

Schaffhauser Nachrichten

Das Intelligenzblatt – seit 1861
159. Jahrgang, Nummer 186
AZ 8200 Schaffhausen
Preis FR. 3.50
www.shn.ch

TV-Liebling Darius Rochebin
Im Gespräch mit dem Journalisten,
der für RTS die ganz grossen
Nummern interviewte. / 10, 11

IG Fleisch vom Reiat
Die Genossenschaft mit Schlacht-
haus ermöglicht Metzger Sebastian
Steinemann die Existenz. / SH-Bauer



KANTON SCHAFFHAUSEN

Fast 100 Millionäre weniger als noch im Vorjahr

SCHAFFHAUSEN. Eine gewisse Ruhe vor dem Sturm herrscht in finanzieller Hinsicht im Kanton Schaffhausen. Dies sagte Finanzdirektorin Cornelia Stamm Hurter (SVP) gestern bei der Präsentation der jüngsten Steuerstatistiken. «Wir sind positiv gestimmt, dass es 2020 noch gut kommt», sagte sie. Doch bereits ab 2021 dürften die Verwerfungen der Corona-Pandemie auch auf die Steuerzahler und somit auf die Kantonskasse Auswirkungen haben.

Börse vernichtete Millionen

Die Steuerstatistiken, die Stamm Hurter zusammen mit Andreas Wurster, dem Chef der kantonalen Steuerverwaltung, vorstellte, beziehen sich auf die Jahre 2017 und 2018. Sie sind also nur beschränkt ein Indikator für die aktuelle Finanzlage. Dennoch werden wichtige Trends sichtbar. Einer davon: Die Zahl der Einzelpersonen und Ehepaare, die mindestens eine Million Franken Vermögen versteuern, ist gesunken. Fast 100 Millionäre weniger zählte der Kanton per Ende 2018, total 2541, nach 2638 im Vorjahr. Warum es zu diesem Rückgang gekommen ist, scheint auch den Behörden nicht ganz klar, eine Rolle gespielt haben dürfte aber das durchgezogene Börsenjahr 2018. Alles in allem gingen die Einnahmen aus der Einkommenssteuer zurück. Dies war aber durchaus so gewollt: Der Steuerfuss war 2018 gleich um vier Punkte gesenkt worden. (zge) / 19

gsaat isch gsaat

«Als Ende Juli noch niemand gefunden war, sagte ich zu.»

Roland Ochsner
Der Landwirt ist seit 2008 für den Oberhallauer Gemeinderat tätig. Jetzt stellt er sich für das Präsidium zur Verfügung. / 25

«Natürlich wäre es uns lieber gewesen, wenn die SP auch eine Frau aufgestellt hätte.»

Angela Penkov
Die stellvertretende Präsidentin sagt, weshalb die Alternative Liste die beiden SP-Kandidaten nur «uneuphorisch» zur Wahl in den Regierungsrat empfiehlt. / 21



Guy Parmelin, Simonetta Sommaruga und Alain Berset (v. l.) bei der gestrigen Medienkonferenz.

BILD KEY

UEFA CHAMPIONS LEAGUE

Paris St-Germain steht im Halbfinal

LISSABON. In der ersten Viertelfinalpartie des Champions-League-Finalturniers in Lissabon fiel die Entscheidung erst ganz am Schluss: Als Aussenseiter Atalanta Bergamo, der 1:0 führte, den Sieg vor Augen hatte, schlug Favorit Paris St-Germain gnadenlos mit zwei Toren in der 90. und 93. Minute zu und siegte 2:1. (r.) / 26

VOR GERICHT

Drogen, Diebstahl, Körperverletzung

SCHAFFHAUSEN. Wegen mehrerer Straftaten musste sich ein 22-Jähriger gestern vor dem Schaffhauser Kantonsgericht verantworten. Unter anderem hatte er einem jungen Mann den Kiefer gebrochen – mit einem Baseballschläger. Ausserdem klaute er und dealte mit Drogen. (est) / 19

PHOENIX MECANO

Nur knapp in der Gewinnzone

STEIN AM RHEIN. Die Corona-Pandemie wirkt sich stark auf die Halbjahreszahlen 2020 der Phoenix-Mecano-Gruppe aus: Während der Umsatz und der Auftragseingang im ersten Semester leicht zurückgegangen sind, ist das Betriebsergebnis überproportional gesunken. (dat.) / 21

15. SHPEKTAKEL IM HABERHAUS

Ein Potpourri ohne richtiges Highlight

SCHAFFHAUSEN. Das, was der routinierte Regisseur des SHpektakels, Damir Žižek, zum 20-Jahr-Jubiläum im Haberhaus zeigt, hat mit dem Titel «Best of» wenig zu tun. Was geboten wird, ist ein Reigen toller Songs, alter Standbilder und zum Abschluss ein recht flaves Žižek-Quiz. (Wü.) / 21

Bundesrat erlaubt Grossanlässe ab 1000 Personen ab Oktober

Freude und Ärger gab es gestern über die Entscheide aus Bern in Schaffhausen.

BERN/SCHAFFHAUSEN. Fussball- und Eishockeyfans dürfen hoffen: Der Bundesrat hat gestern entschieden, die 1000er-Regel zu kippen. Ab Oktober sind grosse Anlässe mit mehr als 1000 Personen wieder möglich. Nötig ist dafür allerdings eine Bewilligung der Kantone. Der Bund will zusammen mit den Kantonen einheitliche Anforderungen dafür ausarbeiten. Mit diesem Entscheid übergeht der Bundesrat die Kantone.

Weil das Verbot für Grossveranstaltungen erst auf den 1. Oktober gelockert wird, findet die Strassen-Rad-WM in Aigle/Martigny nicht statt und wird ersatzlos abgesagt.

Lockerungen trotz 274 Neuinfektionen

Für die grossen Schaffhauser Sportveranstalter bedeutet der Entscheid des Bundesrats eine grosse Erleichterung. «Mit einer Verlängerung der Begrenzung bis Ende Jahr hätten wir nur sehr schwer umgehen können», sagt FCS-Chef Roland Klein. Bei der Umsetzung von Schutzkonzepten ab Oktober wartet man nun aber noch auf die Vorgaben des Verbands: Anders bei der BBC-Arena: Dort hat man erste Investitionen getätigt und plant sogar einen

«Das ist nicht das gleiche wie in einem Sportstadion.»

Romeo Bettini
Bereichsleiter Sicherheit der Stadt Schaffhausen, zur Absage des Martinimarkts.

Ausbau der Sitzplätze. Und während in Sportstadien Masken, das Sitzen weit voneinander entfernt in kleinen Gruppen und sogar Fiebermesskameras Einzug halten könnten, fällt ein weiterer Grossanlass in der Region der Coronakrise zum Opfer: Die Stadt lässt den Martinimarkt am 11. und 12. November ausfallen. Das Gewusel in den engen Altstadtgassen und die schwere Durchführbarkeit von Registrierungs- oder Maskenpflicht habe die Stadt dazu bewogen, sagt Romeo Bettini, Bereichsleiter Sicherheit und öffentlicher Raum. «Das ist nicht das gleiche wie in einem Stadion.»

Die neuesten Lockerungen kommen mitten in einer Phase von stark zunehmenden Neuinfektionen: Schweizweit sind gestern 274 Fälle neu registriert worden. Im Kanton Schaffhausen gab es innert einer Woche mit 16 Neuansteckungen den stärksten Anstieg an laborbestätigten Covid-19-Fällen seit März. Über einen weiteren Entscheid aus Bern ärgert man sich bei den Schaffhauser Verkehrsbetrieben: Der Bund will Ausfälle im nationalen und regionalen ÖV kompensieren, nicht aber solche im Ortsverkehr. Man hofft jetzt auf das Bundesparlament. (r./sda/lbb) / 2, 3, 17



Anzeige

ABO SCHAUSPIEL
Eisenstein
Der Besuch der alten Dame
Der Kaufmann von Venedig
Frankenstein
Farinet oder das falsche Geld

ABO GEMISCHT
Compagnia Baccalà: «Oh Oh»
Abbey Road
Familie Flöz & Franzi: «Himmelerde»
Joachim Kröl & L'Orchestra du Soleil: «Der erste Mensch»
Cocodello: «Auf alten Pfannen lernt man kochen»
Ariodante

ABO TANZ
Danish Dance Theatre
National Dance Company Wales
eVolution Dance Theatre
Aterballetto
Circa Contemporary Circus

ABO KABARETT
Andreas Rebers und das Baumarktquartett
Christian Jott Jenny
Bundesordner '20
Michael Elsener
Lorenz Keiser
Die Exfreundinnen

ABO KINDER & FAMILIEN
Robin Hood
Der Stimmendieb
Rodrigo Raubein und Knirps, sein Knappe
Aracaladanza: «Play»

ABO MUSIK-THEATER
Nabucco
L'italiana in Algeri
Familie Flöz & Franzi: «Himmelerde»
Zauberflöte Reloaded
Ariodante

ABO ENGLISCH
Heart of Darkness
Animal Farm
Are we not drawn onward to new era?

ABO UNTERHALTUNG
Gardi Hutter & Co.
Central Park West
Die Csárdásfürstin
The Addams Family
Die Nervensäge

STADTTHEATER Schaffhausen

www.stadttheater-sh.ch

A1494348

«MIINI MEINIG»

Der Sündenfall

VON MARIANNE STAMM



Am Samstagabend war ich im Paradies. Mit dabei war unsere Mieterin, eine Eritreerin. Zuerst besuchten wir einen voll beladenen Reneklade-Baum.

Die junge Frau will lernen, Konfitüre einzumachen. Dann ging es zum Klarapfel-Baum. Wie dieser in so einem trockenen Jahr so grosse Äpfel produzieren kann, ist mir ein Rätsel. Williamsbirnen hat es auch schon einige, wir sollen nur nehmen, sagte die Bäuerin. Ich hatte es mir zwar verboten, noch mehr einzumachen. Die Gefriertruhe ist voll von Kirschen und Brombeeren. Das Gestell ist schwer beladen mit Gläsern, gefüllt mit Beeren und Früchten. Zum Glück hat die Eritreerin Freunde, die sich an der Konfitüre freuen werden!

Die Äpfel sind dieses Jahr zwei Wochen früher als im Durchschnitt und sollen eine gute Ernte einbringen. Gut lieben die Schweizer ihren Apfel. Die Obstbranche möchte zudem die Bevölkerung ermutigen, mehr einheimischen Apfelsaft zu trinken, um die Ausfälle der eingeschränkten Gastronomie wettzumachen. Nicht nur unterstützen wir so unsere einheimischen Obstbauern, sondern leisten etwas zur Umweltentlastung. Thurgauer Äpfel (noch besser Schaffhauser Äpfel!) brauchen keine langen Transportwege. Wir können sogar Früchte und Saft direkt beim Bauernhof abholen. Damit wissen wir möglichst genau, wie produziert wird. Gut oder? Wir leben in einem Paradies, meinte die Bäuerin. Ein Paradies, das von der «Sünde» befallen ist. «Sünde» die vom Ausland eingeflogen kam: Kirschessigfliegen, Tigermücken, Olivenfliegen, ein Pilz, der die Gemeine Esche bedroht. Sicher gibt es noch mehr. Ach ja, Corona... Wir werden nicht aus dem Paradies vertrieben. Das Paradies wird von aussen angegriffen. Dornen und Disteln wären noch eins. Sollte es wirklich so weit kommen, dass wir keine Pestizide mehr anwenden dürfen, könnte man diese mit grösserem Aufwand mechanisch entfernen. Doch wie geht man gegen so winzige Eindringlinge vor? Die Forschung ist da fest an der Arbeit. Was den Wald anbelangt, sagte mir ein Forstwart: «Die Natur wird immer überleben. Sie kann sich anpassen.» Zwar hat es dabei immer Verluste gegeben. Auch der Mensch hat sich immer irgendwie angepasst, natürlich auch mit Verlusten. Tröstlich ist, wir werden uns auch in Zukunft anpassen. Mit oder ohne Pestizide oder Corona. Aber jetzt geniessen ich mal Äpfel und Renekloden!

Eine lokale Branche hilft sich selbst

Die IG Fleisch vom Reiat führt seit 2004 Jahren das Schlachthüsli in Bibern und ist damit sehr erfolgreich. Drei Akteure berichten.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Sebastian Steinemann, was bedeuten für Sie die IG Fleisch vom Reiat (IG) und das Schlachthüsli Bibern?

Sebastian Steinemann, Metzger, Vorstandsmitglied IG, Thayngen: Das Schlachthaus bedeutet für mich die Existenz. Ich hätte vor sechs Jahren nicht zugesagt, die Metzgerei von Emil Suter zu übernehmen, wenn ich nicht selber hätte schlachten können. Darum war es sehr wichtig, dass die IG vor zwei Jahren vom Kanton Schaffhausen die Bescheinigung wieder bekommen hat, die nächsten zehn Jahre weiter schlachten zu können. Das ist auch für meinen Berufskollegen Lukas Fuchs aus Altdorf entscheidend: Er arbeitet als Kundenmetzger für Private, zum Beispiel Direktvermarkter. Zudem führt er Notschlachtungen durch.

Warum ist das Schlachthaus Bibern so wichtig für Sie?

Dass wir regionale Produkte führen, macht uns hier an der Grenze aus. Zukaufen kann jeder, und wenn es Schweizer Ware ist. Die Konsumenten kommen bei uns einkaufen, wenn sie wissen, von welchen lokalen Bauern die Tiere stammen, deren Fleisch sie essen werden. Ich bin froh, dass ich bei meinen Lieferanten immer wieder variieren kann, damit ich die Nachfrage möglichst regional abdecken kann. Geflügel können wir allerdings keines metzgen, das ist in Kleinschlachthäusern nicht zugelassen. Im Schlachthüsli zerlege ich zudem für die Jäger erlegtes Wild. Regionales Reh und Wildschwein sind darum saisonal ebenfalls in unserer Metzgerei in Thayngen erhältlich.

Verkaufen Sie nur regionales Fleisch?

Fürs Buffet im Laden habe ich regionales Fleisch. Doch wenn zum Beispiel ein Turnerchränzli 300 Steaks bestellt, dann muss ich zukaufen. Und jetzt zur Grillzeit komme ich kaum nach, so viele Hohrücken und Schweinhälse werden gekauft. Die Tiere bestehen aber auch noch aus anderen Teilen, die ebenfalls gegessen werden sollten. An unsere Grenzen stiessen wir jedoch vor allem während des Lockdowns wegen Covid-19, es wurde in jenen Wochen vor allem sehr viel mehr Fleisch bestellt als sonst.

Sie haben die Behörden erwähnt. Mit wem haben Sie hauptsächlich zu tun? Mit Kantonstierarzt Peter Uehlinger, der bei jeder Schlachtung dabei ist. Wir haben ein gutes Verhältnis zu ihm. Und dann ist bei den Schlachtungen jeweils auch der Schlachthausverwalter Heini Bührer vor Ort, der im Auftrag der IG das Fleisch wägt, die Infrastruktur betreut und reinigt sowie uns später die Rechnung für die Benützung stellt.

Bedeutet die regionale Schlachtung im Kleinbetrieb weniger Stress für die Tiere?

Für uns ist es sehr wichtig, dass die Schlachtungen ruhig ablaufen. Die Tiere bekommen Zeit, den Transporter in ihrem Tempo zu verlassen. Sie haben kurze Anfahrtswege und wir führen nur Schlachtungen einzelner Tiere durch oder kleiner Gruppen – etwa bei den Schweinen, bei denen wir fünf Tiere wöchentlich für die Metzgerei



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Metzgermeister Sebastian Steinemann bietet dank der IG Fleisch vom Reiat hiesiges Fleisch an, das er lokal schlachten konnte.

Niedermann in Uhwiesen schlachten können. Doch auch diese Schweine stammen aus Thayngen. Ich bin froh, dass ich so arbeiten kann. Ich würde nie in einem Grossbetrieb schlachten wollen.

Heini Bührer, der Schlachtbetrieb liegt mitten im Dorf. Stört das die Anwohner nicht?

Heini Bührer, Verwalter Schlachthaus/Kadaversammelstelle, Kassier IG, Bibern: Das Schlachthüsli liegt zentral im Dorf, wie das früher üblich war. Doch wir haben mit dem Schlachtbetrieb diesbezüglich keine Probleme. Die IG ist zudem für die Kadaversammelstelle zuständig. Diese liegt allerdings ausserhalb des Dorfs im Industriegebiet. Das ist ein wichtiger Betriebszweig – die Abgaben haben sich seit der Übernahme durch die IG verdoppelt, da wir günstige Konditionen anbieten können.

Wie lange sind Sie schon Verwalter des Schlachthüsli?

Seit 35 Jahren. Für mich als Landwirt ist das ein idealer Nebenerwerb. Als

ich anfang, machte ich in Zürich eine Ausbildung als Fleischbeschauer. Ich habe das Fleisch kontrolliert, gewogen und gestempelt. In dieser Funktion war ich auch aushilfsmässig im Schaffhauser Schlachthof und im Thaynger Schlachthaus tätig, bis beide den Betrieb einstellten. Mittlerweile wird die Fleischkontrolle vom Kantonstierarzt ausgeführt. Fürs Wägen bin ich weiter zuständig, ebenso für die Hygiene, den Unterhalt des Gebäudes und der Gerätschaften sowie die Abrechnungen und Buchführung.

Das Schlachthüsli hat also Geschichte – ist es trotzdem ein zeitgemässer Schlachthof?

Ja. Die IG hat bei der Übernahme des Schlachtbetriebs 200000 Franken investiert, um es zu modernisieren. Zudem wurden dieses Jahr weitere 30000 Franken für die Einrichtung einer separaten Kühlzelle für Wild investiert.

Kurt Müller, Sie sind die treibende Kraft der IG Fleisch vom Reiat und ihr Präsident. Warum wurde sie 2004 gegründet?

Kurt Müller, Präsident IG, Thayngen: Unser Schlachthaus in Thayngen musste damals einem Neubau weichen. Gleichzeitig bot sich die Möglichkeit, das Schlachthüsli in Bibern zu benützen und einige Jahre später zu erwerben. Dank den damals noch vier aktiven lokalen Metzgern konnten wir mit einer guten Auslastung rechnen. So wurde die Genossenschaft im April 2004 gegründet und wir haben das Schlachthüsli auf Vordermann gebracht. Mitgetragen haben damals in erster Linie die zwei Thaynger Metzger, der GVS, die Landi Thayngen und unterer Reiat, die Spar- und Leihkasse Thayngen sowie Landwirte und Jäger. Mittlerweile zählen wir über 400 Genossenschafterinnen und Genossenschafter. Dazu gehören auch viele Konsumenten und Sympathisanten. Rund 200 Mitglieder nehmen jeweils an unserer GV teil, zu der auch ein lebhafter Znacht mit lokalem Fleisch gehört. Der Anlass hat inzwischen so etwas wie Kultstatus. Wir holen damit auch die Konsumentinnen und Konsumenten ins Boot.

Ausgerechnet nach 15 erfolgreichen Jahren kann aufgrund der Coronakrise das Jubiläum nicht gefeiert werden – wie findet die GV heuer statt?

Sie wird schriftlich durchgeführt. Als Entschädigung für den Ausfall der GV kann bis zum 19. September in der Metzgerei Steinemann pro Mitgliederadresse eine Flasche Pinot Noir abgeholt werden. Die Etikette des Weins wurde speziell für diesen Anlass gestaltet und der edle Tropfen wurde vom GVS aus Trauben unseres Verwalters Heini Bührer gekeltert.

Vier aktive Metzger bei der IG-Gründung, heute noch zwei: Reicht das für die Auslastung des Schlachthüsli?

Die Auslastung ist gut und mit dem erwählten wöchentlichen Schlachtauftrag der Metzgerei Niedermann konnten wir sie noch weiter steigern.

Die Fleischbranche ist unter Beschuss, Fleisch zu essen ist zum Teil in der Gesellschaft verpönt. Trotzdem hat die IG Fleisch vom Reiat Erfolg. Warum?

Die ganze Organisation ist im Schoss der Regionalität gewachsen. Das Fleisch stammt von lokalen Bauernhöfen mit einer ausgewiesenen tierfreundlichen Haltung. Die Transportwege sind kurz. Die Schlachtungen erfolgen unter Einhaltung sämtlicher Auflagen und Vorschriften sowie fachgerechter Fleischezubereitungen. Dies alles sowie die strikten Kontrollen durch den Kantonstierarzt geben den Konsumenten Sicherheit und Vertrauen.

FAKTEN

IG Fleisch vom Reiat

- **Gründung:** 2004 als Selbsthilfeorganisation der lokalen Fleischbranche und Landwirtschaft.
- **Zweck:** Führung Schlachthaus/Kadaversammelstelle Bibern.
- **Mitglieder:** Rund 400, durch Zeichnung von Anteilscheinen à mindestens Fr. 100.–.
- **Schlachtzahlen 2019:** 285 Schweine, 116 Schafe, 68 Rinder, 46 Kälber, 16 Kühe, 11 Ziegen.
- **Zerlegung Wild:** 116.
- **Schlachtabfälle, Tierkadaver:** 70 Tonnen.
- **Infos:** Kurt Müller, Präsident IG Fleisch vom Reiat, Thayngen, Telefon 052 649 35 43.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Der Vorstand mit Johannes Ermatinger, Zunftmeister zum Metzgern. (v. l. J. Ermatinger, Heini Bührer, Kurt Müller, Franz Bührer, Sebastian Steinemann, Hanspeter Gyax).

Impressum Schaffhauser Bauer

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

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bührer Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

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