

«MIINI MEINIG»

## Von Blatt- und Neongrün

VON VIRGINIA STOLL



Endlich haben wir wieder freie Sicht auf unsere schöne Landschaft mit herbstlich verfärbten Bäumen und viel Grün. Die Herbstlaubfarben und auch Grün sind übrigens im Modewinter 2019/2020 total in.

Die aktuellen Wahlsieger sind somit auch modisch voll im Trend, wenigstens diesen Winter (ich habe übrigens beim Schreiben dieser Zeilen einen grünen Pulli an, was aber reiner Zufall ist).

Die politische grüne Welle wäre, wenn ich sie mit einem Grün kennzeichnen müsste, ein unnatürliches Neongrün und nie und nimmer ein echtes Blattgrün.

Da und dort funkelt zwar ein wenig vom guten Grün durch, welches aber im Neongrün seine Kraft verliert und nach meiner heutigen Prognose, wie bei den Modetrends, im nächsten Winter Schnee von gestern sein wird (wir reden dann wieder drüber, versprochen).

Mal ganz ehrlich, wie kann eine Wohlstandsgesellschaft, wie wir es in der Schweiz sind, auf einmal blattgrün werden? Mit der blossen Forderung nach CO<sub>2</sub>-Reduktion, weniger Fleisch und Tier ist es nicht getan.

Wenn ich dann noch lese, dass in Kantinen künftig anstelle von Fleischburgern Vegi-Burger (Sojaimport/ Regenwald) auf dem Speiseplan stehen, ja dann en Guete. Diese Vegi-Burger werden labormässig mit Zusätzen gespickt, damit sie annähernd an den Fleischburger-Genuss herankommen.

Pfui, grüslig, und überhaupt haben diese Laborfladen keinen Anspruch darauf, sich Burger zu nennen, man soll sie doch «E-Tätsch» oder «Grün-Pflatsch» nennen, das wäre wenigstens ehrlich grün. Glauben Sie mir, liebe Leser, der Kantinenkoch bliebe auf seinen Tätschs und Pflatschs hocken.

Gleich unehrlich verhält es sich mit dem Ruf nach mehr E-Mobilität. Strom ohne Ende, aber bitte ohne Windräder und Wasserkraft aus einem allfälligen Höherstau des Rheins oder einem neuen Stausee in den Bergen. Vorschlag von Neongrün-Links: Man könne ja die Berge mit Sonnenkollektoren vollpflastern.

Liebe Neongrüne, ehrlich grün wird man nur, wenn man bei sich selber ehrlich aufräumt. Weniger Auto, weniger Soja und Mango, weniger Aufbackgipfel aus Polen, weniger Schneckenkörner, weniger Stromfresser und mehr Biodiversität im und ums eigene Haus.

Blattgrüne Grüsse vom Bauernhof ohne Soja und mit viel Biodiversität.

ANZEIGE

### Agrikultura.ch

Agritechnica Hannover – Händlertage  
2/4 Tage Sa–Di, 9.–12. November  
ab Fr. 530.–

Weitere Reiseangebote unter  
[www.agrikultura.ch](http://www.agrikultura.ch)

Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie uns an:

Tel. 052 633 00 00

Rattin AG, Zollstrasse 95, 8212 Neuhausen

A1486101

## Kürbiskern-Kreativität für alle

Kürbiskerne und Kürbiskernöl erobern dank der Bauernfamilie Brütsch die Schweiz. Nun hat Jungbäuerin Rahel Brütsch ein Kochbuch zur Nischenkultur lanciert.

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Rahel Brütsch ist kein Mensch, der lange zögert. Seit sie in der Ölmühle auf dem Schaffhauser Griesbachhof Gäste bewirbt, ist klar: Ihre kulinarischen Kreationen mit familieneigenen Kürbiskernprodukten kommen an. Immer wieder möchten Gäste Rezepte dafür mit nach Hause nehmen, wie sie die Knabberkerne, das Presskuchmehl und das Kürbiskernöl verwenden können. Warum also nicht ein Kochbuch schreiben? Gerade mal rund zwei Monate brauchte die junge Bäuerin, um nach einem ersten, selbst gemachten Prototyp ein professionelles Kochbuch im Selbstverlag zu lancieren. Darin zeigt sie auf, was vom Apérohappchen über Salat und Hauptmenü bis zum Dessert mit Ölkürbisprodukten alles kreierte werden kann.

**Kreativität bringt weiter**

«Rahels Kürbiskernkochbuch» wurde letzten Freitag an einer Vernissage vorgestellt. Über 200 Gäste kamen auf den Griesbachhof, um dabei zu sein. Ein reichhaltiges Buffet führte kulinarisch vor Augen, was mit dem neuen Kochbuch möglich ist – ein Wow-Effekt für die Gäste. 100 Gläschen Mousse mit «scharfem Kern», 150 Probierportionen Linsen-Lauchsalat – sie alle waren innert Kürze wegdegustiert, genauso wie die übrigen Leckereien auf dem Tisch.

Und das Probieren überzeugte: Viele der Besucherinnen und Besucher standen nach der Degustation geduldig Schlange, um sich ein signiertes Exemplar der Neuerscheinung zu sichern. Ob diese gefiel? «Die Fotos sind herrlich», war Claire Winzeler aus Thayngen nach einer ersten Einsichtnahme begeistert. «Wenn ich das Buch durchblättere, reizt es mich total, morgen gleich mit dem Kochen und Backen zu beginnen.» Dass «Rahels Kürbiskern-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

«Rahels Kürbiskernkochbuch» mit individueller Widmung: Kochbuchautorin Rahel Brütsch signierte an der Vernissage ihre Bücher.

kochbuch» zum Schöpferischwerden animiert, freut die Macherinnen und Macher. In seiner Ansprache an der Vernissage plädierte der am Projekt beteiligte Fotograf Peter Schäublin für Kreativität. «Wenn die ganze Familie Brütsch nicht Kreativität in sich tragen würde, wären wir heute nicht hier», konstatierte der Thaynger.

**20 Jahre Innovationsgeist**

Ohne Innovationsgeist hätten Rahels Schwiegereltern Chöbi und Lydia Brütsch Ölkürbisse in der Schweiz nicht als neue Kultur etablieren können. Ohne Mut zu Neuem hätte sich die nächste Generation Brütsch nicht auch darauf eingelassen. Ohne Fantasie wäre auf dem Griesbach keine Ölmühle entstanden, die mit ihrer Architektur und mit ihren regionalen Baustoffen begeistert. Ohne Kreativität hätte Rahel Brütsch das Kochbuch-Projekt mit Betriebsporträt nicht in Angriff genommen. Und ohne Kreati-

vität gäbe es insbesondere die 28 Rezepte des frisch erschienenen Werkes nicht. Denn Rahel Brütsch ist leidenschaftliche Köchin und Food-Tüftlerin. Ihre Passion gilt den betriebseigenen Produkten und deren Vielfaltigkeit. Kulinarisch ging und geht sie gern ganz neue Wege – meist mit Erfolg bei ihren Testessern am Mittagstisch, wie sie am Anlass lachend sagte.

**Auch ein Fest fürs Auge**

Peter Schäublin, Inhaber der 720 Grad GmbH in Thayngen, war ihr bei der Gestaltung des Buchs eine grosse Hilfe. Und er wiederum schätzte es, Inputs einbringen zu können. «Es ist der Traum jedes Fotografen und Grafikers, einen Auftraggeber zu finden, der so viel Begeisterung und Offenheit für

Ideen mitbringt», konstatierte er an der Vernissage. In der fotografischen Umsetzung hatte Schäublin mit Rahel Brütsch einen stimmigen Weg gefunden. Was würde besser passen, als die Gastfreundlichkeit der Bäuerin in Szene zu setzen? So durften sich im August Statisten verschiedensten Alters an einer festlichen Tafel durch alle Rezepte des Kochbuchs schlemmen. Peter Schäublin und seine Frau Ursula fotografierten sowohl die Speisen als auch die Gäste, um dem Kochbuch einen besonderen Look zu geben.

**Regional verwurzelt Projekt**

Begeistert über den neusten «Wurf» der Familie Brütsch äusserte sich an der Vernissage auch Martina Isler vom Regionalen Naturpark Schaffhausen. Brütschs seien unter den ersten gewesen, die ihre Produkte im Februar 2018 vom Naturpark hätten zertifizieren lassen, informierte sie. Aktuell sind bereits über 170 Produkte von rund 30 Anbietern zertifiziert und können sich so Nachhaltigkeit sowie Regionalität auf die Flagge schreiben. «Das Kochbuch freut uns extrem», betonte Martina Isler zudem. «Brütschs bringen nicht nur wunderbare Produkte, sondern auch noch gleich die Anleitung dazu, wie man diese verwenden kann.» Der Regionale Naturpark hat sich darum am Projekt finanziell beteiligt.

Viel Lob und Erfolg also für die junge Bäuerin. Rahel Brütsch war entsprechend gerührt. Das hatte sie nicht erwartet. Und auch nicht, dass sie schon am Wochenende danach Rückmeldungen und Fotos zugeschickt bekommen würde von Menschen, die ihre Rezepte bereits nachgekocht haben.

Mit «Rahels Kürbiskernkochbuch» hat sie nun den Schritt an die Herbstmesse gewagt, die in Schaffhausen stattfindet. Und sie hofft, dass ihr Kochbuch in jenem ganz anderen Ambiente ebenfalls überzeugen wird.

REZEPT

### Hackbällchen mit Kürbiskernen

Zubereitung 45 Min., für 4 Personen.

- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 4 EL Presskuchmehl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Eier
- 1,5 TL Salz
- 1,5 TL Paprika
- Pfeffer

Zutaten von Hand gut kneten, ca. 20 Bällchen formen.

- 100 g gehackte Kürbiskerne

Hackfleischbällchen darin wenden und leicht andrücken. In eine eingefettete Gratinform legen und 30 Min. bei 200 Grad im Ofen backen. Tipp: Mit Bratensauce oder Früchtechutney servieren.

Quelle: Brütsch, Rahel: Rahels Kürbiskernbuch, Schaffhausen, 2019.



BILD PETER SCHÄUBLIN, 720 GRAD, THAYNGEN

**Hackbällchen mit Kürbiskernen**



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

So viele verschiedene Speisen – und noch mehr – sind mit Ölkürbisprodukten möglich. Die Gäste griffen beim reichhaltigen Buffet gerne zu.

SHBV

### Nationale Wahlen

Der Schaffhauser Bauernverband gratuliert den gewählten Persönlichkeiten herzlich zu ihrer Wiederwahl.

Wir hoffen auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit und dass sie sich weiter für eine starke Landwirtschaft einsetzen. *Schaffhauser Bauernverband*

VERBANDSINFO

### Jetzt im Newsletter

und auf [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

**Fachstelle Pflanzenbau**

- Unkrautbehandlung im Getreide
- **Agriidea**
- überarb. Grundlagenwerk «Betriebsübergabe in der Familie» *sbw*

**Impressum Schaffhauser Bauer**

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Der Schaffhauser Bauer erscheint jeden Donnerstag.

**Redaktion:**

Sanna Bühler Winiger (sbw)  
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen a. Rhf.  
Tel. 052-670 09 31  
[redaktion@schaffhauserbauer.ch](mailto:redaktion@schaffhauserbauer.ch)

**Website:** [www.schaffhauserbauer.ch](http://www.schaffhauserbauer.ch)

**Anzeigen:**  
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»  
Telefon: 052 633 31 11  
E-Mail: [anzeigen@shn.ch](mailto:anzeigen@shn.ch)

Annahmeschluss für Anzeigen ist jeweils der vorgängige Dienstag, 9.00 Uhr.