



II/2009

Informationen aus dem Gewerbeverein Reiat/Thayngen

www.gewerbeverein-reiat.ch

Wir produzieren regional ... mit viel Erfolg!

***In dieser Ausgabe berichten wir über weniger bekannte,
aber umso wichtigere Bereiche des regionalen Gewerbes.***

Die aktuelle schwierige Wirtschaftslage, die schnelle Verbreitung von Krankheitserregern, vor allem aber auch Qualitäts- und Kostendenken beweisen, wie ökologisch sinnvoll und wirtschaftlich wichtig unsere regionalen Gewerbebetriebe sind.

Zum Glück durften die meisten von uns einige Tage oder Wochen ihre verdienten Sommerferien geniessen. Nach all den vielen sich zum Teil wiederholenden schlechten Nachrichten über die Schiefelage der Weltwirtschaft, die Ankündigungen von Kurzarbeit oder gar Arbeitsplatzabbau und den sich schnell ausbreitenden Virus der Schweinegrippe war es eine richtige Wohltat, einmal seinen Gedanken nachzuhängen, ein Bad im Rhein zu nehmen, etwas mediterranes Ambiente zu geniessen oder vielleicht in den Bergen Sport zu treiben.

Aber nicht alle konnten in die Ferien, oder sie waren mindestens gezwungen, diese gut zu organisieren. Vielleicht haben Sie sich schon einmal Gedanken gemacht, was und wie viel es braucht, bis ein Stück feines Fleisch auf dem Grill liegt? Oder was passiert, wenn die Lieblingskatze der Kinder eine grössere Verletzung hat oder wohin Ihr Grünabfall gelangt, wenn die orange gekleideten Männer vom Bauamt die Container und Kübel in den riesigen Müllsammelwagen werfen?

Nun ja, werden Sie sagen, der Lastwagen wird halt irgendwo ausgekippt ... Nun ja, werden Sie sagen, es gibt ja überall Ställe oder man sieht Vieh, das weidet, und das Fleisch liegt ja wunderbar präsentiert beim Metzger ... Nun ja, sagten wir uns und informieren sie in dieser Ausgabe über regionales Schaffen, welches oft etwas vergessen geht ...

Und natürlich freuen wir uns, Sie in voller Frische wieder in unseren Läden, an unseren Schaltern und in den Werkstätten begrüssen zu dürfen.

Ihre Gewerbetreibenden und Detaillisten vom Reiat

Impressum

Redaktionsteam Christian Bareiss, Sonnenweg 7, 8240 Thayngen

E-Mail: redaktion@gewerbeverein-reiat.ch

Gestaltung Atelier Clausen, Bibern

Druck Karl Augustin AG, Thayngen

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 16. Oktober 2009

Uehlinger Tierärzte-Team Thayngen

Ein ganz normaler Tag ...

Der heutige Montag beginnt um 6.00 Uhr im Schlachthaus Bibern. Vier Schweine werden ausgeladen und nach meiner Schlachttieruntersuchung („Lebendfleischschau“) geschlachtet. Jedes Tier, dessen Fleisch zum Genuss zugelassen wird, muss von einem amtlichen Tierarzt bei der Anlieferung ins Schlachthaus und ein zweites Mal nach der Schlachtung beurteilt werden. Diese Aufgabe erledige ich in meinem Teilpensum beim kantonalen Veterinäramt als stellvertretender Kantonstierarzt. Um 8.00 bin ich wieder in Bibern, denn da werden die Schweine für einen zweiten Metzger geliefert und oft auch noch ein Kalb oder ein Schaf.



handlung wird sie bald wieder Qualitätsmilch liefern.

Ein Kreuzbandriss

Wieder einmal fällt heute das Mittagessen aus. Ich fahre nach Beringen, um eine Katze mit starker Lahmheit zu untersuchen. Ein Kreuzbandriss! Nach einigen Wochen Behandlung wird sie wieder auf Bäume klettern.

Der Notfall-Dienst

Für den Nachmittag hat sich die Agenda gefüllt. Zusammen mit meinen beiden Assistentinnen und meinem Assistenten und unter Mithilfe unserer tiermedizinischen Praxisassistentin und unserer Lehrtochter behandeln wir Katzen mit Fellproblemen, erledigen Impfungen, nicht zuletzt auch für einen problemlosen Grenzübertritt in der Ferienzeit, und kümmern uns um viele weitere grosse und kleine Sorgen rund um die vierbeinigen Familienmitglieder. Auch die Grosstierpraxis hält uns bis in



und Hunden wechseln sich mit der Abklärung einer Herzerkrankung und der Untersuchung eines Hundes mit Erbrechen und Durchfall ab.

Vier junge Kaninchen

Auch hier in Thayngen sind bereits die ersten Fälle angemeldet, die sich über das Wochenende „angestaut“ haben. Zusammen mit meiner Lehrtochter muss ich der Katze, die seit dem Samstag Schmerzen am Schwanz hat und nicht mehr frisst, unter Narkose den nach einem Biss entstandenen Abszess spülen. Bei 4 jungen Kaninchen bestimme ich das Geschlecht. Die beiden Böcke behalte ich gleich hier, damit ich sie in Narkose kastrieren kann.



Hund und Katz

Bereits haben jetzt die Bauern angerufen und ihre Aufträge für den heutigen Vormittag mitgeteilt. Mein Assistent ist schon ausgerückt, um einer Kuh nach der Geburt eine Kalziuminfusion zu verabreichen, weil der Milcheinschuss zu einem Kalziummangel und damit zum „Festliegen“, einer lebensbedrohenden Stoffwechselkrankheit, geführt hat. Meine Assistentin erledigt heute in der Kleintierpraxis in Beringen die Kleintiersprechstunde: impfen und entwurmen von Katzen

Die brünstigen Kühe

Anschliessend an die Sprechstunde begeben sich auf die Grosstierpraxis: den brünstigen Kühen kann ich durch eine künstliche Besamung zu einem genetisch wertvollen Nachwuchs verhelfen. Eine Kuh leidet an einem Viertel, einer Euterentzündung. Nach meiner Be-

den späteren Abend auf Trab. Danach werden unsere Telefone auf Notfall-Dienst umgestellt, denn als Tierärzte sind wir für unsere Patienten und Kunden jederzeit erreichbar.

Der Tag war wieder einmal interessant und abwechslungsreich. Ein Tag, so normal, wie er für einen Tierarzt eben sein kann.

spannend

Bei Brütsch Erdverbunden GmbH geht die KomPost ab!

Gartenbauer, Gärtnereien, Baumpfleger aber auch Hauswartsdienste und Immobilienbewirtschafter liefern den Gartenabraum und das Schnittgut von Bäumen und Sträuchern. Die Grüngutabfälle der Haushalte in Thayngen und Bösingen werden durch die Firma Keller Transporte und die Mitarbeiter des Bauamtes eingesammelt und ebenfalls auf dem riesigen Lagerplatz in Barzheim deponiert. Durch riesige Hacker werden die Grünabfälle geschreddert und



dann entlang von Feldwegen in langen Feldrandkompostmieten angelegt und in verschiedenen Arbeitsschritten zu wertvollem Kompost verarbeitet. Sicher haben auch sie bei einer Walkingrunde oder einem Spaziergang schon die markanten mit grünem Fließ abgedeckten „Wälle“ entlang der Felder gesehen.

Der fertige Kompost wird nach der Reifung auf den hofeigenen Feldern eingesetzt und bewirkt so eine Verbesserung der Bodenqualität und damit eine hohe Fruchtbarkeit. Das zeigt schon, dass dieser moderne Betrieb mit Erde und für die Erde arbeitet. Diese braucht es, um den Ölkürbispflanzen, aber auch den übrigen Kulturen ein optimales Umfeld zu schaffen. Auf betriebseigenen Feldern, aber auch auf Feldern von Vertragsbauern produziert die Brütsch Erdverbunden GmbH Ölkürbisse. Nach der Kürbisernte werden die Kerne auf dem Hof in Barzheim gewaschen und getrocknet. Daraus wird dann hochwertiges Kürbiskernöl produziert. Ebenfalls in der Region werden die verarbeiteten Kürbisprodukte von der Molkerei Steinemann, Thayngen, den clarcäden Thayngen und Schaffhausen sowie auf dem Bauernmarkt in Schaffhausen verkauft. Aber auch diverse Bauernhof- und Spezialitätenläden in der Ostschweiz bieten die Kürbiskerne und das Kürbisöl den Kunden an. Die Biofarm bezieht die Bio-Kürbiskerne ebenfalls aus Barzheim.

Die Brütsch Erdverbunden GmbH – eine Familien-GmbH der Familien Jakob und Christoph Brütsch. Jakob

und Lydia Brütsch führen auf dem Griesbach in Schaffhausen einen Bio-Landwirtschaftsbetrieb. Christoph und Rahel Brütsch bewirtschaften den elterlichen Betrieb in Barzheim. Neben der Bewirtschaftung der Felder und der Grüngutab-



fälle sind die Betriebe spezialisiert auf die Rinderzucht und die Rindermast. Auf dem Griesbachhof weidet eine Mutterkuhherde mit originalem Braunvieh und in Barzheim produziert der Betrieb Qualitätsrindfleisch.

Im Weiteren stellt die GmbH neuen Unterhalt der eigenen Maschinen sicher und übernimmt Reparaturaufträge für betriebsfremde Maschinen und Fahrzeuge.

Die Brütsch Erdverbunden GmbH steht für reelle und gesunde Produkte und Dienstleistungen aus einer nachhaltigen betriebenen Landwirtschaft.

info

Interessengemeinschaft (IG) Fleisch vom Reiat

Nach der Schliessung des Schlachthauses in Thayngen im Jahr 2004 wurde das bestehende kleine Schlachthaus in Bibern den neusten Hygienevorschriften und den Bedürfnissen des Tierschutzes und der Metzger angepasst.

Dank der Initiative der einheimischen Metzger und vieler Landwirte konnte so erreicht werden, dass für viele Tiere lange Transportwege

entfallen, dass die Kunden wissen, woher das Fleisch stammt und Lehrstellen und Arbeitsplätze im Reiat erhalten bleiben.

Eindrücklich sind die Zahlen der fachmännisch vorgenommenen Schlachtungen. So werden durch die beiden Thayngen Metzgermeister Bühler und Suter und den Störmetzger Lukas Fuchs aus Altdorf rund 400 Schweine, fast 100 Käl-

ber, Rinder und Kühe sowie etwa 50 Schafe und Ziegen geschlachtet. Diese werden in den Metzgereien durch gut ausgebildete Fachkräfte zu feinen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet.

Denken sie beim nächsten Grillabend daran: in der Region – für die Region!



betrieb stellt sich vor

Bunzlauer-Keramik, Maya Surber, Opfertshofen

Ich handle mit blauweisser Bunzlauer-Keramik aus Polen und übe als Marktfahrerin eine alte und traditionelle Tätigkeit aus.

Vor rund 8 Jahren ergriff ich die Möglichkeit, Bunzlauer Keramik auf dem Schaffhauser Frühlingmarkt aufzustellen, und wagte – ohne jegliche Vorkenntnisse – den Sprung ins kalte Wasser.

Als organisierte und erfahrene Marktfahrerin melde ich die Märkte im Januar an; dabei gilt es, sich an die jeweiligen Markt-Reglemente zu halten. Die schweren Kisten, 27 an der Zahl, müssen systematisch gepackt werden, und mit der Zeit wird jeder Handgriff zur Routine.

Die intensivste Zeit ist im Herbst; wenn alle wichtigen Jahr- und Weih-

Weiterer Betrieb in diesem Fachgebiet: Thayngen: Töpferei Heidi Aregger



nachtsmärkte stattfinden. Oft könnte ich an 3 bis 4 Orten gleichzeitig sein, was nur mit grossem Aufwand realisiert werden kann.

Mein umfangreiches Sortiment beinhaltet eine grosse Auswahl an Tassen, Tellern, Schüsseln, Krügen, Gratin-Formen, Dekoartikel.

Meistens fahre ich im Frühling nach Polen, um direkt bei den Produzenten einzukaufen und geschäftliche Kontakte zu pflegen. Die Steinzeug-

Keramik wird in den Töpfereien von Hand hergestellt, mit Stempeltechnik dekoriert, glasiert und bei 1280 °C gebrannt. Bunzlauer-Keramik ist spülmaschinenfest und eignet sich bestens zum Gebrauch in der Mikrowelle und im Steamer.

Ich freue mich, Sie am jährlichen Tag der offenen Tür (10.–12. September 2009) in Opfertshofen bei Kaffee und Kuchen individuell zu beraten, sehen Sie sich ungeniert um, sicher finden Sie etwas Passendes, sei es im Lager oder in meinem Laden. Gerne öffne ich meinen Laden in Opfertshofen auch gegen telefonische Voranmeldung.

Mehr Information und die Markttermine finden Sie unter www.bunzlauer-keramik.ch

agenda

Sept. Do.–Sa. 10.–12.9.	Do. 14–19 Uhr Fr. 14–18 Uhr Sa. 10–17 Uhr	Geschirrverkauf Tag der offenen Tür bei Bunzlauer-Keramik, Maya Surber, Opfertshofen
--------------------------------	--	---

wettbewerb

Finden Sie die zum Bild passenden Gewerbebetriebe, und gewinnen Sie einen Geschenkgutschein des Gewerbevereins Reiat/Thayngen im Wert von Fr. 50.–.

Einsendeschluss: 19. September 2009

Senden Sie die Lösung und Ihre Adresse mit Telefonnummer per E-Mail an: redaktion@gewerbeverein-reiat.ch oder auf einer Postkarte an: Blumen und Gärten Schalch, Wanggasse 29, 8240 Thayngen. Wir freuen uns auf Sie.

Bild 1



Die Auflösung folgt in der nächsten Nummer. Mitglieder des Gewerbevereins Reiat/Thayngen sowie ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bild 2



Die Auflösung aus Nr. 1/2009:
Scherrer Bautech Engineering
Imthurn AG
Moretti Maler AG

Bild 3



Einen Geschenkgutschein vom Gewerbeverein Reiat/Thayngen im Wert von Fr. 50.– hat Frau Hildegard Keller, Thayngen, gewonnen.

Herzlichen Glückwunsch!