

Thurgauer Bauer



Verband Thurgauer
Landwirtschaft

Nr. 40
6. Oktober 2023

Rückblick
auf die Wega
UND VIELES MEHR





Nähere Informationen erhalten Sie bei unseren PÖTTINGER Partnern:

St. Gallen Grenzgebiet

Dezlhof AG	Niederbüren	071 422 14 36
Rotach Landmaschinen	Zuckenriet	071 947 13 77

Thurgau

Egger Landmaschinen GmbH	Mettlen	071 633 15 55
Forrer Landtechnik AG	Frasnacht TG	071 414 10 20
Hablützel Thomas	Schlatt b. Diessenhofen	052 657 37 50
Keller Technik AG	Nussbaumen	052 744 00 11
LMK Technik AG	Altnau	071 695 23 65
Lüthi Landmaschinen AG	Affeltrangen	071 917 13 93
Maier Technik GmbH	Hörhausen	052 763 27 57
Sonderer AG	Erlen	071 648 19 48
Sonne Landtechnik AG	Wiezikon	071 558 57 87

Zürich Grenzgebiet

Staub AG	Hagenbuch	052 364 27 64
----------	-----------	---------------

PÖTTINGER AG, Mellingerstrasse 11,
5413 Birmenstorf (AG), Telefon 056 201 41 60,
info@poettinger.ch, www.poettinger.ch



Inhalt Nr. 40 vom 6. Oktober 2023

Danke für den Einsatz

Impressum 10

VTL

Herzlichen Dank! 0

Kanton Thurgau

Verabschiedung Daniel Stamm 11

Aus unserem Leserkreis 12

Biodiversität

Infotagung Forum Ackerbau 14

Management

Agriexpert: Schulden 15

Wega 2023

Publikumsmesse schafft Nähe und Begegnungen 18

Apfelkönigin Caira Imfeld ist neue Botschafterin 19

Wega-Viehschau 22

Impressionen Kälberwettbewerb 25

Podiumsdiskussion Food Waste 26

Obstbau

Mostobstbirnen und Hochstammtafelbirnen 29

Pflanzenbau

Bericht zur Rübenverarbeitung 35

Familienleben

Rezept: Buchweizen-Millefeules 36

Rezept: Gefüllter Apfel 37

Kinderecke und Rätselaufösung 38

Rätseln und gewinnen 39

Olma 2023 Vorschau 40

VTL/Landtechnik 52

Organisationen berichten

5. Thurgauer Katzenkastrationstag 54

Aus- und Weiterbildung

Fachreise HF Agrotechnik 55

Veranstaltungen und Kurse

Agenda 58

Kursagenda Arenenberg 59

Marktplatz 60



Die Wega 2023 ist mit fünf intensiven Tagen für das Stallteam um Kilian Appert, die Thurgauer Landfrauen um Regula Böhi und unseren Verband und die Geschäftsstellenmitarbeiterinnen und Mitarbeiter um Beat Meier

zu Ende gegangen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön. Vom Einsatz all dieser Menschen hing der Erfolg des VTL-Messeauftritts ab. Das neue Konzept mit der neugeschaffenen Begegnungszone beim Eingang der Halle 8 und dem beliebten Stallbereich kam gut an. Im Gespräch mit den zahlreichen Besuchern und auch mit den Wega-Verantwortlichen bekam ich viel Lob zu hören und auch wohlwollende Kritik.

All die gemachten Erfahrungen werden wir in die Planung der Wega 2024 einfließen lassen. Es war die richtige Entscheidung, auf den Austausch mit den Konsumenten zu setzen. Dieser Austausch wird in Zukunft noch wichtiger werden.

Die Wega mit den diesjährigen 120000 Besuchern bot uns eine einmalige Plattform für unsere Öffentlichkeitsarbeit und den Austausch mit der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung.

Die bevorstehenden nationalen Wahlen rücken nun in meiner Agenda nach der Wega an die vorderste Stelle. Diese Chance, das Parlament in Bern mit mehr Vertretern aus der Thurgauer Landwirtschaft auszustatten, dürfen wir nicht ungenutzt lassen. Ich kann nicht genug darauf hinweisen, wie wichtig es ist, dass wir möglichst viele Thurgauerinnen und Thurgauer zum Wählen motivieren. Unsere landwirtschaftlichen Vertreter aus allen Parteien haben weder Zeit noch Aufwand gescheut und sich an der Wega engagiert. Belohnen Sie diesen Aufwand mit Ihrer Stimme und helfen Sie mit, möglichst viele Wählerinnen und Wähler zum Wählen zu motivieren.

Nur gemeinsam sind wir Stark und Häberli.

Eveline Bachmann, VTL

Titelbild:

Die Jury mit Brigitte Häberli und Manuel Strupler kürten Hanuta von Marlie Schefer (links) als das am schönsten geschmückte Kalb. Ella Zwahlen sprachen sie den Sieg für die originellste Präsentation zu. (Bild: Stefanie Giger)

Stellenanzeigen Empfehlungen

TOP TEMPORÄR STEINER



kompetent und fair

...in Gewerbe und Landwirtschaft

**Wo sind die jungen und motivierten
Fach- und Hilfsarbeiter?**

**Wir suchen Landwirte,
Handwerker für Holzbau,
Gartenbau, Bau allgemein,
Monteure und Metzger**

Warten Sie nicht – rufen Sie mich noch
heute an!

Top Temporär Steiner 9220 Bischofszell
Telefon 071 430 01 90 Mobil 079 507 41 64
info@toptemporaer.ch www.toptemporaer.ch

81334

Stroh

lang und geschnitten

Strohhäcksel

ANibric (FR) und **VITA** (SK)

ANilin · Leinenstroh

ANlham · Hanfstroh

ANlrap · Rapsstroh

sowie andere verschiedene Häcksellängen,
in Klein- und Grossballen

ANIfamily-Einstreue

ANlbasic · Sägemehl

ANlspan · Hobelspäne fein

ANlpremium · Hobelspäne grob

ANlgrano · Weichholzgranulat

ANlpelli · Strohwürfel für Pferde

ANlvac · Strohwürfel für Nutztiere

ANlpremos · Strohwürfel mit Struktur

ANlpelli plus · Strohkümel für Pferde

ANlvac plus · Strohkümel für Nutztiere

ANlvac extra · Strohmehl für Nutztiere

ANlcanthus · Chinaschilfwürfel für Pferde

Einstreue aus Ihrer

Landi

Gratis: 0800 808 850 · www.einstreue.ch



81664



Als grösstes unabhängiges Medienunternehmen der Ostschweiz ist die Galedia-Gruppe an elf Standorten in der Schweiz vertreten. Neben zahlreichen Fach- und Verbandspublikationen zählen drei lokale Tageszeitungen, mehrere Onlinepublikationen, grafische Produktionsbetriebe und eine Digital- und Softwareagentur sowie zwei Event- und Veranstaltungsagenturen zum Medienunternehmen.

Beginne nächsten Sommer 2024 am Standort Flavil deine spannende und abwechslungsreiche Ausbildung mit unserer

Lehrstelle als Kauffrau/Kaufmann EFZ

Das erwartest du

- Tatkräftige Mitarbeit in einem vielseitigen Medienunternehmen
- Einblicke in die Abteilung Sekretariat/Empfang, Leserservice, Verlagswesen und Finanzen
- Erarbeitung vertiefter Kenntnisse in der Branche «Marketing & Kommunikation»
- Spannende und verantwortungsvolle Aufgaben

Das bringst du mit

- Interesse an kaufmännischen Tätigkeiten und neuen Kommunikationsmitteln
- Kontaktfreudigkeit
- Lernfreude, damit du mit Herausforderungen rasch zurechtkommst
- Gewandtheit in Wort & Schrift und keine Angst vor Zahlen
- Gute Aussichten für einen erfolgreichen Abschluss der Sekundarschule

Darauf kannst du dich freuen

- Einen spannenden Berufseinstieg mit echten Zukunftsaussichten
- Super Teamegeist für deinen erfolgreichen Einstieg ins Berufsleben
- Betreuung durch erfahrene Praxisausbilder*innen «on the job»
- Auf dich zählen wir – Möglichkeiten zur Weiterentwicklung
- Wir leben Wertschätzung und feiern Erfolge (bspw. Prämie bei gutem Lehrabschluss)

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine Kontaktaufnahme – unkompliziert per Telefon oder E-Mail. Selbstverständlich kannst du aber deine elektronischen Bewerbungsunterlagen auch über unsere Website (<https://galedia.ch/bacuscity.ch/de/jobportal>) einreichen.



Kontakt

Roland Auer, HR Manager, Telefon +41 58 344 97 63, roland.auer@galedia.ch

galedia group ag

Höfnerswisenstrasse | 9442 Berneck | T 058 344 96 96 | www.galedia.ch
Flawil | Zürich | Stäfa | Immensee SZ | Baar | Luzern | Frauenfeld | Altstätten | Buchs SG | Chur

88725

**- Heu, Luzerne, Stroh,
diverse Sorten Häckselstroh;
alles auch in Bio-Qualität**

- Mais- und Grassiloballen, Maispellets etc.

- Bio-Pflanzenkohle in Futterqualität

**- Kakaoschalen; Dinkelspelzen-
und Strohpellets**

- diverse Maschinentransporte Im-/Export mit Verzollung

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

80240

Wahlen
Empfehlungen

Wir sanieren
Fahrsilo
www.awisi.ch
079 671 67 65

81171

**Stefan
Leuthold**
in den Ständerat

Thurgau.
Aber anders.

Grünliberale.
www.stefanleuthold.ch

88723



**2 × Manuel
Stupler**

Nationalrat (bisher) und
Gartenbauunternehmer

GEWERBE
THURGAU

IHK
Industrie- und
Handelsgewerbe
Thurgau

Verband Thurgauer
Landwirtschaft



**2 × Hansjörg
Brunner**

Präsident Gewerbeverband
und Druckereiunternehmer

perspektiveschweiz.ch



**PERSPEKTIVE
SCHWEIZ**



89416

Verantwortung übernehmen: Versorgungssicherheit im Ernährungsbereich und mit erneuerbaren Energien gewährleisten, Kulturland schützen, Klimawandel stoppen.



Anne Varenne **Liste 12**



Josef Gemperle

Liste
12



Sandra Stadler



Emil Müller **Liste 29**

88938

**Zu pachten gesucht
Landwirtschaftsland**
 evtl. mit Stall/Scheune,
 Region Kreuzlingen-Weinfelden-Amriswil,
 saubere und bodenschonende Bewirtschaftung,
 zahle guten Pachtzins, absolute Diskretion
Chiffre TB 89464, Galledia, 8500 Frauenfeld

89464

HOLZWOLLE



**Drenoroll
Drainagerohr**

Die Drainage mit
Schweizer Holz.

**Lindner
SUISSE**

produziert von:
 Lindner Suisse GmbH
 CH-9630 Wattwil
 holzwolle@lindner.ch
 www.lindner.ch



89596



22. Oktober 2023
**Liste
14**



**Für
Bildung &
Natur**



**Judith Ricklin
in den Nationalrat
2x auf Ihre Liste**

89397

Braun kommt... *mit Einführungsrabatt*

Neu Siloschlauchpresse

Wir verpressen Ihr Gras, Mais, Schnitzel, ...
sauber in einen Siloschlauch mit Ø 2,4 Meter.

- kostengünstig / einfach in der Handhabung
- flexibel bis zu 400 m³ pro Schlauch
- hohe Pressleistung bei exakter Verdichtung



Bei Interesse: 079 774 90 12 www.braun-lohnarbeiten.ch

89449

**FDP
Die Liberalen**

**Liste 9.4
2x auf Ihre Liste**



Wähl
in den Nationalrat

Michèle Strähl

**Überregulierung stoppen –
auch in der Landwirtschaft**

89076



16.–19.11. AGRITECHNICA HANNOVER Fr. 545.–

INKL. FAHRT IM MODERNEN FERNREISECAR
 1 x ÜBERNACHTUNG MIT FRÜHSTÜCK IN HANNOVER
 2 x EINTRITTE ZUR AGRITECHNICA
 16.11. ABFAHRT 23.15 UHR/19.11. RÜCKKEHR 01.00 UHR

Walter Marti Carreisen, 8570 Weinfelden
 TELEFON 071 622 11 91 / 079 633 99 23
 info@waltermarti.ch www.waltermarti.ch

89446

Dank Hinterradlenkung kriegen Sie die Kurve !



Lintrac 130

89225

WENDEKREISDURCHMESSER

LINTRAC 80 7 m
 LINTRAC 100 7,8 m
 LINTRAC 130 8,5 m



Vögeli + Berger AG

8442 Hettingen +41 (0)52 316 14 21



ROLLOFRONTEN

- optimaler Wind- und Wetterschutz
- ideal für breite Durchfahrten und Toröffnungen
- verschiedene Antriebe und Textilien möglich

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

82514

Obstbäume

Bonita*	T337
Boskoop Bielaar*	Fl.56
Breaburn Mariri Red*	T337
Cox's Lavera*	M9vt
Elshof*	M9vt
Galaxy*	T337
Galiwa*	T337
Glockenapfel	T337
Golden Reinders*	M9vt
Gravensteiner	M9vt
Jugala*	T337
Ladina*	T337
Milwa*	T337
Nela*	T337
Novajo*	Fl.56
Opal*	T337
RubINETTE Rosso*	Fl.56
Rubinola*	T337
Rustica*	T337
Topaz*	M9vt
*Sortenschutz	
Conférence	Eline*
Williams	QA
Gute Louise	QA
Horrow Sweet	QA
Kaiser Alexander	ZV BA29

- Aprikosensortiment
- Zwetschgensortiment
- Pfirsich und Nektarinen
- Kirschensortiment G5 Colt
- Hochstammsortiment
- Mostapfelsortiment

**Informieren Sie sich
 über das Biosortiment
 für Knospenbetriebe**



Baumschule Egnach
 Telefon 071 477 20 04, Fax 071 477 20 76
 Natel 079 437 32 91

88903



Ich bestelle den Bauernkalender 2024

Anzahl Ex. ____
Schweizer Bauernkalender Girls 2024

Anzahl Ex. ____
Schweizer Bauernkalender Boys 2024

Format: 56 x 40 cm, Preis Fr. 42.–
plus Porto und Verpackung Fr. 9.50



Vorname, Name _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Ort _____

Datum _____

Unterschrift _____

Bitte schicken Sie den ausgefüllten Coupon an:
Bauernkalender, galledia verlag ag
Postfach, 9230 Flawil
Code 9230

Oder bestellen Sie den Kalender online unter:

www.bauernkalender.ch

Herzlichen Dank!



Die Wega 23 gehört bereits der Vergangenheit an. Das neue Konzept des Bauernhofzeltas des VTL mit integriertem Landfrauenbeizli ist aufgegangen. Durchwegs zufriedene und glückliche Besucher, die ein positives Bild von der Thurgauer Landwirtschaft mit nach Hause nehmen konnten. Höhepunkte, welche von unzähligen Zuschauern verfolgt wurden, waren die Wahl zur Miss Wega und der Kälberwettbewerb. Die herzigen Kinder mit ihren geschmückten Kälbern liessen jedes Herz schmelzen! Vielen Dank an Eltern und Grosseltern, die einen grossen Aufwand betrei-

ben, um mit ihren Kindern am Wettbewerb teilzunehmen.

Die Muttersau mit ihren Säulim im Tierzelt, sicher das meistfotografierte Sujet, war mit allen anderen Tieren ein Publikumsmagnet, sodass das Bauernhofzelt immer gut besucht war. Killian Appert und sein kompetentes Stallteam umsorgten die Tiere rund um die Uhr beispielhaft, vielen Dank!

Das Landfrauenbeizli mit seinem leckeren Speiseangebot lud zum Verweilen ein, es war für mich der gemütlichste Ort der ganzen Wega. Ein herzliches Dankeschön an alle Landfrauen, die einen Einsatz geleistet haben, allen voran an Regula Böhi.

Natürlich waren viele Helferinnen und Helfer nötig. Euch allen vielen lieben Dank, wie auch allen Standbetreuerinnen und Betreuern, den Sponsoren, allen Tierbesitzern und den weiteren Ausstellern, die zum gelungenen Auftritt der Thurgauer Landwirtschaft beigetragen haben.

Ein besonderer Dank geht an Beat Meier, Eveline Bachmann und Urs Schär, die zusammen mit Mitarbeitern der Geschäftsstelle das Konzept so wunderbar umgesetzt haben.

Ich freue mich jetzt schon auf die Wega 24.

Maja Grunder, Präsidentin VTL



Impressum:

Thurgauer Bauer

(früher «Der Ostschweizerische Landwirt»)

170. Jahrgang.

Offizielles Organ des Verbandes Thurgauer Landwirtschaft.

Erscheint wöchentlich.

Redaktionsadresse:

Verband Thurgauer Landwirtschaft

Industriestrasse 9

8570 Weinfelden

T 071 626 28 88

F 071 626 28 89

thurgauer.bauer@vtgl.ch

www.vtgl.ch



Chefredaktion: Jürg Fatzer (jf)

Redaktion:

Daniel Thür (dt)

Mitarbeit verschiedener landwirtschaftlicher Institutionen und Organisationen.

Redaktionsschluss: Freitag vor nächster Ausgabe.

Verlag: Galledia Fachmedien Frauenfeld AG

Zürcherstrasse 310, 8500 Frauenfeld

Anzeigenberater: Peter Frehner

T 058 344 94 83

thurgauerbauer@galledia.ch

Anzeigenschluss: Dienstag, 12.00 Uhr.

Abonnemente:

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

Jahresabonnement inkl. MWST CHF 95.–

Halbjahresabonnement inkl. MWST CHF 78.–

Herzlichen Dank für die Zusammenarbeit!



Daniel Stamm

Liebe Landwirte, liebe Lehrmeister, liebe Bäuerinnen und Landfrauen,

nach fast drei Jahren verlasse ich den Arenenberg leider bereits wieder und danke euch aber auf diesem Weg nochmals herzlich. Mit Ehrfurcht blicke ich zum Beispiel zurück

auf die Lehrbetriebsbesuche, welche mir einen wunderbaren Einblick in eure innovativen und mit Berufung erfüllten Tätigkeiten gegeben haben. Der Einsatz der Lehrmeister ist elementar für den Nachwuchs der Branche. Mir war der rege Austausch zwischen Lehrmeister, Schule und Eltern sehr wichtig, da ich überzeugt bin, dass durch die Zusammenarbeit all dieser Beteiligten die Lernenden gestützt und gefördert werden.

Auch möchte ich den Landfrauen ein grosses Dankeschön zukommen lassen – die Herzlichkeit und Hingabe an ihre Aufgaben ist allzeit spürbar und die Arbeit all dieser Frauen von unschätzbarem Wert. Ich danke auch der Bildungskommission recht herzlich für die unermüdliche Arbeit – je mehr unsere Welt digitalisiert wird, desto mehr sind Kompetenzen gefragt, welche in der Bäuerinnschule und in der bäuerlichen Ausbildung einen zentralen Wert haben. Die Bildungsrevision in der Grundbildung der Landwirtschaft ist kurz vor dem Abschluss und bietet eine gute Grundlage für die vielseitige Landwirtschaft im Thurgau.

Es war mir eine Ehre, für euch alle Leiter Bildung am Arenenberg zu sein. Ich wünsche allen weiterhin viel Erfolg in Haus und Hof und am Arenenberg.

Daniel Stamm, Leiter Bildung Arenenberg



Die neue Leitung Bildung Arenenberg ist bestimmt. Unser 38-jähriger Kollege **Michael Schwarzenberger**, Leiter des Beratungsteams Milchproduktion, übernimmt auf den 1. Januar 2024 die Leitung Bildung am Arenenberg mit einem Beschäftigungsgrad von 80%. Es freut uns sehr, dass Michael als ausgewiesene Fach- und Führungsperson diese anspruchsvolle Funktion übernimmt.

Michael trat direkt nach dem Studium an der HAFL in Zollikofen am 1. August 2008 seine Stelle als Tierzuchtlehrer und -berater am Arenenberg an. Bereits nach kurzer Zeit wurde er eine wichtige Stütze des Milchviehteams. Bald folgten weitere Aufgaben und Verantwortungen in der Beratung, in der Weiterbildung und in der Kursleitung, welche er mit viel Freude und grossem Engagement ausübt. Am Gastauftritt an der Olma 2017 des Kantons Thurgau konnte er seine Fähigkeiten als Verantwortlicher für den Tierbereich unter Beweis stellen. Beim Stallneubau am Arenenberg konnten wir auf seine langjährigen Erfahrungen zählen. Seit 2018 leitet er das Team Milchproduktion und den Schul- und Demonstrationsbetrieb Landwirtschaft am Arenenberg. Zudem ist er als Lehrperson und Mitglied der Gruppe Schulentwicklung heute bereits gut vertraut mit der Bildung Arenenberg. Die Lücke in der Beratung sowie allfällige Anpassungen werden wir zeitnah angehen. Wir wünschen Michael einen guten Start als Leiter Bildung am Arenenberg und freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit.

J. Rietiker, Geschäftsleiter, Arenenberg

Aus Überzeugung wähle ich Kris Vietze in den Nationalrat

Kris kenne ich als eine Persönlichkeit, die gradlinig, klar und mit grossem Fachwissen politisiert, und dies zugunsten der Bevölkerung. Als Unternehmerin liegt ihr Fokus auf einer stabilen Wirtschaft, die sichere Jobs generiert, hochwertige Bildung, Umweltschutz, gesunde Finanzen und eine sichere Altersvorsorge. Auch schwierige Themen nimmt sie ohne Scheu in Angriff und findet schnell Zugang zu kom-

plizierten Sachverhalten. Ihre Teamfähigkeit und ihr lösungsorientiertes Arbeiten ist seit Jahren im Kantonsrat sichtbar.

Genau eine solche Persönlichkeit braucht der Kanton Thurgau in Bern – deshalb am 22. Oktober aus Überzeugung Kris nach Bern.

Sibylle Moopanar, Bischofszell

Andreas Guhl für den Thurgau nach Bern

Andreas Guhl, Oppikon, Meisterlandwirt, Gemeinderat Bussnang und ehemaliger Kantonsrat, ist ein Topkandidat für den Nationalrat. In den acht Jahren im Kantonsrat hat er bewiesen, dass er die wichtigen Probleme unserer Zeit erkennt, machbare Lösungen vorschlägt und mit Engagement bis zum politischen Erfolg durchzieht. Die Kulturlandinitiative, die er zusammen mit Josi Gemperle lanciert hat, ist nur ein Beispiel dafür. Auch als Präsident der Basiskonferenz

VTL hat er ausgeprägtes Engagement und Führungsstärke bewiesen. Er stellt das Gemeinwohl über die persönlichen Interessen und engagierte sich auch in der Kirchgemeinde. Solche Menschen wie ihn braucht der Thurgau in Bern. Ich freue mich, dass er auf Liste 26 kandidiert. Deshalb gebe ich Andreas Guhl und auch Josi Gemperle meine Stimme.

Martin Huber, Mattwil

Pascal Schmid in den Nationalrat

Wir brauchen in Bern Frauen und Männer, die die Anliegen der Bevölkerung ernst nehmen und kompetent und entschlossen vertreten können. Pascal Schmid verfügt als langjähriger Gerichtspräsident über grosse Lebenserfahrung und hat als Kantonsrat bewiesen, dass er unerwünschte und gefährliche Entwicklungen in unserer Gesellschaft objektiv analysiert, sachkundige Schluss-

folgerungen zieht und konkret geeignete Massnahmen vorschlägt. Er setzt sich insbesondere für mehr Sicherheit in unserem schönen Land ein. Aus diesen Gründen schreibe ich den Namen Pascal Schmid 2x auf Liste 14 und ermutige Sie, dies ebenfalls zu tun.

Jakob Thurnheer, Müllheim

Manuel Strupler – einer von uns!

Im Nationalrat macht man Gesetze und überwacht den Bundesrat. Darum ist es entscheidend, dass da verantwortungsbewusste, umsichtige, vertrauenswürdige Menschen Einsitz nehmen.

In den letzten vier Jahren erlebte ich Manuel Strupler im VTL als engagierten Macher, der spontan anpackt und sich positiv, klar und konstruktiv ins Team einbringt. Er denkt schnell und vernetzt, verfolgt die

gemeinsamen Ziele konsequent und überzeugt mit Worten und mit Taten.

Aus Überzeugung gebe ich Manuel Strupler zwei meiner Stimmen für die Wahl in den Nationalrat am 22. Oktober. Ich vertraue ihm als Mensch, weil ich weiss, dass er die richtigen Werte vertritt.

Urban Dörig, Diessenhofen

Kris nach Bern

Kris Vietze ist volksnah – hat politisches Wissen – Sozialkompetenz – Durchsetzungsvermögen – den Durchblick, anstehende Probleme zu lösen – beweist sich im Berufsleben sowie auch in verschiedenen Gremien. Sie steht mit beiden Beinen im Leben. Auf Kris kann man sich verlassen. Sie hat Ausdauer und ist bodenständig.

Kris Vietze bringt die Voraussetzungen mit, den Kanton Thurgau sowie die FDP Thurgau kompetent in Bern zu vertreten. Daher wähle ich Kris Vietze 2 × überzeugt in den Nationalrat und 1 × in den Ständerat – eine erfolgreiche Frau nach Bern.

Robin Goldinger, Gemeinderat Frauenfeld

Wähl Strähl

Aus den über 200 Kandidaturen für die kommenden Nationalratswahlen sticht für mich eine Kandidatin, die Weinfelderin Michèle Strähl, besonders hervor. Sie politisiert seit einigen Jahren im Weinfelder Parlament und im Thurgauer Grossen Rat mit klaren Voten. Sie setzt sich dabei stets für umsetzbare Lösungen ein und steht für echte liberale Werte ein. Als

Familienfrau, Juristin, Gewerblerin und ehemalige Gemeinderätin einer Landgemeinde kennt Michèle Strähl die Anliegen und Bedürfnisse breiter Bevölkerungskreise. Darum wähle ich aus Überzeugung Michèle Strähl.

Andreas Opprecht, Kantonsrat, Sulgen

Das Bundesparlament braucht fähige Personen

Es braucht wieder mehr Politikerinnen und Politiker, die unsere Schweizer Werte, unsere Neutralität und unsere Demokratie bedingungslos vertreten. Das Erfolgsmodell Schweiz wird sonst immer mehr untergraben. Pascal Schmid setzt sich vehement für unsere Sicherheit ein. Dazu gehört für ihn auch die Versorgungssicherheit. Er legt Wert auf einen hohen Selbstversorgungsgrad durch eine produzierende Landwirt-

schaft. Er hat sich für die Rechte der Landwirte und einen sorgsamen Umgang mit Kulturland eingesetzt, so beim Wasserbaugesetz und bei Thur+. Mit Pascal Schmid haben wir einen echten Volksvertreter, der sich mit voller Kraft und viel Herzblut für all unsere Schweizer Werte einsetzt.

Moritz Tanner, Siebeneichen/Winden

Die Bedeutung der nationalen Wahlen

Auf den Listen der bürgerlichen Parteien FDP/SVP und «die Mitte» sind sehr gute, zum Teil bisherige Kandidaten, die zur Landwirtschaft stehen, zu finden. Nur haben, wenn man es realistisch anschaut, nur sehr wenige eine wirkliche Wahlchance.

Mit Josef Gemperle auf der Liste 12 der «Mitte» besteht die berechtigte Hoffnung, dass er diese Wahl machen könnte. Josef Gemperle, bekannt als starker Vertreter der Landwirtschafts- und der Energiefragen, musste sich nun bereits seit zwölf Jahren immer

als erster Ersatz hinter dem gewählten Christian Lohr platzieren lassen.

Ich rufe Sie auf, über die Parteigrenzen hinaus Josef Gemperle mit zwei Stimmen zu unterstützen. Wenn die gesamte Landwirtschaft zusammensteht, sollte dies möglich sein. Auf Bundesebene ist «die Mitte» eine sehr starke Stütze in Landwirtschaftsfragen. Josef Gemperle wird dort ein sicherer Wert sein.

Beat Schwager, Wängi

Infotagung des Forums Ackerbau

Die neue Ackerbiodiversitätsförderfläche «Getreide in weiter Reihe» wurde 2023 eingeführt und kann für alle Winter- und Sommergetreidearten angemeldet werden. Bis zur Hälfte der ab 2024 geforderten 3,5% Anteil BFF im Acker kann mit dieser Beitragsart abgedeckt werden. Doch wie sieht es mit dem Ertrag, der Kornqualität, der Verunkrautung und der Wirtschaftlichkeit in den weiten Reihen aus?

Text: Carol Tanner, Beraterin Ackerbau mit Lehrauftrag, Arenenberg; Bild: Anna Brugger



Carol Tanner

In einem dreijährigen Praxisversuch (2022–2024) werden im Forum Ackerbau schweizweit Normalsaat und weite Saat mit und ohne Herbizideinsatz verglichen. Die Auswirkungen auf den Ertrag und die Qualität des Korns werden erhoben. Zudem werden das Unkrautvorkommen und die Wirtschaftlichkeit

verglichen. Die Ergebnisse des ersten Versuchsjahres (2022) wurden in einem Bericht von Anna Brugger im «Thurgauer Bauer» vom 30. Juni 2023 publiziert. Unterdessen sind auch die provisorischen Erhebungen des zweiten Versuchsjahres ausgewertet. Es zeigte sich erneut, dass die um 40 Prozent reduzierte Saatlänge nicht zu relevanten Ertragseinbußen führte. Der weit gesäte Winterweizen erzielte über beide bisherigen Versuchsjahre einen um 7 Prozent (Herbizidverfahren) beziehungsweise 9 Prozent (Striegelverfahren) reduzierten Körnerertrag gegenüber der Referenz mit herkömmlichem Reihenabstand. Im

Vergleich zu dem eher einfachen Getreidejahr 2022 waren in diesem Frühling sowohl der Herbizid- als auch der Striegeleinsatz schwierig zu planen. Mögliche Auswirkungen auf die Qualität, das Unkrautvorkommen, die Wirtschaftlichkeit und weitere Praxisversuchsergebnisse des Forums Ackerbau werden an der Infotagung am 22. November 2023 und später in einem Bericht im «Thurgauer Bauer» präsentiert.

Infotagung des Forums Ackerbau

Erfahren Sie mehr über aktuelle Themen und Versuche im Ackerbau an der Infotagung des Forums Ackerbau. Am Strickhof-Standort Lindau (ZH) findet am 22. November 2023 ein Fachaustausch statt. Diskutiert wird über die Auswirkungen von Getreide in weiter Reihe, Herbizidverzicht im Raps, Kombinierbarkeit von reduzierter Bodenbearbeitung, Herbizidverzicht und N-Optimierung im Maisanbau und Neuigkeiten aus der Sortenprüfung in Weizen und Gerste. Die Anmeldung für die Tagung erfolgt online bis am 8. November 2023 (s. QR-Code).



Ich stelle mich vor ...

Mein Name ist Carol Tanner und ich durfte im August an meiner neuen Arbeitsstelle als Ackerbauberaterin mit Lehrauftrag im Acker- und Futterbauteam beginnen. Aufgewachsen bin ich auf einem Milchwirtschaftsbetrieb im Kanton Appenzell Ausserrhoden. Nach meiner Lehre als Kauffrau EFZ habe ich einen abrupten Richtungswechsel genommen und Agrarwissenschaften an der ETH Zürich studiert. Parallel zu meinem Masterstudium beschäftigte ich mich vor allem mit dem biologischen Pflanzenschutz bei Andermatt Biocontrol Suisse und absolvierte mein Unterrichtspraktikum am Arenenberg. Im Juni schloss ich mein Studium mit Schwerpunkt Pflanzenbau an der ETH Zürich ab. Ich bin zuständig für den Ackerbauunterricht in der modularen Weiterbildung und gemeinsam mit Anna Brugger in der Grundbildung. Zusätzlich bin ich in der Beratung und im Versuchswesen innerhalb des Forums Ackerbau tätig. Meine Schwerpunkte in meiner Tätigkeit am Arenenberg liegen bei der Bodenfruchtbarkeit und der Anbautechnik. Ich freue mich auf meine interessante sowie abwechslungsreiche Tätigkeit am Arenenberg.



Drohnenaufnahme vom Versuchsfeld 2023 auf der Swiss Future Farm in Tänikon.

Schulden

Text: Thomas Blaser, Mandatsleiter Treuhand, Agriexpert



Thomas Blaser

In der Aufbauphase einer Unternehmung oder nach einer Betriebsübernahme überwiegen die Anfangsschulden meist deutlich das zuvor angesparte und eingebrachte Eigenkapital einer Junglandwirtin oder eines Junglandwirts. Teils abhängig von der übernommenen Betriebsgrösse erscheint diese Schuldenlast vielen Hofübernehmern schwindelerregend hoch. Ein gut überlegter Umgang mit ihnen drängt sich auf. Je nachdem, wie ein Betrieb aufgestellt ist und wie viel vom erwirtschafteten Gewinn am Ende eines Jahres als Reserve verbleibt, können mit diesen flüssigen Mitteln die Fremdkapitalien pflichtgemäss bedient und amortisiert werden. Eine ausreichende Liquidität ist dafür die Voraussetzung. Darüber hinaus sollen die finanziellen Reserven immer noch genügend hoch sein, um Unvorhergesehenes zu tragen, z.B. bei Ernteausfällen, defekten Maschinen usw. Jedoch stellen Schulden im Allgemeinen die Betriebsleitenden vor einige Herausforderungen, welche zu managen sind. Bei Investitionen stellt sich bei den aktuell steigenden Zinssätzen zunehmend die Frage, wie finanziert werden soll:

- Kann auf ein Privatdarlehen, beispielsweise von den Eltern, zurückgegriffen werden?
- Kann eine klassische Fremdfinanzierung über die Bank getätigt werden?
- -Oder kann die landwirtschaftliche Kreditkasse einen zinslosen Investitionskredit ausstellen? Investitionskredite müssen aufgrund der vereinbarten Amortisationsdauer jährlich zurückbezahlt werden, dafür fallen keine Zinsen an. Bei variablen Hypotheken stiegen in den letzten Monaten die Schuldzinsen deutlich an, was Auswirkungen auf die Liquidität hat. Deshalb müssten die verschiedenen Finanzierungsmöglichkeiten vor einer geplanten Investition analysiert werden. Unabhängig von der aktuellen Marktlage und dem Betriebsergebnis sind sämtliche Verpflichtungen gemäss Verträgen

einzuhalten (Verzinsung und Amortisation). In der Landwirtschaft gilt gemäss Bundesgesetz über das bäuerliche Bodenrecht (BGBB) eine Belastungsgrenze von maximal 135 % vom bestätigten Ertragswert. Bei wirtschaftlich schwierigen Jahren und den damit verbundenen Liquiditätsengpässen kann nicht beliebig die Hypothek aufgestockt werden, um kurzfristig verpassten Verpflichtungen nachzugehen. Die Schuldenspirale dreht sich mit zunehmendem Tempo nach unten.

Zur Beurteilung der Schuldensituation/Bonität dienen wichtige Kennzahlen. Zum Beispiel der Verschuldungsfaktor:

Der Verschuldungsfaktor zeigt das Verhältnis von

Verschuldungsfaktor =	Effektivverschuldung
	Cashflow

Fremdkapital und Cashflow. Theoretisch gibt dieser Faktor die Anzahl Jahre an, welche benötigt werden, um das Nettofremdkapital (Fremdkapital minus flüssige Mittel und Kundenguthaben) zurückzubezahlen, sofern keine Investitionen getätigt werden. Grundsätzlich gilt, je tiefer der Verschuldungsgrad ist, desto sicherer ist der Betrieb aus der Sicht der Gläubiger aufgestellt und desto unwahrscheinlicher ist ein Zahlungsausfall. Resultiert bei der Berechnung ein Faktor tiefer als 5, kann von einem anpassungs- und leistungsfähigen Betrieb gesprochen werden. Steigt der Faktor auf 5 bis 10, liegt der Betrieb noch in einem genügenden Bereich, jedoch leidet die Marktfähigkeit bereits. Bei einem Faktor höher als 10 spricht man von einem langen Entschuldungshorizont und deshalb von einer ungenügenden Situation.

Eine weitere interessante Kennzahl, speziell für Finanzinstitute, ist der Zinsdeckungsfaktor:

Zinsdeckungsfaktor =	Cashflow (Gewinn) + Zinsaufwand
	Zinsaufwand

Abb. 1

Cashflow	Schuldzinsen		
50 000	10 000		
Schulden	Zinssatz	Schuldbetrag	Zinsdeckungsfaktor
800 000	1.25 %	10 000	6
800 000	3 %	24 000	3.08

(bei gleichbleibendem Cashflow)

Abb. 2

Cashflow	Schuldzinsen		
36 000	24 000	(Cashflow 50 000 – 14 000 zusätzliche Schuldzinsen)	
Schulden	Zinssatz	Schuldbetrag	Zinsdeckungsfaktor
800 000	3 %	24 000	2.5

Hier wird im Zuge der Kreditüberwachung und Bonitätsprüfung durch die Gläubiger ermittelt, welche Belastung der Zinsdienst aufgrund der vorhandenen Schulden verursacht. In Zeiten steigender Geldmarktzinsen ist diesem Wert wieder höhere Beachtung zu schenken. Werte über 5 und mehr gelten als sehr gut. Betragen beispielsweise der Cashflow Fr. 50 000.– und alle Zinsaufwände von geliehenem Fremdkapital Fr. 10 000.–, ergibt das ein Wert von 6, also sehr gut. Steigt beispielsweise der Hypothekarzins von 1,25 % auf 3 % bei einer Hypothek von Fr. 800 000.– an, wird der Zinsdienst überschritten (Abb. 1).

Bei Landwirtschaftsbetrieben in der Urproduktion, die inflationsbedingt gestiegene Kosten kaum auf die Abnehmer und Endkunden weitergeben können, schmälert dies den Cashflow zusätzlich, womit wegen der Fremdfinanzierungskosten der Zinsdeckungsfaktor und folglich die Bonität gegenüber den Gläubigern weiter abnimmt. Dies beeinträchtigt in

der Gesamtbetrachtung auch die Liquidität, bis hin zu einem mutmasslichen Zahlungsausfall aus der Sicht der Gläubiger (Abb. 2)

Fazit

Regelmässige Schuldenamortisationen tragen wesentlich zur gesunden finanziellen Lage eines Unternehmens bei. Die tiefen Fremdkapitalzinsen der letzten Jahre haben dazu verleitet, Geld zu investieren, anstatt notwendige Reserven für eine allfällige Schuldamortisation bei steigenden Zinsen zu bilden. Bei Fragen hilft Agriexpert gerne weiter:
Telefon: 056 462 52 71



Notiz der Woche

Das Bundesamt für Gesundheit hat die Krankenkassenprämien 2024 genehmigt und veröffentlicht. Der Prämienanstieg gegenüber dem Vorjahr fällt mit 8,7% happig aus. Erfreulicherweise platziert sich die Agrisano im Ranking erneut in Spitzenpositionen. Mit dem neuen Grundversicherungsmodell AGRI-smart (App-Lösung) lanciert sie per 2024 ein neues

Produkt, bei dem sie dank eines optimierten Prozesses einen Rabatt von 15 Prozent an ihre Versicherten weitergeben kann. Der Vergleich nach der Veröffentlichung mit anderen Kassen zeigt, dass AGRI-smart in 18 Regionen/Kantonen bei einer Franchise von 300 Franken die preiswerteste Grundversicherung ist. SBV

Nationalratskandidat Hansjörg Brunners Beziehungen zur Landwirtschaft **Aus dem gleichen Holz geschnitzt**

Was verbindet Landwirte und Gewerbler?

Anpacken, vorneweg marschieren, unternehmerisch denken und handeln, Selbstverantwortung tragen! Diese Eigenschaften machen erfolgreiche Landwirte und Gewerbler aus. Sie sind aus dem gleichen Holz geschnitzt und sorgen mit ihren wertvollen Produkten und Dienstleistungen gemeinsam für die Versorgungssicherheit unseres Landes.

Warum sollen Landwirte Hansjörg Brunner wählen?

Weil er sich als Thurgauer Gewerbebandspräsident seit Jahren im Schulterchluss mit der Landwirtschaft an vorderster Front gegen unsinnige, wirtschaftsfeindliche und freiheitseinschränkende Forderungen der Linken und Grünen wehrt. Beispiele sind Hansjörg Brunners vehemente Be-

kämpfung der Massentierhaltungs- und der Trinkwasser-Initiative. Dazu kommt sein nimmermüdes Engagement für das duale Bildungssystem und sein ständiger Kampf gegen immer mehr staatliche Eingriffe.

Was kann Hansjörg Brunner im Nationalrat bewegen?

Die vergangenen vier extrem mühsamen Jahre in Bundesbern haben gezeigt, dass zur Bewältigung der riesigen Herausforderungen der Zukunft eine Verstärkung der bürgerlichen Front zwingend notwendig ist. Es braucht mehr denn je eine starke mittelständische Allianz! Zum Wohl von uns allen müssen Landwirtschaft und Wirtschaft diese gemeinsam bilden. Hansjörg Brunner ist auch für die Bauernschaft ein Garant für den Erhalt unserer wunderschönen Thurgauer Heimat.



*Fairduck AG
Kettstrasse 40
8370 Sirmach
Tel. 071 969 55 22
www.hansjoerg-brunner.ch
mail@hansjoerg-brunner.ch*

Kubota – Zuverlässigkeit aus Japan

5 Jahre Werksgarantie

Alle M-Serie-Landwirtschaftstraktoren des japanischen Herstellers Kubota werden mit der einzigartigen 5-Jahre-Werksgarantie an ihre Kunden geliefert. Damit unterstreicht Kubota seine hochstehende Qualität der Maschinen und die Nähe zum Kunden. Darüber hinaus bietet Kubota verschiedene

konfigurierte «Swiss Profi»-Modelle an. Diese sehr gut ausgestatteten Traktoren wurden speziell für die Anforderungen der Schweizer Landwirte abgestimmt und überzeugen durch ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die stetigen Weiterentwicklungen und Verbesserungen machen den

Kubota-Traktor heute zu einem der kosteneffizientesten und zuverlässigsten überhaupt. Der Beweis dafür ist die hohe Zufriedenheit bei den zahlreichen Kubota-Besitzern auf der ganzen Welt.

Die Kubota-Modellvielfalt umfasst Traktoren von 60 bis 175 PS. Einzigartige Produktvorteile sind die günstigen Gewichtsverhältnisse und die damit verbundenen hohen Nutzlasten. Kunden schätzen auch die Wendigkeit und die hochwertige Grundausstattung.



*Ad. Bachmann AG
Kubota Generalvertretung
Wilerstrasse 16
9554 Tägerchen
Tel. 071 918 80 20
www.adbachmannag.ch*

70. Wega in Weinfelden

Publikumsmesse schafft Nähe und Begegnungen

Die 70. Wega wurde mit einer stimmigen Feier eröffnet und zog an allen Messetagen grosse Besucherströme an. Inmitten der nach wie vor sehr beliebten Publikumsmesse fanden das Bauernhofzelt mit der Tierausstellung, die Standpräsenz des VTL und das Landfrauen-Beizli des Thurgauer Landfrauenverbands entsprechende Beachtung.

Text und Bilder: Isabelle Schwander

«Publikums messen stehen allesamt vor der Herausforderung, ihre Aussteller- und Besucherzahlen zu halten. An der Wega sind die Zahlen zum Glück weiterhin eindrücklich – rund 400 Ausstellerinnen und Aussteller; sie verzeichnet gegen 100 000 Besucherinnen und Besucher. Darauf können alle Mitwirkenden stolz sein», sagte Dominik Diezi, Chef des Departements Bau und Umwelt, anlässlich der Eröffnungsfeier am Donnerstag, 28. September. Die Wega zeige exemplarisch, warum Publikums messen immer noch funktionieren: Sie schafft Nähe und Begegnungen. «Ich bin überzeugt: Nichts kann den direkten Kontakt zwischen Herstellern und Kunden ersetzen. Sympathie und Kundenbindung entstehen noch immer am besten im direkten Austausch.» Die Wega habe auch gesellschaftliche Bedeutung. Der Regierungsrat griff auch einige politische Themen auf und erklärte, dass das Amt für Raumentwicklung die Regionen und Gemeinden im Bereich Entwicklungsschwerpunkte künftig stärker unterstützt. Ziel sei es, die Grundlagen zu schaffen, um in allen Regionen des Kantons Thurgau geeignete Entwicklungsschwerpunkte für Arbeiten oder neu auch Misch-



Der Chef des Departements Bau und Umwelt, Dominik Diezi, eröffnete die 70. Wega.

nutzungen zu unterstützen. Als potenzielle Entwicklungsschwerpunkte für Mischnutzungen sind beispielsweise zentrale Gebiete wie Bahnhofsgebiete denkbar. Damit soll einerseits die Innenentwicklung gestärkt und andererseits die Standortattraktivität des Kantons Thurgau erhöht werden.

Dialog mit den Konsumenten

Besucherinnen und Besucher erwarteten im Bauernhofzelt unter anderem eine Milchviehausstellung sowie Schafe, Ziegen, Kaninchen und ein Mutterschwein mit Ferkeln. Die Thurgauer Landfrauen übernahmen mit dem neuen Landfrauen-Beizli ebenfalls einen wichtigen Part. Sie ermöglichten gemütliches Verweilen und das Konsumieren von regionalen Produkten. Der VTL war an dieser Wega das erste Mal mit neuem Konzept vertreten. Der Fokus lag an der 70. Wega auf der Möglichkeit, dass Landwirtschaftsvertreter und Konsumenten miteinander ins Gespräch kommen. VTL-Vorstandsmitglieder, Mitarbeitende der VTL-Geschäftsstelle sowie



Agrisano-Berater betreuten an allen Messetagen abwechselnd den Stand des VTL. Am Samstagnachmittag waren die Bäuerin Eveline Bachmann, Landwirt Rolf Kuhn und Peter Huber (Agrisano) am Stand präsent. Auf Nachfrage erklärte Eveline Bachmann, dass aus ihrer Sicht die Standpräsenz stark im Licht der bevorstehenden nationalen Wahlen stand. Für sie als Ressortverantwortliche der Öffentlichkeitsarbeit in der Kommunikation war der Dialog zwischen Landwirtschaft und Konsumenten wichtig.



Bauernhofzelt fand Anklang

Die Bauernhoftiere fanden besonders bei Familien mit Kleinkindern Beachtung. Hier fand der Kontakt im Streichelzoo auf Augenhöhe statt. Mit einer Mostpresse, an der Kinder einen Apfel mit eigener Muskelkraft über ein kurbelbetriebenes Förderband in eine Mostpresse beförderten, wurde die Herstellung eines regionalen, saisonalen Lebensmittels erlebbar. Das Highlight war die Verkostung des frisch gepressten Apfelsafts. Häufig bildete sich eine lange Warteschlange vor der Mostpresse. «Die Halle respektive das Bauernhofzelt war aus unserer Sicht sehr gut besucht. Wir

sind dankbar, dass Kilian Appert als Stallchef ein gutes Stallteam zusammenstellte. Nur so ist ein VTL-Bauernhofzelt mit Tieren möglich.» Sie zog das Fazit, dass es sehr herausfordernd sei, den Konsumenten Basisinformationen abzugeben. «Das Bauernhofzelt lud zum Verweilen und Diskutieren ein. Ich fand es gut, dass die Landwirtschaft dieses Jahr in einem Zelt präsent war», meinte Rolf Kuhn. Er stellte fest, dass durch einen Wettbewerb mit Fragen zu den Bauernhoftieren die Besucher aufmerksamer den Rundgang besuchten und dieser für den gegenseitigen Gesprächsaustausch förderlich war. «Traditionelle Anlässe wie die Viehschau mit Wahl der Miss Wega und Auszeichnung aller teilnehmenden Kühe sowie den Kälberwettbewerb wollen wir weiterführen», so Eveline Bachmann.

Während der Wega fand im Bauernhofzelt ein Wettbewerb statt. Täglich wurde dazu ein Sackmesser verlost. Gewonnen haben: Jason Kull, 9320 Arbon; Ulli Corkovic, 8572 Berg; Primo Roveda, 8590 Romanshorn; Michelle Schiess, 8405 Winterthur; Markus Hagios, 8570 Weinfelden; Jenny Zoe, 8583 Sulgen; Elija Goop, 9488 Schellenberg; Nadja Hui, 9533 Kirchberg; Robin Heller, 8514 Amlikon-Bissegg; Sandro de Martin, 9245 Oberbüren. Insgesamt haben 1225 Personen am Wettbewerb teilgenommen. Bei der Wega-Button-Aktion wurden total 4313 Rüebli abgegeben.

**Gewinner
Wega-Sack-
messer**

Caira Imfeld ist die neue Botschafterin für die Thurgauer Obstbranche

Am vergangenen Samstagnachmittag erfolgte auf der TKB-Bühne an der Wega die Wahl der 25. Thurgauer Apfelkönigin.

Text und Bilder: Isabelle Schwander

Reto Scherrer hat sich in den letzten Jahren als unverzichtbarer Bestandteil der Durchführung der Wahl der Apfelkönigin erwiesen. Charmante Über-

treibungen, wonach beispielsweise im Livestream weltweit die Wahl mitverfolgt werde, gehören da einfach dazu. Im ersten Durchlauf erhielten die Finalistinnen (Larissa Raguth Tschärner, Melanie Eggenberger, Caira Imfeld, Colette Ammann, Marina Schenker und Leonie Rupper) die Chance, mit Charme und Spontanität und der Fähigkeit zum geschickten verbalen Schlagabtausch mit dem Moderator bei Jury und Publikum zu punkten. In der Halb-

zeit des zweistündigen Anlasses fielen die beiden ersten wichtigen Entscheidungen. Beim Voting des Publikums bei der TKB-Bühne war Leonie Rupper die Favoritin für die Krone. Mit grosser Spannung wurde die Bekanntgabe der Namen der drei Frauen, welche das Finale erreichten, erwartet. Es waren dies Caira Imfeld, Colette Ammann und Leonie Rupper. Allgemeinbildung und Kenntnisse, vor allem zum Thurgau, waren in der Schlussrunde gefragt. Mit Fragen, zum Beispiel ab welcher Minustemperatur es für die bereits offene Apfelblüte gefährlich wird, war

auch Basiswissen zum Obstbau gefragt. Mindestens ebenso gross war die Überraschung und anfängliche Fassungslosigkeit von Caira Imfeld, als sie als Siegerin der Wahl hervorging. Sie ist in Wängi wohnhaft, stammt aus dem Kanton Schwyz und ist von Beruf Einkäuferin für eine Abgasbehandlungsfirma. Die Krönchenübergabe durch Nadja Högger, ihre Amtsvorgängerin, war sehr emotional und freundschaftlich. Die neu gewählte Apfelkönigin war auf der Bühne sogleich von Jurymitgliedern und Gratulanten umringt.

Nachgefragt

Caira Imfeld aus Wängi, Thurgauer Apfelkönigin 2023/24

Was motivierte Sie besonders, an der Apfelkönigin-Wahl teilzunehmen?

Ich bin bereits von meinem Naturell her sehr offen und kommunikativ eingestellt. Dies ist auch in meinem beruflichen Umfeld von Vorteil. Von der Wahl erhoffte – und erhoffe ich mir natürlich auch im Amtsjahr – viele interessante Begegnungen und dass ich viele, aufgeschlossene Menschen kennenlernen darf. Wie ich von meiner Amtsvorgängerin gehört habe, darf ich mich auf eine Fülle von unterschiedlichen Anlässen und Veranstaltungen freuen, das wird sicher spannend und herausfordernd. Und weil ich natürlich voll hinter den Produkten, das Obst, für das ich werbe, stehen kann, freue ich mich schon auf die Herausforderungen als Botschafterin für die Thurgauer Obstbranche.

Welchen persönlichen Bezug haben Sie zum Obstbau?

Ich habe schon als Schulkind auf landwirtschaftlichen Betrieben in meinem Heimatkanton Schwyz bei der Mostobst- und Tafelobsternte geholfen. Und in diesem Herbst half ich auf einem Obstbaubetrieb in Altnau während mehrerer Tage bei der Tafelobsternte mit. Die Erntearbeiten von morgens bis abends empfand ich als «Knochenarbeit». Ich habe deshalb grössten Respekt vor den Leistungen, die im Erwerbsobstbau erbracht werden. Durch diese Ernteeinsätze habe ich wertvolle Einblicke in den Obstbau erhalten. Darum schätze ich das Obst noch mehr, weil ich weiss, wie viel Arbeit dahintersteht.

Haben Sie sich für die Wahl selbst angemeldet, oder wurden Sie – wie einige der Kandidatinnen – von Ihrem persönlichen Umfeld mit einer Anmeldung «überrascht»?

Ich habe mich selbst angemeldet. Das erschien mir von Anfang an der angemessenere Weg, damit ich auch hundertprozentig dahinterstehen konnte.

Welches ist Ihre favorisierte Apfelsorte, und was schätzen Sie an dieser besonders?

Es mag vielleicht klischiert klingen, aber ich mag besonders die Sorte Gala. Anlässlich einer Betriebsführung bei der Tobi Seeobst AG erfuhr ich, welche hohen Kriterien diese Sorte z.B. bezüglich der Farbdeckung aufweisen muss. Die Produzenten sind deshalb immer ein wenig auf der Suche nach dem «perfekten» Gala-Apfel, um uns Konsumenten damit immer wieder aufs Neue dafür zu begeistern. Mir sagte bei «Gala» besonders zu, dass sie süss und knackig sind.

Welches sind Ihre nächsten Termine als Apfelkönigin?

Ich kam bereits am Wega-Sonntag erstmals zum Einsatz am Stand eines Sponsors für die Apfelkönigin und verteilte Äpfel. Die Wega-Besucher reagierten sehr aufgeschlossen und freundlich und es entstanden gute Gespräche. Vermutlich um den 12. Oktober herum werde ich an der Olma präsent sein und Anfang November an der ESWA 2023, der Gewerbemesse in Eschlikon.



Caira Imfeld ist die neue Botschafterin für die Thurgauer Obstbranche.



Von links: Die Finalistinnen Leonie Rupper, Caira Imfeld (gewählt) und Colette Ammann.



Beat Lehner, Jury-Mitglied, bedankte sich bei Nadja Högger, Apfelkönigin 2022/23 für ihren Einsatz.

Wega-Viehschau

Acki's Salomon Leonie ist die neue Miss Wega

An der Wega brachten die Thurgauer Bauern die Viehzucht in die Stadt Weinfelden. Punkten konnten beim Publikum vor allem die Nachwuchszüchter. Marlie Schefer und Ella Zwahlen überzeugten mit viel Charme beim Kälberwettbewerb.

Text und Bilder: Stefanie Giger

Einer der Wega-Höhepunkte aus Sicht der Landwirtschaft waren die Viehschau und der Kälberwettbewerb am 1. Oktober 2023. Die Schau war mit neun Brown-Swiss-Kühen, alle aus dem Kanton Thurgau, klein gehalten. Das ermöglichte es Speaker Kilian Appert, dem Publikum die Viehzucht zu erklären, während die Kühe dem Richter Heini Stricker vorgeführt wurden.

Neun Brown-Swiss-Kühe in zwei Abteilungen

Auch Heini Stricker nahm sich Zeit, um den Zuschauern zu erklären, worauf er beim Richten schaut, welche Merkmale wichtig sind und aus welchem Grund. «Bei allen Merkmalen geht es darum, dass die Kuh möglichst wirtschaftlich ist», sagte Stricker und nannte ein konkretes Beispiel: «Ein grosser Rah-

men bedeutet, dass die Kuh viel Raufutter für die Milchproduktion aufnehmen kann.»

Vier Kühe wurden in der Abteilung der jüngeren Kühe im Ring präsentiert. Den Sieg sprach Stricker Maloia von Roland Brander-Oertle aus Steinebrunn zu. «Eine junge Kuh in der 1. Laktation, die gut entwickelt ist», kommentierte Stricker. Besonders gefallen habe ihm das drüsige Euter mit den ideal platzierten Zitzen.

Die Abteilung ältere Kühe bestand aus fünf Kühen. Hier gewann Leonie von der Generationengemeinschaft Peter und David Ackermann aus Tuttwil. Stricker bezeichnete sie als «die kompletteste Kuh» im

Rangliste Wega-Viehschau

Miss Wega: Leonie (Salomon), GG Peter und David Ackermann, Tuttwil.

Miss Schöneuter: Maloia (Huge SG-ET), Roland Brander-Oertle, Steinebrunn.

Abteilung 1: 1. Maloia (Huge SG-ET), Roland Brander-Oertle, Steinebrunn; 2. Carla (Cadence-ET), Romeo Wildhaber, Schocherswil; 3. Dianne (Superstar), Andreas Huber, Buch b. Frauenfeld.

Abteilung 2: 1. Leonie (Salomon), GG Peter und David Ackermann, Tuttwil; 2. Fiora (Jona NHB), Janic Rechsteiner, Heldswil; 3. Furka (Blooming-ET), Ivo Hengartner, Zihlschlacht.



Bei strahlend schönem Wetter präsentierten die Thurgauer Braunviehzüchter ihre Kühe dem Publikum.



Miss Schöneuter Maloia von Roland Brander-Oertle aus Steinebrunn.



Leonie ging als Siegerin bei den älteren Kühen aus dem Ring.

Ring. Sie zeige viel Länge und sei extrem gut ausgewachsen im Widerrist. Des Weiteren hob er ihr breites Becken mit der idealen Neigung hervor.

Zwei klare Siegerinnen

Für die Wahl der Miss Schöneuter wurden die jeweils Erst- und Zweitplatzierten beider Abteilungen nochmals in den Ring geholt. Wenig überraschend hiess die Siegerin Maloia. «Sie hat ein wunderbares Euter, hier stimmt alles – sei es die Länge des Voreuters, die Drüsigkeit, das Zentralband und die Länge und Platzierung der Zitzen», sagte Stricker. Das Rennen um den Titel Miss Wega machten Maloia und



Maloia gewann die Abteilung jüngere Kühe.



Die Miss Wega 2023 heisst Acki's Salomon Leonie und kommt aus dem Stall der Generationengemeinschaft Peter und David Ackermann aus Tuttwil.



Bevor es losging, versammelten sich die Kinder mit ihren Tieren auf dem Schauplatz neben dem Bauernhofzelt. Moderiert wurde der Kälberwettbewerb von Radiomoderatorin Angela Haas.

Leonie unter sich aus. Dabei setzte sich Leonie durch und wurde von Stricker zur Miss Wega 2023 erkoren. Wie bereits bei ihrem Abteilungssieg lobte Stricker ihre Komplettheit. Und er meinte: «Diese Kuh fällt auf, wenn sie in den Ring kommt.»

An das Publikum gewandt, sagte Stricker schliesslich, dass die Wega-Schau ein wichtiges Schaufenster für die Landwirtschaft und die Viehzucht sei. «Das gibt uns die Gelegenheit, unsere Kühe der nichtbäuerlichen Bevölkerung zu präsentieren und zu erklären, warum wir das mit unseren Kühen machen.»

«Bambi gewinnt sowieso»

Nach der Wega-Viehschau gehörte der Platz dem Nachwuchs. Elf Kinder präsentierten ihre schön geschmückten Kälber im Ring. Die Mädchen und Bu-

ben legten sich mit ihren Gedichten, Sprüchen und gar Liedern mächtig ins Zeug. Die originellste Präsentation zeigte aus Sicht der Jury, bestehend aus Ständerätin Brigitte Häberli und Nationalrat Manuel Strupler, Ella Zwahlen aus Zihlschlacht. Zum Kalb Bambi, das ihrem Götti gehört, sagte sie unter anderem: «Bambi ist klein und nett und wird von jedem geschätzt. Egal, ob klein oder gross, wir gewinnen sowieso.»

Das am schönsten geschmückte Kalb gehörte Marlie Schefer aus Happerswil, die denselben Blumenschmuck trug wie ihr Jersey-Kalb Hanuta. Mit leeren Händen musste aber keines der Kinder den Ring verlassen, sie bekamen nämlich alle eine Glocke als Anerkennung für ihre Teilnahme am Kälberwettbewerb.



Selina Hug mit Kalb Bella.



Céline und Lena Widler mit Kalb Brice-ET.

Impressionen
KÄLBERWETTBEWERB



Ladina Oertig mit Kalb Gisela.



Kinza Oertig mit Kalb Greta.



Ella Zwahlen mit Kalb Bambi.



Fabio Hasenfratz mit Kalb Bapsi.



Leonie Schneider mit Kalb Giulia.



Marlie Schefer mit Kalb Hanuta.



Finn Schefer mit Kalb Gracia Patricia.



Dina Wüger mit Kalb Ida.

Ein Drittel der Lebensmittel verschwindet auf dem Weg zum Teller

Bei einer Podiumsdiskussion in Weinfelden waren sich die Teilnehmer einig, dass die Lebensmittel in der Bevölkerung keine Wertschätzung mehr haben und es einen Kulturwandel im Konsumverhalten braucht, um Food Waste zu vermeiden.

Text und Bilder: Thomas Güntert

Im Rahmen der «Wega»-Messe in Weinfelden gab es eine Podiumsdiskussion über Food Waste, wie vermeidbare Lebensmittelabfälle bezeichnet werden. Veranstalter war die Kommission «Zukunft Landwirtschaft», die im vergangenen Jahr vom Verband Thurgauer Landwirtschaft neu ins Leben gerufen wurde, um das gegenseitige Verständnis zwischen der Bevölkerung und den Bauern zu verbessern. Peter Schweizer konnte am letzten Freitag in der Aula des Berufsbildungszentrums rund 30 Personen zu dieser Veranstaltung begrüessen.

Was nichts kostet, ist nichts wert

Rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln werden verschwendet. Gemäss einer Studie der ETH Zürich aus dem Jahr 2019 sind das in der Schweiz jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel, was etwa 330 Kilogramm pro Person und Jahr entspricht. Rund 38% fallen in den Haushalten, 27% bei der Verarbeitung, 14% in der Gastronomie, 13% in der



Rund 30 Besucher kamen an der Wega zur Podiumsdiskussion der Kommission «Zukunft Landwirtschaft» über Food Waste.

Landwirtschaft und 8% im Detailhandel an. Rund 500 000 Tonnen werden in den Kehrichtverwertungsanlagen entsorgt. Auf dem Podium sassens Andreas Allenspach, der lange Jahre bei verschiedenen Grossverteilern im Gemüsehandel tätig war, Gabi Müller, Gemeindepräsidentin von Raperswilen, Manuel Strupler, Nationalrat (SVP), Gartenbauunternehmer und Landwirt, sowie Kurt Egger, Unternehmer und Nationalrat (Grüne). «Das Thema geht nicht nur den Thurgau, sondern uns alle an», betonte Katharina Serafimova in der Einführung. Die Moderatorin bat die Teilnehmer, sich bei der Diskussion nicht gegenseitig die Schuld zuzuweisen, sondern nach Lösungsansätzen zu suchen. Gabi Müller aus dem 420 Einwohner zählenden Bauerndorf Raperswilen erzählte, dass sie



Sie suchten in Weinfelden einen Weg, um Food Waste zu vermeiden, von links: Andreas Allenspach, Kurt Egger, Gabi Müller, Katharina Serafimova, Manuel Strupler und Peter Schweizer.

in der Stadt Zürich aufgewachsen ist und es früher einmal in der Woche Fleisch und an den andern Tagen Resten gab. Manuel Strupler, der sich bei der Vorstellung als einfaches «Puurebüebli» bezeichnete, sieht die Ursache für Food Waste in erster Linie darin, dass die Lebensmittel zu wenig geschätzt werden, weil sie zu wenig wert sind. Food Waste sei aber besonders in den Haushalten schwierig zu verhindern. «Da muss sich jeder an der eigenen Nase fassen», waren sich die Podiumsteilnehmer einig. Es wurde kritisiert, dass die Konsumenten von Lebensmitteln durch die Haltbarkeitsdaten auf den Verpackungen dazu animiert werden, Produkte wegzuerwerfen, obwohl sie risikolos noch einige Zeit zu verwenden wären.



Kurt Egger würde gerne die Hofläden stärken.

Das Thema geht nicht nur den Thurgau, sondern uns alle an.

Katharina Serafimova

Probe aufs Exempel sorgte für Umsatzeinbruch

«Der Mensch muss auf etwas verzichten, wenn er sich teurere Lebensmittel leisten will, und dazu ist er nicht bereit», sagte Strupler. Andreas Allenspach bemerkte, dass in der Schweiz lediglich 6% des Einkommens für Lebensmittel und 14% für die Krankenkassen ausgegeben werden. «Gesunde Nahrungsmittel sind doch der Treibstoff für die Gesundheit», betonte Allenspach. Er bemerkte, dass ein Produkt nicht gekauft wird, wenn es den Konsumenten nicht anspricht, und berichtete von einem besonderen Versuch. In zehn Verkaufsstellen im Grossraum Zürich wurden drei Wochen lang fünf Artikel gegen Produkte ausgetauscht, die nicht den Qualitätsnormen entsprachen. Braeburn-Äpfel, die weniger ausgefärbt als vorgeschrieben waren, stärker verrostete Conference-Birnen, Weisskohl, der der genormten Grösse nicht entsprach, sowie deformierte Kartoffeln und Rüben. In der Testphase ging bei den fünf Produkten der Umsatz um 30% zurück und die Abschreibung verdoppelte sich. Im gesamten Früchte- und Gemüsebereich ging in dieser Zeit der Umsatz sogar um 4% zurück und es brauchte über sechs Wochen, bis das Umsatzniveau vor der Testphase wieder erreicht wurde. Allenspach betonte, dass die heutigen Einkäufer oftmals keinen Bezug mehr zur Landwirtschaft und den Produkten hätten. Katharina Serafimova machte den Vorschlag, für die nächste Podiumsdiskussion verschiedene Einkäufer einzuladen, was eine breite Zustimmung erhielt.



Manuel Strupler sieht die geringe Wertschätzung gegenüber den Nahrungsmitteln als Ursache für Food Waste.

kussion verschiedene Einkäufer einzuladen, was eine breite Zustimmung erhielt.

Lebensmittelverschwendung durch übertriebene Qualitätsnormen

Ein vergleichsweise geringer Anteil von Food Waste entsteht in der Landwirtschaft. Manuel Strupler forderte, dass die Lebensmittelabfälle als Tierfutter oder Dünger wieder in den landwirtschaftlichen Kreislauf eingebracht werden. Eine Million von 2,8 Millionen Tonnen Food Waste geht immerhin in die Tierfütterung. Früher konnten zudem etwa 200 000 Tonnen Lebensmittelabfälle aus der Gastronomie an Schweine verfüttert werden, was seit 2011 in der Schweiz aber verboten ist, um die Tiere vor Krankheiten und



Für Andreas Allenspach sind die Nahrungsmittel der Antriebsmotor für die Gesundheit.



Gabi Müller würde in der Schule ein spezielles Fach einführen, damit die jungen Leute die Nahrungsmittel wieder mehr wertschätzen.

Seuchen zu schützen. Als Ursache für die Lebensmittelverschwendung in der Landwirtschaft wurden die übertriebenen Qualitätsnormen genannt. Krumme Gurken und Rüben oder zu grosse/zu kleine Früchte dürfen nicht mehr in den Verkauf gehen. Strupler gab zu bedenken, dass nicht der Norm entsprechende Lebensmittel in der industriellen Rüstung höhere Produktionskosten verursachen. Solche Lebensmittel landen in der Futtermittelindustrie oder enden in der Biogasanlage. In der Diskussionsrunde erklärte ein Besucher, dass der Bund mit den Direktzahlungen den Bauern indirekt Geld gebe, damit sie Lebensmittel billiger abgeben können. «Lebensmittel haben nicht mehr den Wert, den sie eigentlich verdienen», sagte der Votant und betonte, dass die Bauern sich

richtigerweise über die Produkte finanzieren müssten. «Dann wüssten sie, wofür sie arbeiten, und es gäbe eine ganz andere Dynamik.»

Krumme Rüben für das Gefängnis

Die Moderatorin sprach auch eine mögliche Nahversorgung im Kanton Thurgau an. Kurt Egger, der in der elterlichen Käserei in Fischingen aufgewachsen ist, könnte sich vorstellen, dass man Produzenten und Konsumenten durch Direktvermarktung beispielsweise in Hofläden näher zueinander bringen könnte. Ein Besucher wies auch auf den sozialen Aspekt der Hofläden hin, der nicht vergessen werden dürfe. Gabi Müller bemerkte, dass eine Gemeinde durch einen Wochenmarkt durchaus an Attraktivität gewinnen kann. «Man kann nicht den ganzen Thurgau über Hofläden versorgen, es braucht auch die Grossverteiler, um die grossen Mengen umzusetzen und die Ernährungssicherheit zu gewährleisten», sagte Strupler. Allenspach, der mittlerweile Mitglied der Geschäftsleitung vom Biobetrieb Rathgeb in Stammheim ist, betonte, dass die hochspezialisierte Landwirtschaft in der Schweiz über 95% Topprodukte produziert und Hofläden zu wenig Produkte haben, um konsumfähig zu sein. Die Nahversorgung wurde auf dem Podium letztendlich als ein romantisches, aber nicht realistisches Wunschdenken abgetan. In der Diskussion kam auch die Vision auf, dass öffentliche Verpflegungsstätten wie Krankenhäuser, Altenheime, Schulen oder Gefängnisse regionale und saisonale Produkte verwerten dürfen, die nicht den Qualitätsnormen entsprechen. Das Problem dabei sei allerdings, dass viele vorproduzierte Produkte angeliefert werden und nicht mehr selbst gekocht werde. Als Lösungsansatz gegen Food Waste wurde die Sensibilisierung der Konsumenten angesprochen. Gabi Müller würde ein spezielles Schulfach einführen, damit die jungen Leute die Wertschätzung der Nahrungsmittel wieder lernen. «Ich finde es schlecht, wenn man dies an die Schulen «abschöpelt», das ist eine Frage der Eigenverantwortung», sagte Urban Dörig in der Diskussionsrunde. Für den Bewirtschafter der Domäne St. Katharinental in Diessenhofen ist Food Waste eine Schattenseite unseres Wohlstands. «Schaffen wir es, den Nahrungsmitteln die entsprechende Wertschätzung zu geben, solange sie noch so billig sind, oder erst, wenn man sich selber darum kümmern muss, dass man etwas zu essen hat?», fragte Dörig.

Mostbirnen und Hochstammbirnen, verkannte heimische Frucht

Bis ca. 1880 prägte der Mostbirnenanbau die Ostschweiz stärker als die Äpfel. Durch den Apfelanbau wurde die Mostbirne verdrängt und in den letzten Jahren setzte der Feuerbrand dem überalterten Baumbestand nebst der geringen Marktnachfrage arg zu. Doch die grossen, alten Bäume prägen unser Landschaftsbild. Solange es noch möglich ist, sollte an die Erneuerung gedacht werden. Im Thurgau standen 2001 noch rund 20 000 Mostbirnenbäume, heute dürften es noch ca. 15 000 sein.



Urs Müller

*Text und Bilder: Urs Müller,
Leiter Obst Gemüse Beeren,
Arenenberg*

Mostbirnen sind nicht gefragt und der Bestand ist überaltert

In der Schweiz darf dem Apfelsaft heute noch 10% Birnensaft beige mischt werden.

Ohne diese Möglichkeit wäre der Bestand heute wohl noch viel kleiner. Viele der heute noch vorhandenen Birnbäume sind über 100-jährig und haben,

obwohl einige Sorten deutlich älter werden, durch Stürme, Trockenheit und Phytoplasmen, wie den Birnenverfall (Abb.1) etc., arg gelitten. Viele Landwirte lassen die Bäume nicht wegen des Ertrags stehen, sondern weil die grossen Bäume Emotionen hervorrufen. Seit einer Umfrage im «Thurgauer Bauer» 1991 sind schon viele der damals noch in geringen Stückzahlen gemeldeten Sorten ganz verschwunden. Wird jetzt nichts gepflanzt, werden die Hochstammbirnen wohl mittelfristig aussterben. Die beiden Hauptsorten Gelbmöstler und Wasserbirne haben beide ein Problem. Gelbmöstler ist sehr feuerbrandanfällig und die Wasserbirnen leiden unter

Gibt es Mostindien noch?

Die Antwort lautet Ja, ein sehr hoher Prozentsatz des ganzen Mostobstbedarfs der Schweiz kommt aus der Ostschweiz. Der Trend zu raschem Ertrag und Mechanisierung führt jedoch dazu, dass die Bäume kleiner und kleiner werden und schlussendlich nicht mehr Hochstämme, sondern Mostobstanlagen den Rohstoff liefern. Mostindien lebt aber von den grossen, schönen Bäumen und insbesondere den Birnen. Als Nichtthurgauer und junger Obstbauberater interessierte ich mich für die Sortenvielfalt im Thurgau und den Begriff Mostindien. 1991 durfte ich im «Thurgauer Bauer» eine Umfrage zu Feldobstsorten starten. Die vielen Rückmeldungen gaben ein schönes Bild, welche Sorten noch zu finden und welche selten geworden sind. Das Thema hat mich bis heute nicht losgelassen, nur hat sich der Feldobstbau stark gewandelt. Wohl wurden die Obstgenressourcen in der Schweiz erfasst, die Sorten gesichert und inventarisiert, allein bei den schon damals arg überalterten Birnbäumen stehen heute ca. 10 000 Bäume weniger im Thurgau. Viele der damals noch vorhandenen Sorten sind heute verschwunden. Als Berater mit Aufgabe Feuerbrandbekämpfung war es immer mein Ziel, zu sanieren, um anderes zu schützen. Letztmals war vor zehn Jahren ein stärkeres Feuerbrandjahr. Die Genressourcen wurden durch Agroscope u.a. auch mit Unterstützung des Kantons Thurgau im Herakles-Projekt auf Feuerbrand getestet. So wurde in der Beratung das heute im Mostobstanbau empfohlene Sortiment stark auf Krankheitsrobustheit ausgerichtet. Der Thurgau ist auch heute noch landschaftlich ein Bijou. Mit diesen Gedanken möchte ich dazu anregen, insbesondere entgegen dem aktuellen Marktbedarf den Birnbaumbestand mit hoch wachsenden heimischen Sorten zu erneuern. Wenn jeder Baumbesitzer nur einen Birnenhochstamm in seiner Parzelle pflanzt und die Früchte für einen guten Birnenwein, Birnbrot, einen guten Schnaps oder als Dörrobst genutzt werden, ist auch in 100 Jahren Mostindien noch Mostindien (sofern nicht der ganze Kanton zubetoniert wird).

Urs Müller, abtretender Obstbauberater



Der letzte von drei grossen Guntershausern in Klarsreuti hatten einen Stammumfang von 423 cm.

dem Birnenverfall. In den letzten Jahren wurden die genetischen Kernobststressourcen und dabei auch die Birnen im Projekt Herakles gesichtet, beschrieben und auf die gängigsten Krankheiten geprüft (www.fructus.ch). Beim Feuerbrand sind die Birnen auf einem höheren Befallsniveau als die Äpfel und die Sortenunterschiede sind geringer. Bei Neupflanzungen ist es besonders wichtig, dass dieser Aspekt beachtet wird.

Die Sortenvielfalt durch Neupflanzungen erhalten

In Abb.2 sind interessante Mostbirnensorten der Ostschweiz zusammengestellt. Es hat dabei einige Sorten, welche auf der deutschen Bodenseeseite beheimatet sind. Das Sortiment aus Österreich sieht anders aus und wird hier weggelassen. Dies, obwohl

im Mostviertel auch interessante Mostbirnensorten vorhanden sind. Realisten werden sich jetzt fragen, warum jetzt plötzlich Birnen pflanzen, nachdem sich keiner dafür interessiert. Das ist sicher richtig. Nur was wäre Mostindien ohne Birnbäume? Aus Birnen lassen sich hervorragende Produkte herstellen, sofern der Qualität des Erntegutes genügend Aufmerksamkeit geschenkt wird. Haben Sie schon einmal einen Birnenwein aus Wasserbirnen genossen? Oder einen Birnenschaumwein? Auch Mischgetränke sind im Trend, warum also nicht auch mit Birnen experimentieren?

Mostbirnen dörren?

Unreife Mostbirnen enthalten oft mehr oder weniger Gerbstoffe (Gerbsäure, Tannine) als reife Mostbirnen. Diese sehr herben Noten sind in der Schale der Birnen, dies teilweise auch bei Tafelbirnen, am höchsten (z.B. bei der Späten Weinbirne in der

Haut ca. 4,1 Promille und im Fleisch 3,7 Promille). Gerbstoffe bauen sich in Verbindung mit Luft beim Verarbeitungsprozess ab. Die verbliebenen Gerbstoffe dienen der Mostklärung und zur Haltbarkeit der Säfte. Richtig gemischt, können auch Apfelsäfte länger gelagert werden. Beginnt die physiologische Fruchtreife, bauen sich die Gerbstoffe laufend ab. Sind die Birnen dann erst mal teig, kommt oft ein ungeahntes Aroma, verbunden mit beträchtlichem Zuckeranteil, hervor. Das heisst, auch herbe Birnen lassen sich vollteig durchaus gut dörren. Die Produkte sind anders als die der Spezialdörnbirnen wie Längler- oder Heulampentypen. Sie sind auch nicht vergleichbar mit getrockneten Tafelbirnen wie der Conférence, aber ein gesunder Snack für Zwischendurch.

Ostschweizer Tafelbirnen auf Hochstamm

In den Läden wird das Birnensortiment heute von Conférence, Kaiser Alexander, Gute Luise und Wil-

Wer kennt einen lebenden Baum folgender Birnensorten:

- Bergler
- Bocks Mostbirne
- Eppishäuser Holzbirne
- Frühe Weinbirne (nicht Knausbirne)
- Herbstgüetler
- Höhnenbirne
- Kemptenbirne
- Speer / Speierbirne
- Stadelbirne
- Strenglenbirne
- Suttersbirne
- Wildfrauenbirne
- Weissrädler
- Wildling von Motte
- Zangerbirne
- Zweiäugler

Gesucht:
079 286 33 19

Wer weiss den Standort eines **Apfelbaums** der Sorte Affelträngler (nicht Birne)? Die Sorte ist beschrieben, aber verschwunden.

liams dominiert. Es gibt jedoch eine ganze Reihe heimischer Birnensorten, welche es verdient hätten, zur Selbstversorgung gepflanzt zu werden. Die Sorten können in Frühbirnchen (allgemein als Heubirnen bezeichnet, was jedoch eine ganze Birnengruppe umfasst) sowie Herbstsorten eingeteilt werden. Eigentliche Lagersorten sind nicht dabei. Die meisten Tafelbirnen oder auch Dörrbirnen wachsen deutlich geringer als die Mostbirnen und tragen regelmässiger. Oft ist sogar eine starkwüchsige Unterlage wie die Wasserbirne als Veredlungsunterlage notwendig. Bei den ganz frühen Sorten ist, wie bei den Frühäpfeln, die Haltbarkeit beschränkt. Muskattelerbirnen, von denen es ganz verschiedene gibt, alle klein, sind jedoch feine Aromaknüller, süss und saftig. Ebenso die Petersbirne und die etwas später reifenden Rousseleten. Rousselet de Reims z.B. ist eine wahre Aromafrucht, welche im optimalen Reifezeitpunkt einer Südseefrucht in nichts nachsteht. Es gibt jedoch auch robuste, grössere Sorten wie Madame Favre oder die etwas haltbarere Josefine von Mecheln, welche auf Hochstamm gut gedeihen und sehr gesund sind. Einige dieser Sorten sind in der Obstsortensammlung in Roggwil aufgepflanzt.



Fachaustausch an der Güttinger-Tagung.

Mostbirnen, Übersicht nach Reifezeitpunkt

Sorte	Synonym	Scheidbirne	Mosten	Birnwein	Brennen	Reife	Öchsle	Grösse	Bemerkung
Theilersbirne			x			A – M9	64 – 69	klein	fruchtbar, Mostfarbe dunkel, gehaltvolles, mildes Getränk
Palmischbirne	Beimischbirne		x		x	A – M9	60 – 80	klein	ausgezeichnete Brennbirne, sehr robuster Baum
Sievenicher Mostbirne			x			M9	60 – 80	mittel	ca. 2 Wochen haltbar
Guntershauser	Owener		x		x	A – E9	55 – 65	gross	mittlere Feuerbrandanfälligkeit, frühe Reife, rasch teig
Knausbirne	Frühe Weinbirne		x			M – E9	60 – 80	mittel	eher zum Dörren als zum Mosten, Baum starkwüchsig, etwas Schorf, rasch teigig
Fischbächler		x	x			M – E9	55 – 60	klein	gerbstoffreich, vollreife Früchte ergeben sehr guten Saft
Rotbärtler		x				E9	56 – 61	klein	nur gelagert und als Mischpartner verwenden
Welsche Bratbirne			x		x	M9 – A10	60 – 80	klein	robust und wenig feuerbrandanfällig
Rommelter	Rummelter		x			E9 – A10	55 – 60	mittel	gute Mostbirne, spät im Ertrag, dann fruchtbar
Helegger	Halegger	x	x			E9 – A10	60 – 70	sehr klein	Scheid- und Mostbirne, kann teigig auch gedört werden. Der Most muss lange gelagert werden, damit er sich klärt. Ergibt dann ein moussierendes Getränk.
Wilde Eierbirne			x			E9 – A10	60 – 70	mittel	sehr robuste und ertragreiche Sorte, wenig feuerbrandanfällig
Kirchensaller Mostbirne			x			E9 – A10	60 – 80	mittel	gesunder Baum, regelmässiger Träger, auch höhere Lagen
Wettinger Holzbirne			x			E9 – A10	55 – 60	klein	ausgezeichnete Mostbirne
Brunnenbirne	Carisi		x		x	M9 – M10	60 – 70	gross	ungewohnt grosse Mostbirne, Erträge unregelmässig
Kluppertbirne	Träublesbirne		x			E9 – M10	60 – 80	mittel	ziemlich gesunder Baum, mässig feuerbrandanfällig
Mockenholzbirne	Moggelholzbirne	x	x			A10	65-72	klein	Scheidbirne, welche vollreif ein gutes Getränk ergibt, Früchte rasch teig
Schw. Wasserbirne			x		x	A – M10	60 – 79	mittel	sehr saftreich, neutraler, milder Saft, robust, ausser Phytoplasma
Wildling von Einsiedel	Einsidler		x			A – M10	70 – 85	klein	mittlere Feuerbrandanfälligkeit, kleine Früchte, Liebhabersorte
Champagner Bratbirne			x		x	A – E10	60 – 75	mittel	Saftqualität sehr gut, hoher Gerbstoffgehalt, nach Vollreife innerhalb 2 Wochen teig

Mostbirnen, Übersicht nach Reifezeitpunkt

Sorte	Synonym	Scheidbirne				Reife	Öchsle	Grösse	Bemerkung
		Mosten	Birnwein	Brennen					
Knollbirne			x			M 10	53–58	mittel	im Feld feuerbrandrobust, Most naturhell, haltbar, wenn Birnen reif waren
Herbstgüetler			x			M 10	65–80	klein	Saft weist ungewohnte Nuancen auf, charakteristisch im Bouquet
Bayrische Weinbirne			x			M–E10	60–70	gross	robust gegen Feuerbrand, hält ein paar Wochen, Erträge variabel, eher für warme Lagen
Marxenbirne	Märxler	x	x			M–E10	50–55	gross	Birnen nach Ernte 2–3 Wochen liegen lassen, schmackhafter, klarer Most
Bergler			x			E9–A10	67–76	klein	Birnen kurz lagern ergibt einen ausgezeichneten Saft, Baum trägt sehr spät, dann aber reichlich
Steiner Holzbirne	Thurgäuerli		x			E9	58–72	s. klein	ergibt ausgezeichneten Most, es ist jedoch nur wenig Literatur vorhanden
Ottenbacher Scheller			x			M10	55–60	gross	hält 4–5 Wochen, robuster, mässig feuerbrandanfälliger Baum
Sülibirne			x			M10	57–62	klein	gehaltvoller Most, Baum gesund, wird sehr alt
Goldschmeckler			x	x		M–E10	55–60	klein	hält 2–3 Wochen, ergibt milden Obstwein
Schellerbirne	Seescheller		x	x		M–E10		klein	hält ca. 3 Wochen, bouquetreicher, kräftiger Most, zum Feuerbrand ist wenig bekannt
Langstielerin	Chriesibirne		x		x	M–E10	72–77	mittel	ausgezeichnete Mostbirne, welche jedoch rasch abgepresst werden muss, Most hält 2–3 Jahre
Reinholzbirne		x	x			M–E10	63–68	mittel	sehr gute Scheidbirne, ertragreich
Späte Weinbirne			x			E10		gross	vorzügliche Mostbirne
Metzer Bratbirne Schw.Type	Carizi	x				E10	55–60	mittel	hält 3–4 Wochen, sehr tragwillig, als Mostbirne mässig geeignet, resp. in Mischung verwenden

Legende: A 10 = Anfang Oktober, M = Mitte, M–E9 = Mitte bis Ende September

Weitere nicht empfehlenswerte Sorten

Sorte	Synonym	Scheidebirne	Mosten	Birnwein	Brennen	Reife	Öchle	Grösse	Bemerkung
Biessenhofer			x					klein	Tropft, wird matschig
Betzelsbirne		x	x					mittel	feuerbrandanfällig
Egnacher Mostbirne	Luzerner Weinbirne		x					mittel	sehr feuerbrandanfällig
Egnacher Spitzbirne			x			M – E9	59 – 64	klein	zu klein, dorniger Baum, Halbarkeit der Früchte ca. 2 Wochen
Gelbmöstler			x			M – E	53 – 58	klein	sehr feuerbrandanfällig, rasch teig, anspruchslos, auch in Höhenlagen
Grünmöstler			x	x		A 10		klein	sehr feuerbrandanfällig, schorf-anfällig in ungeeigneten Lagen, hält ca. 2 Wochen
Oberösterreichischer Weinbirne	Zitronenbirne		x					mittel	sehr feuerbrandanfällig,sonst robust und sehr tragwillig
Welschbergler			x	x				klein	sehr feuerbrandanfällig, wäre eine ausgezeichnete Brennbirne

Legende: A 10 = Anfang Oktober, M = Mitte, M – E9 = Mitte bis Ende September

KURZ ERWÄHNT

Neues Führungsteam im Ressort Tierbeurteilung

Die Nachfolge von Stefan Hodel ist gelöst. Mit Daniel Gisler und Philipp Dahinden übernehmen etablierte Experten seinen breiten Aufgabenbereich.

Text: Braunvieh Schweiz

Daniel Gisler ist seit 2017 als LBE-Experte unterwegs. In dieser Zeit konnte er sich zusätzlich national und international als Richter und Schauexperte etablieren. Er wird das LBE-Team fachlich führen. Unterstützt wird er durch Florian Pfulg, welcher ebenfalls langjährige Erfahrung in denselben Bereichen mitbringt. Philipp Dahinden ist seit 2020 LBE-Experte und Chefplaner für die LBE. Er konnte ebenfalls nationale und internationale Richter Erfahrung sammeln. Alle werden in einem Teilpensum angestellt. Im Bereich der Oberkontrolle und der Ausbildung

wird Florian Pfulg, welcher ebenfalls eine achtjährige Laufbahn bei Braunvieh Schweiz ausweist, die stellvertretende Rolle übernehmen. Der 33-jährige Entlebucher bewirtschaftet mit seinem Bruder und seinem Vater einen Bergbetrieb in Romoos. Der etablierte Braunviehzüchter und Aussteller hat eine Laufbahn in der LBE und Zuchtberatung hinter sich. Nun widmet er sich wieder mehrheitlich dem Bereich LBE.

Philipp Dahinden ist auf einem Braunviehbetrieb in Ebnet LU aufgewachsen. Der 26-Jährige ist momentan berufsbegleitend in der Ausbildung zum Agrotechniker HF in Zollikofen. Seine Aufgaben werden vor allem die organisatorische Führung der LBE-Planung sowie die Organisation der Stierenmärkte Zug und Sargans umfassen. Im Bereich der Stierenbeurteilung sowie der Zuchtfamilien- und Halteprämien-schauen wird er weitere wichtige Funktionen übernehmen.

Kampagne 2023, 1. Woche: 22. September 2023 bis 1. Oktober 2023

Es wird wieder gezuckert – Rübenkampagnen nehmen Fahrt auf



Text: Peter Imhof, Schweizer Zucker AG

Nach einer intensiven Vorbereitungszeit werden in Frauenfeld seit dem 22. September Biorüben verarbeitet. In den ersten zehn Verarbeitungstagen konnte die Fabrik erfolgreich in Betrieb genommen und störungsfrei betreiben werden.

Bei den über 50 000 t angelieferten Biorüben beträgt der durchschnittliche Zuckergehalt 16,2%. Diese unterdurchschnittlichen Werte widerspiegeln die Ergebnisse aus den Proberodungen von Strube in Deutschland. Im Vergleich dazu können die Rübenenerträge nicht mit den Erwartungen mit-

halten. Anders als in den Proberodungen sind diese ebenfalls unterdurchschnittlich. Somit wird die Biokampagne bereits am kommenden Wochenende – und somit früher als ursprünglich geplant – abgeschlossen.

In Aarberg beginnt die Rübenverarbeitung am Samstag, 7. Oktober. Die ersten Rüben werden am Donnerstag angeliefert und die ersten Bahnwagen am Freitag beladen. In Frauenfeld wurden die ersten Lieferungen mit konventionellen Rüben auf den kommenden Montag vorgezogen.

Abliefmengen Werk Aarberg in der ersten Kampagnenwoche, Kampagnenbeginn 7. Oktober

Zeitraum	Bahnanfuhr	Strassenanfuhr	Lieferungen	Zucker	Gesamtabzug
	Reingewicht t	Reingewicht t	Total t	Ø %	Ø %
Konventionelle Rüben					
Total	0	0	0	0,0	0,0

Abliefmengen Werk Frauenfeld in der ersten Kampagnenwoche, Kampagnenbeginn 22. September

Zeitraum	Bahnanfuhr	Strassenanfuhr	Lieferungen	Zucker	Gesamtabzug
	Reingewicht t	Reingewicht t	Total t	Ø %	Ø %
Biorüben Woche 22.09. – 01.10. D-Biorüben CH-Biorüben	10 500	41 200	51 700	16,2	5,9
Total Bio	10 500	41 000	51 700	16,2	5,9
Konventionelle Rüben					
	0	0	0	0	0
Total konv.	0	0	0	0	0
Total SZU konv.	0	0	0	0	0

**Aktuelles aus dem Pflanzenbau:
Regelmässig im «Thurgauer Bauer»**



Buchweizen-Millefeuilles

Ernährung und Rezepte

Buchweizen

Grano saraceno heisst der Buchweizen in den südlichen Tälern Graubündens und in Italien. Er ist mit dem handelsüblichen Weizen nicht verwandt und glutenfrei. Verwendung findet er in vielen Gerichten, wie z.B. Pizzoccheri, Blini oder Polenta taragna. Buchweizen weist einen leicht nussigen Geschmack auf.



*Text und Bilder:
Noemi Koch-Cadosi,
Ernährungsberaterin und
Kursleiterin Arenenberg*

Informationen zum Produkt

Millefeuilles sind beliebt in allen möglichen Varianten. Die bekannteste ist wohl diejenige mit Vanillecrème, die Crèmeschnitte. Der Mürbeteig im vorliegenden Rezept kommt mit wenig Butter aus. Als Ersatz dient hier der Frischkäse. Dieser kann auch durch Magerquark ersetzt werden. Die Zutaten für den Mürbeteig dürfen immer nur kurz zusammen-

gefügt werden, damit die Butter nicht in die Stärkekörner der Mehle dringt und der Teig nach dem Backen kross bleibt. Mürbeteig ist vielseitig einsetzbar: als Guetsli mit Nüssen drin, für Beerentörtli-Boden oder als Apérogebäck mit einem würzigen Käse im Teig.

Buchweizen-Millefeuilles pikant

Zutaten für den Teig:

80 g Mehlmischung, glutenfrei
40 g Buchweizenmehl
20 g Kartoffelstärke
1 TL Flohsamenschale
½ TL Salz
70 g Butter, kalt und in Stücke geschnitten
50 g Frischkäse, nature

Zutaten für die Gemüselagen:

300 g Spinat
1 Zwiebel
200 g San-Marzano-Tomaten oder auch Ochsenherztomaten
100 g Mozzarella
2–3 EL Bratbutter
Kräutersalz, Oregano, Curry, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Die kalte Butter und den Frischkäse zu den Mehlen geben und in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig zusammenfügen, kurz kneten. Den Teig in einer Schüssel mindestens ½ Stunde kühlstellen. In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In der Bratbutter dünsten, Curry dazugeben und kurz rösten, den gewaschenen Spinat dazugeben, mitdünsten, würzen und abkühlen lassen. Die San-Marzano-Tomaten der Länge nach in 4 Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben ebenfalls in Bratbutter auf beiden Seiten anbraten, mit Kräutersalz und Oregano würzen. Auskühlen lassen. Den Teig ca. 4 mm dick und ca. 20 × 25 cm breit ausrollen, am besten zwischen zwei Backtrennpapierblättern. Den Teig in Stücke von 5 × 10 cm schneiden. Die Teigblätter auf eines der Backtrennpapiere und dann auf das Backblech legen. Diese bei 200 °C 12–15 Minuten backen. Wenn die Teigblätter etwas ausgekühlt sind, diese wie folgt schichten: 1 Teigblatt, Spinat, 1 Teigblatt, Tomatenscheiben und zuoberst den in Scheiben geschnittenen Mozzarella. Die Buchweizen-Millefeuilles bei 200 °C 15 Minuten backen. Zu einem bunten Salat servieren.

Tipp: Wenn man keine glutenfreien Mehle im Rezept verwenden will, geht das auch mit einem Ruchmehl. Wichtig sind die kalte Butter und die schnelle Verarbeitung. Wer mag, kann den Teig auch als Rondellen ausstechen. Anstelle von Spinat andere grüne

Blattgemüse, z.B. Mangold, Catalogna oder Krautstiel, verwenden.

Gefüllter Apfel**Zutaten:**

4 Äpfel, je nach Geschmack süß oder säuerlich
30 g Butter
50 g Buchweizenflocken
1–2 EL Honig
1 TL Zimt
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und vom Herd nehmen. Die Äpfel waschen, trocknen und quer halbieren, aushöhlen. Die Schnittstellen mit Zitronensaft beträufeln. Das Fruchtfleisch fein hacken und sofort zusammen mit den Buchweizenflocken, dem Honig, Fruchtfleisch und Zimt unter die Butter mischen. Die ausgehöhlten Äpfel in eine leicht gebutterte Gratinform stellen. Die Flockenmischung in die Äpfel verteilen. Die gefüllten Äpfel bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Je nach Grösse und Apfelsorte kann es etwas kürzer dauern.

Tipp: Die Buchweizenflocken durch feine Haferflocken ersetzen. Wer keinen Honig mag, kann auch Zucker verwenden. Servieren können wir die gefüllten Äpfel einfach so oder mit einer Vanillesauce/Vanilleglace.



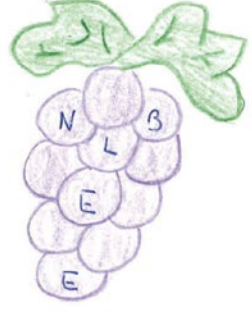
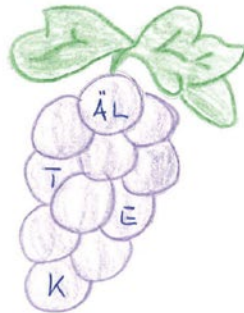
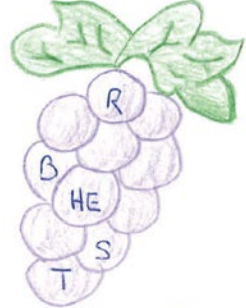
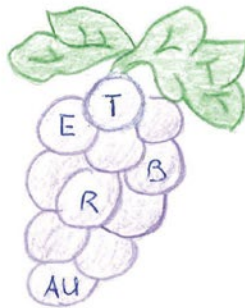


Kinderecke



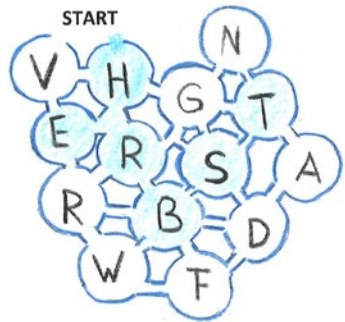
Trauben-Rätsel

Welche Wörter verstecken sich in den Trauben?



Lösung von:

Wortsuche,
aus Nr. 39




Auflösung und Gewinner des Sudoku-Rätsels Nr. 39 vom 29. September 2023

Das Lösungswort heisst: KALEBASSE

Der Gewinner eines Thurgauer Geschenkarasses heisst: Philipp Spring, 8555 Müllheim.
Wir gratulieren und wünschen viel Spass.

Rätseln und gewinnen

Gewinnen Sie diese Woche einen Einkaufsgutschein für saisonale Produkte der Thurgauer Landwirtschaft im Wert von Fr. 50.–. Den Gutschein können Sie in Ihrer Region einlösen.

ärztl. Bescheinigungen	↘	eingekochter Saft (frz. Schweiz)	3./4. Fall von wir	unterird. Verkehrsmittel	↘	↘	frz. Filmpreis	↘	Fluss durch Herisau	US-Soulsängerin † 2018 (Aretha)	Treffer b. Fussball	Film von Spielberg (1982)	
nicht klar, dreckig	→	↘	↘	↘	↘	↘	Personenaufzüge	↘	↘	↘	↘	↘	
knappe Slips	→	↘	↘	↘	↘	↘	ital. Tonbez. für das F	↘	Grundfarbe	↘	↘	↘	
↘	↘	↘	↘	schadenersatzpflichtig	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	um seine Achse bewegend	
trop. Getreide	↘	↘	empfehlen	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	dt. Vorsilbe: weg	↘	
Männernamen	→	↘	↘						Mulde im Hochgebirge	↘	↘	↘	↘
↘	↘	schott. Adelsgeschlecht	↘						↘	↘	↘	↘	↘
Fragewort (4, Fall)	Laubbaum	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	Fluss durch Hamburg	↘	↘	Runddorf afrikan. Stämme	
Kunststoff	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	
span. Häppchen Ez.	↘	Kleidungsstück (Kw.)	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	
↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	
Film mit Schnecke (2013)	→	↘	↘	ungar. Name v. Wien	↘	↘	hoher engl. Adelstitel	Zelt der Samen	frz.: Weihnachten	↘	↘	↘	
↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	
Tierpark in Gossau (2 W.)	↘	↘	Zh. f. Cadmium	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	
Zahlwort	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	↘	

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

So nehmen Sie teil: Senden Sie das richtige Lösungswort per E-Mail an: info@vtgl.ch, per Post an: Thurgauer Bauer, Rätselspass, Industriestrasse 9, 8570 Weinfelden, oder per Fax an: 071 626 28 89. Absenderadresse nicht vergessen! **Teilnahmeschluss: Mittwoch, 11. Oktober 2023, 8.00 Uhr.** Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



Olma – 80. Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung

Stadt trifft Land an der Olma

An der 80. Olma trifft Tradition auf Moderne, Primarschullehrer auf Braunviehzüchterin, Jung auf Alt, Bratwurst auf Falafel: Vom 12. bis 22. Oktober 2023 kommen diese Gegensätze wieder zusammen und treffen auf rund 560 bekannte und neue Ausstellende sowie spannende Sonderschauen. Darunter der Gastkanton Zürich, der sich mit dem Motto «Familie Zürchers Garten» präsentiert.

Text: Olma Messen St. Gallen AG

Bilder: Michael Huwiler, www.foto-huwiler.ch

Die Olma, Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung, ist seit jeher ein Treffpunkt für Besucherinnen und Besucher, Ausstellende und Themen aus den unterschiedlichsten Lebenswelten. So gilt das Motto «Stadt trifft Land» an der diesjährigen Olma genauso wie bei der ersten Ausgabe der mittlerweile grössten Publikumsmesse der Schweiz. «Gegensätze erzeugen Spannung und ziehen sich an. Die Olma ist ein Ort, wo viele Unterschiede Platz haben und Gemeinsamkeiten entdeckt werden können», sagt Christine Bolt, CEO der Olma Messen St. Gallen. Auch in diesem Jahr dürfen sich die Besucherinnen und Besucher auf spannende, lehrreiche und bleibende Begegnungen freuen.

Premiere für St. Galler-Kantonalbank-Halle

Im Rahmen der 80. Olma nutzen die Olma Messen St. Gallen erstmals die St. Galler-Kantonalbank-Halle. In der teilweise fertiggestellten Halle entdeckt das Publikum die verschiedenen Facetten der Schweizer Ernährungswirtschaft – zeitgemäss, genussvoll und

lehrreich. «Uns ist es ein grosses Anliegen, die Themen Landwirtschaft und Ernährung dem Publikum attraktiv und zeitgemäss zu präsentieren und die Begegnung von Konsumenten und Produzentinnen landwirtschaftlicher Spezialitäten zu ermöglichen», sagt Katrin Meyerhans, Leiterin Bereich Messen. Mit der neuen St. Galler-Kantonalbank-Halle erhält die Olma einen idealen Ort, um beim Messepublikum die Wertschätzung gegenüber landwirtschaftlich produzierten Lebensmitteln zu fördern und die Ernährungswirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette erlebbar zu machen.

Genuss, Gaming und Volkskultur: Die Neuheiten an der 80. Olma

Nebst zahlreichen spannenden Messeauftritten, wie der neu konzipierten Sonderschau «Erlebnis Nahrig» oder dem bewährten Auftritt der ETH Zürich, welcher einen spannenden Einblick in die Agrarforschung liefert, beheimatet die St. Galler-Kantonalbank-Halle eine attraktive Neuheit: den Olma-Genussmarkt, präsentiert von der Laveba Genossenschaft. Hier erhalten innovative regional tätige Produzentinnen und Produzenten von landwirt-



schaftlichen Lebensmitteln eine Plattform, um ihre Produkte an der Olma einem breiten Publikum zu präsentieren.

Um regionale Eigenheiten und Traditionen geht es auch im neuen Auftritt der Schweizer Volkskultur in

der Halle 9.1A. Das Messepublikum erwarten dort Kunsthandwerk, Trachten und Gesang.

So lädt der Nordostschweizerische Jodlverband beispielsweise die Besucherinnen und Besucher ein, sich in Crashkursen selbst im Jodeln, Alphonblasen

Die Olma 2023: Unzählige Highlights, darunter:

- Rund 560 Ausstellende mit Spezialitäten, Neuheiten und Klassikern
- Gastkanton Zürich mit dem Motto «Familie Zürchers Garten»
- Erste Teilnutzung der St. Galler-Kantonalbank-Halle
- Neuer Olma-Genussmarkt in der St. Galler-Kantonalbank-Halle
- 1. Nationale Blüem- und Gurtschau
- Themenwelt «Erlebnis Nahrig. Vom Hof uf de Teller» mit neuem Konzept und neuem Standort in der St. Galler-Kantonalbank-Halle
- Neue Sonderschau «Schweizer Volkskultur – zusehen, zuhören, mitmachen»
- Neue Themenwelt: «Olma Game Zone»
- Jubiläum: 30. Tag der Bäuerin
- Sonderschau «Mein Wald. Dein Wald.»
- Schweizer Meisterschaften Gebäudetechnik
- Der Alpstein an der Olma mit dem neuen Restaurant Aescher-Stobe und der Pfefferbeere AG, der Betreiberin des legendären Berggasthauses Aescher
- Säulirennen
- Olma-Seilziehwettkampf
- Olma-Jodlertag am letzten Messesonntag



und Fahنشwingen zu versuchen. Etwas weniger traditionell geht es in der neuen Olma Game Zone, unterstützt von der Swisscom, zu und her. Gaming-Fans dürfen sich auf ein erweitertes Angebot rund um Videospiele freuen: Nebst dem beliebten Farming-Simulator erhalten Gaming-Begeisterte die Möglichkeit, sich bei Videospiele wie Fortnite, Fall Guys und League of Legends mit Gleichgesinnten zu messen. Zudem präsentiert Nintendo Spieleneuheiten und in der Halle 9.1B zeigen Studierende der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) im Gaming-Raum des Gastkantons Zürich ihre Arbeiten.

Gastkanton Zürich: «Familie Zürchers Garten»

Der Gastkanton Zürich präsentiert sich an der Olma 2023 in St.Gallen unter dem Motto «Familie Zür-

chers Garten» und schafft dabei Verbindungen zwischen Stadt und Land, Wirtschaft und Kultur sowie Zürich und der Ostschweiz. In der Sonderschau des Gastkantons in der Halle 9.1B gibt es besonders für Familien und Kinder jeden Alters viel zu entdecken. Als abwechslungsreiche Gartenschau inszeniert, entdeckt das Messepublikum hier Attraktionen zum Mitmachen und Geniessen. Den «Tag des Gastkantons» feiern am Samstag, 14. Oktober, über 1400 Zürcherinnen und Zürcher mit 52 Sujets beim Umzug durch die St.Galler Innenstadt und zeigen so den vielfältigen und wertoffenen Gastkanton. Beim anschliessenden Festakt in der Olma-Arena stellt das Komikerduo Lapsus auf spektakuläre Weise und mit einer grossen Portion Selbstironie die Bezirke des Kantons Zürich vor.

Tierische Highlights an der Olma

An der Olma 2023 geht es gewohnt tierisch zu und her: Milchkühe, Fleischrinder, Schweine, Schafe, Ziegen und zahlreiche andere Tiere bieten spannende Einblicke in die Nutztierhaltung und sorgen für unterhaltsame Höhepunkte. Täglich kommentieren Fachpersonen Tiervorführungen, Show-Darbietungen, Auktionen oder Wettrennen. Zu den Highlights der Tierpräsentationen zählen das kultige Säulirennen, die Olma-Braunviehauktion sowie die Vier-Rassen-Eliteschau und weitere spektakuläre Vorführungen wie Kuhrennen oder HütehundeVorführungen. Erstmals findet an der diesjährigen Olma die Nationale Blüem- und Gurtschau statt.

Text: Olma Messen St. Gallen AG

Bilder: Michael Huwiler, www.foto-huwiler.ch

Überraschendes und Bekanntes

Die Schweizer Bauernhöfe beheimaten eine grosse Vielfalt an Nutztieren und versorgen Konsumentinnen und Konsumenten mit hochwertigen Lebens-

mitteln wie Milch, Eier und Fleisch. Kleine und grosse Besucherinnen und Besucher der Olma erfahren in der Tierausstellung und während der Tiervorführungen Wissenswertes über die Besonderheiten verschiedener Nutztierassen. Im Stall gibt es zudem Informationsstände von Suisseporcs («Saugub») und der Vereinigung Mutterkuh Schweiz. In den Hallen 7.0 und 7.1 sowie im Arenazelt werden folgende Nutztierassen präsentiert:

- Milchkühe der Rassen Braunvieh, Fleckvieh, Holstein und Jersey (teilweise aus dem Gastkanton Zürich)
- Mutterkühe mit ihren Kälbern: Highland Cattle, Galloway, Limousin, Simmental, Angus und Hereford (aus dem Gastkanton Zürich)
- Mutterschweine mit Ferkeln (aus dem Gastkanton Zürich) und ein Eber
- Saanen-, Appenzeller-, Toggenburger- und Gämfarbige Gebirgsziege sowie Bündner Strahlenziege (aus dem Gastkanton Zürich)





- Weisses Alpenschaf, Île-de-France Suisse, Suffolk, Schwarzbraunes Bergschaf und Braunköpfiges Fleischschaf (aus dem Gastkanton Zürich)

1. Nationale Blüem- und Gurtschau

Die Blüem- und Gurtkühe sind ein ganz spezieller Schlag der braunen Rasse und schmücken mit ihrer weissen Zeichnung die Schweizer Ställe. An der diesjährigen Olma findet die 1. Nationale Blüem- und Gurtschau am Sonntag, 15. Oktober, statt.

Brauereipferde der Brauerei Feldschlösschen

Die Brauerei Feldschlösschen mit Sitz in Rheinfelden (AG) ist mit ihrer beliebten Schwing- und Älplerhütte sowie den Brauereipferden mit dem bekannten Sechsspänner-Fasswagen präsent. Das Pferdegepann ist täglich in der Stadt und an bestimmten Tagen in der Arena an der Olma zu bewundern. Die Brauerei informiert über die Arbeit des Fuhrwerks (Auftritte gemäss Tagesprogramm).

Säulirennen in der Arena

Jeden Tag Hochspannung in der Olma-Arena: Das legendäre Säulirennen sorgt jeweils um 16 Uhr nicht nur für volle Ränge, sondern auch für eine einzigartige Stimmung, wie man sie nur in St. Gallen erleben kann.

«Unsere MilCH ist Mehrwert»

Im Mittelpunkt der Sonderschau in der Halle 7.0 steht die Frage: Warum bringt Schweizer Milch einen Mehrwert für uns alle? Fachleute informieren und vermitteln Wissenswertes über die Schweizer Milchproduktion. Sie zeigen auf, wo in der Schweizer Milch Mehrwerte für Mensch und Tier stecken und was Bäuerinnen und Bauern alles tun, damit es ihren Tieren gut geht. Besucherinnen und Besucher sind eingeladen, Fragen zu stellen.

Grosser Auftritt für kleine Tiere

Für kleine und grosse Tierliebhaber ist der Besuch in der Kleintierarena in der Halle 7.1 ein Muss. Die Viel-



Tierische Höhepunkte an der Olma:

Täglich:	26. Säulirennen, 16 Uhr
Täglich:	«Gitzli schöppel», 9.30, 13.30 Uhr
Täglich:	Bauernhoftiere zum Anfassen, 9 bis 18 Uhr, Halle 7.1
Donnerstag, 12. Oktober:	Tag der Schweine, 15.30 bis 16 Uhr
Freitag, 13. Oktober:	Tag der Fleischrinder, 10.30 bis 11 Uhr, 14 bis 14.45 Uhr
Freitag, 13. Oktober:	18. Fleischrinderauktion, 12.30 bis 14 Uhr
Sonntag, 15. Oktober:	1. Nationale Blüem- und Gurtschau, 10 bis 14 Uhr
Montag, 16. Oktober:	Tag der Schafe und Ziegen: Schafscheren für Kinder: 14.30 bis 15 Uhr, 35. Internationaler Schafschurwettbewerb: 14 bis 14.30 Uhr
Dienstag, 17. Oktober:	57. Braunviehauktion, 12 bis 14 Uhr
Dienstag, 17. Oktober:	Cutting- und Roping-Show, 11 bis 11.30 Uhr, 14.45 bis 15.15 Uhr

falt an Rassen und Farbenschlägen lässt erahnen, wie bunt die Welt der kleinen Tiere ist. Fachleute geben Auskunft über die Zucht und Haltung von Kaninchen, Geissen und anderen Kleintieren. Jeden Tag, stündlich von 10 bis 15.30 Uhr, finden Präsentationen statt. Zudem bekommen zweimal täglich die jungen Geisslein bei der Kleintierarena einen Schoppen. Das Füttern ist ein besonderes Ereignis für Kinder, die die Jungtiere «schöpfeln» dürfen (09.30 und 13.30 Uhr).

Tierpräsentation und kommentierter Auslauf

Allein die Beobachtung der Augen, Ohren sowie der Kopfhaltung gibt Aufschluss über die Vitalität von Kühen. Sie geben ständig Signale ab, aus denen sich

zahlreiche Informationen über ihre Gesundheit, ihr Wohlbefinden, ihre Ernährung und Leistungsfähigkeit ableiten lassen. Expertinnen und Experten erklären, was die Tiere mit ihrer Körpersprache sagen (Präsentationen gemäss Tagesprogramm).

Laveba-Drohnenflug

Drohnenpilot Daniel Wiesli gibt Einblick in seine Aufgaben in unzugänglichem Gelände. Die eindrucksvolle Drohne fliegt durch die Arena und gleichzeitig gibt es Wissenswertes zu ihren vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Landwirtschaft zu sehen und zu hören (Präsentationen gemäss Tagesprogramm, Drohnenflug findet nur bei guter Witterung statt).

30. Tag der Bäuerin: Bäuerin – gestern, heute und morgen

Am 19. Oktober widmet sich der 30. Tag der Bäuerin im Forum Halle 9.2 dem Rollenbild der Bäuerin. Unter dem Motto «Bäuerin – gestern, heute und morgen – Zwischen Tradition und Moderne» erzählen vier Bäuerinnen mit unterschiedlichen Hintergründen über ihren Alltag.

Text: Olma Messen St. Gallen AG

Bild: Michael Huwiler, www.foto-huwiler.ch

Heute gibt es fast so viele Rollenmodelle für Bäuerinnen wie Bäuerinnen selbst. Während eine Bäuerin Vollzeit auf dem Hof arbeitet, die Betriebsleitung übernimmt oder einen bis mehrere Betriebszweige

selbständig führt, arbeitet eine andere Bäuerin Teil- oder Vollzeit ausserhalb des Betriebes. So oder so: Beide Frauen tragen dazu bei, dass es ihrer Familie gut geht und sich der Betrieb weiterentwickeln kann. Aber wie war es früher? Wie war das Leben einer Bäuerin? War es strenger? Musste man mehr arbeiten? Oder war alles besser? Diesen Fragen widmet sich die 30. Jubiläumsausgabe des Tags der Bäuerin am 19. Oktober. Die vier Bäuerinnen Milli Wittenwiler aus Wattwil SG, Nadine Perren aus Zermatt VS, Sarah Püntener aus Attinghausen UR und Agnes Schneider Wermelinger aus Weisstannen SG gewähren Einblick in ihren Werdegang und ihre vielschichtigen Rollen als Bäuerin.

Austauschen und diskutieren

Zum Start des 30. Tags der Bäuerin offeriert Agrisano den Begrüssungskaffee im Forum Halle 9.2. Wie in den Vorjahren führt Journalist und Kommunikationsbegleiter Claudio Agustoni als Moderator durch den Anlass. Im Gespräch mit ihm und in der anschliessenden Gesprächsrunde werden Milli Wittenwiler, Nadine Perren, Sarah Püntener und Agnes Schneider Wermelinger über ihre Geschichte und aus ihrem Alltag erzählen. Den abschliessenden Apéro spendiert die Genossenschaft LAVEBA. Die musikalische Umrahmung kommt vom Echo vom Älplispitz.



Sonderschauen: Genuss, Tradition und Nachhaltigkeit

Zu Tierischem im Stall und in der Arena gibt es genussvolle und spannende Sonderschauen für Familien und Erwachsene. Dabei bieten die Sonderschauen Wissenswertes zu Nachhaltigkeit und Landwirtschaft sowie Genussmomenten für alle Sinne und laden zum Staunen, Entdecken und Lernen ein.

Text: Olma Messen St. Gallen AG

Bilder: Michael Huwiler, www.foto-huwiler.ch

Mit dem neuen Olma-Genussmarkt entsteht in der St. Galler-Kantonalbank-Halle eine Plattform für innovative, regional tätige Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten. Diese erhalten die Möglichkeit, ihre Produkte einem breiten Publikum zu präsentieren und die Begeisterung für regional produzierte Lebensmittel zu verstärken.

Erlebnis Nahrig

Unter dem neuen Namen «Erlebnis Nahrig. Vom Hof uf de Teller» präsentiert sich die Sonderschau mit einem überarbeiteten Konzept und veranschaulicht auf spielerische Weise die Wertschöpfungskette unserer Lebensmittel. Ein als Rundgang angelegtes Dorf lässt Besucherinnen und Besucher die Herstellung und Verarbeitung von Gemüse erfahren.

ETH Zürich

Die ETH Zürich bietet an der diesjährigen Olma in der St. Galler-Kantonalbank-Halle einen spielerischen Einblick in die modernen Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und zeigt Start-ups, die innovative Forschung für eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung umsetzen. Besucher erfahren, wie Forschung in den Bereichen Lebensmittel- und Agrarwissenschaften das Ernährungssystem umweltfreundlicher, ressourcenschonender und sozialverträglicher gestalten kann.

Olma Game Zone

Sich ans Steuer der neuesten Traktoren, Mähdröschler und Feldhäcksler zu setzen klingt für viele Landwirtschaftsenthusiastinnen und -enthusiasten nach einem Traum. Nach zwei erfolgreichen Besuchen an der Olma kehrt der Farming-Simulator zu-

rück aufs Messegelände. Nebst dem beliebten Farming-Simulator finden Fans von Videospielen an der diesjährigen Olma weitere Gaming-Highlights: In der neuen Olma Game Zone in der Halle 9.1A, unterstützt von Swisscom, erhält das spielebegeisterte Messepublikum die Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten zu messen.

Schweizer Volkskultur

2019 stellte sich die IG Volkskultur als Ehrengast an der Olma einem breiten Publikum vor. Die Olma 2023 greift jene Idee wieder auf und präsentiert in Zusammenarbeit mit verschiedenen Spartenverbänden ein breites Volkskulturprogramm zum Zusehen, Zuhören und Mitmachen. Jeden Tag zeigen Brauchtumsgruppen ihre Kunst. Natürlich darf in diesem Programm die materielle Volkskultur nicht fehlen. Nebst den bekannten Olma-Gästen der Themen Hackbrettbau, Filigranschmuck und Scherenschnitte zeigen Handwerkerinnen und Handwerker aus dem Umfeld der Schweizerischen Trachtenvereinigung und der Vereinigung Schweizer Spitzenmacherinnen ihr Können.

Mein Wald. Dein Wald.

Wie wandelt ein Baum CO₂ in Sauerstoff um? Welche Tiere leben im Wald? Und warum werden eigentlich Bäume gefällt? An der Sonderschau «Mein Wald. Dein Wald.» nehmen die St. Galler und Liechtensteiner Waldeigentümer das Olma-Publikum mit auf einen Spaziergang durch den Wald. Die Besucherinnen und Besucher werden eingeladen, den Wald mit all ihren Sinnen zu erleben und mehr über dessen Aufgaben und Funktionen zu erfahren. Mit einer Virtual-Reality-Brille kann dem Forstpersonal über die Schulter geschaut werden und die Modellierung des Swiss Forest Lab zeigt, wie sich der Wald in Zukunft verändern wird.

Verschiedene Tomaten

Die Olma-Produkteschau ist mit ihrem frischen Gemüse, dem Obst und den Ackerprodukten eine Augenweide. In der Sonderschau wird dieses Jahr den Messebesuchenden das reiche Angebot an verschiedenen Tomatensorten präsentiert. Unterschiedliche Sorten werden nach Verwendungszweck vorgestellt

und auch die Züchtung von neuen Sorten wird thematisiert. Dieses Thema gewinnt insbesondere aufgrund der rasanten Klimaveränderung und der Anforderungen an eine ökologischere Produktion immer mehr an Bedeutung.

Schweizer Meisterschaften Gebäudetechnik

Heizungsinstallation, Lüftungsbau, Spenglerarbeiten und vieles mehr: Der Schweizerisch-Liechtensteinische Gebäudetechnikverband (suissetec) veranstaltet die Berufmeisterschaften der Gebäudetechnik.

Junge Berufsleute aus der ganzen Schweiz wetteifern in sieben Berufen und zeigen praktische Fähigkeiten und Arbeitstechniken, die sie sich in ihrer Lehrzeit angeeignet haben.

Weitere Infos zu Öffnungszeiten, Tickets, Anreise und Diverses:

www.olma-messen.ch/de/messen/olma/fuer-besucher/informationen

Vielfältiges Veranstaltungsprogramm

Donnerstag, 12. Oktober
14.00 – 15.00 Uhr, Arena

Kommentierter Auslauf: Expertinnen und Experten erklären, was Tiere mit ihrer Körpersprache sagen.

Freitag, 13. Oktober,
11.00 – 14.00 Uhr, Forum Halle 9.2

22. Olma-Alpkäseprämierung: Preisübergabe an die prämierten Älplerinnen und Älpler, umrahmt mit Musik und Apéro.

Samstag, 14. Oktober,
10.00 – 15.00 Uhr

Tag des Gastkantons Zürich: Festumzug durch die St. Galler Innenstadt zur Olma und Festakt in der Arena.

Sonntag, 15. Oktober,
10.30 – 14.00 Uhr, Arena

1. Nationale Blüem- und Gurtschau
Aus der ganzen Schweiz präsentieren die Blüem- und Gurtliebhaberinnen und -liebhaber ihre Tiere.

Montag, 16. Oktober,
10.00 – 3.30 Uhr, Halle 9.2

Start-up Forum St. Gallen 2023: Gründer/innen, Unternehmer/innen und Interessierte aus der Region St. Gallen treffen sich zu einem inspirierenden Tag mit spannenden Start-ups und Referierenden aus der Ostschweiz.

Dienstag, 17. Oktober,
12.00 – 13.45 Uhr, Arena

57. Braunvieh-Auktion: Bei der Auktion sind Tiere aus der ganzen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein zugelassen.

Mittwoch, 18. Oktober,
14.00 – 15.00 Uhr, Arena

Tag der Pferde: Nicht verpassen, hier gibt es einen spannenden Einblick in die Pferdehaltung.

Donnerstag, 19. Oktober,
10.30 – 13.00 Uhr, Forum Halle 9.2

30. Tag der Bäuerin: Bäuerinnen diskutieren unter dem Motto «Bäuerin – gestern, heute und morgen».

Freitag, 20. Oktober,
12.00 – 15.30 Uhr, Arena

Tag der Milchkühe, 21. Vier-Rassen-Eliteschau: Wahl Miss Olma der Rassen Holstein, Fleckvieh, Jersey und Braunvieh.

Samstag, 21. Oktober,
10.00 – 12.45 Uhr,
Final um 14.45 Uhr, Arena

3. Olma-Seilziehwettkampf: Fesselnde Wettkämpfe erwarten die Zuschauerinnen und Zuschauer. Am Infostand erfahren Interessierte alles über das Seilziehen.

Sonntag, 22. Oktober,
ganztags, Messegelände

12. Olma-Jodlertag: Am Olma-Jodlertag erwarten die Besucherinnen und Besucher zahlreiche Auftritte und Konzerte auf dem ganzen Messegelände.

Das vollständige Programm unter: www.olma.ch/mediencorner

An der Olma mehr über die Produkte der Schmid AG und die Förderprogramme erfahren

Moderne Heizanlagen für umweltfreundliche Wärme



Das umfangreiche Sortiment an Holzfeuerungen der Schmid AG.

Die von Schmid entwickelte Holzhack- und Pelletheizung UTSD überzeugt hinsichtlich Komfort und Technik. Die Heizkessel (25–260 kW) sind nach den neusten Vorschriften der EN303-5:2012 geprüft und haben die höchste Kesselklasse, die Klasse 5, erreicht. Die UTSD ermöglicht ein zukunftsgerichtetes

und nachhaltiges Heizen mit Holz. Die UTSD setzt auf die neu entwickelte AC3-Steuerung.

Das widerstandsfähige und kratz feste 7-Zoll-Echtglas-Touchdisplay bietet eine einfache Bedienung und ein zentrales Anlagenmanagement. Die Anbindung an das Internet erlaubt eine Überwachung der Heizung via Tablet, Smartphone oder PC und alarmiert via E-Mail.

Neben der UTSD bietet die Schmid AG auch Stückholzheizungen an. Diese vereinen die klassische Holzheizung mit moderner Technologie und hohem Komfort. Mit einem Leistungsbereich von 15–80 kW sind die Stückholzheizungen besonders für Ein- und Mehrfamilienhäuser sowie landwirtschaftliche Betriebe geeignet. Der Novatoric XV ist auf dem neusten Stand der Verbrennungstechnik und über-

zeugt durch seine robuste Bauweise und einfache Bedienung.

Jetzt vom lukrativen Förderprogramm für Holzheizungen profitieren!

Energie Zukunft Schweiz unterstützt den Ersatz eines fossilen Heizsystems durch eine Holzheizung mittels attraktiver Klimaprämie. So können die Anschaffungskosten bis zu 75% gesenkt werden. Die Schmid AG unterstützt ihre Kunden beim Antrag.

Gerne beraten wir Sie persönlich an der Olma in St. Gallen: Halle 3.0/Stand 41

*Schmid AG, energy solutions
Hörnlistrasse 12
8360 Eschlikon
Tel. 071 973 73 73
info@schmid-energy.ch
www.schmid-energy.ch*

Frifag Captains Club

Verstärkung für den Ostschweizer Powerclub

Seit Jahren unterstützt und fördert die Frifag Märwil AG den Leistungssport und ist zu einem wichtigen Pfeiler für Sportklubs und Einzelathletinnen und Einzelathleten aus der Ostschweiz geworden. Mit Stolz gratuliert die Schweizer Geflügelfleischproduzentin dem diesjährigen Unspunnen-Sieger Samuel Giger, der Teil des Frifag Captains Club ist. Der 25-jährige Thurgauer sicherte sich den Sieg beim Schwingfest in Interlaken in beeindruckender Manier. «Wir gratulieren Samuel von Herzen», so Andi Schmal, Geschäftsleiter der Frifag Märwil AG.

Drei Neuzugänge im Frifag Captains Club

Der Frifag Captains Club darf sich über drei neue Mitglieder freuen. Die

aufstrebende Orientierungsläuferin Nina Hubmann ist ebenso wie die Frifag in der Region Märwil verwurzelt. Der 22-jährige Christian Witzig ist neuer Repräsentant des FC St. Gallen und ist dabei, sich zum tragenden Pfeiler der Mannschaft zu entwickeln. Auch der neue Captain des HC Thurgau, Dominic Hobi, ergänzt das Team perfekt. Die Frifag Märwil AG freut sich, dass das Captains-Club-Team nun wieder komplett ist, und heisst die neue Sportlerin und die zwei neuen Sportler herzlich willkommen.

Frifag Märwil AG – Initiantin aus dem Thurgau

Frifag-Produkte sind eiweissreich und fettarm und damit ideal für Sportler und Sportlerinnen. Mitunter aus die-

sem Grund unterstützt und fördert die Frifag Märwil AG den Ostschweizer Leistungssport. CEO Andi Schmal meint: «Die Marke Frifag steht nicht nur für Qualität, Nachhaltigkeit und Bodenständigkeit, sondern auch für Dynamik und Innovationskraft. Das Sportengagement des Unternehmens ist Teil der DNA geworden und hat mit dem Captains Club ein hautnah erlebbares Gefäss erhalten.» Frifag-Geflügelfleisch ist an allen guten Fleischtheken und an der Olma in der Halle 5, Stand 5.0.36.

*Frifag Märwil AG
Hauptstrasse 11
9562 Märwil (TG)*

Olma 2023, Halle 5, Stand 5.0.36



Aktion

UFA-Milchviehfutter

Proteinausgleichsfutter

- UFA 248 / 248-4 PRIMA
- UFA 249 / 249-4 PRIMA

Rabatt Fr. 3.-/100 kg

Hauptsortiment

Rabatt Fr. 2.-/100 kg

bis 10.11.23

ufa.ch

In Ihrer
LANDI



85909



**Wärmepumpen
Holzfeuerungen
Blockheizkraftwerke
Trocknungstechnik
Warmluftheizungen
Klimasysteme**

**Besuchen Sie uns an der OLMA
am Stand Nr. F3.06 auf dem
Freigelände und profitieren Sie
von unserem Fachwissen!**

Ihr **HEIM**vorteil

HEIM AG
Heizsysteme

OSTSCHWEIZER POWER

DOMINIC HOBI ALEXANDRA SCHABER SAMUEL GIGER SILAS FITZI NINA HUBMANN



www.frifag.club

Samuel's Wahl
Poulet-Jägersteak

Erhältlich an jeder guten Fleischtheke.



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

www.frifag.ch

85919

Mischfutterspezialitäten rund ums Abkalben

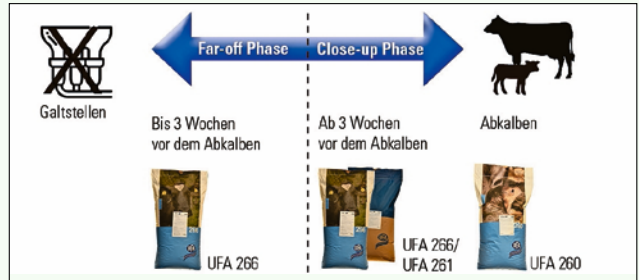
Ins Abkalben investieren mit dem UFA-Abkalbepaket

In der Galt- und Transitphase hat die Kuh unterschiedliche Ansprüche an die Fütterung. Je besser der spezifische Bedarf gedeckt wird, desto besser startet die Kuh in die Laktation und desto weniger Stoffwechselstörungen treten auf.

Die Far-off-Phase ist die Zeit bis drei Wochen vor dem Abkalben. Während dieser Zeit ist es das Ziel, die Körperkondition zu halten. Der TS-Verzehr sollte bei über 14 kg liegen. Ab drei Wochen vor dem Abkalben folgt die Close-up-Phase, die Vorbereitungs- fütterung. Der TS-Verzehr sollte nun bei über 12 kg liegen.

UFA 266 EXTRA

- Erhöht die Nährstoffkonzentration
- Sichert die Versorgung mit Mineralstoffen beim Kalziumtraining
- Steigert den Verzehr dank Lebendhefen
- Verbessert die Euterregeneration dank Beta-Carotin



UFA 260 EXTRA

- Erhöht die Nährstoffdichte der Ration vor und nach dem Abkalben
- Reduziert das Risiko von Ketose dank Natriumpropionat
- Verbessert das Abkalbverhalten und Versäuern dank Leinsaat

- Steigert den Verzehr mit Lebendhefen
- Liefert wichtige Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium

Jetzt von der Aktion profitieren.
Mehr Infos unter: www.ufa.ch

UFA 261 EXTRA

- Reduziert die Gefahr von Milchfieber
- Senkt den DCAB-Gehalt der Ration dank saurer Salze

*UFA-Beratungsdienst
Sandackerstrasse 24
9245 Oberbüren
Tel. 058 434 13 00
bdoberbueren@ufa.ch
www.ufa.ch*

Heim AG Heizsysteme und Heim AG Solarsysteme an der Olma in St. Gallen

Innovative Heizsysteme und nachhaltige Energielösungen

Wenn es um moderne, effiziente und umweltfreundliche Heizsysteme geht, ist die Heim AG mit von der Partie. Wir freuen uns unHEIMlich, an der anstehenden Olma vom 12. bis 22. Oktober unsere innovativen Produkte vorzustellen und vor allem auf den Austausch mit euch allen! Schon von Beginn weg, seit über 30 Jahren, haben wir uns dem Heizen mit erneuerbaren Energien verschrieben. Unsere neuesten Modelle kombinieren technologischen Fortschritt mit nachhaltigen Praktiken, um euch verbesserte Heizleistungsmöglichkeiten zu bieten und gleichzeitig den ökologischen Fussabdruck zu minimieren. Besucher können sich an unserem Messestand erfrischen, unsere neuesten Produkte kennenlernen oder sich von unserem Expertenteam

beraten lassen. Diese Messe bietet uns zudem die Gelegenheit, erstmals mit unserer im Januar 2023 gegründeten Schwesterfirma Heim AG Solarsysteme auszustellen. Durch diese Partnerschaft sind wir vollumfänglich in der Lage, euch in sämtlichen Belangen und Bedürfnissen zu nachhaltigen Energielösungen zu beraten.

Wir freuen uns auf euren Besuch auf dem Freigelände am Stand F3.06!

*Heim AG Heizsysteme
Wittenwilerstrasse 31
8355 Aadorf
Tel. 052 369 70 90
www.heim-ag.ch
info@heim-ag.ch*

HEIM AG Heizsysteme

Der Thurgau ist Gast in der Halle 1 an der Olma

An der diesjährigen Olma vom 12. bis 22. Oktober ist der Kanton Thurgau mit einem Auftritt in der neuen Halle 1, Stand 1.0.78, vertreten. Am Thurgauer Stand sind bekannte und neue Genüsse anzutreffen, aber auch die Produzentinnen und Produzenten selbst. **Aussteller:** Bee-Family, Angelikas Herzmanufaktur, Thurgauer Staatswein, salat.ch, Öpffarm, Sturm Saucen GmbH, Seidenhof, frucht-ART manufaktur, Rutishauser-DiVino, Pilgrim Klosterbrauer Fischingen, Haag Weine, Hagschnurer, Petrichor Distillery, Türmliwy, Bärenmost, GLÜH. *Agro Marketing Thurgau AG*

Wir produzieren nach Wunsch...

- Wintergarten, Verglasungen
- Balkonanbauten
- Beschattungen
- Türen / Geländer
- Aluläden aus Eigenproduktion
- Rollläden / Storenbau

Wir garantieren Ihnen fachmännische und kompetente Beratung bei der Planung Ihres Neu- oder Umbaus.

**DÖRIG
METALLBAU AG
9205 WALDKIRCH**

Tel. 071 434 60 20
St.Pelagibergstr. 20
doerigmetallbau.ch

**OLMA 2023
Halle 3.0.59**

88149

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



Thurgauer Bauer

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

82789

**BESUCHEN
SIE UNS AN DER
OLMA**
Halle 3.0
Stand 41

UMWELTFREUNDLICHE HEIZUNGEN

Stückholzheizung
NOVATRONIC XV
30 - 80 kW

Holzschnittel-/ Pelletheizung
UTSD
25 - 260 kW

+41 (0)71 973 73 73

SCHMID-ENERGY.CH

- ✔ Pelletheizungen
- ✔ Stückholzheizungen
- ✔ Holzschnittelheizungen
- ✔ Luft / Wasser-Wärmepumpen
- ✔ Sole / Wasser-Wärmepumpen
- ✔ Brauchwasser-Wärmepumpen

Thurgauer Bauer

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

Erscheint wöchentlich jeden Freitag

und beinhaltet unter anderem Themen wie:

Aktueller Pflanzenschutz, Tierhaltung, Milch-
produktion, Pflanzenbau, Biolandbau, Obstbau,
Waldbau, Landtechnik, Landjugend, Landfrauen

Gerne bestelle ich folgendes Abo vom Thurgauer Bauer:

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

Einsenden an:

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

Vorname: _____

Nachname: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____



VTL\Landtechnik

Inklusive Lern-Code

Mofa

Theorieprüfung Kat. M
 Alter: frühestens 1 Monat
 vor dem 14. Geburtstag
 Praktische Prüfung: keine



Traktor bis 30 km/h

Theorieprüfung Kat. G bis 30 km/h
 Alter: frühestens 1 Jahr
 vor dem 14. Geburtstag
 Praktische Prüfung: keine



Theoriekurse Kategorie M/ G (Mofas/ Traktoren) im Jahr 2023

Die Prüfungen müssen auf dem Strassenverkehrsamt in Frauenfeld, Amriswil oder Kreuzlingen abgelegt werden. Um unsere Kursteilnehmer optimal auf die Prüfung vorzubereiten, dauern die Kurse zwei Halbtage. Wir führen die Kurse am Samstagvormittag durch. In den Kurskosten ist ein Lern-Code mit Original-Prüfungsfragen der asa enthalten.

Gesuchsformulare für die Theorieprüfung Kat. M/ G können bei jedem Polizeiposten oder beim Strassenverkehrsamt in Frauenfeld und Amriswil bezogen werden.

Nr.	Kursort	Kurs M/G	Kurs M/G
		8.30 bis 11.30 Uhr	8.30 bis 11.30 Uhr
6	Amriswil	Samstag, 28.10.23	Samstag, 11.11.23
7	Frittschen	Samstag, 25.11.23	Samstag, 02.12.23

Kosten:

Fr. 70.– für Jugendliche von Mitgliedern des VTL\Landtechnik, inkl. Lern-Code mit Original-Prüfungsfragen
 Fr. 90.– für Nichtmitglieder, inkl. Lern-Code mit Original-Prüfungsfragen
 Die Aufwendungen des Strassenverkehrsamtes werden separat in Rechnung gestellt.

Anmeldung Theoriekurs Kat. M/ G Kursnummer *(bitte einfügen)*

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Geburtsdatum: _____

Ort/ Datum: _____ Unterschrift: _____

- Meine Eltern sind Mitglied des VTL\Landtechnik.
- Meine Eltern sind nicht Mitglied des VTL\Landtechnik.

Ausgefüllten Talon einsenden an: VTL\Landtechnik, Geschäftsstelle, Markus Koller, Weierhofstrasse 9, 9542 Münchwilen



Strassenbau beschäftigt den VTL Landtechnik

Text: VTL Landtechnik

Wir von der Kommission Landtechnik beschäftigen uns seit einigen Jahren mit dem Strassenbau in unserem Kanton. Wir müssen immer wieder feststellen, dass die Strassen auf allen Ebenen, von der Gemeinde-, Neben- bis zur Hauptstrasse, bei einer Sanierung auf die neusten Erkenntnisse des Strassenbaus ausgebaut werden. Dies führt in den allermeisten Fällen zu einer Verschmälerung der Fahrbahnbreite. Wir fordern in Strassenbereichen mit Inseln und erhöhten Bushaltestellen eine Fahrbahnbreite von mindestens 4 m. Zudem ist es für alle Ausnahmefahrzeuge wichtig, dass die Randabschlüsse nicht scharfkantig sind und somit befahren werden können. Mehrere Interventionen an den jährlichen Aussprachen der Verkehrsverbände und der Regierungsvertreter des Departements Bau und Umwelt (DBU) und des Departements Justiz und Sicherheit (DJS) und deren Amtsleitern haben nicht den erwünschten Erfolg gebracht. Bei einem Gespräch beim Tiefbauamt im Dezember 2022 wurde uns versprochen, unseren Anliegen Rechnung zu tragen. Mit der Auflage der Kreuzung Weckingen im Januar 2023 mussten wir feststellen, dass unsere Forderungen nicht erhört wurden. Die Kommission Landtechnik hat entschieden, Einsprache zu erheben. Mit dem Wissen, dass der VTL keine Verbandsbeschwerden führen kann, wurde die Einsprache mit verschie-

denen Besitzern von grossen Erntefahrzeugen, dem Verband Lohnunternehmer Schweiz und dem Schweizerischen Verband für Landtechnik (SVLT) zusammengeführt. Mit Erstaunen mussten wir feststellen, dass auf unsere Einsprache nicht eingetreten wurde. Nicht nur die Verbände, sondern auch die Lohnunternehmer sind nicht legitimiert, Einsprache zu erheben, da sie von den baulichen Massnahmen nicht stärker betroffen sind als die Allgemeinheit. Diese Abfuhr hat uns motiviert, der Öffentlichkeit in Form einer Medienkonferenz in Hauptwil (im TB wurde berichtet) aufzuzeigen, dass die Durchfahrt bei einer Fahrbahnbreite von 3,5 m und scharfkantigen Randsteinen für die Grosseerntemaschinen nicht praktikabel ist. Die Aussprache der Verkehrsverbände und die Traktandierung in der Raumplanungskommission des Kantonsrates haben dazu geführt, dass das Tiefbauamt eine Zusicherung der Fahrbahnbreite von mindestens 3,75m Breite ausgesprochen hat. Zudem wurde uns zugesichert, dass, sofern nötig, abgeflachte Randsteine angebracht werden. Diese Regelung ist für den Bau der Kantonsstrassen relevant. Bei Gemeindestrassen, vorwiegend bei 30er-Zonen, sind die Gemeinden zuständig. Die Regelungen bei Gemeindestrassen sind nicht einheitlich und müssen daher besonders im Auge behalten werden. Auch in Zukunft müssen wir alle Auflagen begutachten, kontrollieren und allenfalls Einsprache erheben.



5. Thurgauer Katzenkastrationstag: Sonntag, 12. November 2023



Viele Katzen geniessen auf den Thurgauer Landwirtschaftsbetrieben ein gutes Leben und leisten einen wertvollen Beitrag zur Schädlingsbekämpfung. Besonders erfolgreich sind diese kleinen Jäger, wenn sie gefüttert werden und mit Kraft ihrem natürlichen Beutetrieb nachgehen können. Viele Landwirte haben dies längst erkannt und sorgen gut für die kleinen Helfer. Doch was, wenn es immer mehr werden? Nicht nur durch unkontrollierten Nachwuchs, sondern auch durch Zuwanderung verwilderter Katzen? Letztere kommen teilweise von weit her und bevölkern plötzlich den Hof.

Text und Bild: Tierschutzverein Steckborn und Umgebung

Was machen wir?

Wir kastrieren Katzen gratis, sie werden gleichzeitig (ebenfalls kostenlos) gegen Seuchen und Schnupfen geimpft, entwurmt, entfloht und, falls nötig, werden auch andere Krankheiten behandelt (Verletzungen, Abszesse, Eiterzähne etc.). Wenn sie krank erscheinen, werden sie auf Leukose und Katzenaids (FIV) getestet. Alle Katzen werden professionell von Tierärzten operiert und von zahlreichen Helfern betreut. Kastrierte Tiere werden mit einer kleinen Ohrkerbe markiert (auf Wunsch auch ohne Markierung), damit später sofort erkennbar ist, welche schon kastriert sind.

Wie geht das?

Interessierte Landwirte oder Betreuer/innen von verwilderten Katzen können sich anmelden (gerne per Mail, aber auch per Telefon an die Meldestelle). Im Gebiet des TSV Steckborn holen wir auf Wunsch die Katzen ab (am Samstag direkt auf dem Hof) und bringen sie wieder zurück (am Sonntagabend). Ausserhalb des Zuständigkeitsgebietes des TSV Steckborn muss der Transport selber organisiert werden. Katzentransportkäfige – oder bei Bedarf Katzenfallen – werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Kastration verhindert nicht nur eine unkontrollierte Vermehrung, sondern trägt dazu bei, dass ansteckende Krankheiten wie Leukose und Aids nicht weiterverbreitet werden. Es kommt viel weniger zu



Kämpfen und der penetrante Geruch der Kater verschwindet. Ausserdem streunen sie weniger und haben damit ein geringeres Risiko, von einem Auto überfahren zu werden. Und Mäuse fangen sie genauso gut! Auch ist es ein Mythos, dass weibliche Katzen Junge gehabt haben müssen, um kastriert werden zu können. Es können alle Tiere ab 1 kg Körpergewicht operiert werden, männlich wie weiblich.

Anmeldung bitte an:

Tierschutzverein Steckborn
Vereinsadresse, 8266 Steckborn
info@tierschutz-steckborn.ch
Tel. Meldestelle 076 336 20 41
www.tierschutz-steckborn.ch
facebook.com/TierschutzSteckborn

**Aktuelles von Organisationen:
Wöchentlich im «Thurgauer Bauer»**

HF Agrotechnik: Fachreise dem Rhein entlang

**Für die Klasse der Agrotechniker vom Rhein-
hof in Salez stand Anfang September die Fach-
reise auf dem Programm. Die Teilnehmer der
Klasse stammen aus verschiedenen Regionen
der Ostschweiz (Kantone GR, SG, TG, AI, SH,
SZ und ZH).**

Text und Bilder: Adrian Hüppi, Rüeterswil SG

Gestartet wurde die Reise vom Standort des LZSG Rheinhof in Salez am frühen Donnerstagmorgen. Mit zwei Mietbussen losgefahren, gab es einen kurzen Zwischenstopp in Sirnach, damit die Klassenkollegen aus der Ostschweiz zusteigen konnten.

Das erste Ziel der Reise war der Auhafen in Muttenz. Hier befindet sich der Hauptstandort der Firma Landor, grösster und bedeutendster Händler für Mineraldünger in der Schweiz. In einem kurzen Referat erhielten die Teilnehmer Informationen über die Landor sowie Aktualitäten im Düngemarkt. Anschliessend konnten in einem Rundgang die Hafenanlage sowie die Lager und Abpackungsanlagen der Firma besichtigt werden.

Nach dem Mittagessen im Auhafen ging die Reise weiter in Richtung Deutschland. Circa zehn Kilometer südöstlich von Freiburg im Breisgau am Rand des Schwarzwalds liegt der Ausflugsberg Schauinsland. Hier besichtigte die Gruppe in einer geführten Tour alte Stollen des Bergwerks. Mit einer Tiefe bis zu 900 Metern und einer Gesamtlänge von über 100 Kilometern Stollengängen war dieses Bergwerk bis zur Stilllegung in den 1950er-Jahren das grösste



Gruppenfoto im Rebberg.

im Süden Deutschlands. Bis dahin wurden seit dem frühen Mittelalter Silber, Blei und Zink abgebaut.

Wein zum Nachdenken

Nach der Übernachtung in einem Hotel am Rande der Stadt Freiburg ging es am nächsten Tag weiter. Auf dem Programm stand eine Besichtigung des Weinbaugebiets Kaiserstuhl nordwestlich von Freiburg. Im Westen bildet der Rhein die natürliche Grenze zu Frankreich. Eingebettet zwischen den Vogesen im Westen und dem Schwarzwald im Osten, herrscht hier ein sehr sonniges und warmes Klima, welches ideale Bedingungen für den Weinbau bietet. Auf 4500 Hektaren terrassierter Fläche wird hier Rebbaubetriebe. Die wichtigsten Sorten sind Burgunder, Müller-Thurgau und Silvaner.

Die Lage für die Rebbauern und Winzergenossenschaften sei derzeit sehr schwierig, erklärte uns Kevin Vogel vom lokalen Weinbauverein. Mit dem Überangebot an Wein sind die Produzenten der Preispolitik des Grosshandels ausgeliefert. Zudem machen Probleme wie die zuletzt gestiegenen Produktionskosten, der Mangel an Arbeitskräften sowie aus dem Verkehr gezogene Pflanzenschutzmittel den Produzenten das Leben schwer. Die Aussage: «Einige Produzenten sind froh, wenn sie Flächen mit Reben reduzieren oder aufgeben können», überraschte viele der Teilnehmer. Mit den über 6000 Hektaren Biodiversitätsfläche im Weinbaugebiet bieten sich für die zukünftige Ausrichtung auf Tourismus mit Direktvermarktung dennoch optimale Synergien, welche es gekonnt zu vermarkten gelte.



Düngerlager der Landor.

Den Nachmittag und Abend hatten die Teilnehmer dann zur freien Verfügung, um die Stadt Freiburg zu erkunden und anschliessend ins Nachtleben der Stadt einzutauchen.

Stadtführung und Stadtbetrieb

Am Samstagmorgen wartete vor dem Abschied aus der Stadt Freiburg noch eine Stadtführung auf die Klasse. Die Gruppe erfuhr viel Wissenswertes über den Ursprung, die Geschichte sowie die moderne Entwicklung der Stadt. Besonders beeindruckend war für die meisten Teilnehmer der Anblick des Münsters, dessen Bau über 300 Jahre dauerte. Die Tatsache, dass das Münster den verheerenden Bombenangriff der Briten auf die Altstadt von Freiburg im Jahr 1944 unversehrt überstand, werteten einige als Wunder. Auf dem Heimweg via Basel wartete am Samstagnachmittag zum Abschluss ein durchaus spezieller Betrieb auf die Gruppe. Der landwirtschaftliche Pachtbetrieb Margarethengut in Binningen. Der im Biolabel produzierende Milchwirtschaftsbetrieb mit 60 Hektaren Fläche ist vollständig im Stadtgebiet von

Basel eingeschlossen. Der Betriebsleiter Lukas Rediger informierte die Gruppe im ersten Teil des Besuchs vorwiegend über die Bedingungen der Landwirtschaft und deren Lebensmittelproduktion. Ebenso spannend war dann der zweite Teil. Der Betriebsleiter erklärte der Gruppe die tägliche Herausforderung, sich gegenüber der Stadtbevölkerung als Landwirtschaftsbetrieb zu beweisen und mit ihr ein Zusammenleben im Einklang zu finden.



Das Münster in Freiburg.



Zum Erntedankgottesdienst schmückten die Landfrauen von Romanshorn-Salmsach die evangelische Kirche farbenfroh mit Obst und Gemüse. (Bild: Landfrauen Romanshorn-Salmsach)

BäuerinnenForum

Generationenwechsel

Die Betriebsübergabe und das Zusammenleben der verschiedenen Generationen birgt viele Herausforderungen aber auch Chancen. Daniel Vetterli und Cornel Rimle leiten gekonnt durch die zwei Anlässe. Sie geben Tipps, berichten über Stolpersteine, Erwartungen, Enttäuschungen und ihren eigenen Erfahrungen.

Ich bin (wir sind) dann mal weg...

Datum **7. November 2023**
 Zeit 20.00 Uhr
 Ort Kath. Pfarreizentrum
 Freiestrasse 13
 8570 Weinfelden



Daniel Vetterli

Hallo da bin ich/ sind wir!

Datum **13. November 2023**
 Zeit 20.00 Uhr
 Ort Festsaal, Restaurant Trauben
 Rathausstrasse 1
 8570 Weinfelden



Cornel Rimle

*An beiden Anlässen, werden Erfahrungsberichte vorgetragen.
 Partner sind willkommen!*

Freier Eintritt - Kollekte



Eine Veranstaltung der
 Kommission Frauen in
 der Landwirtschaft

Oktober 2023

Dienstag, 10. Oktober

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

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

Dienstag, 24. Oktober

Vortrag «Erdbeben in der Schweiz – eine neue Risikoanalyse»

20.00 Uhr, Kantonsschule Frauenfeld, Altbau, Singsaal. Dr. Leila Mizrahi, Schweizerischer Erdbendienst, ETH. Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

Donnerstag, 26. Oktober

Braunviehzüchtertagung

20.00 Uhr, Restaurant Löwen, Sulgen

November 2023

Dienstag, 7. November

Bäuerinnen-Forum

20.00 Uhr. Kath. Pfarreizentrum, Freiestrasse 13, 8570 Weinfelden.
Referat und Erfahrungsberichte zum Thema Generationenwechsel: «Ich bin (wir sind) dann mal weg!» Freier Eintritt – Kollekte

Dienstag, 7. November

Öffentlicher Schlachtviehmarkt der Erzeugergemeinschaft Bodenseefleisch AG

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

Dienstag, 7. und 9. November

Same-Werksreise nach Treviglio (Norditalien)

Carfahrt mit Übernachtung in Bergamo.
Anmeldung und Auskunft:
Lorenz Kunz, biohof-frohberg@bluewin.ch,
Telefon 043 277 05 05

Samstag, 11. November

Ostschweizer Netzwerkanlass junger Agrarfachkräfte

10.00 Uhr, Aula Landwirtschaftliches Zentrum Flawil. Spannende Unternehmer referieren über den Wirtschaftsstandort Schweiz.

Montag, 13. November

Bäuerinnen-Forum

20.00 Uhr, Festsaal, Gasthaus zum Trauben, Rathausstrasse 1, 8570 Weinfelden.
Referat und Erfahrungsberichte zum Thema Generationenwechsel: «Hallo da bin ich/ sind wir!» Freier Eintritt – Kollekte

Donnerstag, 16. November, bis

Sonntag, 19. November

Thurgauer Landfrauenverband: Verwöhntage in Leukerbad

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

Dienstag, 5. Dezember

Vortrag «Der Wiedehopf im Thurgau»

20.00 Uhr, Kantonsschule, Neubau, grosse Aula, Frauenfeld. Irmi Zwahlen, Vogelwarte Sempach. Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

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.

Januar 2024

Dienstag, 9. Januar

Vortrag «Der Bär von Arosa»

20.00 Uhr, Berufsbildungszentrum, Aula, Weinfelden. Dr. Hans Schmid, wissenschaftlicher Leiter des Bärenlands Arosa.

Organisation: Jagd Thurgau

Dienstag, 23. Januar

Vortrag «Hirnregeneration aus der Petrischale»

20.00 Uhr, Kantonsschule, Altbau, Singsaal, Frauenfeld. PD Dr. C. Tackenberg, Institute of Regenerative Medicine, UZH, Zürich.
Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

März 2024

Dienstag, 5. März

Vortrag «Yeti, Bigfoot und andere Ungeheuer»

20.00 Uhr, Naturmuseum, Frauenfeld.
Prof. em. Dr. H.-U. Reyer, Universität Zürich.
Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

Dienstag, 12. März

Vortrag «Funktioniert die Energiewende?»

20.00 Uhr, Kantonsschule, grosse Aula, Frauenfeld. Dr. sc. nat. ETH G. Schwarz, Ex-ENSI. Thurgauische Naturforschende Gesellschaft

Von Naturburschen und Hausfrauen

Ob Geburt, gesunde Ernährung oder Erziehung der Kinder – vieles ging man früher anders an als heute. Am Samstag, 7. Oktober 2023, nimmt Historikerin Carmen Aliesch Gäste mit auf eine aufschlussreiche Tour in die Vergangenheit. Im schweizweit einzigartigen Schaudepot St. Katharinental entdecken sie originale Gegenstände aus einer Zeit, als die Gründung einer Familie traditionellen Werten folgte. Die Führung im Schaudepot St. Katharinental in Diessenhofen startet um 14 Uhr, der Eintritt ist frei (Kollekte). Die Anmeldung erfolgt über: www.historisches-museum.tg.ch

Historisches Museum Thurgau

KURSAGENDA

KURSE LANDWIRTSCHAFT

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Kompetent und erfolgreich telefonieren – Telefontraining <i>Ort: Arenenberg, 8268 Salenstein</i>	23.10.2023	08.30 – 12.00	Fr. 100.–/Person, inkl. Kursdokumentation, exkl. Verpflegung	Brigitte Frick	16.10.2023
Repertorisieren lernen <i>Ort: Arenenberg, 8268 Salenstein</i>	22.11.2023	09.00 – 16.00	Fr. 145.–/Person, Fr. 290.–/Ehepaar/Familie, Fr. 120.– für Lernende Kt. Thurgau, Preise inkl. Verpflegung	Kilian Appert	08.11.2023
Gut vorbereitet für die Hofübergabe <i>Ort: Arenenberg, 8268 Salenstein</i>	16.02.2024	09.00 – 16.30	Fr. 160.–/Betrieb, exkl. Verpflegung Tagesverpfl. inkl. Pausenkafi und Zöpfli Fr. 27.50, vor Ort zu bezahlen	Christine Heller	05.02.2024

Online-Anmeldung möglich: www.arenenberg.tg.ch oder wie bisher Telefon 058 345 85 00 |

E-Mail: kurse.landwirtschaft@tg.ch

KURSE ERNÄHRUNG UND KULINARIK

Kurse	Daten	Dauer	Kosten CHF	Leitung	Anmelde-schluss
Glutenfreie Alltagsküche	03.11.2023	17.30 – 21.30	110.–	Noemi Koch	18.10.2023
Der neue Tiptopf	04.11.2023	09.00 – 16.00	160.–	Daniela Brönimann	21.10.2023
Wärmende Wintersuppen – Fortsetzung mit neuen Kreationen	01.12.2023	17.30 – 21.30	98.–	Judith Shoukier	18.11.2023

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

IM FOKUS: KOMPETENT UND ERFOLGREICH TELEFONIEREN

Mit fachlicher Unterstützung zeigen wir Ihnen, wie Sie erfolgreich am Telefon kommunizieren. Sie lernen das Einmaleins des aktiven Zuhörens, wie bestimmte Themen priorisiert und Gespräche mit unterschiedliche Menschen geführt werden.

Themen:

- Warum professionelle Umgangsformen in Kundengesprächen wichtig sind
- Welche Verhaltensregeln im Kundengespräch beherzigt werden sollen
- Wie negative Botschaften sympathisch und aussagekräftig formuliert werden, vor allem bei Reklamationen
- Eigenes Statement in kürzester Zeit auf den Punkt bringen
- Umgang mit schwierigen Gesprächspartnern

Zeit Montag, 23. Oktober 2023, 8.30 – 12.00 Uhr

Ort Arenenberg, Schulgebäude, S005, 8268 Salenstein

Referentin Rosmarie Obermayer-Marra, Kaufmännischer Verband Ostschweiz

Auskunft Brigitte Frick, Beraterin Direktvermarktung, Arenenberg,
Tel. 058 345 85 07, brigitte.frick@tg.ch

Kosten Fr. 100.– pro Person inkl. Kursdokumentation, exkl. Verpflegung

Anmeldung bis Sonntag, 16. Oktober 2023, an Arenenberg, Kurssekretariat,
Arenenberg 8, 8268 Salenstein, Tel. 058 345 85 00,

E-Mail: kurse.landwirtschaft@tg.ch oder online: www.arenenberg.tg.ch



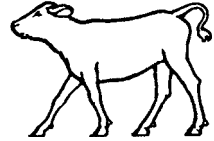
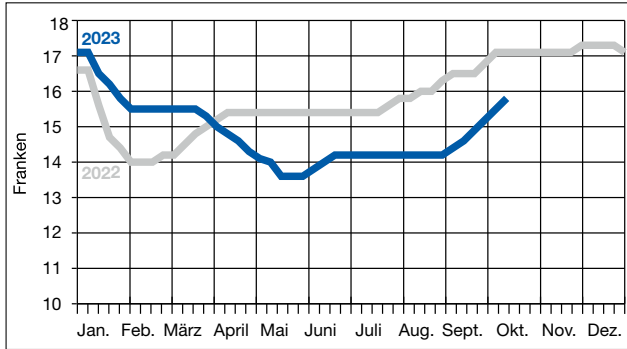
Alle Kurse, Weiterbildungen
und Veranstaltungen unter
www.bbz-arenenberg.ch

arenen
berg

Schlachtviehpreise

Labels in Schlachthöfen, Fr. je kg SG

IP-Suisse QM	T3	15.60 – 15.80 (+ 0.80 Labelprämie inklusive RAUS)
QM	T3	15.80



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

2. Oktober 2023
Fr. 15.80

Bankvieh, franko Schlachthof gültig 2. Oktober bis 6. Oktober 2023

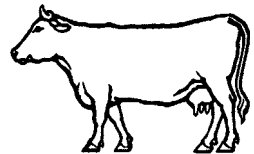
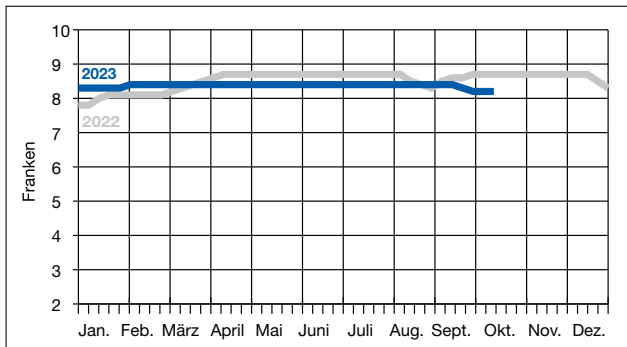
		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Muni ungeschauelte MT QM	T3	10.20	schwach-normal	gross
Muni IPS	T3	10.10 – 10.20 (+ 60 Rp.*)	schwach-normal	gross
Ochsen OB QM	T3	10.20	schwach-normal	gross
Ochsen IPS	T3	10.10 – 10.20 (+ 60 Rp.*)	schwach-normal	gross
Rinder RG QM	T3	10.20	schwach-normal	gross
Rinder IPS	T3	10.10 – 10.20 (+ 60 Rp.*)	schwach-normal	gross
Muni MA QM	T3	8.30	normal	normal

*Prämie TerraSuisse

Verarbeitungsvieh, franko Schlachthof gültig 2. Oktober bis 6. Oktober 2023

		Fr. pro kg SG	Angebot	Nachfrage
Kühe VK QM	T3	9.10	normal-gut	normal
Kühe VK QM	A3	8.20	normal-gut	normal
Kühe VK QM	3X1–1X1	7.15 – 6.25	normal-gut	normal
Kühe VK QM	3X2–1X2	7.45 – 6.55	normal-gut	normal
Kühe VK QM	3X3–1X3	7.55 – 6.65	normal-gut	normal
RAUS-Zuschlag je Tier Fr. 40.– (gilt nur für Mc-Donald's-Kühe über Bell, Mindestanforderung A3)				
Kühe IPS, QM-Basispreis	T3	9.10 – 9.20 (+ 20 Rp.*)	normal-gut	normal
Rinder/Jungkühe RV QM	T3	9.30	schwach-normal	normal

*Prämie TerraSuisse

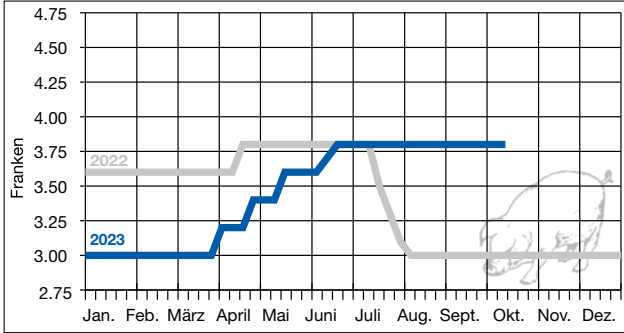


Preis für Kühe VK A3
(pro kg Schlachtgewicht)

2. Oktober 2023
Fr. 8.20

Angebot und Nachfrage gleichen sich beim Verarbeitungsvieh mehr oder weniger aus. Der Preis liegt bei 9.10 Fr./kg SG. In der Woche 40 sind 766 Kühe auf den überwachten Schlachtviehmärkte angemeldet.

Preise für Schlachtschweine ab Stall (pro kg Schlachtgewicht)

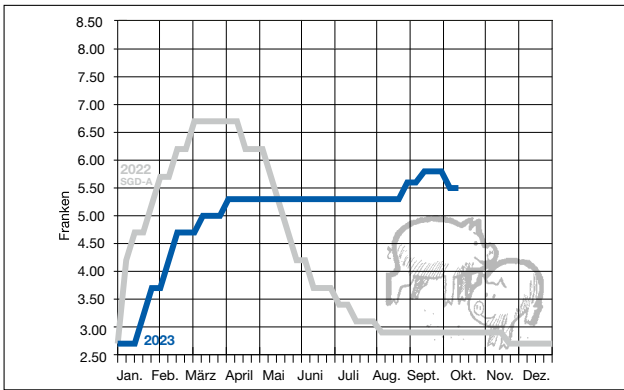


Schlachtschweine

Für die Woche 40 vom 29. September bis 5. Oktober 2023 gelten für Schlachtschweine folgende Preise:

- Fr. 3.80/kg SG ab Stall QM Schweizer Fleisch
- Fr. 4.15/kg SG IPS ab Stall (*Basispreis QM ab Stall und die von der Migros und IP-Suisse festgelegte IPS-Prämie von aktuell 35 Rappen*)
- Fr. 1.80–2.00 kg SG abgehende Zuchtschweine

Preise für Jager 20 kg



Jager

Woche 40 vom 2. Oktober bis 7. Oktober 2023

	SGD-A	IPS-Prämie
20 kg	5.50	(pro Stück)
30 kg	4.50	15.00
40 kg	3.90	

Marktbericht Wattwil vom 2. Oktober 2023

Auffuhr:

60 Kälber, 18 Kühe, 2 Rinder, 1 Stier: 81 Stück
 *Anzahl Tränker: 39, Bankkälber: 21
 Handel Bankkälber: flüssig
 Handel Tränkekälber: normal
 Qualität Bankkälber: gut
 Qualität Tränkekälber: gut

Bankkälber:

Preis pro Kilo Schlachtgewicht:
 QM-Label: H Fr. 16.60, T Fr. 15.80, A Fr. 14.30

Tränkkälber, Stierkälber:

AA Mastkrenzungen 100%:	Fr. 9.30
AB Mastkrenzungen 50%:	Fr. 5.90
A+ Zweinutzung:	Fr. 4.10
A milchbetont:	Fr. 3.60
B stark milchbetont:	Fr. 3.10

Tränkkälber, Kulkälber:

AA Mastkrenzungen 100%:	Fr. 7.80
AB Mastkrenzungen 50%:	Fr. 5.50
A+ Zweinutzung:	Fr. 4.10
A milchbetont:	Fr. 3.60
B stark milchbetont:	Fr. 3.10

Preiseempfehlung Tränker SMP/ASR

	AA: minus 0.20 > 10.80	A: minus 0.20 > 4.60
Kategorie	AA (m/w)	AB (m/w) A+
Preis ab Stall	Fr. 10.80/8.90	Fr. 7.20 Fr. 5.10
Kategorie	A	B C
Preis ab Stall	Fr. 4.60	Fr. 4.10 n.V.

Das Angebot ist gut, jedoch regional unterschiedlich.

Marktkommentar

Schlachtschweinepreise

Letzte Woche

Im QM- und IPS-Schlachtschweinemarkt standen gut mittlere Angebote einer entsprechenden Nachfrage gegenüber. In den letzten fünf Wochen wurden durchschnittlich 47 177 Schlachtschweine pro Woche geschlachtet. Das durchschnittliche Schlachtgewicht in dieser Periode lag bei 89.1 Kilogramm.

Diese Woche

Normale, mittlere Angebote in den Teilmärkten QM- und IP-Suisse können voraussichtlich vollständig verkauft werden.

Die Fachkommission Markt nimmt den Preis von 3.80 Franken/kg SG ab 29. September 2023 für QM-Schlachtschweine zur Kenntnis.

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

QM: variabel

Abgehende Mutterschweine

Unveränderte Markt- und Preissituation. Mittlere Angebote bei entsprechender Nachfrage.

Jager

Gemäss den Meldungen vom Handel und Vermarktem ist das Angebot Mastjäger in den Teilmärkten QM und IPS leicht grösser als die Nachfrage. Das neue Jagerpreismodell hilft Markterwartungen frühzeitig zu erkennen. Das Marktvolumen in den letzten Wochen ist angestiegen. Die aktuellen Einstellungen sind grösser als die

Zielmenge (45 000 Schlachtschweine pro Woche). Die wöchentliche Preisfestlegung QM-Jager nach dem neuem Jagerpreismodell ist auf der Webseite Suisseporcs im Mitgliederbereich abgelegt.

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. 10.40 H3: Fr. 10.80 C3: Fr. 11.00

Rinder

T3: Fr. 10.40 H3: Fr. 10.80 C3: Fr. 11.00

Verarbeitungstiere

T3: Fr. 9.90

Kälber KV

T3: Fr. 16.50 H3: Fr. 17.70 C3: Fr. 18.00

Natura Beef-Bio

T3: Fr. 13.40 H3: Fr. 13.80 C3: Fr. 14.00

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 40) 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

Notschlacht- Service Thurgau

Telefon:
052 762 74 75

88316

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

Heckenpflanzen

Wildgehölze aus einheimischen
Beständen

Bodenbedecker

Wildverbisschutz verschiedene
Typen inklusive Zubehör (Akazienpfähle usw.)



Bei uns erhalten Sie Qualitäts-
produkte zu günstigen Preisen.

Josef Kressibucher AG

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

82536

Heute Abendverkauf

Neue Auswahl an
trächtigen und ge-
kalbten Nutztieren

- Unter anderem:
- Preisgünstige
wärschafte Kühe
aus Bergzone
 - 2 selten schöne
Mutterkühe
 - Gekalbte Rinder
bis über 30 l

Auf Ihren Besuch
freut sich:

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

*PS. Weisswurst und
Bretzel für jeden Besucher*

**Der Treffpunkt
für Viehkäufer**

89462



Laufend lieferbar
gesunde, kräftige

Junghennen

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

Soller AG Geflügelzucht

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

88905

Abholmarkt oder franko

Zu verkaufen
**Heu, Emd
Stroh und
Häckselstroh**
in KB und GB

Sägemehl



Landesprodukte
8564 Engwilen
Telefon 071 659 09 09

81754



MILCHVIEH + FLEISCHRINDER

VIANCO

AU
KRADOLF

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

IHR VIANCO TEAM IN DER OSTSCHWEIZ

Hans Bösch 079 640 75 19	Stefan Breitenmoser 079 685 44 93	Peter Schläpfer 079 716 61 18	Kurt Fischli 079 671 77 02
------------------------------------	---	---	--------------------------------------

ALLE LAUFENDEN ANGEBOTE FINDEN SIE AUF VIANCO.CH

81168

BURGMER AUS FREUDE AM TIER

**BURGMER
Geflügelzucht AG**
Auholzstrasse 4
CH 8583 Sulgen
T 071 622 15 22
info@burgmer-ag.ch
www.burgmer-ag.ch

Wir verkaufen laufend gesunde und leistungs-
fähige Bio- und konventionelle Junghennen in den
Farben Weiss, Braun, Schwarz und Sperber.
Im Bio-Bereich zusätzlich Junghennen der Spezialrasse
Lohmann Sandy und unserem Zweinutzungshuhn
Lohmann Dual.



82950

Veranstaltungen Empfehlungen

Kaufe alle Autos und Busse, auch Motorräder.

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

81983

Einladung zum Tag der offenen Tür

Freitag, 13. Oktober
14.00 - 20.00 Uhr

Samstag, 14. Oktober
10.00 - 16.00 Uhr

Halden 2a
8566 Lippoldswilen



BAUERNHAUS -

alter Charme - neuer Glanz

Über einen Besuch freut sich...

Fam. Kummer
und
Natürlich
Holzbau



www.naturlichholzbau.ch

89442



19. OKTOBER 2023 BERUFSERLEBNISTAG

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in



Erlebe hautnah den Beruf Milchtechnologie/in!

Programm:

07.40 Uhr, Treffpunkt Bahnhof Bischofszell Stadt

- Besichtigung verschiedener Käseproduktionen sowie Butter- und Joghurtherstellung.
- Erlebe den Beruf indem du selbst Hand anlegen und Produkte herstellen kannst.
- Ende der Veranstaltung ca. 12.30 Uhr, Bahnhof Bischofszell Stadt.

Jetzt anmelden! milchtechnologie.ch/ostschweiz
oder über den QR Code in diesem Inserat.

89409

olma

St.Gallen
12.-22. Oktober
2023

Jetzt Tickets
sichern!



88547

80. Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung

Gastkanton Zürich

olma.ch/tickets

Zu verkaufen

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

GB und KB

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

81252



Vetterli Forst- und Maschinenbetrieb GmbH

Im Blahi 2, 8573 Alterswil
Tel. 079 522 04 62, www.vetterli-foma.ch

Aktuell

**Maschinelle
Bodenproben**

mit diversen Analysen
von Labor INS AG, Kerzers
(alle dem ÖLN-Standard
entsprechend) / mit GPS

81199

SILVESTRI
seit 1927

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

info@silvestri.swiss
oder 071 757 11 00

89558



WALTERARNOLD
VIEH- UND SCHWEINEHANDEL

Ihr Partner in der Viehwirtschaft

82178

EINER VON UNS

Manuel
Strupler

bisher

wieder in den Nationalrat

**Wer wählt gewinnt –
jetzt gemeinsam anpacken.**

2x auf
Ihre Liste



89429