

«MIINI MEINIG»

## Durstige Zeiten

VON VIRGINIA STOLL



Das morgendliche Tränken um Haus und Hof dauert seit einigen Tagen etwas länger, denn nebst den Blumentöpfen werden auch etliche Pflanzschalen und

Tröge mit Wasser gefüllt. Die Waldtiere, Igel, Vögel und Insekten sind sicher froh darum, denn Wassertümpel und Tautropfen, von welchen sie die nötige Flüssigkeit aufnehmen könnten, gibt's leider keine mehr.

Die Wiesen sind nicht mehr wiesengrün, sondern braun, und dies nicht nur im niederschlagsarmen Kanton Schaffhausen, sondern fast überall bis in die Alpen. Das Grasland Schweiz mutiert zur Steppenlandschaft. Unter der andauernden Hitzewelle leiden aber auch weite Teile Europas. In Schweden und Lettland wüten unzählige Brände. Norwegen hatte letztmals 1947 einen so trockenen Sommer, und Japan erlebt mit Temperaturen von über 40 Grad einen Hitzerekord – und weiterhin ist kein Regen in Sicht!

Ja, das stimmt mich nachdenklich, und die Frage sei erlaubt, ob dies nun die Folgen der Klimaerwärmung beziehungsweise des unanständigen Umgangs von uns Menschen mit der Welt sind. Selbstverständlich trifft dieser Vorwurf nicht auf alle zu, vor allem nicht auf die Menschen, die noch Kriege und Hungerszeiten miterlebt haben. Dazumal gab's das zu essen, was im Land produziert wurde, es wurden keine Tonnagen an Lebensmitteln täglich übers Meer geflogen. Man verstand es, keine oder nur sehr wenige Lebensmittelreste zu produzieren, und wenn wirklich mal was übrig blieb, bekamen es die Schweine.

Zum Glück findet da und dort ein Umdenken statt, und einige junge und mutige Köche machen Schlagzeilen mit «nose to tail» (Komplettverwertung von Schwein, Rind und Huhn – tönt auf Englisch einfach «kuuhler»). Den Gästen schmeckt's, und es kommen Erinnerungen an Grossmutter's Küche hoch.

Fasziniert hat mich kürzlich auch ein anderes tolles Projekt gegen die Lebensmittelverschwendung, ebenfalls von jungen und innovativen Leuten erfunden, nämlich dass aus hartem Brot Bier gebraut wird. Das «Bread Beer» wird, wie könnte es auch anders sein, bereits in über 300 Schweizer Geschäften (auch in Bäckereien) verkauft. In Sachen Lebensmittelverbrauch muss definitiv ein Umdenken stattfinden. Nicht nur im Hinblick auf vielleicht vermehrt auftretende Dürrezeiten, sondern auch im Wissen darum, dass weltweit ein stetiger Kulturlandverlust stattfindet und die Weltbevölkerung ebenso stetig wächst.

In diesem Sinne: «Äs bitz weniger, aber vo allem, isch meh.»

## Den Blick fürs Ganze garantieren

Das Kürzel RoMü. steht seit rund 30 Jahren für regionale Berichterstattung, etwa zur Landwirtschaft. Roland Müller, Benken, steht aber ebenso für regionale Weinspezialitäten. Der Winzer und Journalist schreibt auch für den «Schaffhauser Bauer» Fachberichte. In dieser Ausgabe erzählt er jedoch über sich selbst.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Roland Müller, wo sind Sie bei der aktuellen Hitze lieber, in den Reben oder im Büro?  
**Roland Müller, Winzer und Journalist, Benken:** Wenn es in den Reben zu heiss wird, schreibe ich im Büro, wenn am Computer nichts mehr vorwärtsgeht, arbeite ich wieder in den Reben.

Durch den Weinbau sind Sie lokal verwurzelt, doch Sie sind auch viel unterwegs – geht das aneinander vorbei?  
 Als Journalist reise ich viel. Doch meine beiden Berufe ergänzen sich sehr gut. Zudem bin ich seit bald 30 Jahren auch als Schadensexperte bei der Schweizer Hagelversicherung in der Deutsch- und Westschweiz im Einsatz. Das ist eine spannende Horizontweiterung: Ich treffe andere Experten, sehe, wie es auf ganz unterschiedlichen Landwirtschaftsbetrieben läuft.

Hält man dabei Augen und Ohren offen, kommt man nie dümmer nach Hause. Ich habe schon einiges gesehen, von dem ich dachte, das könnte man auch einmal ausprobieren.  
 Neue Inputs erhalte ich im Weiteren als Präsident des WIR-Networks Winterthur-Frauenfeld. Ich bin seit rund 30 Jahren WIR-Verrechner. Dies gibt mir Einblick in die Sicht des Kleinwerbes. Ich sehe auch dort die Probleme und Nöte. Der Strukturwandel ist bei KMU sehr hart, noch härter als in der Landwirtschaft.

Sie haben Ihre Expertentätigkeit in der Romandie angesprochen – Französisch ist Ihnen demnach nicht fremd?  
 Eines meiner Winzerlehrjahre verbrachte ich in Eppesses VD, und ich habe noch immer einen Bezug zum Lehrbetrieb. Die Westschweiz ist mir vertraut.  
 Wie kamen Sie zu Ihren Reben?  
 Nach der Ausbildung zum Winzer

Sie haben Ihre Expertentätigkeit in der Romandie angesprochen – Französisch ist Ihnen demnach nicht fremd?

Eines meiner Winzerlehrjahre verbrachte ich in Eppesses VD, und ich habe noch immer einen Bezug zum Lehrbetrieb. Die Westschweiz ist mir vertraut.

Wie kamen Sie zu Ihren Reben?  
 Nach der Ausbildung zum Winzer



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die Tafeltrauben des Weinguts Wylandblick pflegt Roland Müller mit viel Hingabe. Die einzelnen «Trübel» werden zum Schutz gegen Insekten eingepackt.

und Weinküfer arbeitete ich im Weinhandel. Parallel dazu zog ich meinen Rebbetrieb auf. Heute bewirtschaften meine Frau Esther und ich 120 Aren vorwiegend mit Riesling-Silvaner und Blauburgunder, aber auch mit Räusling sowie Regent.

Einen Teil der Trauben verkaufen wir, einen Teil lassen wir keltern. Den Rest verarbeiten wir von A bis Z selbst. Unsere Regent-Weine wurden bereits verschiedentlich ausgezeichnet. Das ist eine schöne Bestätigung unserer Arbeit. Daneben produziere ich auch sieben Sorten Tafeltrauben, jedoch nur im kleinen Rahmen, etwa 100 bis 300 Kilogramm, je nach Ernte.

Woher stammt die Motivation für den Rebbau?

Ich bin auf einem Bauernhof mit Reben hier in Benken aufgewachsen. Den Familienbetrieb hat jedoch mein Bruder übernommen.

Und die Motivation fürs Schreiben?

Diese hat sich in den 1980er-Jahren langsam entwickelt, aus kleinen Berichten über Gemeindeversammlungen und Ähnliches. Ich merkte, dass mir das Schreiben lag. Seit 1987 setze ich neben dem Weinbau ganz aufs

Schreiben. 1989 erhielt ich den Berufsregister-Status als Journalist. Diesen kennt man heute nicht mehr. Dazu brauchte man zwei «Götti», die sich beim Schweizerischen Journalistenverband dafür verbürgten, dass man die professionellen Ansprüche eines Journalisten erfüllte. Für mich haben Walter Joos und Marc Rudolf von den «Schaffhauser Nachrichten» unterschrieben. Mit der Zeit hat es sich ergeben, dass ich mehr und mehr in die landwirtschaftliche Berichterstattung gerutscht bin. Als Winzer bin ich selbst von vielen Themen betroffen.

30 Jahre Einblick in Weinbau, Landwirtschaft und Journalismus sind eine lange Zeit – Ihr Fazit dazu?

Alle Bereiche waren und sind von extrem grossen Veränderungen betroffen. Meine ersten Artikel schrieb ich zum Beispiel noch auf einer Schreibmaschine und brachte den Artikel mit Originalfotos bei der Zeitung vorbei. Heute wird alles digital abgewickelt. Das ist eine gewaltige Erleichterung, aber der Kontakt beschränkt sich auf E-Mails und hie und da ein Telefonat. Man kommt nicht mehr ins Redaktionsbüro, hat den direkten Austausch nicht mehr.

Und in der Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft ist sehr stark im Umbruch, aus agrarpolitischen und marktwirtschaftlichen Gründen. Die Betriebe haben sich in den letzten Jahrzehnten stark spezialisiert. Früher hielt ein Bauer Kühe für die Milch- und Fleischproduktion, baute Kartoffeln und andere Ackerkulturen an, bewirtschaftete vielleicht auch noch ein paar Aren Reben. Man hatte Erfahrung in ganz verschiedenen Sektoren und verstand die jeweiligen Problematiken. Mit der zunehmenden Spezialisierung nimmt das Verständnis für betriebsfremde Produktionssektoren ab. Dies verursacht eine gewisse «Entsolidarisierung» unter den Landwirten, die ich mit Bedenken beobachte.

Grosse Sorgen machen mir die verschiedenen Volksinitiativen zum Pflanzenschutz und zu anderen landwirtschaftlichen Themen, über die in den nächsten Jahren abgestimmt wird. Werden diese angenommen, bedeutet das für die produzierende Landwirtschaft eine einschneidende Zäsur. Die Bauern, gerade auch die jungen, müssen sich damit unbedingt auseinandersetzen. Es geht um ihre Zukunft.

Als Winzer sind Sie erfolgreich – braucht es das Schreiben noch dazu?

Den Journalismus schätze ich nach wie vor sehr. Ich bin immer unter Leuten, habe ein Netzwerk, das sich ständig vergrössert. Ich höre vieles und bin stets auf dem aktuellsten Stand. Ich erlebe, wie in der Landwirtschaft neue Ansätze ausprobiert werden, und kann Entwicklungen mitverfolgen. Gesehen habe ich schon vieles, doch nicht alles hat funktioniert. So ist die Melonenproduktion im Weinland heute kein Thema mehr. Die Genussregion Wilchingen, Osterfingen, Trasadingen hingegen hat sich etabliert.

Aufgrund der vielen Erfahrung und Fachkompetenz argumentiere ich heute zum Teil etwas «frecher» als früher. Viele Fachleute spezialisieren sich mehr und mehr und sehen nur noch ihren Bereich. Doch man darf den Blick fürs Ganze nicht verlieren. Es bringt nichts, wenn mit einer Problemlösung zehn neue Probleme geschaffen werden. Darum beobachte ich neue Entwicklungen mit kritischem Blick und schaue genau hin.

## SWISS FUTURE FARM

## Die Vorbereitungen zur Eröffnung der SFF rollen an

Die grossen Eröffnungstage der Swiss Future Farm (SFF) auf dem Gutsbetrieb Tänikon bei Aadorf sind in Vorbereitung. Die SFF ist ein Gemeinschaftswerk des BBZ Arenenberg sowie der Landtechnikunternehmen AGCO und GVS Agar in Zusammenarbeit mit Agroscope.

Es werden Themenschwerpunkte präsentiert wie Vorführungen in Feld und Stall, Verfahrenstechnik, Digitalisierung, Wirtschaftlichkeit, eine Ausstellung modernster sowie historischer Landtechnik und vieles mehr.

In einer Sonderschau zum Thema nachhaltige Landwirtschaft zeigen verschiedene Hersteller aktuelle zukunftsweisende Energiegewinnungsverfahren. Nebst dem Auftritt beispielsweise von MBR Solar Thurgau (auch mit neuartiger Holzvergaser und Kleinwindanlagen) oder dem Bündner Projekt der Nährstoffkohle- und Energiegewinnung aus Gülle gehört die Biogasproduktion dazu. Anhand eines Biogaso-

dells aus dem Kreis der Organisation Landenergie Schaffhausen wird die Funktionsweise der Biogasgewinnung demonstriert – bis hin zum Betrieb eines Gasgrills zur Fleisch- und Käse-

veredelung. Diese Modellanlage ist bereits in Tänikon angerollt. An den Eröffnungstagen kommen unter anderem ein elektrogetriebener Traktor, Hoflader und Kleintransporter zum Einsatz.

Sowohl Fachleute und Profis als auch Konsumenten mit ihrer Familie sollen einen lehrreichen Tag verbringen können.

Bernhard Müller, BBZ Arenenberg



BILD BERNHARD MÜLLER

Die Mini-Biogasanlage des Thayngers Hanspeter Neukomm wurde für die Eröffnungsfest der Swiss Future Farm bereits nach Tänikon gefahren.

## INFO

## Die Swiss Future Farm erleben

Swiss Future Farm in Tänikon: Grosse Eröffnung vom 21. bis 23. September 2018, jew. 9–17 Uhr.  
**Programm:** Digitalisierung und Smart-Farming-Technologien sichtbar, greifbar und verständlich erleben. Über 100 Maschinen und Technologien an mehr als 10 Praxis- und Beratungsstationen live im Einsatz. Kulinarisches Angebot, Attraktionen und Aktivitäten für Jung und Alt. Shuttle ab Bhf. Aadorf.  
[www.swissfuturefarm.ch](http://www.swissfuturefarm.ch) mtg.

## Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:  
 Sanna Bühler Winiger (sbw),  
 Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen a. Rhf.  
[redaktion@schaffhauserbauer.ch](mailto:redaktion@schaffhauserbauer.ch)  
[www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

Anzeigen:  
 Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
 Tel.: 052 633 31 11, Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)  
 Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr