

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN

Jetzt ist wieder Spargelzeit

Um Spargeln zu kochen, reichen im Grunde zwar ein Topf, Wasser und Salz aus. Für den besonderen Spargel-Genuss kann man zusätzlich auf einige kleine Tricks setzen.

Zunächst sollte beim Spargeln kochen so wenig Wasser wie möglich verwendet werden. Sie sollten lediglich mit dem Kochwasser bedeckt sein. Auch sollten die weissen wie grünen Stangen erst kurz vor dem Kochen geschält werden. Die weissen vom Kopf abwärts im Ganzen, beim grünen Spargel nur etwa das untere Drittel schälen. Wer die Spargeln dennoch längere Zeit vor dem Kochen bearbeitet, sollte die geschälten Stangen in ein feuchtes Geschirrtuch einwickeln und in den Kühlschrank legen. Das kann man übrigens auch mit ungeschälten Spargeln immer gleich nach dem Einkauf machen und diese, wenn nötig, so ein, zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Noch etwas mehr Genuss

Salz sollte auf jeden Fall in den Kochtopf gegeben werden. Es lässt den Spargel beim Kochen nicht ganz so stark auslaugen. Eine Prise Zucker ist ebenso hilfreich. Es entzieht dem Spargel die enthaltenen Bitterstoffe. Gerade dem grünen Spargel hilft dies geschmacklich auf die Sprünge.

Zitronensaft: Weisse Spargeln kochen und etwas Zitronensaft hinzugeben hat zur Folge, dass etwas dunklere Spargelköpfe leicht gebleicht werden. Bei den grünen Spargeln sollte man keinen Zitronensaft ins Wasser geben, schliesslich sollen diese auch grün bleiben. Butter verstärkt den Geschmack des Gemüses. Wer einen speziellen Spargeltopf verwendet, gart die schlanken Stangen besonders schonend. Dieser Topf wird nur etwa zu zwei Drittel mit Wasser gefüllt, darin stehen die Spargeln und die zarten Spargelspitzen werden so nur im Dampf gegart. Besonders aromatisch sind die Spargeln auch, wenn sie, statt im Topf, in etwas Öl in einer Pfanne gegart werden. Oder, wie beim nachfolgenden Rezept, im Ofen.

Die ideale Garzeit

Spätestens wenn die Spargelstangen schlapp auf dem Teller liegen, ist der Spargel 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. Man kann die ideale Garzeit während des Kochens auch immer wieder prüfen. Einen Spargel herausnehmen, auf eine Gabel legen. Sobald er auf der Gabel liegt und dabei ein wenig durchhängt, ist er fertig.

Saisonal kaufen, für später einfrieren

Spargeln kann man problemlos einfrieren. Waschen, schälen und ab in die Kühltruhe. So kann man auch ein paar Monate nach der Saison – nicht zu lange lagern – die feinen Spargeln kochen. Diese müssen dann gefroren direkt ins kochende Wasser gegeben werden.

Spargel im Ofen

Zutaten: 1 kg Spargel, Salz, Zucker, Butter.

Zubereitung: Spargel schälen, in zwei Portionen teilen und auf zwei Blatt Alufolie legen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen (Zucker verstärkt den Eigengeschmack, macht den Spargel nicht süß) und mit 1 EL Butter belegen. Die Alufolie so zusammenfallen, dass der Spargel flach nebeneinander liegt. Die Spargelköpfe sollten mit doppelter Folie bedeckt sein, sie bleiben dann knackiger. Im Backofen 25 Minuten bei 180 Grad dünsten.

Tipp: Grundsätzlich nicht mehr als 500 g pro Alufolie verwenden.

Spargelsalat Vinaigrette

Die Spargeln in 3-4 cm lange Stücke schneiden und kochen. Zutaten für die Vinaigrette: 1-2 mittelgrosse Zwiebeln, 2-3 EL Essig (Balsamico), 2-3 EL kalte Fleischbouillon, 2 TL Zitronensaft, 4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Oregano, Estragon etc.), 2 hartgekochte Eier, Pfeffer, Salz, Zucker, 6 EL sehr mildes Olivenöl oder Walnussöl. Zwiebeln abziehen und feinhacken und mit Essig, Bouillon, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Anschliessend die gehackten Kräuter und ein fein zerkleinertes hartgekochtes Ei hinzugeben, verrühren und über den (noch warmen) Spargel giessen. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Das andere hartgekochte Ei sorgfältig würfeln und über den Salat streuen. En Guete! *Claudia Gysel*

DAS SCHWARZE BRETT

- **Schaffhauser Bauernverband**
Delegiertenversammlung des Schaffhauser Bauernverbandes. Fr. 25. April 2014, 19.45 Uhr Mehrzweckhalle, Buchberg. Die Versammlung ist öffentlich, Gäste sind willkommen!
- **Hoffest**
Hoffest und Fendt-Traktoren-Treffen mit Festwirtschaft, Alphorngrüssen und Hofführung. Do., 1. Mai 2014, ab 11 Uhr Betriebsgemeinschaft Kübler/Vogelsanger, Rosenacker, Siblingen
- **Tag der offenen Tür**
Besichtigung des neuen Milchviehstalles für 70 GVE. Do., 1. Mai 2014, 10-17 Uhr Gebr. Müller, Haldenhof, Neunkirch
- **Tag der offenen Weinkeller**
Offene Weinkeller im Schaffhauser Blauburgunderland. Do., 1. Mai, 2014 und einige Kellereien auch am Sa., 3. und So., 4. Mai 2014 www.blauburgunderland.ch
- **Velo und Wein**
Am 1./3./4. Mai mit dem Velo die offenen Weinkeller im Klettgau besuchen und gewinnen! Tourenvorschläge unter www.provelo-sh.ch/trophy

- **Puure-Hock**
GVV Puure-Hock mit dem DRS1 Wetterfrosch Mario Slongo zu den Themen Bauernwetterregeln und Klimaveränderungen. Do., 8. Mai 2014, 20 Uhr Grastrockungshalle, LG Gächlingen
- **Muttertags-Fest**
Weinprobe und -Verkauf, Festwirtschaft, Handwerk, Holzbildhauer bei der Arbeit, Bauernhoftiere, Musik und Rössliwagenfahrten (nur am So.) Sa., 10. Mai 2014, ab 15 Uhr So., 11. Mai 2014, ab 11 Uhr Silvia und Markus Gysel, Weinbau Haumesser, Wilchingen
- **Fleckviehzüchter auf Reisen**
Reise des Verbandes swissherdbook ost ins Südtirol. Di., 3. bis Do., 5. Juni 2014 Info und Anm. bis 6.5. bei Paul Kessler, Tel. 043 844 08 67

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen
Redaktion: Nora Winzeler (NW)
Bauernsekretariat, 8200 Schaffhausen
Telefon: 052 640 28 06 / 079 293 78 01
E-Mail: sekretariat@schaffhauserbauer.ch

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

KONSUMENTEN

Der Name «Mumpfel» ist neu geschützt

Seit bald 15 Jahren verkauft der Verein Schaffhauser Mumpfel Geschenkkörbe mit Spezialitäten vom Bauernhof. Um sich vor Nachahmern zu schützen, hat der Verein den Namen «Mumpfel» als Marke eintragen lassen.

Ein «Mumpfel» ist ab sofort nur noch dann ein echter «Mumpfel», wenn er vom Verein Schaffhauser Mumpfel stammt. Und echt ist ein Mumpfel auch nur dann, wenn er den gelben Kleber mit dem Logo des Vereins trägt. Die Eintragung der Marke «Mumpfel» hat den Verein zwar etwas Geld gekostet, war aber nötig, um sich von anderen Anbietern von Geschenkkörben abzugrenzen, welche zum Teil ebenfalls mit dem Namen Mumpfel werben, wie Geschäftsführerin Barbara Vögeli erklärt. Mit der Eintragung der Marke Mumpfel im SwissReg, dem Register des Eidgenössischen Institutes für Geistiges Eigentum, ist es dem Verein nun möglich, auch rechtlich gegen Nachahmer vorzugehen, falls dies nötig sein sollte.

Aktuell liefern 13 Bauernfamilien



BILD ZVG

Ein echter «Mumpfel» trägt den gelben Kleber mit dem Mumpfel-Logo.

aus der Region Produkte wie Teigwaren, Confitüre, Wein, Essig, Öl, Trockenfrüchte oder Tees für den Schaffhauser Mumpfel, viele von ihnen bereits seit dem Start des Vereins im Jahr 1999. Die Mumpfel gibt es in verschiedenen Grössen und mit unterschiedli-

chem Inhalt. Der Absatz der Schaffhauser Mumpfel ist in den letzten Jahren stetig gewachsen. Im letzten Jahr konnte der Verein 3700 Mumpfel verkaufen. Insbesondere das Weihnachtsgeschäft lief sehr gut, wie Barbara Vögeli erwähnt. *NW*

PFLANZENBAU AKTUELL

Klappertopf in Ökowieden

Die Fröste von letzter Woche waren weniger arg als befürchtet, aber an ergiebigem Regen mangelt es weiterhin. Noch entwickeln sich die Kulturen aber gut.

Bei der Wintergerste steht die Abschlussbehandlung an. Hier sind erfahrungsgemäss die stressbedingten Sprenkelnekrosen wichtiger als die Pilzkrankheiten. So ist entweder ein Fungizid mit guter Wirkung darauf zu wählen oder dann den Wirkstoff Chlorothalonil beizumischen.

Baum ist nicht gleich Baum

Diese Aussage gilt speziell für die Direktzahlungen und ist bei der Anmeldung der Gesuchsdaten zu bedenken. Ein für die Qualitätsstufe 1 anrechenbarer Hochstamm-Feldobstbaum muss am 1. Mai auf der eigenen oder gepachteten landwirtschaftlichen Nutzfläche leben – der Totholzanteil darf also nicht 100 Prozent betragen. Der Pflanzabstand innerhalb der Reihe muss eine gute Entwicklung ermöglichen, als Richtwert bedeutet das bei Zwetschgen etwa 8 m, bei Kernobst je nach Sorte 10-14 m, bei Kirschen 12-14 m und bei Nussbäumen 14 m. Wegen möglicher Abdrift von Pflanzenbehandlungsmitteln muss der Baum in einem Abstand von 10 m zu Waldrand, Hecken oder Gewässern stehen. Die Stammhöhe bei Steinobst sollte >1.2 m und bei Kernobst >1.6 m betragen, auch bedarf es mindestens dreier verzweigter Seitentriebe. Herbizide um den Stamm freizuhalten, dürfen in den ersten vier Standjahren eingesetzt wer-

den. Anrechenbar als Biodiversitätsförderfläche ist bereits ein einzelner Kernobst-, Steinobst- oder Nussbaum, Beiträge werden aber erst ab 20 Exemplaren pro Betrieb ausbezahlt. Bei Neuanmeldungen sind ab diesem Jahr die Nussbäume separat von den übrigen Hochstammfeldobstbäumen zu erfassen, die schon bisher gemeldeten Bäume können weiterhin im Total erfasst werden.

Früheres Mähen allenfalls möglich

In manchen Jahren tritt der Klappertopf sehr stark auf den Ökoflächen beziehungsweise Biodiversitätsförderflächen auf. Ein Reinbestand dieser auf Gräserwurzeln schmarotzenden einheimischen Pflanze ist weder ökologisch noch vom Futterwert her Vorteil bringend. Sollte es diesen Frühling wieder extensiv oder wenig intensiv genutzte Wiesen geben, die praktisch flächendeckend von Klappertopf bewachsen sind, besteht die Möglichkeit einer Sonderbewilligung für das Mähen vor dem 15. Juni. Nach der mit dem Planungs- und Naturschutzamt getroffenen Regelung ist einmal in sechs Jahren eine solche Sonderbewilligung für vorzeitiges Mähen aufgrund des Klappertopfes möglich. Jeder Fall wird vor Ort besichtigt. Ein rechtzeitiger Anruf an das Landwirtschaftsamt (052 674 05 20) oder an das Planungs- und Naturschutzamt (070 637 39 69) ist also erforderlich. Als einjährige Pflanze ist der Klappertopf einigermaßen steuerbar durch das Schneiden bei Beginn der Blüte, so dass keine Chemie nötig ist. *Lena Heinzer*

ENERGIE

Verein Landenergie ist aktiv und online

Seit kurzem ist der Verein Landenergie Schaffhausen online. Unter www.landenergie-sh.ch sind alle relevanten Informationen zum Thema «Energie und Landwirtschaft» zu finden. Der Verein unterstützt die Landwirte dabei, die Energiepotenziale auf ihren Betrieben zu analysieren und begleitet sie bei der Entwicklung und Umsetzung von Projekten zur Nutzung der Sonnen-, Biomasse- und Windenergie. Die Beratungen für Landwirte, welche ihr Interesse bereits bekundet haben, laufen seit Februar. Weitere Interessenten können sich bei Simon Furter unter verein@landenergie-sh.ch oder Tel. 079 704 42 70 melden. *Mitg.*

PRODUKTION

Wasser vom Rhein bis zum Etwilerfeld

Der Thurgauer Regierungsrat hat ein Bewässerungsprojekt von vier Bauern aus Wagenhausen genehmigt. Damit können die Bauern ihr geplantes Bewässerungsprojekt mit einem unterirdischen Leitungsnetz von 7,6 km Länge vom Rhein bis zum Kulturland im Etwilerfeld umsetzen. Da Teile des Bewässerungsprojektes ein BLN-Gebiet betreffen, musste das Projekt auch vom Bund genehmigt werden. Dieser hat das Projekt bewilligt, weist aber darauf hin, dass die Anlage nicht zu einer Verringerung des Speichervolumens der Grundwasserschutzzone führen darf, wie der Kanton Thurgau mitteilt. *LID*

Inserat 4f