



STRICKHOF-ZYTIG

Oktober
3/2023

■ Strickhof-Verein

■ Strickhof

Impressum

Herausgeber	Die «Strickhof-Zytig» ist die Vereinszeitschrift des Strickhof-Vereins. Der Abonnementspreis ist im Mitgliederbeitrag enthalten.
Redaktion	 STRICKHOF-VEREIN Erik Meier
	 STRICKHOF Michael Wahl
Layout, Gestaltung	 STRICKHOF Doris Gujer
Inserate, Anzeigen	 STRICKHOF-VEREIN Thomas Peter, nadia.thomas.peter@bluewin.ch
Adressverwaltung: Meldungen Adress- änderungen oder Kündigungen Mitgliedschaft	 STRICKHOF-VEREIN Urs Bosshard, adr.strickhofverein@urbo.ch Oder Formular benutzen auf strickhofverein.ch 076 578 55 48, Telefonisch Karl Bertschinger
Bild Titelseite	©Adobe Stock
Druck, Spedition	Mattenbach AG, Winterthur
Auflage, Adressaten	5 '000 Exemplare an die Mitglieder des Strickhof-Vereins
Ausgabe	vierteljährlich Ausgaben jeweils 1. Woche April, Juli, Oktober sowie Ende Dezember

Inhalt

■	VERANSTALTUNGEN	5
■	STRICKHOF-VEREIN	
	Der Adressverwalter stellt sich vor	6
	Meine Vorstellung, Kurt Helg	7
	Eindrückliche Reise nach Südnorwegen	8
■	STRICKHOF	
	Hufschutz in der Gruppenhaltung braucht individuelle Lösungen	15
	Künstliche Intelligenz im Unterricht	16
	Versuch mit Mykorrhizapilzen	18

waba transporte gmbh

 Transporte
 Hecken- und Waldrandpflege
 Naturstrassen-Unterhalt-/ Bau
 Winterdienst

Oberlangenhard

Langenhardstrasse 147  8486 Rikon

T 052 383 1394  N 079 401 1501

info@waba-transporte.ch

www.waba-transporte.ch



Christopher Kunz
Landwirt, Bern

Ich kann allen Produzentinnen und Produzenten
den Abschluss einer Versicherung bei der
Schweizer Hagel weiterempfehlen.



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera

www.hagel.ch

Der Agrarversicherer

fertig mit
Daten kompliziert
an den Treuhänder
übermitteln.

EINFACHER
ZUSAMMEN
SICHER
BUCHHALTEN

PiNUS21

Veranstaltungen

Details zu den Anlässen des Strickhofs auf strickhof.ch

November

- **STRICKHOF**
Strickhof-Adventsmarkt 2023
Donnerstag, 7. Dezember
Strickhof, Lindau

Dezember

- **STRICKHOF-VEREIN**
Grillstand am Strickhof-Adventsmarkt 2023
Donnerstag, 7. Dezember
Strickhof, Lindau

Januar

- **STRICKHOF**
Strickhof Schweine-Tag 2024
Freitag 19. Januar
Forum, Strickhof Lindau
- **STRICKHOF**
Strickhof Milch-Tag 2024
Freitag, 26. Januar
Forum, Strickhof Lindau
- **STRICKHOF-VEREIN**
Generalversammlung 2024
Samstag, 27. Januar
Strickhof, Lindau

Der Adressverwalter stellt sich vor

Aufgewachsen bin ich im Höhrainhof in Bülach. Da ich nach meiner Ausbildung zum Landwirt keine Möglichkeit hatte einen Betrieb zu übernehmen, nutzte ich die Chance und machte mein Hobby zum Beruf.



Urs Bossard, Adressverwalter

Nach erfolgreichem Abschluss der EFZ-Lehre zum Elektromonteuer, habe ich im Anschluss die Weiterbildung zum Kontrolleur gemacht.

Seit über 10 Jahren arbeite ich im Zoo Zürich als Betriebselektriker. Dank meiner Vielseitigkeit aus dem ersten Beruf, habe ich immer wieder

die Möglichkeit auch bei «nicht elektrischen» Problemen die verschiedenen Abteilungen zu unterstützen.

Mit meiner Familie, die Kinder sind schon Erwachsene und in der Ausbildung, wohne ich in Lufingen. Wir haben unseren Traum von einem alten Bauernhaus mit Kachelofen und Scheune erfüllen können.

Velofahren, rudern im Kajak mit meiner Frau, aktives Mitglied der Feuerwehr Embrachertal, turnen in der Männerriege Lufingen und die Gesellschaft mit Freunden füllen meine Freizeit aus.

Gerne habe ich die Arbeit als Adressverwalter übernommen. Damit ich die über 4000 Adressen immer aktuell halten kann, freue ich mich sehr über frühzeitige Mitteilung der Adressänderung.

Urs Bossard, Adressverwaltung

Wir beraten Sie in Ihren Anliegen

- Analyse des Betriebes, Betriebsplanung, Finanzierung und Tragbarkeitsberechnung
- Baubewilligungsverfahren
- Hofübergabe
- Ertrags- und Verkehrswertschätzungen

Kontakt:
044 217 77 33
beratung@zbv.ch



Der Vereinskassier/-Buchhalter stellt sich vor

Mein Zahlenflair und meine langjährige Erfahrung in der Buchhaltung genügen, um die Vereinsbuchhaltung und Kasse mit rund 5'000 Mitgliedern führen zu können.



Kurt Helg

Gerne schildere ich hier meine 73-jährige Geschichte in Kurzform:

1950 geboren in Hohentannen, als 4. von 6 Kindern einer Bauernfamilie.

Primarschule Hohentannen, Sekundarschule Bischofszell (wegen Berufsberater landw. Ausbildung eingeschlagen, ohne Aussicht auf einen Hof, weil der ältere Bruder Ruedi Vorrang hatte).

2 Jahre im Internat der landwirtschaftlichen Schule Strickhof, Zürich, danach als Emigrant nach Kanada, New Hamburg, Ontario (wovon 1/2 Jahr im Landscaping und im Winterhalbjahr als Vorarbeiter in einer Amphibien-Fahrzeugfabrik).

Rückkehr 1970 wegen Aufgebotes in RS als San Motf in Morges, zum Weitermachen gezwungen, anschliessend direkt Of-schule und Abverdienen als Leutnant.

Angestellt als Mitarbeiter bei der SVBL in Küsnacht ZH, zuerst für die Beitragsberechnungen der Bauern im Berggebiet, dann als Buchhaltungsspezialist in der Deutschschweiz.

1975 wurde im Kanton Thurgau die landw. Buchstelle (TLB) eröffnet. Während dieser Zeit lernte ich meine Freundin Hedi aus Herrliberg kennen. In unserer Partnerschaft ergänzten und verstanden uns, so dass Hedi und ich heirateten. Unsere beiden Kinder, eine Tochter und ein Sohn sind erwachsen und wohnen im Kanton Zürich, wo wir sie öfters besuchen.

Während dem Aufbau der TLB in Weinfelden: Zentralschule und Abverdienen als Kp Kdt in einer Trsp-RS-Schule in Lausanne. Anschliessend als Hptm und Motf Of während 10 Jahren in jährlichen WK's im Stab einer Pz Hb Abt. Mit 1'059 Diensttagen im Alter von 52 Jahren aus der Dienstpflicht entlassen.

Als Leiter der TLB wurde im Minimum die Meisterprüfung verlangt, die ich im 1977 absolvierte. In den 12 Jahren konnte die TLB kontinuierlich ausgebaut werden, so dass bei meinem Weggang bereits 6 Angestellte beschäftigt wurden. Vor einigen Jahren mutierte dieses Unternehmen zur AGRO Treuhand AG. In meiner Freizeit arbeitete ich im Pikettzug der Stützpunkt-FW Weinfelden mit, war Fähnrich im Lieder-

kranz am Ottenberg, Präsident des grössten Schützenvereins im Kanton, der SG Weinfelden und Präsident der SVP Ortspartei.

Durch die Partei wurde ich 1987 als vollamtlicher Gemeindeammann nach Pfyn berufen. Während diesen 20 Jahren oder Teilen davon war ich auch Präsident der Vormundschaft, der Fürsorge und der Werke. Zum Mitglied der Betriebskommission des Abwasserverbandes Region Pfyn wurde ich von Amtes wegen gewählt, ab 1995–2007 war ich deren Präsident. Daneben war ich im Stiftungsrat der Pensionskasse Comunitas des schweiz. Gemeindeverbandes in Bern, Verwaltungsrat der KVA Thurgau sowie Stiftungsrat und Präsident des Planetariums / Sternwarte Kreuzlingen. Während der Arbeitslosigkeit arbeitete ich als Geschäftsführer und Marketingverantwortlicher dort.

Per 1. April 2009 bis 30. April 2014 Gemeindeammann und Bauverwalter mit 80 % Anstellung in Salmsach, daneben Präsident der Elektra Genossenschaft Salmsach. Im Jahr 2012 absolvierte ich die Prüfung zum Buschaffeur Kat. D und konnte teilzeitlich bei der Autokurse Oberthurgau (AOT) im Liniendienst mein Hobby bis vor Kurzem als Beruf ausüben.

Kurt Helg, Kassier/Buchhalter

Eindrückliche Reise nach Südnorwegen

Im August besuchten wir Norwegen. Auch wenn die vorangegangenen Starkniederschläge sichtbare Spuren hinterlassen haben, konnten wir unsere Reise zum Glück ohne Einschränkungen durchführen.



Alte Lagerhäuser Bergen

Sonntag 13. August

Start zu unserer Reise am Flughafen Zürich. Pünktlich ging es los. Am ersten Tag Fahrt bis nach Hohenhausen, nördlich von Hannover zur ersten Übernachtung.

Montag, 14. August

Nach einem zeitigen Frühstück ging es weiter in Richtung Kopenhagen. Hier bestiegen wir die Fähre nach Oslo.

Dienstag, 15. August

Nach einer ruhigen Fahrt liefen wir pünktlich um 10 Uhr im Hafen von Oslo ein. Hier begrüßten wir unsere Reiseführerin Arlene. Nach gut zwei Stunden Fahrt erreichten wir Brumunddal, wo wir uns verpflegen

konnten. Danach eine kurze Fahrt zur Alhaug Farm. Die verschiedenen Standbeine sind der Anbau von schwarzen Johannisbeeren, Futterproduktion, eine kleine Solaranlage sowie die Herstellung von Designerkleidern. Die Kleider werden komplett auf dem Betrieb im alten Stall design und genäht. Mit naturbelassenen Stoffen und Materialien möglichst aus der Nähe. Auf rund 1 ha werden Johannisbeeren angebaut. Die rund 2'000 Stauden tragen im Schnitt etwa 2 kg Beeren. Es wird auf chemische Pflanzenschutzmassnahmen verzichtet. Gedüngt wird bis jetzt ausschliesslich mit dem anfallenden Mulchmaterial zwischen den Reihen. Die Böden haben einen hohen pH-Wert und sind deshalb gut geeignet. Die Sträucher werden

ca. alle vier bis fünf Jahre komplett zurückgeschnitten. Im Winter gibt es bis zu 1 m Schnee und Temperaturen bis minus 25 Grad. Die 1.-Klass-Beeren werden von Hand gepflückt. Für die Saftproduktion werden die Beeren vom Strauch geschlagen und mit einer selbst entwickelten Maschine vom Laub befreit.



Entlauben von Johannisbeeren

Anschliessend werden die Beeren schockgefroren und bis zur Weiterverarbeitung zwischengelagert. Für den Saft werden die Beeren bis zu fünfmal gepresst. Die letzten Pressungen werden separat abgefüllt. Sie sind wegen des geringen Gehalts an Fruchtzucker auch für Diabetiker geeignet. Saft und Beeren werden auch an den königlichen Hof geliefert.

Auf einer kleinen Fläche am Südhang steht noch eine Photovoltaikanlage. Ein Teil des Stroms wird selbst verbraucht. Die Anlage wurde selbst erstellt und die Panels können bei wechselndem Sonnenstand von Hand im Winkel verstellt werden. Im Anschluss an die interessante Besichtigung ging es zurück nach Brumunddal, wo wir im Wood Hotel übernachteten. Dies ist mit einer Höhe über 85 Meter das höchste Holzhaus der Welt.



Wood Hotel Brumunddal

Mittwoch, 16. August

Nach dem Frühstück Fahrt durch die wilde Landschaft Norwegens bis nach Aurdal zum Hof Noraker. Der Betrieb wurde im Jahr 1330 erstmals erwähnt und ist seit 12 Generationen in Familienbesitz. Er umfasst 800 ha Wald, 400 ha Moor- bzw. Sumpfgelände und 13 ha Weideland. Haupterwerbszweig ist allerdings die Herstellung von Rakfisk. Dies sind fermentierte Forellen, die auf diese Art ausschliesslich in Norwegen hergestellt werden. Früher war dies eine der wenigen Methoden, um den Fisch haltbar zu machen. Er wurde traditionell um

die Weihnachtszeit gegessen. Heute werden die meisten Fische zwischen Januar und Ostern verkauft. Die Jungfische werden mit einem Gewicht von 100 bis 200 g von einem Betrieb in der Nähe gekauft. Die Fütterung erfolgt vollautomatisch in drei Becken mit durchschnittlich 17'000 Forellen. Das Futter enthält neben Soja und Mais auch noch Beifang aus der Meeresfischerei. Wenn die Fische ihr Zielgewicht erreicht haben, gelangen sie über ein Rohr direkt in die Schlachtereie, wo sie mit Strom betäubt werden. Anschliessend werden sie ausgenommen, gewaschen, getrocknet und in ein Fass mit Salzwasser gegeben. Die Salzlake wird mehrfach angepasst. Nach der Lagerung können die Fische nur von Hand filetiert werden, da sie sehr weich sind. Rakfisk heisst übersetzt ungefähr: schwabbeliger Fisch. Für die milde Variante werden die Fische 5 Monate gelagert, bei der intensivsten Variante dauert dies rund 12 Monate. Die Hälfte der Fische werden direkt ab Hof zu einem Preis von ca. Fr. 60.-/kg verkauft. Die andere Hälfte geht an Delikatessengeschäfte. Gesamthaft werden ca. 50'000 Forellen pro Jahr geschlachtet, was rund 35'000 kg entspricht. Dank der sehr guten Wasserqualität kann auf den Zusatz von Medikamenten verzichtet werden. Der Tierverlust beträgt weniger als 1 Prozent. Im Hofladen werden auch noch diverse Produkte von anderen Betrieben aus dem Tal verkauft. Nach einer Degustation und der Möglichkeit, im Hofladen einzukaufen, ging es schon wieder weiter. Nächster Halt war auf einem Almbetrieb in der Nähe von Gol. Auf diesem Betrieb werden auf 12 ha rund 16 Kühe von Juni bis Mitte September gesömmert. Die Milch wird alle drei Tage abgeholt und geht in die Grossmolkerei. Ein kleiner Teil der Milch wird für den Eigenbedarf und den Verkauf an Touristen ver-

käst. Die übrige Zeit sind die Kühe auf dem 16 ha umfassenden Talbetrieb. Nach der Verköstigung auf der Alm besuchten wir eine originalgetreue Kopie der Stabkirche von Gol mit kurzem Besuch im angegliederten Museum. Anschliessend Fahrt zu unserem Hotel im Touristendorf Geilo.



Stabkirche Gol

Donnerstag, 17. August



Blick aus der Bergen-Bahn

Diesmal starteten wir unsere Fahrt direkt ab dem Bahnhof in Geilo. Mit der Bergen Bahn fahren wir über eine wildromantische Berglandschaft bis nach Myrdal. Hier stiegen wir um in die «Flåmsbahnen». Dies ist eine der steilsten normalgleisigen Eisenbahnstrecke der Welt. Durch viele Kehrtunnels ging vorbei an imposanten Wasserfällen bis nach Flam. Hier hätte der Unterschied kaum grösser sein können. Im Rücken die steile Bahnstrecke und direkt neben dem Bahnhof lag ein riesiges Kreuzfahrtschiff im Hafen. Nach einer kurzen Mittagspause fahren



Fahrt durch Fjord

wir ins nahegelegene Njardarheim-Wikinger-Dorf. Hier erhielten wir bei einer Führung interessante Informationen über das Leben der Wikinger. Anschliessend weiterfahrt zu unserem Hotel in Myrkdalen.

Freitag, 18. August

Fahrt mit dem Bus nach Gudvangen. Hier bestiegen wir die Fähre nach Flåm. Eine eindrückliche Fahrt durch einige der schönsten Fjorde Norwegens-Nærøfjorden, Aurlandsfjorden und Sognefjorden. Bei spiegelglattem Wasser konnten traumhafte Fotos gemacht werden. Nach einer weiteren schönen Fahrt, wo wir mit dem Laerdalstunnel, den längsten Autotunnel der Welt (24,5 km) durchfuhren, trafen wir im Nationalparkzentrum Breheim ein. Hier hatte es eine interessante Ausstellung zum Thema Gletscher. Man konnte sehen wie sie sich im Verlauf von Jahrtausenden ausgedehnt und wieder verkürzt hatten. Anschliessend Fahrt zu einem Ausläufer des Gletschers Jostadalsbreen. Nachdem auch hier noch viele Fotos gemacht wurde fuhren wir an weiteren Fjorden entlang, mit Fährüberquerungen zurück in unser Hotel in Myrkdalen.

Samstag, 19. August

Fahrt in den innersten Teil des Hardangerfjord. Hier besuchten wir die Hardanger «Saft og Siderfabrik». Hier werden Apfelsaft, Apfelwein sowie Likör und Branntwein hergestellt. Wir starteten mit einer Degustation von verschiedenen Säften und Wassern. Währenddessen stellte uns Inhaber Nils seinen Betrieb vor. Die eigene Anbaufläche von Äpfeln beträgt sechs Hektaren. Weitere Äpfel werden aus der Umgebung zugekauft. Für die Safftherstellung werden ausschliesslich Tafeläpfelorten verwendet. Die Früchte werden gepflückt. Frost ist in der Regel kein Problem, da die Blüte in der Regel so um den 20. Mai ist und dann gleich der Sommer beginnt. Während der Blüte werden Bienen von Imkern zugemietet. In drei Gebäuden wird gepresst, abgefüllt, etikettiert und gebrannt. Die jährliche Produktion liegt bei ca. 100'000 l Apfelsaft und 180'000 l Cidre. Neben fünf bis sechs Mitarbeitern aus der Region, kommen während der Erntezeit noch etwa gleichviele Helfer aus Polen. Nach der Führung konnten wir noch im Hofladen einkaufen. Anschliessend Weiterfahrt über eine typische Bergstrasse zum Hof «Bergen Hjort

- Løvaas Gården» in Langedalen, östlich von Bergen. Hier besuchten wir einen vielseitigen Betrieb. Auf einem Teil der Fläche ist eine grosse Grube wo Schotter vom Strassen- und Tunnelbau aufgefüllt wird. Hier soll dann später landwirtschaftlich nutzbares Land entstehen. Sie sind zudem einer der grössten Kompostverarbeiter im Westen von Norwegen. Zusammen mit drei Köchen besitzen Robert und Linda auch eine Firma die sich auf die Herstellung von lokalen Delikatessen spezialisiert hat. Es werden Mangalitzer Wollschweine gehalten. Diese sind das ganze Jahr draussen. Geschlachtet wird im Alter von 18 bis 24 Monaten. Das Schlachtgewicht beträgt dann etwa 75 kg. Vor der Schlachtung müssen die Tiere geschoren werden. Alles Fleisch wird selber verarbeitet und an ein Gourmetrestaurant in Bergen verkauft. In einem ca. 5 ha grossen Gehege werden auch noch Hirsche gehalten. Auch hier werden die Tiere selber verarbeitet und an Private verkauft. Mindestens 20 Prozent der Gehegefläche muss bewaldet sein. Hier ist ein guter Standort. Es hat auch sehr viele freilebende Hirsche in der Region. Der Standort des Betriebs gilt als Ort mit dem häufigsten Niederschlag. Es regnet rund 300 Tage im Jahr. Im Schnitt ca. 2'700 mm pro Jahr. Wir hatten die Möglichkeit eigenen Pancetta und weitere Köstlichkeiten zu degustieren. Anschliessend Weiterfahrt zu unserem Hotel in Bergen.

Sonntag, 20. August

Auf einer kurzweiligen Führung erfuhren wir viel Wissenswertes über die zweitgrösste Stadt Norwegens. Bergen wurde im 11. Jahrhundert erstmals erwähnt. Die Hanseaten waren hier schon früh und trieben Handel. Die Stadt erlebte mehrere Brände. Der letzte grosse Brand war 1955. Nach einer weiteren Fahrt entlang dem Havanger Fjord, besuchten



Hardangervidda

wir das Havanger Akvasenter in Steinstø. Dies ist eine Lachsfarm mit angegliedertem Besuchscenter. Hier erhielten einen Einblick in die Produktion von Zuchtlachs. Die Farm gehört zum Skretting Konzern der rund 1 Prozent der norwegischen Lachsproduktion ausmacht. Vor Ort hatte es zwei verhältnismässig kleine Becken mit je 15'000 Fischen. In diesen Becken dürfen max. 2,5 Prozent des Volumens Fische sein. Die ganz grossen Fischfarmen liegen wegen den Platzverhältnissen weiter im Norden. Die Lage vor Norwegen ist sehr ideal wegen der wenig schwankenden Wassertemperaturen und der starken Strömung. Die Anlage läuft fast vollautomatisch. Alle Parameter werden laufend überwacht, auch die Fische mittels Unterwasserkamera. Gefüttert wird nur wenn die Fische auch Hunger haben. So wird möglichst

wenig Futter verschwendet und es sinkt auch nicht auf den Meeresboden wo es zu Verschmutzung führen würde. Das Futter besteht zu 70 Prozent aus pflanzlichen und zu 30 Prozent aus Meeresfang (kein Lachs, wegen Kannibalismus). Es wird versucht das natürliche Lebensmuster zu kopieren. Die Fische werden zuerst ca. 1,5 Jahre in Süsswasser gehalten bevor sie dann ins Meer kommen. Hier geht es dann nochmals über ein Jahr bis sie mit einem durchschnittlichen Gewicht von etwa 5 kg geschlachtet werden. Umgerechnet wird aus Norwegen täglich die Menge Fisch exportiert die für 14 Millionen Mahlzeiten reichen würde. Wertmässig kommt der Export von Fisch direkt nach Erdöl und Erdgas. Nach den vielen Informationen konnten wir beim Mittagessen Lachs in vielen verschiedenen Zubereitungsarten geniessen.

Anschliessend Weiterfahrt über die Hardangervidda (Hochebene), eine der schönsten Panoramastrassen von Norwegen.

Auf dem Weg zu unserem Hotel in Geijlo machten wir noch einen Zwischenhalt auf der Prestholtseter Alm. Auch dies ist, wenngleich viel kleiner, eine sogenannte Vidda. Sie liegt an der uralten Strecke von Oslo nach Bergen. Hier werden von Juni bis September 200 Ziegen gesömmert und die Milch auf der Alp verkäst. Es werden ein normaler Ziegenkäse sowie ein Braunkäse (Brunost) hergestellt. Beim Braunkäse wird die Molke während 36 Stunden gekocht bis sie caramelisiert und eindickt. Natürlich konnten wir auch noch vom Käse degustieren und passend dazu noch einen Apéro der von einem Geburtstagskind offeriert wurde geniessen.

hasler

Aber sicher.

**Damit du auch in
Zukunft den
Durchblick hast.**

**Schutzbekleidung gibts
bei Hasler. Aber sicher.**





hasler.ch



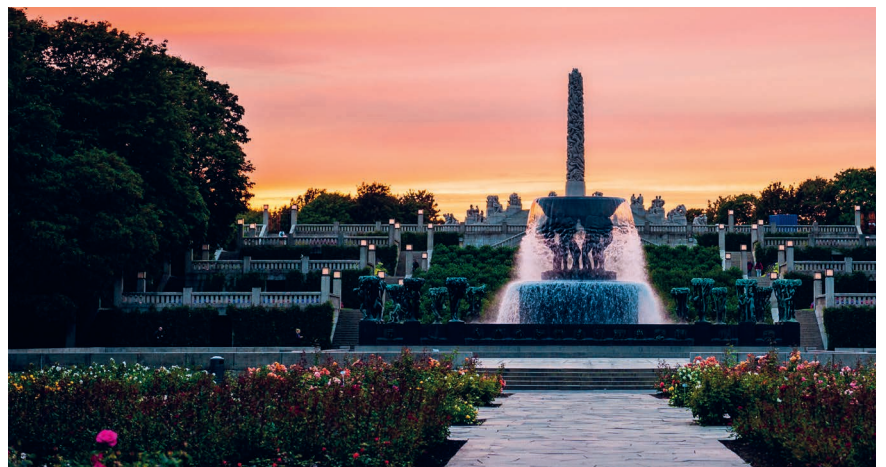
Blick auf den Gletscher Jostadelbreen



Im Wikingermuseum

Montag, 21. August

Auf der Fahrt nach Oslo machten wir einen Halt in der Vesterud Sag. Von den Besitzern wurden wir im Wohnhaus empfangen und es gab Kaffee und selbstgebackene Kuchen. Die Vesterud Sag ist eine kleine Sägerei in der dritten Generation. Nachfolger sind leider nicht in Sicht. Mit den bestehenden Mitarbeitern werden aktuell noch etwa 1'000 m³ pro Jahr verarbeitet. Es werden vor allem Spezialaufträge ausgeführt. So sind diverse Museen, das Reichsantiquariat, aber auch die Königsfamilie Kunden der Sägerei. Nach der Besichtigung ging es weiter in Richtung Oslo, das wir bei einer Stadtrundfahrt näher kennenlernen konnten. Eindrücklich die Skulpturen von Gustav Vigeland im riesigen Park. Natürlich fehlte auch ein Besuch der Holmenkollenschanze nicht. Vor dem Nachessen verabschiedeten wir unsere Reiseleiterin Arlene. Direkt am Hauptbahnhof von Oslo lag unser Hotel für die letzte Übernachtung in Norwegen.



Vigelandpark

Dienstag, 22. August

Am Vormittag hatten wir genügend Zeit um Oslo auf eigene Faust zu erkunden und allenfalls kleine Mitbringsel für die Daheimgebliebenen zu kaufen. Um 14 Uhr hiess es dann «Leinen los» auf unserer Fähre der «Color Line». Diese top moderne Fähre, ausgerüstet mit diversen Restaurants, Läden und auch einem Casino, brachte uns bei wiederum herrlichen Wetter nach Kiel.

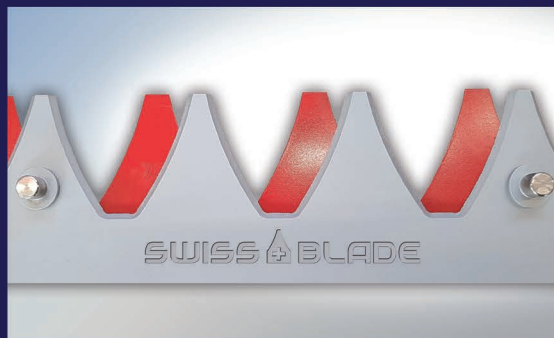
Mittwoch, 23. August

Im Lauf des Vormittags Ankunft in Kiel und dann ging es wieder mit dem Bus bis nach Fulda zur letzten Übernachtung auf unserer Reise.

Donnerstag, 24. August

Rückfahrt zu unseren Einsteigeorten.

Karl Bertschinger, Präsident



WEPFER TECHNICS AG Thurtalstrasse 40 8450 Andelfingen Tel. 052 316 24 52 info@wepfer-technics.ch wepfer-technics.ch



*Günstiges Qualitätsfutter
mit hohen Getreideanteilen
und hochwertigen Eiweissträgern*

Getreidemischung (Gerste, Weizen, Mais)		CHF 42.00
MV-Ausgeglichen Mehl	18 % RP	CHF 49.00
MV-Starterwürfel 7.3 NEL	19 % RP	CHF 64.00
Proteinkonzentrat-Mehl	42 % RP	CHF 63.00
Rindermast Mehl	8.2 NEV	CHF 55.00
Schweinemast-Mehl	13.4 VES	CHF 49.50

Alle Preise inkl. MwSt, lose ab Thalheim. Kurzfristige Preisänderungen vorbehalten.

Wir suchen jede Menge
Futterweizen
Annahmegebühren
nur CHF 0.50/100 kg

Getreidesammelstelle & Futtermühle Thalheim
GGT, 8478 Thalheim, Telefon 052 320 80 10



Vögel + Berger AG

052 316 14 21 www.voegel-berger.ch
Vögel + Berger AG, Schlösslistrasse 4, 8442 Hettlingen

In unserem Verkaufsladen finden Sie in der Regel das, wonach Sie schon immer gesucht haben. Wenn nicht, hat bestimmt unsere Werksdatt für Sie eine Lösung bereit.































Wie wir Ihr Unternehmen durchblicken!

RECHTS-&UNTERNEHMENSBERATUNG

- ✚ Gründungen, Umwandlungen, Liquidationen
- ✚ Nachfolgelösungen, Aktionärbindungsverträge, Beteiligungsvereinbarungen
- ✚ Unternehmensbewertungen
- ✚ Finanz- und betriebswirtschaftliche Beratung

Wir beraten Ihr Unternehmen mit Weitsicht und rechtlichem Durchblick.



AGRO-Treuhand Region Zürich AG, Lagerstrasse 14,
8600 Dübendorf, 052 355 01 10, www.atzuerich.ch

Hufschutz in der Gruppenhaltung braucht individuelle Lösungen

Der Fachabend «Hufgesundheit in der Gruppenhaltung» des Teams Tierhaltung gab einen umfassenden Einblick in die häufigsten Hufprobleme und wie sie vermieden werden können.

Der online Fachabend «Hufgesundheit in der Gruppenhaltung» im Juni führte gleich zu Beginn auf den Betrieb von Mirjam und Adrian Streuli auf dem Horgenberg. Bettina Ehrbar von der Fachstelle Tierhaltung am Strickhof und Adrian Streuli stellten den Zuschauern vor den Bildschirmen den grosszügigen Aktivstall vor. Ziel dieses Aktivstalls ist es, dass die Pferde weite Strecke zurücklegen, wie es bei Wildpferden in der Natur der Fall ist. Hierfür sind Futter- und Wasserstellen möglichst weit voneinander entfernt, so dass die Pferde durchschnittlich zirka 12 Kilometer pro Tag unterwegs sind.



Futter- und Wasserstelle

Trails mit Gummimatten

Einige von Streulis Pferden sind vorn mit Hufeisen beschlagen; mit den Hinterbeinen laufen sie jedoch ohne Schutz, um Verletzungen an anderen Pferden zu vermeiden. Die Trails sind neu mit Loch-Gummimatten unterlegt, weil der zu Beginn eingesetzte Sand stets weggeschwemmt wurde. Im Bereich von Futterstellen sind aus Hygienegründen Verbundsteine verlegt, um diese Bereiche trocken

und sauber zu halten. Die Heuraufe wird in Intervallen von jeweils zwei bis drei Stunden für 30 Minuten geöffnet, die Strohraufe hingegen steht ad libitum zur Verfügung. Der Liegebereich, den die Tiere gemäss Adrian Streuli regelmässig und gerne aufsuchen, wird mit einer Mischung aus Kompost und Sägemehl eingestreut.

Bewegung fördert Durchblutung

Nach dem Einblick in die Praxis erklärte Hufschmied Urs Teuscher anschaulich die Anatomie und die Funktion der Hufe und zeigte auf, wie ein Huf korrekt gepflegt wird. Er begrüsst das Konzept eines Aktivstalls, weil so eine gute Durchblutung der Hufe gewährleistet werde. Er stellte verschiedene Schutzvarianten für die Hufe – Kunststoffbeschläge und Hufeisen – vor sowie welche Vor- und Nachteile sie aufweisen. Wobei Urs Teuscher betonte, dass sich die Beschläge von Pferd zu Pferd anders auswirken können und die Auswahl deshalb spezifisch getroffen werden muss.

Mögliche Hufprobleme

Tierärztin Bettina Musterle von der Pferdeklinik Moosweid in Obfelden informierte über die häufigsten Hufproblemen und Verletzungen, warum sie auftreten und wie sie möglichst vermieden werden können. Die häufigsten Probleme an Hufen sind Lederhautentzündungen, Hufabszesse, «Gammel» (Fäulnisprozesse) und Schlagverletzungen. Sie bezeichnet die Gruppenhaltung

von Pferden als anspruchsvoll, insbesondere aufgrund der Gefahr von Schlagverletzungen. Sie empfiehlt, wenn nötig individuelle Lösungen zu finden, weil nicht jedes Pferd in jede Gruppe, bzw. Haltungsform passt.



Verschiedene Bodenbeläge

Wechselndes Terrain

Nicole Hübner von der Firma Hübner-Lee gab einen Überblick über geeignete Bodenbeläge in der Gruppenhaltung. Die Bodenbelagspezialistin empfiehlt wechselndes Terrain für einen Aktivstall. Für die Auswahl eines Bodenbelags sei es entscheidend, wie stark frequentiert ein Boden ist und welche Beschaffenheit er aufweisen soll. Nicole Hübner stellte verschiedene Bodenmaterialien und deren Vor- und Nachteile vor, wie beispielsweise Sand, Gitter- und Mattensysteme, Pflastersteine und Trampelpfade. Für Futterbereiche empfiehlt sie ein Material, welches gut gereinigt werden kann. Zudem solle bei stark beanspruchten Stellen nicht bei der Befestigung gespart werden, hingegen reiche bei Trails normalerweise ein Naturboden aus.

Ursina Berger, Öffentlichkeitsarbeit

Künstliche Intelligenz im Unterricht

Zwei Lehrpersonen erklären, wie künstliche Intelligenz den Unterricht in der Berufsschule verändert.



Ein durch eine KI generiertes Bild

Die Strickhof-Geschäftsleitung setzt sich mit dem Thema künstliche Intelligenz im Klassenzimmer auseinander und hat folgende Einstellung definiert: «Wir haben eine offene Haltung und wollen künstliche Intelligenz als Werkzeug und chancenorientiert nutzen. Wir kennen die Risiken und Nutzungsbestimmungen und weisen unsere Lernenden und Mitarbeitenden darauf hin.» Eine Gruppe von Lehrpersonen widmet sich aktuell den Fragen, wie künstliche Intelligenz im Unterricht eingesetzt werden kann und welche Risiken dabei zu beachten sind. Strickhof-Direktor Ueli Voegeli ist überzeugt, dass mit künstlicher Intelligenz das Lernen noch mehr personalisiert werden kann und da-

durch Berufslernenden individuelle Unterstützung und Ressourcen bereitgestellt werden können.

Arbeit erleichtern

Raphaël Langenstein ist Lehrperson bei den Lebensmitteltechnologien am Strickhof in Wädenswil und unterrichtet seit acht Jahren Berufskundefächer in der Grundbildung. Er weiss, dass einige Lernende künstliche Intelligenz für die Erarbeitung von Lerninhalten bereits verwenden. Er erachtet diese Entwicklung als positiv: «Ich finde es toll, dass die Lernenden künstliche Intelligenz anwenden und für neue Tools aufgeschlossen sind, die ihnen die Arbeit erleichtert. Daran sind wir schliesslich alle interessiert.»

Konkrete Fragen

Die Arbeit von Raphaël Langenstein hingegen wird keineswegs erleichtert: «Ich muss die Arbeitsaufträge so verändern, dass die Lernenden diese nicht in wenigen Sekunden von künstlicher Intelligenz erarbeiten lassen können.» Aufträge, worin eine Reflexion - beispielsweise über den eigenen Lernprozess - oder eine Vernetzung mit dem Berufsleben und dem Lehrbetrieb verlangt wird, würden sich gut eignen. Programme mit künstlicher Intelligenz können hierfür zur Unterstützung zwar Vorschläge machen, jedoch können sie Argumente nicht bis ins Detail herunterbrechen.

Didaktik unverändert

Grundsätzlich liege der Lerneffekt bei der Erarbeitung von Lerninhalten in deren Vernetzung, so Raphaël Langenstein. «Die Lernenden müssen die Lerninhalte ihres Berufes miteinander verbinden können und dieser Prozess findet – künstliche Intelligenz hin oder hier - immer noch im Menschen statt.» Er hat festgestellt, dass es den Lernenden am meisten Freude bereitet, wenn sie den Schulstoff mit der Praxis verbinden können. Sei dies gewährleistet, würden sie

besser und schneller lernen. Trotz künstlicher Intelligenz: Am Grundsatz der Didaktik ändert sich folglich nicht viel, unabhängig der Hilfsmittel, die eingesetzt werden.

Grenzen und Möglichkeiten

Christian Jegen ist ebenfalls Lehrperson am Strickhof und unterrichtet Allgemeinbildung bei den angehenden Landwirtinnen und Landwirten. Bei schriftlichen Aufträgen formuliert er konkrete Fragestellungen, die sich nicht oder nur be-

grenzt mittels künstlicher Intelligenz beantworten lassen. Die künstliche Intelligenz könne den Lernenden aber eine Vorlage bieten, damit sie nicht bei null beginnen müssen. «Das finde ich völlig in Ordnung», sagt Christian Jegen. Er erachtet es als wichtig, dass die Lernenden Hilfsmittel wie die künstliche Intelligenz anzuwenden wissen: «Ich möchte ihnen deren Möglichkeiten und aber auch Grenzen aufzeigen.»

Ursina Berger, Öffentlichkeitsarbeit



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Strickhof Advents-Markt 2023
 Donnerstag, 7. Dezember 16-21 Uhr
 Strickhof, Lindau ZH

Informationen und Programm ab November auf events.strickhof.ch

strickhof

Versuch mit Mykorrhizapilzen

Ein Versuch im Rebberg soll zeigen, ob Mykorrhizapilze im Boden den Rebstöcken zu mehr Nährstoffen und Wasser verhelfen können.



Pflanzen von Rebstöcken

Im Juni wurden am Rebberg bei der Trotte Wülflingen neue Rebstöcke gepflanzt – allesamt pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sogenannte Piwi-Sorten. Der grösste Teil der Anlage wurde mit Hilfe eines Lohnunternehmers maschinell gesetzt. Bei insgesamt acht Reihen legten Mitarbeitende vom Strickhof und Agroscope Wädenswil einen Versuch mit den Sorten Sauvignier Gris und Floreal an.

Verlängerte Wurzeln

Bei den Versuchsreihen wurde ein mit Arbuskulären Mykorrhizapilzen angereichertes Sandgemisch ins Pflanzloch gegeben. Mykorrhizapilze kommen im Boden grundsätzlich von Natur aus vor. Doch diese spezielle Art von Pilzen – die Arbuskulären Mykorrhizapilze – wurden von Agro-

scope Reckenholz herangezüchtet, weil sie mit der Rebe eine optimale Symbiose eingehen können und eine Art verlängerte Wurzeln darstellen. «Diese symbiotische Verbindung verbessert die Nährstofferschliessung und die Wasserversorgung der Rebstöcke», erklärt Michael Gölles von der Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH.



Neue Rebstöcke

Praxisversuch im Rebberg

Die Pilze ihrerseits erhalten von der Rebe ebenfalls vorteilhafte Bedingungen, so dass sie im Boden jahrelang ihren Dienst tun können. Solche Versuche haben bisher nur im Labor und in Gewächshäusern stattgefunden. «Wir möchten herausfinden, ob dies auch in einer natürlichen Umgebung funktioniert, weshalb wir nun diese Praxisversuche im Rebberg lanciert haben», sagt Kathleen Mackie-Haas von Agroscope Wädenswil. Der gleiche Versuch wurde auch bei Agroscope Wädenswil angelegt.

Umfassende Analysen

Im kommenden Herbst wird das Versuchs-Team erste Wurzelproben nehmen und überprüfen, ob die Pilze im erwarteten Ausmass vorhanden sind. Auch die Blätter werden unter die Lupe genommen: Können sie mehr Stickstoff aufnehmen als üblich? In den kommenden Jahren sind zahlreiche weitere Analysen geplant, wie die Blattgesundheit, das Verhalten der Pflanze bei Trockenheit, die Traubengesundheit, bis hin zur Qualität und der Zusammensetzung des daraus entstandenen Weins.

Ursina Berger, Öffentlichkeitsarbeit

agrisano

Für die Landwirtschaft!
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Neu:
digitales Grund-
versicherungs-
modell mit
attraktiven
Prämien!



AGRI-smart

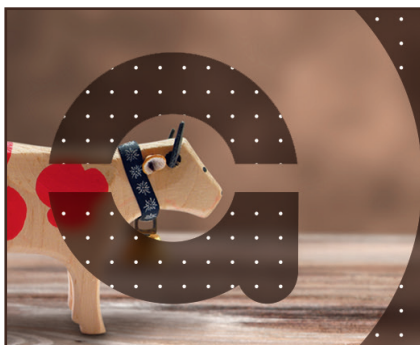
Die **preiswerte**
Grundversicherung
mit digitalem
Arztbesuch.

Jetzt Informationen anfordern!



Zürcher Bauernverband

Lagerstrasse 14 | 8600 Dübendorf
044 217 77 55/50 | www.zbv.ch



**FÜR AUFSTREBENDE
LANDWIRTE.**

Ihr Partner für Treuhand, Steuern und Beratung.

Agreno Treuhand AG

Uster-West 11 • 8610 Uster ZH • Tel. 044 943 70 70
uster@agreno.ch • agreno.ch

Uster ZH • Gossau SG • Thusis GR • Schönbühl BE

agreno[®]
TREUHAND

Mehrwert mit Weitsicht.

i-lemmon.ch

Persönlich.

Von hier. Für Sie.



Patric Gross
Länggenstrasse 28
8184 Bachenbülach
079 326 53 67

Patrik Hildebrand
Bahnhofstrasse 11
8630 Rüti
055 260 23 23

emmental
versicherung