

LANDFRAUEN KÜCHE

Heute schon an Ostern denken

Osterrezepte sind oft auch gleichzeitig Brunchrezepte.



Brunch an Ostern wird immer beliebter und ist eine schöne Sache, innerhalb der Familie genauso wie im erweiterten Freundeskreis.

Schneller Eiersalat

Zutaten: 1 EL Crème fraîche, 3 Eier, 3 Essiggurken, 3 EL Gruyère-Käse, frisch gerieben, 2 EL Mayonnaise, 1 EL Petersilie, frisch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Hart gekochte Eier schälen und mittelfein hacken. Gruyère-Käse reiben. Essiggurken abtropfen lassen und fein rädeln. Eier, Käse und Gurken mit Mayonnaise, Crème fraîche und Gewürzen vermischen und mit Petersilie garniert servieren. Schmeckt wunderbar auf Toastbroten.

Pancakes (kleine Omeletten)

Zutaten für ca. 18–20 Stück: 40g Butter, 200g Mehl, 2 TL Backpulver, ¼ TL Salz, 1½ EL Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, 2,5 dl Milch, 1 Ei, Bratbutter oder Bratcreme zum Braten.

Zubereitung: Alle Zutaten bereitstellen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen, beiseitestellen.

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milch, Ei und geschmolzene Butter verrühren, in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Portionenweise mit einer Suppenkelle so viel Teig hineingiessen, dass Pancakes von 6–8 cm Durchmesser und etwa 0,5 cm Höhe entstehen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, warm stellen.

Honig, Birmendicksaft, Fruchtkompott oder -sauce zu den Pancakes servieren.

Raclette-Rührei-Brotaufstrich (4 P.)

Zutaten für 4 Personen: 4–8 Scheiben Ruch- oder Vollkornbrot, 6 Eier, 6 EL Milch, 200 g Raclettekäse, gewürfelt, Pfeffer, Butter zum Braten

Zubereitung: Brot tosten. Eier verquirlen, mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken. Butter in einer

beschichteten Bratpfanne erwärmen, Eimasse zugeben und unter Rühren stocken lassen, sodass sie noch etwas feucht ist.

Auf dem Brot verteilen. Mit etwas Tomate und Peterli garnieren.

Cupcake-Müesli

Backform: 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen, 12 Papierbackförmchen für die Vertiefungen

Zutaten Teig (12 Stück): 75g Butter, 75g Haferflocken, 75g Mehl, 1¼ TL Backpulver, 110g Zucker, 1 Prise Salz, ¼ TL Zimt, 1 Ei, 1 Eigelb, 1,5 dl Milch, 50g Rosinen, 150g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren), 30g Mandelstifte 50g Knuspermüesli.

Zutaten Garnitur: 3,5 dl Rahm, steif geschlagen, gemischte Beeren.

Zubereitung: Butter schmelzen, auskühlen lassen. Butter mit restlichen Zutaten bis und mit Milch zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die vorbereiteten Vertiefungen geben. Rosinen und Beeren draufgeben. Mit Mandeln und Müesli bestreuen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 18–20 Minuten backen. Muffins 5 Minuten in der Form lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Garnitur: Rahm mit einem Löffel auf die Cupcakes verteilen. Mit Beeren garnieren. Cupcakes kurz vor dem Servieren mit flüssigem Honig überziehen.

Vanille-Griessköpfchen

Zutaten für 4 Personen: 8 dl Milch, 1 Prise Salz, ½ Vanillestängel, längs aufgeschlitzt, 100g Hartweizengriess, 2 EL Zucker, nach Belieben Beerenpüree, Früchtekompott oder geschnittene Saisonfrüchte.

Zubereitung: Milch, Salz und Vanillestängel aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Unter Rühren 3–5 Minuten zu einem Brei kochen. Nach Belieben Zucker daruntermischen. Vanillestängel entfernen. Brei in Förmchen oder Gläser füllen, leicht auskühlen lassen und mit Püree oder Kompott servieren.

Tipp: Griess am Vorabend kochen, in kalt ausgespülte Förmchen füllen, kühl stellen. Serviervariante: auf einen Teller stürzen und mit Püree oder Kompott servieren.

En Guete! (Quelle: swissmilk)

Claudia Gysel

«BODENSTÄNDIG – SCHAFFHAUSERBAUER.CH»

«Es ist so schön bei euch...»

Am letzten Wochenende hat im Rahmen der Frühlings-Show im Herblingertal die Sonderschau «BodenStändig – schaffhauserbauer.ch» stattgefunden – ein Rückblick.

«BodenStändig – schaffhauserbauer.ch ist von A bis Z eine Erfolgsgeschichte», konstatiert Virginia Stoll, Geschäftsführerin des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV). Sie als treibende Kraft des Events freut sich, dass der Anlass bei der Bevölkerung sehr gut angenommen ist. «Es ist so schön bei euch, hier gibt es etwas zu riechen, zu schmecken und zu fühlen – das hörte ich von verschiedenen Gästen», fasst sie zusammen. Die Präsentation der Landwirtschaft von modernster Landtechnik und erneuerbarer Energie über Köstlichkeiten von Direktvermarktern bis zu Landfrauen-Kunsthandwerk hat begeistert.

Regenwürmer und lange Wurzeln

Begeistert hat ebenso die Ausstellung «Erlebnis Boden», welche direkten Einblick in die Erde bot. SHBV-Präsident Christoph Graf gab mit Berufskollegen dazu Auskunft. «Viele Besucher waren erstaunt, wie weit hinter die Wurzeln etwa von Mais und Kartoffeln in den Plexiglaszylindern reichten», berichtet er. «Auch die Behälter mit Regenwürmern und deren Arbeit im Boden haben fasziniert.» Mit dem Verlauf der Sonderschau ist er sehr zufrieden, und ebenfalls Reto Joos. «Was die Bauern in der Region produzieren und auch was sie beschäftigt, war präsent», so der Geschäftsführer der GVS Landi AG. «Die Landwirtschaft war sichtbar, von den Wurzeln der Nutzpflanzen im Boden bis zu fertigen Produkten.»



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Das Publikum hat entschieden: Die Paloxe der Sektion Schaffhausen gewinnen den von der Agrisano Krankenkasse gestifteten Preis von 500 Franken.

ANZEIGE

Für den Bereich Agro der GVS Landi AG suchen wir für das Getreidesilo in Gächlingen eine engagierte und initiative Leitung Getreideannahme (60–100%)

Ihre Aufgaben

Sie sorgen für einen rundum reibungslosen und kundenfreundlichen Betrieb, bereiten die Infrastruktur für die Getreideannahme vor, nehmen das Getreide an und führen die notwendigen administrativen Arbeiten rund um die Übernahme durch. Zudem sind Sie verantwortlich für die fachgerechte Lagerbewirtschaftung sowie regelmässige Qualitätskontrollen.

Ihr Profil

Wir erwarten eine landwirtschaftliche Grundausbildung mit Fachwissen und Interesse im Getreidebereich. Sie sind kontaktfreudig, haben Freude am praktischen Arbeiten und unregelmässige Arbeitszeiten während der Getreidesaison schrecken Sie nicht ab. Ihre Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen und zielorientiert zu arbeiten runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Für weitere Fragen steht Ihnen Reto Joos gerne zur Verfügung (Tel 052 631 17 73). Ihre Unterlagen senden Sie an jobs@gvs.ch.



GVS Landi AG
Gennersbrunnstrasse 61
CH-8207 Schaffhausen
www.landtherblingen.ch

Leitung Getreideannahme 60–100%

Die GVS Landi AG ist in den Bereichen Produktion, Vermarktung und Verkauf landwirtschaftlicher Produkte und Hilfsstoffe tätig und zusammen mit den örtlichen Landis der Marktpartner für die Schaffhauser Bauern.

A1477197

DANK

Ein grossartiges Fest!

Liebe Gäste der Kaffeestube und des Kreativmarkts der Schaffhauser Landfrauen, wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und Einkauf im Rahmen der Sonderschau Landwirtschaft an der Frühlingsshow!

Und ebenso geht ein riesiges Dankeschön an Euch, liebe Landfrauen, die Ihr Euch so intensiv für die Kaffeestube, den Kreativmarkt sowie den Paloxenwettbewerb ein-

gesetzt habt. Ihr alle habt mit Eurem engagierten Einsatz die Sonderschau Landwirtschaft entscheidend mitgeprägt und mit dazu beigetragen, dass sie ein grossartiges Fest wurde.

Herzliche Gratulation der Sektion «Schaffhausen/Neuhausen und Umgebung» zur schönsten Paloxe! (Bild: rechts) Unni Stamm und Vrony de Quervain, Co-Präsidentinnen VSL

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Ostermarkt am Neuhauser Märkt** Fr., 12. April, 14–20 Uhr, Platz für alli, NH. Osterspezialitäten der Daueraussteller, Gaststände, Gratis-Basteln für Kinder, blumiger Ostergruss für Marktbesucher. **Kein Markt am Karfreitag, 19. April.** Frohe Ostern!

■ **Frühlingsausstellung Brütisch Lohnarbeiten, Ramsen** So., 14. April, Vor der Brugg 143, Ramsen, ab 9.30 Uhr Oldtimer-Zmorge, ab 11.30 Uhr Mittagessen (Mittagsmenüs /Desserts Eigenprod.), Hallenbeiz, ab 12 Uhr Unterhalt. mit Gudli, 11–16 Uhr Backen f. Kinder beim Hofladen «Dihom – dehei» u. m.

■ **Rebensprayerkontrolle 2019**

■ **Verband für Landtechnik SH** Mo., 15 April: Cyril Tappolet, Gennersbrunn, Di., 16., bis Do, 18. April: Robert Roth, Hallau. Sprayer mit Test 2015 müssen geprüft werden. Wer noch kein Aufgebot hat oder andere Meldungen an Adrian Hug: sektion@vlt-sh.ch, 079 395 41 17.

■ **Rebbaufinfo in Benken (ZH)** Do., 18. April 2019, 17 Uhr, Treffpunkt: Rest. Baumgarten, Rudolfingerstr. 2, Benken. Fokus: Pflanzenschutzstrategien

■ **Pflanzenbautag** Fr., 3. Mai 2019, 8.30–15.30 Uhr, Bolli's Mähfarm, Opfertshofen. U. a. mit Info Rehkitzretung im Kt. Schaffhausen.