

LANDFRAUENREPORTAGE

Offene Türen auf dem Biohof Tappolet

Am 26. August 2018 haben Kai und Maja Tappolet zum Tag der offenen Tür auf ihrem Biohof in Wilchingen eingeladen. Bettina Laich hat die Bauernfamilie besucht.



Wir sind zu Fuss unterwegs von Neunkirch nach Wilchingen. Von weit her hört man das Brummen der Motoren des Bergrennens in Oberhallau. Beschaulich ruhig liegt hingegen vor uns das Hofgut der Familie Tappolet. Bis zu 400 Jahre alt sind einige der stattlichen Gebäulichkeiten des Biohofs an der Trasadingerstrasse in Wilchingen. Hier rasteten schon zu Postkutschenzeiten Pferde und Durchreisende zwischen Basel und Schaffhausen. Kai und Maja Tappolet haben das Zuhause ihrer Grossfamilie nun aber auch für modern Reisende zu einem Ort der Gastlichkeit gemacht.

Stall- und Hoftüren auf dem Biohof stehen jedoch an diesem Sonntag allen interessierten Kreisen weit offen. Über zu wenig Besuch kann sich Landwirt Kai Tappolet heute sowieso nicht beklagen. Er erklärt eben einer stattlichen Anzahl von Zuhörern, wie das Leben auf dem vielseitigen Hof mit Schwerpunkt Ackerbau funktioniert. Der umtriebige Landmaschinenmechaniker und die innovative ehemalige Sekundar- und Hauswirtschaftslehrerin bieten einen Hofladen mit Backstube, Ferienwohnung sowie Bed- and-Breakfast-Zimmer an.

Sich treffen, tagen, backen

Ganz neu ist aus dem ehemaligen Stall ein toller Veranstaltungsraum entstanden, der durch die Eichenmöbel ein rustikales, aber dennoch modernes Ambiente bekommen hat. Gruppen bis zu 60 Personen können sich hier treffen, tagen (Beamer vorhanden) oder ungestört feiern. Maja Tappolet bewirbt die Gäste mit hausgemachten Köstlichkeiten vom eigenen Hof in Bio-Knospe-Qualität oder aus der Genussregion Wilchingen, Osterfingen und Trasadingen.

Für Firmen, Vereine oder Schulklassen öffnet sie auch gerne die Back-

stube und macht das Backen zum erfrischenden Gruppenevent.

Ja, ja, die Landfrauen

Auch unter dem schützenden Dach der neuen Remise sitzen heute hungrige und erwartungsfrohe Gäste im Schatten. Es scheint sich herumgesprochen zu haben, dass man bei Tappolet's hervorragend verköstigt wird. «Unsere Genussregion gibt eben einiges her», lacht da eine gut gelaunte Helferin im roten Tappolet-Schurz. Auch die grünen Schürzen der Landfrauen-Apéro-Gruppe sind zu sehen. Der Landfrauen-Apéro ist ein Teil des Projekts zur regionalen Entwicklung Wilchingens, Osterfingens und Trasadingens (Prewo). Die engagierten Frauen bieten einheimische Produkte an, genussvoll und professionell angerichtet. «Ja, ja, die Landfrauen sind nicht ganz unschuldig an der neusten Veränderung am Hof», lacht Kai Tappolet.

Regional und saisonal

Genussvolles für einen gelungenen Aperitif ist bei der Initiantin und Koordinatorin des Landfrauen-Apéro-Service, Maja Tappolet, eben auch Programm. Die Landfrauen-Apéro-Gruppe nahm deshalb immer mehr Platz für ihr Angebot und die Vorbereitungen in Anspruch. Einmal wurde Kai Tappolet sogar der Zmorge verwehrt, weil auch die tappolet'sche Küche von den fleissigen Frauen zur Vorbereitung in Beschlag genommen wurde. Dies war wohl so einschneidend, dass Kai Tappolet fortan das Vorhaben seiner Frau gerne unterstützte. Sie Gastgeberin, er Landwirt? Nein, es herrsche keine «Gütertrennung» im übertragenen Sinn auf dem Hof, klärt Maja Tappolet auf, und Kai ergänzt schmunzelnd: «Da, wo die silbernen Türschwellen sind, ist ihr Reich!»

Die Grossfamilie hat ihr Zuhause zu einem Ort der Gastlichkeit gemacht. Ob eines der sieben Kinder den Hof übernimmt, wissen Tappolet's noch nicht. Zuerst müssen alle einmal gross und stark werden – bei den Kochkünsten der Mama wohl ein Kinderspiel! *Bettina Laich*

VORSCHAU

Dreimal Nutzen auf einen Streich

Innovation ist bei der Schleithheimer Bauernfamilie Fischer kein leeres Wort: Ihr neu in Betrieb genommenes Holzgas-Blockheizkraftwerk produziert aus Holzschnitzeln Strom, Wärme und nachhaltigen Dünger. Am nächsten Wochenende stellen Peter und Daniela Fischer ihre Pionieranlage gemeinsam mit Fachleuten der breiten Öffentlichkeit vor.

Sie sind veritable Energiepioniere: Peter und Daniela Fischer vom Schleithheimer Lindenhof gehen punkto Energiegewinnung neue Wege. Solarstrom gehört schon länger zum Betriebskonzept. Doch seit zwei Monaten produziert zusätzlich ein Holzgas-Blockheizkraftwerk über einen gasbetriebenen Generator Strom. Dessen Abwärme wird ebenfalls genutzt. Und die Kohle, die aus der Verbrennung der Holzschnitzel entsteht, kommt als nachhaltiger Dünger im Ackerbau zum Einsatz. Die Baumstämme, die für das Blockheizkraftwerk geschreddert werden, sind in der Region gewachsen. Fischers Anlage ist nicht nur für sie eine Premiere, sondern auch für den österreichischen Hersteller. Er hat zum ersten Mal ein solches Blockheizkraftwerk in die Schweiz geliefert.

Projekt dank Grosskunde möglich

Auf dem Betrieb wurde ein Neubau erstellt, in dem das Blockheizkraftwerk untergebracht ist und ebenso die geplante Absackerei sowie die Lagerung der Restkohle Platz finden werden. Auch eine Trafostation steht nun auf dem Hof, damit der generierte Strom ins Netz eingespeist werden kann. Die Wärme liefert Fischers ans Altersheim ennet der Strasse. Dank diesem Kunden lohnt sich das Projekt: Die Institution ist ein konstanter



BILD SANNA BÖHRER WINIGER

Landwirt Peter Fischer ist auch Energiewirt: Das neue Holzgas-Blockheizkraftwerk wird an den Tagen der offenen Tür vom Wochenende im Mittelpunkt stehen.

grosser Abnehmer thermischer Energie, erklärt Peter Fischer.

Chance für Bauernbetriebe

Er ist überzeugt, dass solche Anlagen für andere Landwirtschaftsbetriebe ebenfalls eine Chance sein könnten. Auch dies ist ein Grund, dass er und seine Frau am kommenden Wochenende zur Besichtigung einladen. «Wir wollen uns gemeinsam mit dem Verein Landenergie Schaffhausen von der Landwirtschaft aus präsentieren, um zu zeigen, was auf einem normalen Bauernbetrieb möglich ist», sagt er. Für die Energievermarktung haben Fischers die Fischer Agro Energie GmbH gegründet. Dieses vierte wirtschaftliche Standbein neben Ackerbau, Schweinezucht und Lohnunternehmen ist für die Familie Fischer

auch eine Absicherung: Ihre Energieproduktion ist weder von der Agrarpolitik noch vom Agrarmarkt oder vom Wetter abhängig.

Infotage und Hoffest in einem

Am kommenden Wochenende* steht Besucherinnen und Besuchern der ganzen Energiekomplex zur Besichtigung und zum Fragen stellen offen. Sie erleben ausserdem, wie ganze Baumstämme für die Schnitzelgewinnung innert kürzester Zeit buchstäblich zu Kleinholz gemacht werden. In der Festwirtschaft können die Gäste Energie tanken und Kinder ihre Power auf einer Hüpfburg austoben. *sbw*

* Tage der offenen Tür, Fischer Agro Energie GmbH: 8./9. Sept., Betrieb Fam. Fischer, Beggingerstr. 644, Schleithem, Sa., 14-17 Uhr, So., 10-16 Uhr. Buslinie 21, Halt «Bachmühle» beim Hof.

OSTSCHWEIZER HOLSTEINZUCHTVERBAND

Spannender Einblick in Biobetrieb

Der Ostschweizer Holsteinzuchtverband durfte zum Ende der Sommerferien den beliebten Züchterhöck auf dem Betrieb von Marcel Frei und Hedy Zbinden in Illhart durchführen.

Bei herrlichem Wetter versammelten sich rund 100 Personen auf dem schön gelegenen Betrieb auf dem Seerücken. Zum Einstieg genossen sie einen feinen Apéro. Der Präsident vom Ostschweizer Holsteinzuchtverband, Stefan Künzle, und der Gastgeber Marcel Frei begrüsst die Gäste zum diesjährigen Anlass. Die extreme Trockenheit war beim Anblick der Wiesen des Betriebs augenfällig, und schnell diskutierten die Züchterinnen und Züchter über deren Auswirkungen und allfällige Möglichkeiten, wie Futterreserven ergänzt werden könnten.

Höchste Grundfutterqualität zentral

Marcel Frei und Hedy Zbinden scheuten für den Züchterhöck vom Ostschweizer Holsteinzuchtverband keinen Aufwand und präsentierten ihren wunderschönen Betrieb. Nach dem Apéro wurde das eindrucksvolle und hübsch angerichtete Salatbuffet mit einem Oldtimer auf einem alten Holzwagen vorgefahren, und die Gäste wurden mit feinen Grilladen verwöhnt.

Nach dem Mittagessen informierte der Betriebsleiter die interessierten Besucher über die Entwicklung des Betriebes. Marcel Frei und Hedy Zbinden sind seit 1999 auf dem Betrieb und bewirtschaften inzwischen rund 35 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Der Betrieb konnte sich in den letzten 20 Jahren immer wieder weiterentwickeln. Seit dem Jahr 2009 wird der Betrieb biologisch bewirtschaftet, und vor knapp einem Jahr konnte ein neuer Milchviehstall realisiert werden. Die gut 45 Kühe werden ohne Silage

gefüttert, und die Milch wird in der Käseerei Egger in Istighofen zu Käse verarbeitet.

Aufgrund der hohen Milchleistung von über 9000 kg wird der Produktion von ausgezeichnetem Grundfutter ein hoher Stellenwert eingeräumt. Deshalb wurde mit dem Stallneubau auch ein grosser Heulageraum realisiert, bei dem das Heu mit Warmluft getrocknet werden kann. Normalerweise wird auf dem Betrieb während der Vegetationsperiode auch täglich Frischgras vorgelegt. Dies ist jedoch aufgrund der Trockenheit zurzeit nicht möglich. Momentan wird an der Futterkrippe neben Grünmais, Rüebli und Heu auch etwas Luzerne gefüttert.

Die Kühe werden mit einem Melkroboter gemolken und erhalten dort als Ergänzung noch Eiweisskonzentrat sowie Maiswürfel. Die Herausforderungen auf diesem Betrieb sind sicherlich der limitierte Krafftutereinsatz

mit diesen Milchleistungen wie auch die Zucht, da kein gesextes Sperma eingesetzt werden darf.

Roboter unterstützen bei der Arbeit

Nach den Ausführungen von Marcel Frei konnte der neue Stall besichtigt werden. Der sehr schöne Neubau und die zufriedenen Holsteinkühe beeindruckten die Besucher. Im modernen Stall werden der Betriebsleiter und die Betriebsleiterin nicht nur durch einen Melkroboter entlastet, auch ein Mist- und Futteranschieberobotter unterstützen im Alltag und helfen, alle anfallenden Arbeiten auf dem Betrieb zu erledigen.

Zum Abschluss konnte der Nachmittag mit einem feinen Dessert und weiteren Fachgesprächen abgerundet werden. Ein grosser Dank gilt Marcel Frei und Hedy Zbinden sowie allen Helfern für die Gastfreundschaft und die offene Tür. *Josias Meili*

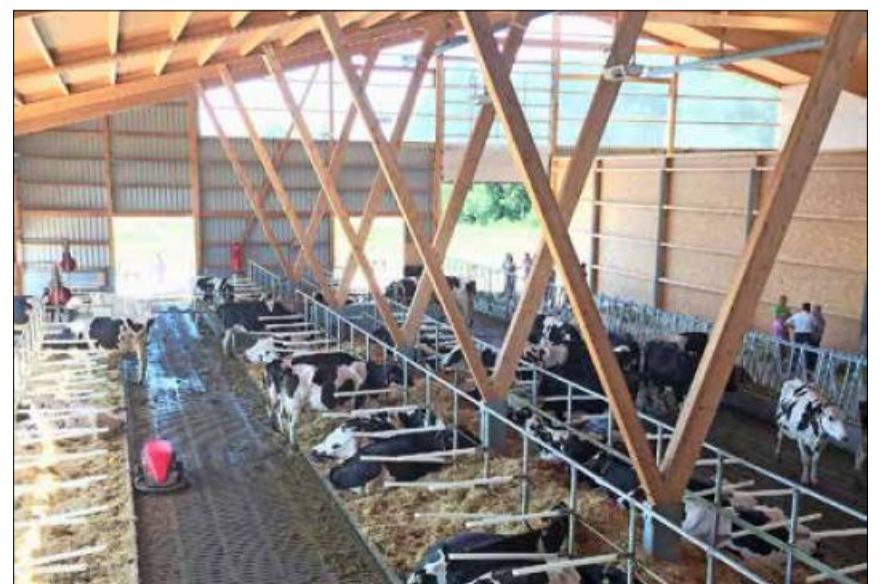


BILD JOSIAS MEILI

Im neuen Stall entlastet ein Roboter beim Misten.

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Schweizer Futtermittelbörse auf www.ernaehrungswirtschaft.ch**
Beitragszahlende Mitglieder des SHBV können Angebote oder Gesuche gratis online stellen. Nichtmitgl.: Fr. 20.– pro Eintrag.

■ **Rebbegehung in Neunforn**
heute Do., 6. Sept. 2018, 17 Uhr
Treffpunkt: Oelhüsl / altes Schützenhaus, Niederneunforn

■ **Rebhüsl Münderet, Hallau**
Herrliche Aussicht, feine Verpflegung und ein Glas Wein. Ab P Bergkirche St. Moritz ca. 300 m Veloweg 50, Richtg. Oberhallau. Sa. ab 13 Uhr, So. ab 11 Uhr, 8./9. 9. L. Bringolf & M. Bersier 15./16. 9. Fam. A. & A. Neukomm www.rebhüsl-münderet.ch

■ **«Puuremärkt» im SHF: Gemüse und Beeren**
neu am 8./9. und 22./23. Sept. im Schaffhauser Fernsehen. Erstausstrahlung 18 Uhr, Wiederh. alle zwei Stunden. Bereits gesendete Folgen: www.puuremarkt.ch

■ **Tag der offenen Tür bei Fischer Agro Energie GmbH**
Sa., 8. Sept., 14–17 Uhr
So., 9. Sept., 10–16 Uhr
Holzgas-Blockheizkraftwerk und Fotovoltaik, Strom und Wärme aus Holz. Mit Präsentationen, Festwirtschaft und Hüpfburg. Auf dem Lindenhof von Fam. Peter Fischer, Beggingerstr. 644, Schleithem. s. Vorschau o. rechts.

■ **1001 Gemüse und Getreide: Vielfaltsmarkt in Rheinau**
8./9. Sept. 2018, Klosterplatz Rheinau. Regionale Aussteller mit hochwertigen Prod., Vorträge, Schaubrauerei, -käserei u. v. m. siehe Vorschau links und www.1001gemuese.ch

■ **Räbhüslifest in Siblingen «Genuss in der Eisenhalde»**
So., 9. Sept. 2018, ab 11 Uhr.
Verschiedene offene Räbhüsl, Weindegustationen und feine kulinarische Köstlichkeiten.

■ **Besichtigung Maisversuche / Gründüngungen**
Di., 11. Sept. 2018, 18 Uhr Besichtigung Gründüngung, 19.30 Uhr Beginn Maisversuche, 20.15 Uhr Referate.
Im Anschluss Imbiss.
Details: www.shbauern.ch
Ort: bei Michael Gysel, Birkenhof 1, Wilchingen

■ **Swiss Future Farm in Tänikon: Grosse Eröffnung 21.–23. Sept.**
Alle sprechen davon – wir tun es und laden ein! 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 Bahnhof Aadorf. www.swissfuturefarm.ch