

# Sie brachten Leben und kulturelle Vielfalt in den «Leue – üsi Beiz»

Der kommende Frühling ist nicht für alle ein Grund zur Freude: Das Diessenhofer Kulturlokal Leue – üsi Beiz muss in den nächsten Wochen den Betrieb einstellen. Am 21. April wird an der «Ustrinkete» nochmals gefeiert. Bis dann soll auch ein neuer Pächter feststehen.

Thomas Brack

DIESSENHOFEN. Es war ein lebendiger Ort der Begegnung, der seine Wirkung – dank dreier Jahre ehrenamtlichen Engagements – weit über die Region hinaus entfaltete: Der «Leue – üsi Beiz». «Ursprünglich war er als Angebot für die einheimische Bevölkerung gedacht», sagt Urban Brüttsch vom Forum attraktives Diessenhofen, das den «Leue» mithilfe der Trägervereine Malz & Malt und Nix ist fix betreibt, «aber wir konnten immer wieder auch Gäste aus weiter entfernten Gebieten, wie aus dem Weinland, vom Seerücken, aus dem Sankt-Gallischen und aus dem benachbarten Baden-Württemberg, begrüßen.»

## Kultur und Kulinarik fanden Anklang

Das Angebot war entsprechend abwechslungsreich und vielfältig. Neben Spielabenden, Konzerten verschiedenster Musikrichtungen sowie Lesungen spielte auch die Kulinarik eine wichtige Rolle. So konnten neben Spezialitäten aus der heimischen Küche wie Wildschweingrout mit Spätzli auch Delikatessen aus Südeuropa, Asien und Afrika gekostet werden. Einmalig war auch das Angebot mit 44 in- und ausländischen Bieren, ausgezeichneten Weinen und last, but not least edlen Whiskys schottischer und anderer Provenienz. Diese Kombination aus Kultur und Kulinarik fand ein grosses Echo, die meisten Anlässe waren ausgezeichnet besucht.

Hinter diesem Erfolg steckte viel Arbeit und ehrenamtliches Engagement. In der Küche wurde sorgfältig und speditiv gearbeitet, aufmerksam und zuvorkommend wurden die



Urban Brüttsch, Maya Bodenmann, Margareta Sauter, Stefan Sauter, Annegret Wirth und Werner Fuchs (v.l.). BILD THOMAS BRACK

Gäste bedient. «Wir hatten viele tolle Erlebnisse und Begegnungen in diesen Jahren», betont Margareta Sauter vom Verein Nix ist fix stellvertretend, «trotzdem ist eine gewisse Ermüdung spürbar. Ich möchte keine Stunde im «Leue – üsi Beiz» missen, dennoch ist der richtige Zeitpunkt zum Aufhören jetzt gekommen.»

## Weiterbetrieb «auf hohem Niveau»

Am Samstag, 21. April, werden Helferinnen und Helfer, Sponsoren und Gäste zur «Ustrinkete» im «Leue» eingeladen. Dann steht zu hoffen, dass die Eigentümerin WOPS – Wohnen plus – eine Pächterin oder einen Pächter gefunden haben wird, welcher den «Leue» anders, doch auf weiterhin hohem Niveau betrei-

«Ich möchte keine Stunde missen, dennoch ist der richtige Zeitpunkt gekommen.»

Margareta Sauter  
Verein Nix ist fix

ben wird. «Wir sind offen für eine Zusammenarbeit mit dieser Person, möchten uns aber nicht aufdrängen», betonen die Kernpersonen der Trägerteams, Urban Brüttsch und Maya Bodenmann vom Forum attraktives Diessenhofen, Margareta und Stefan Sauter von Nix ist fix und Werner Fuchs und Annegret Wirth von Malz & Malt unisono. Letztere lobt auch die gute Zusammenarbeit der Gruppierungen untereinander. «Unser Dank geht speziell an unsere zahlreichen Helferinnen und Helfer und natürlich an unsere Gäste, die uns mit ihrem Besuch unterstützten», unterstrich Urban Brüttsch abschliessend. Eine Ära geht zu Ende. Doch eines steht fest: Die Stammgäste werden den «Leue – üsi Beiz» unter der Ägide der Trägervereine vermissen.

## Polizeimeldungen

### Bootsmotorendiebe in Wagenhausen verhaftet

WAGENHAUSEN. Die Kantonspolizei Thurgau hat in Wagenhausen drei Personen verhaftet. Den drei Männern wird vorgeworfen, am Karfreitag in Steckborn sieben Bootsmotoren abmontiert und gestohlen zu haben. Die Motoren hat die Polizei in einem Lieferwagen in der Nähe des Hafens in Steckborn gefunden. Bei den drei mutmasslichen Dieben handelt es sich um zwei Ukrainer und einen Moldawier. Sie sitzen momentan in Untersuchungshaft, wie die Polizei in einer Mitteilung schreibt. (r.)

### Sperrung: Kreisel Dickihof erhält neues Gewand

SCHLATT. Das Tiefbauamt des Kantons Thurgau hat beschlossen, den sanierungsbedürftigen Kreisel Dickihof instand zu stellen. Gleichzeitig wird die Strasse Schlatt-Truttikon ab der Grube Möckli bis an die Kantonsgrenze saniert.

In einer ersten Bauphase werden die Strasse ab der Grube Möckli in Richtung Kreisel sowie der nördliche halbe Kreisel für ungefähr sieben Wochen komplett gesperrt. In der zweiten Bauphase folgen dann die Strasse von Truttikon her sowie der südliche halbe Kreisel mit einer ungefähr fünf Wochen andauernden Sperre. Der Verkehr wird grossräumig umgeleitet, eine Kreiselhälfte wird aber die ganze Bauzeit über befahrbar bleiben. Der Verkehr wird hier mit einer Lichtsignalanlage geregelt.

Am 9. April beginnen die Tief- und Strassenbauarbeiten. Dauern werden sie voraussichtlich bis Juli 2018. (das)

## Journal

### Keine Einwendungen wegen Bergrennen

HALLAU. Gegen die Erteilung der Bewilligung zur Durchführung des Automobilbergrennens in Oberhallau vom 28./29. August (Veranstalter: Verein Pro Bergrennen Oberhallau) werden vonseiten der Hallauer Behörde keine Einwendungen gemacht. Das teilt die Gemeinde mit.

### Trinkwasser mit sehr guter Qualität

HALLAU. Das Interkantonale Labor Schaffhausen hat diverse Proben aus der Wasserversorgung Hallau geprüft, es gab keinen Anlass zu Beanstandungen. Der Gemeinde Hallau wird somit eine sehr gute Trinkwasserqualität bestätigt, wie mitgeteilt wird.

### Lehrer wollen eine Naturparkschule

LÖHNINGEN. Die Lehrpersonen haben zusammen mit der Schulbehörde beschlossen, mit Unterstützung des Regionalen Naturparks Schaffhausen eine Naturparkschule einzurichten.

## Personalien

### Ruth Schneider

Heute Mittwoch darf Frau Ruth Schneider, wohnhaft am Hasenbergweg 5 in Neunkirch, ihren 85. Geburtstag feiern. Wir gratulieren der Jubilarin recht herzlich und wünschen ihr für die Zukunft weiterhin alles Gute.

# Noch ist der Boden für den Spargel zu kalt

Das kalte Märzwetter hat dafür gesorgt, dass die heimische Spargelsaison noch nicht angebrochen ist. Auf dem Markt gibt es bereits ausländischen Spargel, was für die Schweizer Produzenten problematisch ist.

Luc Müller

HALLAU/RAMSEN. Noch ist von ihm nichts zu sehen: dem Spargel. «In diesem Jahr ist der Spargel spät dran. Rund 14 Tage später im Vergleich zu anderen Jahren», erklärt Beat Sätteli von der Spargelfarm in Ramsen. Seit rund 30 Jahren baut er das Gemüse an – früher auf rund 20 Hektaren, inzwischen auf 15 Hektaren. «Ich war der Erste im Kanton Schaffhausen, der auf Spargel setzte», so Sätteli.

«Noch sind die Böden zu kalt. Die Bodentemperatur muss auf acht bis zehn Grad steigen, dann wächst der Spargel.» Im März war es zu kalt, was das Wachstum des Spargels verlangsamt hat. Die Spargelsaison dauert normalerweise von April bis Juni.

## Ernterückstand nicht aufholbar

«Wenn es in den nächsten Tagen warm wird, gibt es aber keine Probleme, und der Spargel wächst.» Das Problem sei momentan jedoch, dass man den Ernterückstand nicht mehr aufholen könne, berichtet Sätteli. Will heissen: Derzeit wird bereits ausländischer Spargel aus Spanien oder Griechenland verkauft, und viele Kunden haben dann in zwei Wochen, wenn der Schweizer Spargel zu haben ist, schon genug von diesem Gemüse. Der Handel wolle immer schon früher Spargel. In den Läden beginne die Saison schon im März, so Sät-

teli, der seine Gemüse vor allem selbst vermarktet: Seine Kunden würden aber bewusst auf die Saison des Schweizer Spargels warten. «In den vergangenen Jahren haben immer mehr Produzenten auf Spargel gesetzt. In Deutschland ist die Produktion gerade zu explo-

diert.» Der Preis für Spargel sei zwar unter Druck, «aber noch können wir ihn halten». Ein Kilogramm weisser Spargel kostet 18 Franken, ein Kilo grüner Spargel 16 Franken.

«Die Spargelernte ist noch nicht verspätet. Im vergangenen Jahr war sie ex-

trem früh», erklärt Kurt Gasser von der gleichnamigen Firma für Wein- und Spargelbau in Hallau. Seit rund zehn Jahren baut Gasser auf etwa sechs Hektaren Spargel an. «Ich habe damals ein Nischenprodukt gesucht und bin auf den Spargel gestossen.» Wenn es weiterhin trocken und warm bleibt, kann er ab Ende April während rund acht Wochen den Spargel ernten. «Es war einfach zu kalt im März, die Bodentemperatur ist noch zu tief. Erst ab etwa zwölf Grad wächst der Spargel optimal.»

## Licht macht den Unterschied aus

Auf einem Teil seiner Felder hat er Folientunnel installiert: Hier wächst der Spargel schneller, weil die Luft unter der Folie warm ist. Diesen Spargel kann er schon Ende nächster Woche ernten.

Kurt Gasser baut auf seinen Feldern weissen und grünen Spargel an. Beide Sorten entstehen aus derselben Pflanze. Der weisse Spargel aber wächst unter der Erde – wenn er reif ist, wird er mit einem Metallstecher aus der Erde herausgeholt. Der grüne Spargel hingegen wächst aus dem Boden heraus und kommt somit mit Sonnenlicht in Berührung – durch die Fotosynthese verfärbt sich der Spargel grün.

Gasser verkauft seinen Spargel nach erster und zweiter Klasse, sie unterscheiden sich durch die Optik. Weisser Spargel kostet pro Kilo zwischen 18 Franken (1. Klasse) und 10 Franken (2. Klasse). Der grüne Spargel ist für 16 Franken (1. Klasse) und 10 Franken (2. Klasse) pro Kilogramm zu haben. Grüner Spargel enthält mehr Inhaltsstoffe und Vitamine.

Während der Saison stammten rund 20 Prozent des Spargels, der verkauft wird, aus Schweizer Produktion, weiss Kurt Gasser.



Nur unter den Folien wächst der Spargel derzeit gut.

BILD THEO KÜBLER