

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Endlich ist wieder Spargelzeit!

Zum Spargelkochen reichen eigentlich ein Topf, Wasser und Salz. Mit ein paar Tipps werden die kalorienarmen Stangen aber noch knackiger und feiner.



Zunächst sollten die Spargeln vom Kochwasser nur bedeckt sein. Sowohl die weissen wie auch die grünen Stangen schält man erst kurz vor dem Kochen, die weissen vom Kopf abwärts im Ganzen, beim grünen Spargel nur etwa das untere Drittel. Wer die Spargeln dennoch längere Zeit vor dem Kochen bearbeitet, wickelt die geschälten Stangen in ein feuchtes Geschirrtuch und lagert sie im Kühlschrank. Das kann man auch mit ungeschälten Spargeln immer gleich nach dem Einkauf machen und ihn so bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. In den Kochtopf gehört Salz. Es lässt den Spargel beim Kochen nicht so stark auslaugen. Eine Prise Zucker entzieht die Bitterstoffe, was gerade beim grünen Spargel wichtig ist.

Zitronensaft und Spargeltopf

Gibt man beim Kochen von weissen Spargeln etwas Zitronensaft hinzu, werden dunklere Spargelköpfe gebleicht. Dunkel können die Spargelköpfe werden, wenn sie vor dem Ernten aus der Erde schauen. Grüne Spargeln möchten keinen Zitronensaft: Sie sollen grün bleiben. Die Beigabe von etwas Butter verstärkt den Geschmack. Naturgemäss gehen beim Garen viele wertvolle Inhaltsstoffe im Kochwasser verloren. Bedingt kann man sie auffangen, wenn der Sud, mit den Abschnitten und den Schalen, zu einer Suppe gekocht wird. Mit einem speziellen Spargeltopf gart man besonders schonend. Dieser wird etwa zu zwei Drittel mit Wasser gefüllt. Darin stehen die

Spargeln, und die zarten Spitzen werden nur im Dampf gegart. Besonders aromatisch sind die Spargeln, wenn sie, statt im Topf, in etwas Öl in einer Pfanne gegart werden.

Die ideale Garzeit

Spätestens wenn die Spargelstangen schlapp auf dem Teller liegen, sind sie zu lange gekocht. Da die Stangen oft unterschiedlich dick sind, gilt als Faustregel: Der Spargel ist in 20 bis 30 Minuten fertig gekocht. Er sollte dann noch den nötigen Biss haben. Mit der Gabel lässt sich dies auch testen: Hängt der Spargel, auf der Gabel liegend, etwas durch, ist er fertig. Gewaschene und geschälte Spargeln kann man problemlos für ein paar Monate einfrieren (nicht zu lange lagern). Die Spargeln müssen dann gefroren direkt ins kochende Wasser gegeben werden.

Frischer Spargelsalat

Zutaten: 1 kg Spargelspitzen, Salz, 2-3 Stangen rotfleischiger Erdbeerrhabarber, 1 ungespritzte Zitrone, 2-3 EL Traubenkernöl, 3 Stängel Koriander, 1 EL Schnittlauchröllchen, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Spargelspitzen schälen, wo nötig. Die Enden der Stücke knapp entfernen, längere Stücke halbieren. In kochendem Salzwasser bissfest garen, abgiessen, eiskalt abschrecken. Den Rhabarber schälen und klein würfeln. Die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Rhabarberwürfel in 1 TL Öl andünsten. Mit Zitronensaft ablöschen, Zitronenabrieb zugeben, abkühlen lassen. Den Koriander waschen, trocken schütteln, klein zupfen. Mit den Schnittlauchröllchen, dem restlichen Öl und dem Zucker zum Rhabarber geben, gut mischen, abschmecken und mit den Spargelspitzen anrichten.

Claudia Gysel (Quelle: Nachhaltig leben/Landliebe)

LANDENERGIE SCHAFFHAUSEN

Eisspeicher als innovative Energiequelle

Mehr Mitglieder und keine Mühe, Ämter zu besetzen: Der Verein Landenergie Schaffhausen ist nach dem zweiten Geschäftsjahr gut auf Kurs.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Die zweite ordentliche Mitgliederversammlung (MV) von Landenergie Schaffhausen im April war gut besucht, das Interesse an den Vereinszielen rege. «Die Zukunft der Energie kann nur erneuerbar sein, auch wenn das von einigen politischen Akteuren infrage gestellt wird, ohne Alternativen anzubieten!», fasste der scheidende Vereinspräsident Hansueli Bernath die gemeinsame Stossrichtung zusammen. «Biomasse, Scheunendächer, die ideale Lage für Windenergie, sogar stillgelegte Güllengruben können von uns Bauern genutzt werden.»

Neuer Präsident gewählt

Bernath hatte für den jungen Verein viel Aufbauarbeit geleistet. Auf die heutige MV in Schaffhausen trat der Thyngler altershalber zurück. Mit der einhelligen Zustimmung der Mitglieder konnte er sein Amt an Hansueli Graf weitergeben. Graf ist Meisterlandwirt, Oberhallauer Gemeindepräsident und Vorstandsmitglied der ersten Stunde. Auf seinem Hof betreibt er eine grossflächige Solaranlage. Zudem führt er zurzeit für Landenergie Schaffhausen auf seinem Land den Pilotversuch für eine Leichtwindanlage durch. Auch im Schaffhauser Bauernverband zeichnet er für das Ressort Erneuerbare Energie verantwortlich. «Ich bin überzeugt, dass der Energiemarkt an Bedeutung gewinnen wird», konstatierte Graf nach seiner Wahl. «Die Ertragsprognosen sind sehr genau, die



BILD REMO RITZMANN, RINO ELECTRONICS AG

Bauherr Kurt Ritzmann vor seiner ehemaligen Jauchegrube, die er in einen Eisspeicher umbaut. Damit beheizt er bald mehrere Wohnungen.

politischen Weichenstellungen unterstützen aber nicht optimal. Ich möchte konkret wissen, was innerhalb der Landwirtschaft möglich ist.» Vizepräsident Sven Vögeli verdankte die Leistungen des zurücktretenden Präsidenten und dessen jahrelanges Engagement für die regionale Energiezukunft. In den Vorstand rückte der 23-jährige Landwirt Reto Steinegger aus Neunkirch nach.

Leichtwindanlage im Fokus

Im Jahresrückblick zeigte Geschäftsführer Simon Furter auf, dass 2015 vieles erreicht worden war. Neben Information und Beratung hatte der Verein im Bereich Fotovoltaik bei der Realisation einer Eigenverbrauchsanlage mitgewirkt sowie KEV-Anmeldungen getätigt. Die Vorstudie

für eine Biogasanlage in Wilchingen war erstellt worden. Weitere Gespräche zur Nutzung des Biogaspotenzials im Kanton hatten stattgefunden. Bezüglich eines Holzwärmeverbands hatte der Verein die Gemeinde Merischausen kontaktiert. Hansueli Grafs Pilotprojekt für eine Leichtwindanlage in Oberhallau wurde lanciert. In dessen Rahmen werden sowohl Windmessungen vorgenommen als auch exemplarisch Fragen rund um den Standort mit den Behörden geklärt.

Einstimmiges Ja zum Naturpark

Ein wichtiger Partner von Landenergie Schaffhausen ist der Regionale Naturpark. Dank seiner Beiträge sei eine professionelle Geschäftsführung überhaupt erst möglich, hielt Hansueli Bernath fest. Auch die Mitglieder stellten sich an der MV hinter den Naturpark. In einer Konsultativabstimmung setzten sie mit einem einstimmigen Ja ein deutliches Zeichen für die Institution. Der Naturpark geht nächstes Jahr in die Betriebsphase, die Zustimmung des Stimmvolks vorausgesetzt. Die Versammlung zeigte sich überzeugt davon, dass er der Region und konkret auch der hiesigen Landwirtschaft einen klaren Mehrwert bringt.

Eisspeicheranlage in Guntmadingen

Auf grosses Interesse stiess bei den Anwesenden das Fachreferat des Jungunternehmers Remo Ritzmann aus Flaach (s. Kästchen) zur Energieversorgung alter Bauernhäuser mittels Eisspeicher. In naher Zukunft wird eine Besichtigung der Pilotanlage Sunnegg in Guntmadingen für Interessierte stattfinden.

FACHREFERAT

Energie aus alter Güllengrube

Remo Ritzmann der Rino Electronics AG, Flaach, setzt sich intensiv mit der Energieversorgung durch Eisspeicher in alten Bauernhäusern auseinander (www.eisspeicher.ch). Zurzeit wird in Guntmadingen ein Prototyp erstellt. Das Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert wurde energieeffizient saniert, um eine Beheizung auf tiefer Temperatur zu ermöglichen. In der brach liegenden Güllengrube wird zurzeit ein Wassertank mit Wärmepumpe errichtet. Nach Inbetriebnahme der Anlage wird im Winter die Temperatur der 150 m³

Wasser bis auf 0 °C absinken und das Wasser gefrieren. Im Sommer kann das Eis mit der Energie von Hybrid-Solarmodulen aufgetaut und bis auf 25 °C erwärmt werden. Die Speicherkapazität des Güllengrube-Eisspeichers decke einen grossen Teil der Heizwärme und des Heisswassers für die 16 Bewohner des Hauses ab, so Ritzmann. Dank der saisonalen Speicherung sei die gratis verfügbare Sommerwärme im Winter günstig nutzbar. Im Sommer könnten damit sogar umliegende Häuser gekühlt werden, erklärte der Pionier. sbw

ANZEIGE



Multiforsa ist das führende Unternehmen in Verkauf und Beratung von Fütterungsspezialitäten. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n)

Aussendienstmitarbeiter/in Fütterung (100%)

für die Region
Schaffhausen, Zürich Unterland/Weinland, Thurgau

Ihre Aufgabe

- Fachberatung der Tierhalter in der Tierernährung
- Verkauf unseres gesamten Produktsortiments
- Neukundengewinnung
- Auslieferung unserer Produkte zum Kunden
- Führen eines Produktlagers

Ihr Profil

Sie haben Freude an Beratung sowie Verkauf und interessieren sich für die Landwirtschaft. Engagement, Ehrgeiz, Fleiss, Selbständigkeit und Ausdauer setzen wir voraus. Ihr Wohnsitz liegt vorzugsweise im Verkaufsgebiet.

Unser Angebot

Es erwarten Sie eine solide Einführung, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen. Leistungslohn und eine selbstständige Tätigkeit in einem guten Arbeitsumfeld runden unser Angebot ab.

Ihre vollständige Bewerbung

senden Sie bitte per Briefpost an Frau Susi Horber, Multiforsa AG, Industriestrasse 9, 5644 Auw AG oder per E-Mail an *personal@multiforsa.ch.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Michael Leu (regionaler Verkaufsleiter) unter Tel. *079 782 13 53 gerne zur Verfügung.

Multiforsa AG, Tiergesundheit
5644 Auw AG



DAS SCHWARZE BRETT

- **Effektive Mikroorganismen**
EM-Grundlagen, EM in Haushalt, Garten und Tierhaltung.
Di., 17. Mai 2016, 19 Uhr,
Rest. Alpenblick, Stimmerstr. 76, SH, Ref.: Martina Schwegler, EM-Beraterin, Kosten Fr. 10.-.
Anm. unbedingt notwendig bis 16. Mai: martina.schwegler@bluewin.ch, Tel. 052 620 22 31.
- **Schwerpunkt-Rebbegehung**
in Hüttwilen TG
Do., 19. Mai 2016, 17 Uhr.
s. www.schaffhauserbauer.ch.
- **Arenenberger Ackerbautreff**
Di., 24. Mai 2016, 9.30 Uhr,
Betrieb Brunnegg, Marcel Gerber, Tägerwilen TG. Themen: Bodenschonende Anbauverfahren Mais, moderne Düsen und neue Robotertechnik 1:1 erleben. Org: BBZ Arenenberg, VTL-Kommissionen Landtechn./Pflanzenbau, Agroberatungsvereine.
Keine Anmeldung notwendig.
- **Effektive Mikroorganismen**
EM-Grundlagen, EM in Haushalt,

Garten und Tierhaltung.
Sa., 28. Mai 2016, 14 Uhr,
Kafi Sunnegg, Guntmadingen.
Referentin: Martina Schwegler, EM-Beraterin, Kosten: Kaffeekasse. Keine Anmeldung nötig.
Infos: Tel. 052 620 22 31.

- **Rebbegehung in Buchberg/Rüdlingen**
Fr., 3. Juni 2016, 19 Uhr,
Murkathof, Buchberg.

- **Anhänger-Bremstest für landwirtschaftl. Anhänger**
Sa., 4. Juni 2016, Werkstatt der GVS Agrar AG, Majorenacker 11, 8207 SH. Preis Fr. 30.- pro geprüfte Achse. Es wird nur die Bremsleistung passend zum Anhänger geprüft. Allfällige Anpassungen/Instandstellungen können durch das Personal der GVS Agrar nach Aufwand gleich oder später durchgeführt werden.
Anm. bis 27. Mai bei: VLT-SH Geschäftsst., Martin Müller, Haldenhof 286, 8213 Neunkirch, Tel. 079 656 74 58, Fax 052 681 12 85, www.vlt-sh.ch

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch:

Fachstelle Weinbau SH/TG:

- Rebbau aktuell, KW 19: Frostnacht verursacht örtlich erhebliche Schäden
- Einladung Schwerpunkt-Rebbegehung Hüttwilen, 19. Mai 2016
- Einladung Schwerpunkt-Rebbegehung Osterfingen, 9. Juni 2016

Strickhof:

- Abstandsauflagen: neue Weisung und Düsenhotline

Impressum Schaffhauser Bauer
Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen

Erscheint jeden Donnerstag

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw)
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: Jeweils Dienstag, 9.00 Uhr