

«MIINI MEINIG»

Brot an Bord

VON VIRGINIA STOLL



Wir sind wieder mitten in der «Saure-Gurken-Zeit», bzw. im Sommerloch. Die Politik auf kantonaler und nationaler Ebene liegt grossmehrfach auf Eis (tönt lustig bei 30 Grad) oder liegt im Liegestuhl. Das Verkehrsaufkommen auf den Schaffhauser Strassen nimmt merklich ab und ganz allgemein machen mir die Menschen in der Stadt einen gelasseneren Eindruck.

Eine Ausnahme gibt's jedoch um diese Jahreszeit, und darüber muss ich wohl oder übel ein paar Worte verlieren. Bei den Schaffhauser Bauern herrscht aktuell «reife-Körnlezeit», sprich nichts mit Sommerloch und Liegestuhl. Seit jeher ist der Kanton Schaffhausen prädestiniert für den Anbau von Brotgetreide, daher auch die Titulierung «Kornkammer Schaffhausen».

Die Mährescher laufen aktuell auf Hochtouren und füllen ihre Tanks mit den Körnli von Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, aber auch Raps. Das übrigbleibende Stroh wird zu Ballen gepresst und übers Jahr bei unseren Tieren eingestreut, damit sie es einerseits beim «Tschillen» bequem und andererseits auch eine saugfähige Unterlage haben. Diese Unterlage, sprich der Mist, wird dann als natürlicher Dünger aufs Feld geführt zur Freude der Bodenbewesener und der Kulturren. Sie sehen, wir betreiben auch auf dem Feld «Nose to tail» (Allesverwertung von der Ähre bis zum Boden).

Das geerntete Korn wird in Kipper geladen und zu den Sammelstellen gefahren. Ja und exakt bei dieser Transportfahrt liegen bei etlichen Autofahrern die Nerven blank. Es wird gehubt, gestinkfingert und gemeingefährlich überholt, und ich wette mit Ihnen, liebe Leser/innen, eine Flasche Wilchinger; genau diese unanständige Spezies reklamiert am lautesten, wenn ihr Dinkel- oder Körnlibrot im Laden gestell fehlt.

Ähnlich ergeht es oftmals auch den LKW-Fahrern, ohne die nicht nur das Brotgestell leer bleibt. Der Laschtwägel Franz, von Natur aus eine Frohnatur, hat die Situation humorvoll gelöst. Wer hinter ihm fährt, kann da lesen: «Ohne mich wäre die Autobahn schön leer, dein Kühlschranks aber auch!»

In diesem Sinne: Nicht vergessen, wir transportieren Ihr Essen oder «Brot an Bord».

DAS SCHWARZE BRETT

■ 1.-August-Brunch auf dem Bauernhof

Ein gluschtiges Brunch-Buffer genießen, Bauernhofleben von Nahem erleben und gemeinsam feiern: Das können Sie auf vielen Bauernhöfen, die an unserem Nationalfeiertag den beliebten 1.-August-Brunch anbieten. Wer in der Region dabei ist, erfahren Sie auf www.brunch.ch.

■ Berufsprüfung Bäuerin / Bäuerlicher Haushaltsleiter 2024

Sie findet vom 8. bis 13. April 2024 am Arenenberg, Salenstein TG, statt. Der Anmeldetermin mit Themeneingabe für die Projektarbeit ist der 6. September 2023. Abgabetermin der Projektarbeit ist der 24. Januar 2024. Weitere Infos finden Sie auf www.landfrauen.ch > Bildung.

Der Betrieb soll in der Familie bleiben

Salome Ochsner und Evelyn Tenger haben im Juli am Strickhof als Landwirtinnen EFZ abgeschlossen. Was haben sie von der Ausbildung profitiert? Wie ist es, als Frau in einer Männerdomäne zu arbeiten? Und wie erleben sie als junge Berufsleute die aktuelle agrarpolitische und gesellschaftliche Diskussion? In diesem Gespräch geben sie Antworten darauf.

«Schaffhauser Bauer»: Salome Ochsner und Evelyn Tenger, Sie haben beide den Abschluss als Landwirtinnen EFZ absolviert. Wie sieht Ihr Hintergrund aus – warum diese Ausbildung?

Salome Ochsner, Landwirtin EFZ, Stein am Rhein: Ich bin im Erstberuf Primarlehrerin und habe auch einige Jahre als Lehrerin gearbeitet. Die Ausbildung zur Landwirtin EFZ habe ich absolviert, weil wir zu Hause einen Betrieb haben, den keines meiner Geschwister übernehmen möchte.

Der Betrieb ist ein Stück Familiengeschichte und Heimat. Ich wollte nicht, das dies verloren geht. Darum habe ich mich entschieden, die Ausbildung zu machen und den Betrieb weiterzuführen. Das war ein grosser Lebensentscheid und ist eine krasse Veränderung. Aber das draussen Arbeiten und die Abwechslung werden mir gut tun.

Evelyn Tenger, Landwirtin EFZ, Schleithelm: Meine Eltern führen einen Betrieb mit einem Lohnunternehmen. Für mich war schon immer klar, dass ich Landwirtin werden würde. Meine Schwester hatte nie ein grosses Interesse am Betrieb, deshalb war für mich auch klar: Ich möchte diesen übernehmen.

Wie Salome gesagt hat: Der Hof gehört zu unserer Familie, ich möchte ihn darum weiterführen. Doch zuvor wollte ich erst eine andere Ausbildung absolvieren. Darum habe ich meine erste Lehre im Verkauf abgeschlossen.

Die Landwirtschaftslehre in Zweitausbildung dauert zwei Jahre. Nach welchen Kriterien haben Sie Ihre Lehrbetriebe fürs erste und fürs zweite Jahr ausgesucht?

Evelyn Tenger: Ich hatte gehört, dass die Ausbildung am Strickhof sehr Milchviehlastig sei. Darum habe ich zuerst einen Betrieb mit Milchkühen gesucht, denn wir haben keine Tiere daheim. Das war für mich total Neuland, und diese Praxis war mir wichtig. Auf dem zweiten Lehrbetrieb werden Muni gemästet.

Salome Ochsner: Ich bin mit Tieren aufgewachsen und habe mir auch Betriebe mit Tierhaltung ausgesucht: zuerst Milchvieh- und dann Mutterkuhhaltung.

Sie standen beide vorher im Berufsleben. Wie war die Rückkehr in eine Lehre für Sie?

Salome Ochsner: Der finanzielle Aspekt war ein rechter «Lupf». Ich hatte vorher ziemlich gut verdient. Der Lehrlingslohn reicht nicht weit.

Evelyn Tenger: Das ging mir ähnlich. In der Zweitausbildung verdient man nicht viel mehr als jemand, der die erste Lehre absolviert. Gerade im dritten Lehrjahr ist man relativ viel in der Schule, und der Lohn für die Arbeit auf dem Hof ist entsprechend klein. Doch der Schulunterricht gehört zur Lehre. Wir sind in der Ausbildung und nicht einfach eine billige Arbeitskraft.

Haben Sie in der Schule das gelernt, was Sie brauchen können?

Evelyn Tenger: Ich möchte auf unserem Betrieb später Tiere haben, für Muni- oder Kälbermast zum Bei-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Die zwei neuen Landwirtinnen aus dem Kanton Schaffhausen: Salome Ochsner (l.) und Evelyn Tenger.

spiel. Doch eben, am Strickhof steht Milchvieh sehr im Zentrum. Ich denke, es müsste zu anderen Tierhaltungen mehr Grundwissen vermittelt werden. Im zweiten Jahr kann man zwar andere Haltungen als Vertiefung wählen. Aber das sind nur fünf Halbtage im ganzen Schuljahr.

Salome Ochsner: Für mich war die Milchviehhaltung nicht so fremd: Ich konnte Querbezüge zwischen Theorie und Praxis herstellen. Das hat mich motiviert. Aber für jene, die keinen Bezug zur Milchproduktion hatten, war es schwierig.

Was war positiv an der Schulausbildung?

Evelyn Tenger: Ich habe in der Schule viel Neues gelernt. Schon verschiedene Male habe ich meinem Vater vorgeschlagen, etwas anders zu machen als bisher. Er wollte jeweils die Gründe dafür wissen, und wir haben dann einige Dinge ausprobiert. Für ihn ist das eine Umstellung: Jetzt ist seine Tochter Landwirtin und kommt mit neuen Ideen. Das ist sicher nicht so einfach, aber ich denke, er ist vielleicht auch stolz.

Salome Ochsner: Die Ausbildung hat mir den Blick auf die Landwirtschaft geöffnet: Wir zu Hause haben es schon immer auf dieselbe Art gemacht. Auf den Lehrbetrieben und in der Schule sieht und hört man anderes. Nun muss man eine Symbiose daraus bilden, was für den eigenen Betrieb am besten sein könnte. Die EFZ-Lehre ist zudem eine Grundbildung. Für noch mehr Wissen zur Betriebsentwicklung müsste man die Betriebsleiterschule absolvieren.

Werden Sie das tun?

Salome Ochsner: Ich habe das auf 2024 geplant. Vorerst werde ich wieder

als Lehrerin arbeiten, doch nur Teilzeit, damit ich auch zu Hause einsteigen kann. Unser Betrieb ist nicht so gross, dass er Arbeit für zwei Vollzeitbeschäftigte bieten würde. Ich möchte Einblick bekommen, was alles anfällt, und dass mein Vater sich daran gewöhnt, mit mir zusammenzuarbeiten. Das ist für ihn eine Veränderung, er hat bisher alles allein entschieden.

Evelyn Tenger: Ob und wann ich die Betriebsleiterschule besuchen werde, ist noch offen. Ich habe in kurzer Zeit zwei Lehren absolviert und möchte nicht schon wieder die Schulbank drücken. Wenn ich auf dem Lehrbetrieb fertig bin, werde ich zunächst eine Zeit lang zu Hause mitarbeiten, ebenfalls, damit ich einen Einblick in die Arbeiten auf dem Betrieb erhalte. Ob ich später nochmals woanders arbeiten werde oder zu Hause bleibe, weiss ich noch nicht. Das kommt auch darauf an, was mein Vater will. Er ist der Chef.

Evelyn Tenger, Sie haben vorher erwähnt, dass Sie später auf dem Betrieb Vieh zur Fleischproduktion halten möchten. Warum?

Evelyn Tenger: Die Landwirtschaft produziert Nahrungsmittel, und Fleisch gehört dazu. Mir ist es wichtig, dass ich weiss, woher das Fleisch stammt, das auf dem Markt kommt.

Wir haben auf unserer Schulkursion in Deutschland Betriebe gesehen, von denen ich kein Fleisch essen möchte. Es tut meinem Herzen weh, wenn ich sehe, wie die Tiere dort behandelt werden.

Früher machten nur Männer die Landwirtschaftslehre. Das hat sich geändert. Frauen sind aber noch in der Minderzahl. Wie haben Sie diese Situation erlebt?

Evelyn Tenger: In meiner Klasse waren wir vier Frauen und zehn Männer. Der Beruf ist nicht nur geistig, sondern auch körperlich anstrengend, und die Tage sind lang.

Darum wollte ich nicht sofort nach der Schule Landwirtin lernen. Ich wollte erst Erfahrungen machen und älter werden, damit ich mich dann behaupten kann. Es gibt mehr Frauen in den Zweitausbildungsklassen als in denen der Erstausbildung.

Salome Ochsner: Das ging mir genauso. Es ist so, rein physikalisch sind wir Frauen nicht gleich wie die Männer. Wir haben körperlich nicht so viel Kraft. Das habe ich während der Lehre immer wieder gemerkt. Doch mein Chef im ersten Jahr hat zu mir gesagt: «Was die Männer mit Muskeln machen, das machst du mit dem Kopf.» Wir Frauen müssen uns andere Möglichkeiten suchen, eine Arbeit zu erledigen, die Kraft braucht. Indem wir uns zum Beispiel einen Stapler oder Hoflader holen. Wir müssen uns ja nicht kaputt machen.

Evelyn Tenger: Die Männer müssen vielleicht auch noch mehr wahrnehmen, dass immer mehr Frauen diesen Beruf wählen. Viele haben mir gesagt: Ich gratuliere Dir zur Bäuerin. Und ich habe geantwortet, dass ich entweder Bauer bin oder Landwirtin. Bäuerin ist etwas anderes. Aber das verstehen sie zum Teil nicht. Und das wirkt manchmal etwas abschätzig.

Salome Ochsner: Ja, der Unterschied muss wirklich noch bewusster werden, dass es Frauen gibt, die Landwirtin lernen. Doch es werden immer weniger Frauen bleiben. Ich möchte zum Beispiel Kinder. Ich frage mich, wie ich dann den Spagat schaffen werde, auf dem Betrieb zu arbeiten und der Familie gerecht zu werden.

Evelyn Tenger: Das geht mir gleich. Und wir haben neben dem Betrieb noch das Lohnunternehmen. Dieses möchte ich weiterführen. Doch als Lohnunternehmer ist man immer unterwegs. Aber ich möchte auch eine Familie und dass es den Kindern dann gut geht.

Salome Ochsner: Man muss einen Mittelweg finden.

Die Landwirtschaft ist in den letzten Jahren politisch, aber auch gesellschaftlich unter Druck geraten, und ein Ende ist nicht abzusehen. Wie geht es Ihnen damit?

Salome Ochsner: Die Landwirte werden für so vieles an den Pranger gestellt, gerade punkto Umweltverschmutzung. Ich denke da an die Trinkwasser- und die Pestizidinitiative von 2021. Meiner Meinung nach hat man den Zeigfinger zu sehr auf die Bauern gerichtet und zum Beispiel die Rolle der Industrie diesbezüglich aus den Augen verloren.

Die Leute haben das Gefühl, dass sie bei der Landwirtschaft mitbestimmen können – denn die Bauern bekommen ja Geld von ihnen. Doch die Direktzahlungen bekommen wir, weil die Leute nicht so viel für unsere Produkte zahlen, dass wir davon leben können.

Für die Direktzahlungen müssen wir zudem extrem viele Kriterien erfüllen. Alles ist genau geregelt, und wir müssen auch alles, was wir tun, genau dokumentieren. Ausserdem werden wir kontrolliert.

Evelyn Tenger: Die Leute sollten sich zuerst in unsere Lagen versetzen und zu uns arbeiten kommen, bevor sie so urteilen. Und übrigens: Es heisst immer, die Landwirtschaft verschmutze die Umwelt.

Fortsetzung auf Seite 2

ARENENBERG

Bereit für eigene Entscheidungen

47 Absolventinnen und Absolventen erhielten am vergangenen Freitag die Fähigkeitszeugnisse als Landwirt/in EFZ, fünf Männer die Atteste Agrarpraktiker EBA durch Lukas Maurer, Präsident der Berufsbildungskommission des Verbands Thurgauer Landwirtschaft (VTL), und Jürg Fatzer, Geschäftsführer des VTL, überreicht.

Jack Rietiker, Geschäftsleiter am Arenenberg, bezeichnete die Landwirtschaft in seiner Festrede als eine der grundlegendsten und wichtigsten Säulen der Gesellschaft: «Sie versorgt uns mit Nahrung, hält ländliche Gemeinden am Leben und pflegt unsere Verbindung zur Natur.»

Er sprach den Absolventinnen und Absolventen die Anerkennung dafür aus, dass sie täglich hart arbeiten, um diese Leistungen zu erbringen. Die Arbeit in der Landwirtschaft erfordere neben den Fähigkeiten, mit der Marktdynamik und den ökologischen Anforderungen umzugehen, auch soziale Kompetenzen: «Ihr habt gelernt, Teamarbeit und Führungsfähigkeiten zu entwickeln. Die Landwirtschaft erfordert letztendlich ein starkes Miteinander und Zusammenarbeit.» In einer Zeit, in der durch Klimawandel und Rückgang der Artenvielfalt grosse Herausforderungen warten, werde die Rolle als Landwirtinnen und Landwirte von entscheidender Bedeutung.

Viele Wege und Optionen

«Ihr habt das Potenzial, nachhaltige Praktiken zu fördern und innovative Lösungen für die Landwirtschaft der Zukunft zu entwickeln. Eure Arbeit wird nicht nur die Grundlage für gesunde Ernährung legen, sondern auch eine lebenswerte Umwelt für kommende Generationen schaffen», so Jack Rietiker. Er appellierte an die Absolventen, ihr erworbenes Wissen und ihre Erfahrungen zu nutzen, um die Landwirtschaft voranzubringen und einen positiven Einfluss auf die Welt zu haben.

Maja Grunder, Präsidentin des Verbands Thurgauer Landwirtschaft, bezeichnete die Abschlüsse als Landwirt/-in EFZ und Agrarpraktiker EBA als Teilstrecke auf dem Lebensweg. «Die Wege, die ihr bis jetzt gegangen

seid, mögen unterschiedlich sein. Einige von euch haben mit dem heutigen Tag bereits eine zweite Ausbildung abgeschlossen, und dies in einem Alter, wo andere junge Leute noch unschlüssig sind, welches Studium sie wählen.»

Die Feier bezeichnete sie als ideale Gelegenheit, um gemeinsam einen Zwischenhalt einzuschalten. Mit der erfolgreich absolvierten Ausbildung stünden viele Wege offen: Sei es für die Mitarbeit auf dem elterlichen Betrieb oder sei es, entweder bei einem Lohnunternehmer zu arbeiten oder zunächst einen Auslandsaufenthalt zu absolvieren.

Maja Grunder wünschte den Absolventinnen und Absolventen den Mut, eigene Entscheidungen und Wege zu gehen: «Es mag sein, dass sich ein Weg als nicht zielführend oder nachträglich als Umweg erweist. Das ist kein Versagen, sondern menschlich und motiviert, sein eigenes Handeln immer wieder zu hinterfragen.»

Engagement gefordert

Die VTL-Präsidentin wünschte den jungen Berufsleuten verlässliche Freundinnen und Freunde. Tragfähige Beziehungen brauche es, um sich durch Widrigkeiten des Alltags (z. B. durch

einen Hagelzug zerstörte Kulturen) nicht entmutigen zu lassen. «Ihr werdet lernen, wie wichtig Beziehungspflege ist und dass es lohnt, gelegentlich einen Halt einzulegen, sich Zeit zu nehmen. Meine Erfahrung zeigt mir: Was man einbringt, bekommt man zurück». Sie sagte, in ihrer Funktion als VTL-Präsidentin habe sie ebenfalls einige Erwartungen, Hoffnungen und Wünsche an die jungen Berufsleute: «Es würde mich freuen, wenn sich unsere Wege in näherer Zukunft kreuzen. Sei dies bei einem Nachtessen für die Absolventen der Meisterprüfung oder für die Betriebsleiterprüfung.» In allen Kommissionen des VTL und Gremien seien junge Leute gefragt. «Wenn ihr einmal auf eurem Weg angefragt werdet, in einer Kommission, in einem Vorstand oder Gremium mitzuarbeiten, überlegt es euch. Es ist eine Bereicherung, spannend, lehrreich und für uns alle wichtig.» Maja Grunder appellierte an die angehenden Berufsleute, am 22. Oktober landwirtschaftsfreundliche Vertreterinnen und Vertreter zu wählen, um Mehrheiten für die Anliegen der Branche in Bern besser durchzusetzen.

Isabelle Schwander



BILD DANIEL THÜR

Die geehrten neuen Berufsleute: Aus dem Kanton Schaffhausen hat Claudio Sigg aus Dörflingen als Landwirt EFZ abgeschlossen. Herzliche Gratulation!

kommt die Milch aus dem Tetrapak. Und das kommt aus dem Laden. Die Verbindung zum Tier machen sie nicht mehr.

Haben Sie einen Wunsch an die Bevölkerung?

Evelyn Tenger: Ich wünsche mir mehr Verständnis, wenn wir zum Beispiel am Sonntag oder nachts arbeiten. Da wird oft wegen Ruhestörung reklamiert. Aber sie haben sich für das Landleben entschieden. Wir Landwirtinnen und Landwirte müssen uns zum Beispiel nach dem Wetter richten. Wenn es regnet, können wir die Felder nicht befahren und wir können dann zum Beispiel nicht ernten. Wir arbeiten mit der Natur. Wir können nicht einfach sagen: So, sechs Uhr, jetzt ist Feierabend. Aktuell wird bis in die Nacht hinein gedroschen, damit das Getreide trocken eingebracht werden kann. Das machen wir sicher nicht freiwillig – wir können am Morgen danach nämlich nicht ausschlafen, sondern müssen trotzdem wieder früh raus.

Salome Ochsner: Die Bauernverbände haben verschiedene Offensiven gestartet, mit Tagen der offenen Türen zum Beispiel. An diesen animieren sie die lokalen Bauernfamilien, der Bevölkerung zu zeigen wie ihre Arbeit aussieht und wie Landwirtschaft funktioniert. Ich wünsche mir, dass die Menschen Interesse dafür zeigen. Dass sie über den Tellerrand hinausschauen und sehen, dass es Leute gibt, die extrem viel zu unserem Allgemeinwohl beitragen.

UMFRAGE

Eselbesitzer/innen gesucht

Julia Jäger ist Doktorandin an der Pferdeklänik ISME, Bern, und schreibt ihre Doktorarbeit über Eselhaltung in der Schweiz. Dazu sucht sie Eselbesitzer/innen, die bis Ende Juli bei einer Umfrage mitmachen.

Für die Studie hat sie einen Fragebogen zusammengestellt und bittet alle Eselbesitzer/innen in der Schweiz, diesen bis Ende Monat auszufüllen.

«Wir erhoffen uns, dass möglichst viele Leute an der Umfrage teilnehmen und dass wir somit möglichst viele interessante Ergebnisse teilen können», erklärte Julia Jäger gegenüber dem Schweizer Bauer vom 15. Juli 2023. «Die Umfrage ist noch bis zum 31. Juli offen und beinhaltet Fragen zur Haltung, Fütterung, zu medizinischen Behandlungen, zur Nutzung, Bewegung sowie zu bisherigen oder aktuellen bekannten Erkrankungen von Eseln.»

Der Fragebogen könne anonym ausgefüllt werden, führte die Doktorandin weiter aus, es gebe jedoch am Schluss die Möglichkeit, die Mail-Adresse anzugeben, für Informationen zu den Resultaten und weiteren Infos.

Machen Sie bis zum 31. Juli mit

Hier gehts zur Umfrage: <https://de.surveymonkey.com/r/FNX78Y3>

sbw

LANDFRAUEN PORTRÄT

«Käsen ist etwas ganz Spezielles»

Sommer, Sonne, grosse Hitze – dies beschäftigt die Menschen im Alltag grad intensiv. Kaum jemand denkt jetzt an kalte Wintertage mit einem feinen Raclette-Plausch – kaum jemand ausser Sophie Bühler.



Nein, auch für die junge Landwirtin aus Bibern ist Raclette kein Menü für den Hochsommer. Doch bei Bühlers wird Raclettekäse nicht nur gegessen, sondern auch produziert. Und das muss bereits jetzt passieren. «Raclettekäse muss nach der Herstellung etwa vier bis fünf Monate reifen, bis er gut ist», erklärt Sophie Bühler und lacht: «Das gibt schon fast ein bisschen Winterfeeling im Sommer.»

Eine Freude für Augen und Gaumen

Sophie Bühler produziert aus der Milch ihres Betriebs auch andere Produkte. Am perfekten Raclettekäse tüftelt sie seit zwei Jahren herum: Er soll aromatisch voll überzeugen, und fürs Auge auch schön vom Pfännli auf den Teller fließen.

«Die Eigenschaften müssen stimmen, vom Geschmack her, aber auch was das Verlaufen angeht», analysiert die Junglandwirtin. «Da ist vor allem der Fettgehalt des Käses ausschlaggebend. Mir macht es total Spass, verschiedene Rezepte auszuprobieren und dann zu testen, wie der Käse wird.» Probieren heisst allerdings auch Warten. Denn erst nach Wochen der Käse- reifung schlägt die Stunde der Wahrheit, ob das Produkt passt. Für die neuste Raclettevariante war dies vorletzte Woche so weit. Die ganze Familie versammelte sich ums «Öfeli» und brutzelte Käsescheiben, als wär's schon Herbst und kalt. Und alle waren sich einig: Dieser Raclettekäse passt! Darum ist Sophie Bühler jetzt mit Vollgas dran, genug Raclettekäse für die kommende Saison zu produzieren.

«Milch ist ein Rohstoff, der so vielfältig verarbeitbar ist. Man kann die verschiedensten Produkte daraus machen», schwärmt die Landwirtin. «Und Käsen ist etwas ganz Spezielles! Man gibt der Milch Bakterienkulturen und Lab bei, sie gerinnt und wird etwas pampig. Dieser sogenannte «Bruch» wird in Formen abgefüllt, gelagert – und dann hat man Käse! Das ist eine ganz spezielle, extrem interessante Entwicklung.»

Sauber, exakt und zeitgenau

Milchkühe gibt es auf der Wagi's Farm schon lange. Doch es war Sophie, die ihre Eltern überzeugte, auf dem Betrieb eine kleine Käserei einzurichten. Um das Handwerk zu lernen, war sie zunächst sechs Wochen auf einer Alp und später absolvierte sie auf der Landwirtschaftsschule Plantahof in Landquart das Modul «Milchverarbeitung». In Ernst Friedli, dem ehemaligen Milchberater des Strickhofs, haben Bühlers zudem einen hervorragenden Experten an ihrer Seite, der bei Fragen immer noch einen Extrapipp auf Lager hat.

Die Verwandlung, welche die Milch bis zum fertigen Käse durchläuft, ist also faszinierend – doch wie heikel ist es, dass die Verkäsung gelingt? «Wenn man das richtige Rezept hat, ist die Herstellung nicht so schwierig», meint die Käserin aus Bibern, um gleich etwas zu relativieren: «Man muss allerdings sehr sauber arbeiten. Hygiene ist extrem wichtig. Zudem muss man sich an die vorgegebenen Tempe-

raturen und die Zeiten halten.» Die grosse Herausforderung liege jedoch in der Lagerung: «Man muss den Käse regelmässig putzen und schmieren, damit er eine schöne Rinde bekommt und nicht schimmelt.» Das klingt einfach – ist es aber nicht. Die Mutschli zum Beispiel brauchen sehr viel Zuwendung, damit sie als appetitliche kleine Laibe aus dem Keller kommen.

Es gibt so viele Möglichkeiten

Käse ist natürlich auch nicht einfach gleich Käse. Es sind die unterschiedlichsten Bakterienkulturen erhältlich. Jeder Stamm wirkt etwas anders, beeinflusst den Geschmack und die Konsistenz auf seine Weise. Kombinieren kann man die Bakterien zudem auch – da gibt es wirklich viel zu tüfteln für die engagierte Milchverarbeiterin. Kommt dazu, dass sich nicht alle Kulturen für Käse eignen. «Man muss wissen, welche wofür die richtige ist», schildert Sophie Bühler. Auch Lab ist nicht gleich Lab. Natürliches wird aus dem Kälbermagen gewonnen, künstliches chemisch im Labor. Die Käse der Wagi's Farm sind Naturpark-zertifiziert: Sie enthalten nur Lab natürlichen Ursprungs.

Bühlers haben letztes Jahr 52000 Liter Milch verarbeitet – rund einen Zehntel dessen, was ihre Kühe produzieren. Der Rest wird von einem Händler abgeholt.

Wenn Sophie in der «Chäsi» am Arbeiten ist, dann schauen öfters mal Leute aus dem Hofladen durchs Fenster zu. So ergeben sich auch immer wieder Gespräche zur Materie. Die junge Landwirtin gibt gerne Auskunft und überlegt sich sogar, einen Kurs rund ums Käsen anzubieten. «Das wäre cool», meint sie. Aber das ist noch Zukunftsmusik.

Keine Angst vor Fehlern

Doch vielleicht haben Sie – oder Sie – Lust bekommen, Milch mal selber zu verkäsen? Auf www.swissmilk.ch finden Sie ein einfaches Rezept für Frischkäse – und auch für andere Milchprodukte, die Sie selber herstellen können.

Sophie Bühler motiviert dazu: «Die Rezepte sind toll. Und wenn etwas beim ersten Mal nicht funktioniert, verlieren Sie nicht den Mut! Am besten bleiben Sie dran und probieren es nochmals aus.» Man könne ihr auch eine Mail schreiben, wenn man Fragen habe, meint sie. «Bei der einen oder anderen Sache kann ich sicher Auskunft geben!»* sbw

*Kontakt auf www.wagis-farm.ch



BILD ARCHIV SHB

«Chäse» begeistert Sophie Bühler immer wieder aufs Neue.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Do.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Schaffhauser Bauer
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11<
Vordergasse 56, 8200 Schaffhausen
Mail: anzeigen@shn.ch, www.shn.ch
Annahmeschluss der Anzeigen ist jeweils der vorherige Di., 9.00 Uhr.