2023  
Fr. 9.90

Normale Nachfrage beim Bankvieh, Angebot und Nachfrage sind ausgeglichen. Der Proviande Wochenpreis liegt bei Fr. 9.90/kg SG.



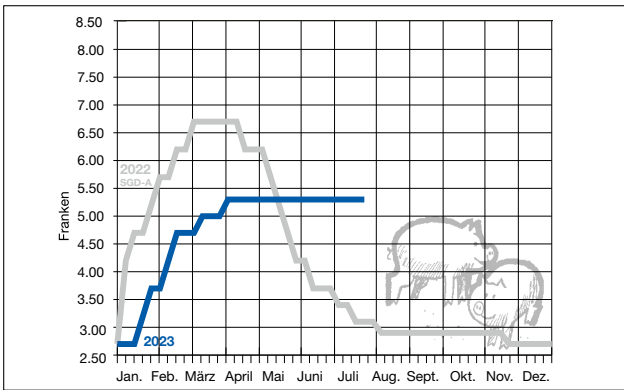
**Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)**



**Schlachtschweine**

Für die Woche 29 vom 14. Juli bis 20. Juli 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. 1.80–2.00 kg SG abgehende Zuchtschweine

**Preise für Jager 20 kg**



**Jager**

Woche 29 vom 17. Juli bis 22. Juli 2023

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

**Marktbericht Wattwil vom 17. Juli 2023**

**Auffuhr:**

62 Kälber, 7 Kühe, 1 Stier: 70 Stück  
 \*Anzahl Tränker: 35, Bankkälber: 27  
 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

**Tränkkälber, Stierkälber:**

AA Mastkrenzungen 100%:	Fr. 11.10
AB Mastkrenzungen 50%:	Fr. 7.70
A+ Zweinutzung:	Fr. 5.90
A milchbetont:	Fr. 5.40
B stark milchbetont:	Fr. 4.90

**Tränkkälber, Kuhkälber:**

AA Mastkrenzungen 100%:	Fr. 9.60
AB Mastkrenzungen 50%:	Fr. 7.30
A+ Zweinutzung:	Fr. 5.90
A milchbetont:	Fr. 5.40
B stark milchbetont:	Fr. 4.90

**Preiseempfehlung Tränker SMP/ASR**

AA m: unverändert > 12.00	A: unverändert > 6.00
Kategorie AA (m/w)	AB (m/w) A+
Preis ab Stall Fr. 12.00/10.50	Fr. 8.60 Fr. 6.50
Kategorie A	B C
Preis ab Stall Fr. 6.00	Fr. 5.50 n.V.

Die Nachfrage ist gut, die Preise sind stabil.

**Marktkommentar**

**Schlachtschweinepreise**

**Letzte Woche**

Absatzgerechtes, mittleres Angebot im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt. Schlachtschweine wurden vollständig verkauft.

**Nächste Woche**

In den Sommerferien ist der Schweinefleischverbrauch gewöhnlich etwas reduziert. Das Angebot stimmt gut mit der Nachfrage überein. Mittlere Angebote stehen einer entsprechenden Nachfrage gegenüber.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.80 Franken/kg SG ab 14. Juli 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

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

QM: 3.80

**Abgehende Mutterschweine**

Knapp mittlere Angebote stehen einer entsprechenden Nachfrage gegenüber

**Jager**

Gemäss Meldung der Vermarkter stehen im QM- und IPS-Jagermarkt mittlere Angebote einer entsprechenden

Nachfrage gegenüber. Das Marktvolumen ist bei mittleren, absatzgerechten Umsätzen ausgeschöpft.

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. 10.10 H3: Fr. 10.50 C3: Fr. 10.70

**Rinder**

T3: Fr. 10.10 H3: Fr. 10.50 C3: Fr. 10.70

**Verarbeitungstiere**

T3: Fr. 9.90

**Kälber KV**

T3: Fr. 14.80 H3: Fr. 16.00 C3: Fr. 16.30

**Natura Beef-Bio**

T3: Fr. 12.80 H3: Fr. 13.20 C3: Fr. 13.40

**Bio-Schlachtschweine**

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 29) 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

**SILVESTRI**  
seit 1927

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

info@silvestri.swiss  
oder 071 757 11 00



Laufend lieferbar  
gesunde, kräftige

## Junghennen

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

**Soller AG  
Geflügelzucht**

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

Zu verkaufen

## Rot- und Schwarzflecken



In allen Preislagen

Aus Liquidation:

- Kühe mit viel Milch, günstig
- 2 Holstein-Rinder frisch gek.  
à Fr. 2800.-
- 2 zuchtfähige Limousin-Stiere

**Linus Bissegger, Viehhandel, 8572 Berg**  
Tel. 071 636 11 62, Natel 079 62992 72

## SCHWEIZER FLEISCH

Ehrlich, natürlich.

## Notschlacht-24/7-Service

Wir verfügen über:

- Zertifizierte Notschlachthanlage
- Bewilligung Hofbetäubung
- Spezialanhänger für den Transport  
ab Stall
- STU durch internen Tierarzt
- Verarbeitung von Retour-Tieren  
oder Vermarktung

Notschlacht-Viehverwertung  
Thurgau, Telefon 052 762 74 75

## 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.**

Wir offerieren:

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

Hug Landesprodukte  
9313 Muolen  
Tel. 071 411 23 30  
www.hug-landesprodukte.ch

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

**Thurgauer  
Bauer**

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

**Guido Wick  
Viehhandel  
8595 Altnau**



**Wir vermarkten:**

**Mastkälber, Kühe, Mastvieh**

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

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

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

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

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



## Neue Ernte – Ab-Feld-Preise

- **Heu, Luzerne, Stroh, div. Sorten Häckselstroh, Strohpellets; alles auch in Bio-Qualität**
- **Mais- und Grassiloballen, Maispellets etc.**
- **Bio-Pflanzenkohle als Futter-, Gülle- und Mistzusatz, sehr interessant. Das reine Naturprodukt bindet Nährstoffe und Gerüche.**
- **Kakaoschalen; Dinkelspelzenpellets – Sonderpreis-Aktion**
- **diverse Maschinentransporte Im-/Export mit Verzollung**
- **Direktabholer und Wiederverkäufer willkommen, inkl. Verzollung**

80231

**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

## MOBILER WEIDEUNTERSTAND

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

**WÄHRUNGS RABATT**

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

92514

## Grosser Güttler & Evers Feldtag mit Traktor-Legenden aus der Vergangenheit

**leiser**

**03. August 2023**

**Start:** 13.30 Uhr bis open end

**Live-Demos:** 14.00 & 19.30 Uhr

**Wo:** Betrieb Thomas Meyer  
Neubuchstr. 20  
8552 Felben-Wellhausen TG

**Verpflegung & Legendenbar**

Innovative Landtechnik für Grünland und Ackerbau kombiniert mit Traktor-Legenden · Hans Güttler berichtet live über seine Praxiserfahrungen

Mit echtem  
6- und 8-Zylinder  
Motorensound



Infos



**A. LEISER AG**  
MASCHINEN UND FAHRZEUGE

**Hauptsitz:** 6260 Reiden **Filiale:** 3298 Oberwil bei Büren  
info@leiserag.ch · www.leiserag.ch