

«MIINI MEINIG»

Aktie!

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Dem Wort «Emission» haftet im Zusammenhang mit dem Klimawandel eine ernste Note an. Und das, finde ich, ist dringend nötig. Wenn aber im

gleichen – ja auch emissionsreichen – Atemzug Kühe erwähnt werden und gar die irisch-irre Überlegung, 200 000 Rindviecher ausgerechnet auf der grasgrünen Insel zu Metzge, dann werde ich störrisch. Nicht dass ich die Problematik der Methanrülpsen und -fürze nicht verstehe. Aber es gibt da noch die andere Seite. Die hier auch schon erwähnte, dass Kühe als Wiederkäuer dem Menschen Gras als Nahrung überhaupt zugänglich machen. Oder dass ihre Hinterlassenschaften wertvollen Naturdünger liefern, den die Ackerkulturen dringend brauchen. Oder Biogas. Oder... Wo nur Gras wachsen kann, haben Kühe auf jeden Fall ihren Platz, ob in Irland oder in der Schweiz.

Doch eigentlich beschäftigt mich grad eine andere Emission: die einer Aktie. Denn ich besitze seit gestern, für Sie vorgestern, tatsächlich ein solches Wertpapier! So kuh-!

Und ich habe gleich viel gelernt. Nämlich dass die darauf vermerkte Emission kein Görps oder tierischer Wind ist, sondern in diesem Fall das Einlösedatum des Papiers. Der Titel lautet Melanie, die Valeur 1/8 Kuh – oder eher 1/8 ihres Outputs. Eintauchen darf ich die wohl einzige und sicher wertvollste Aktie meines Lebens Ende September im Berner Oberland. Mein Mann wird mich begleiten: Der 7-Kilo-Laib Bergkäse im Gegenzug zum Wertpapier trägt sich zu zweit leichter heim. Doch nur holen gilt nicht, ich muss auch liefern: Käse und Milch konsumieren, mich mit kühhischen Problemen befassen und – meine Lieblingspflicht – Melanie obligatorischerweise ins Abendgebet einschliessen. Täglich. Alles gebongt! Denn Kühe stehen, als Nahrungslieferanten wie als beeindruckende Wesen, bei mir sowieso hoch im Kurs.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Bergwy-Fäscht, Genuss und Aussicht**
12./13. August, Festwirtschaft, Weingestation, Rahmenprogramm Familie Hallauer, Wilchingerberg 1, Wilchingen, www.bergwy.ch
- **Räbhüüsl Hallau**
18. August & fünf folgende Wochenenden. Siehe Porträt rechts, www.räbhüüsl-hallau.ch
- **AgriEmotion der GVS Agrar AG auf der Swiss Future Farm**
18.–20. August in Tänikon, www.agriemotion.ch
- **SNT (swiss no till) Flurbegehung Ost in Wilchingen**
Do., 24. August, ab 18 Uhr Treffpunkt: Rainhof, In der Gasse 20, Wilchingen. Flyer auf www.schaffhauserbauer.ch > aktuell

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbandes SHBV. Erscheint jeden Donnerstag. Redaktion: Sanna Bühler Winiger. www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten» Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

«Den Genuss gibt es hier»

Ein Reisigbesen beim Parkplatz der Bergkirche Hallau? Nein, den hat jeweils keine Hexe parkiert. Er zeigt Jahr für Jahr: Jetzt lädt das Räbhüüsl Hallau an den Wochenenden wieder zum Geniessen, Höckle und Plauschen ein. Und dies heuer zum zehnten Mal!

VON SANNA BÜHRER WINIGER

Am 18. August möchten die beteiligten Winzerfamilien darum das Jubiläum mit Ihnen allen feiern. Ab dem 19./20. August stellt jeweils am Wochenende eine der fünf Familien Weinspezialitäten vor und verwöhnt die Gäste mit Leckerbissen aus der Region.

Wein da geniessen, wo er herkommt

Dass die Hallauer Winzerfamilien fast alle schon zehn Jahre gemeinsam unterwegs sind, dass sie Jahr für Jahr in den Reben ein ganz besonderes Weinerlebnis organisieren, das ist keine Selbstverständlichkeit. Doch die Gruppe harmoniert einfach, man hilft einander, neidet nichts. «Wir sind eine gute Clique», erklärt Winzer Werner Geier. Und: «Wir gehen alle vom gleichen Gedanken aus, dass wir Menschen direkt in den Reben unsere Weine vorstellen möchten, dort, wo sie herkommen», sagt Andrea Bringolf – der die zündende Idee zur Räbhüüslbeiz übrigen vor gut zehn Jahren ebenfalls in den Reben kam. Darum hält die Gemeinschaft der Fünf seit Jahren zusammen und darum laden sie jeden Spätsommer in die Reben ein.

Jubiläumsfest mit allen Familien

Heuer eröffnen sie die Runde zum Jubiläum mit einem besonderen Anlass am 18. August ab 17 Uhr. Gemeinsam heissen die Familien die Gäste willkommen, stellen ihre Weine vor und bieten bodenständige Verpflegung an, zum Beispiel Pizza frisch aus dem Ofen. Doch wer sind die fünf Familien, die mitten in den Reben auch heuer wieder Gäste für die Schaffhauser Weinkultur begeistern? Für den Schaffhauser Bauer stellen sie sich vor.

Freude am Weinbau mit Gästen teilen

Lukas, Andrea & Werner Bringolf sind am 19./20. August Ihre Gastgeber beim Räbhüüsl Hallau:

- Weine: Eigenkelterungen Lukas Bringolf
- Kulinarik: Metzgerschnitte (Gehacktes und Brät auf Pariserbrot), Schüblig und Chäsplättli.

«Ich arbeite hauptsächlich auswärts», erklärt Andrea Bringolf. «Darum ist die Zeit in den Reben nicht nur Arbeit, sondern auch Erholung: Ich bin handwerklich tätig, kann aber auch meinen Gedanken nachhängen – und habe darum dort die besten Ideen.

Mich stört es nicht, dass wir bei Wind und Wetter in die Reben gehen. Wenn eine Arbeit ansteht, muss man sie erledigen – manchmal in nur kurzer Zeit, zum Beispiel wenn die Reben extrem wüchsig sind. Doch es ist eine Freude, wenn sie gut dastehen, so wie jetzt, wenn man sieht, wie die Arbeit Früchte trägt. Wunderbar ist auch die Aussicht, die wir von manchen unserer Rebparzellen aus übers «Chläggi» haben. Ich schätze es, in einem solchen Gebiet wohnen und arbeiten zu dürfen, das mir so viel gibt.

Diese Freude möchten wir mit unsere Kundinnen und Kunden beim Räbhüüsl Hallau teilen. Sie gibt uns die Motivation, diesen Anlass seit zehn Jahren durchzuführen. Und auch die Begeisterung der Gäste motiviert. Wenn sie bei feinen Weinen und regionalen Speisen den herrlichen Ausblick ebenfalls geniessen. Wenn sie gerne bei uns



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Gastfreundlich, fröhlich und voll Leidenschaft für den Weinbau sind die fünf Winzerfamilien, die Sie auch heuer wieder beim Räbhüüsl Hallau bewirten.

«höckled» und den Plausch haben – bei jedem Wetter übrigens, ein Zelt schützt vor Sonne und Regen.

Die Weine, die wir ausschenken, hat unser Sohn Lukas gekeltert, der in einer Hallauer Kellerei arbeitet. Für uns ist Wein ein Kulturgut, das zur Gastfreundschaft gehört. Es ist ein speziell schönes Gefühl, wenn man den Ertrag der ganzjährigen Arbeit im Glas gemeinsam geniessen kann.»

In den Weinen steckt Herzblut

Werner Geier und Anita Gloor laden Sie am 26./27. August ein:

- Weine: Geier Weine, Hallau
- Kulinarik: chüschtige Schweinsbratwürste und Cervelats vom Grill, Winzerplättli.

«Auch für mich ist die Arbeit in den Reben ein schöner Ausgleich zu meinem Hauptberuf», berichtet Werner Geier. «Die Natur bestimmt mit, was in den Reben passiert. Darum ist unsere Arbeit immer wieder anders. Das gefällt uns sehr.

Auf unseren Parzellen bewirtschaften wir Pinot-Noir-Reben. Die Trauben liefern wir an die Hedinger Sunneberg-Kellerei in Wilchingen. Denn Markus Hedinger und sein Kellermeister keltern sehr gute Weine. Es ist mir sehr wichtig, dass aus unserer Ernte

hochstehende Produkte entstehen. Wir selber geniessen auch gern einen feinen Tropfen und wir stehen voll hinter der Kellerei. Den jungen «Geier-Wein» gehen wir auch mal probieren und wir vermarkten ihn später selber. Denn darin steckt unser Herzblut – und jenes der Kellerei. Das möchten wir auch unseren Gästen beim Räbhüüsl Hallau mitgeben.

Der Anlass bringt uns immer wieder gute Begegnungen. Wir haben verschiedene bleibende Bekanntschaften gemacht und mittlerweile zahlreiche Stammgäste. Wie immer freuen wir uns aber auch auf neue Gesichter.

Jedes Jahr erleben wir lustige Überraschungen. Wie einmal, als eine Gruppe junger Burschen zufällig aufs Räbhüüsl stiess und dann den ganzen Tag bei uns verbrachte, weil es ihnen so gut gefiel.»

Die Gäste schätzen die Ambiance

Sandra und Michi Pfister empfangen Sie am 2./3. September:

- Weine: Aagne, Hallau
- Kulinarik: Randensalsiz, Tête de Moine-Käse mit Puurebrot. Fackelspiess und Weinschüblig vom Grill mit Salat oder Puurebrot.

«Im Gegensatz zu den anderen Familien arbeiten wir nicht mehr in den

Reben», schildert Sandra Pfister. «Wir führen einen Landwirtschaftsbetrieb mit Rindermast und Ackerbau, der viel Arbeit gibt. Darum haben wir die Reben verpachtet. Die Arbeit in den Reben selber fehlt uns nicht. Aber es ist uns immer noch wichtig, dass der Wein ihrer Trauben vermarktet werden kann.

Darum engagieren wir uns beim Räbhüüsl Hallau. Es ist grossartig, dass es den Anlass nun schon zehn Jahre gibt! Die Menschen schätzen die Ambiance mitten in den Rebbergen, das spezielle Angebot aus der Region und natürlich die Weinspezialitäten.

Ich bin immer wieder gwundrig, woher unsere Gäste stammen. Viele kommen aus der Gegend, manche aber auch aus dem Thurgau oder Züribiet – oder sogar aus dem Ausland. Die einen besuchen uns gezielt. Doch der Besen an der Strasse bei der Bergkirche bringt uns auch immer wieder Gäste, die spontan anhalten und neugierig sind, was es denn hier für eine Besenbeiz gibt.

Wir stellen den Besucherinnen und Besuchern die Weinspezialitäten des Weinguts «Aagne» vor, denn an dieses haben wir unsere Reben verpachtet. Wir möchte, dass die Menschen die Weine kennenlernen und dass sie auch erfahren, wie viele Arbeitsschritte es braucht, bis diese feinen Tropfen im Glas sind.

Darüber wissen die Leute oft sehr wenig und wir möchten die Wertschätzung für diese Arbeit fördern. Wir alle vom Räbhüüsl Hallau zeigen mit den verschiedenen Weinen, dass im Schaffhausischen so viele gute Spezialitäten gekeltert werden. Man muss nicht weit suchen: Den Genuss gibt es hier.»

Weine für vielerlei Geschmäcker

Moni und Andi Bersier freuen sich am 9./10. September auf Sie:

- Weine: Christophs Külling, Hallau
- Kulinarik: Rieslingsuppe à la Moni, Würste vom Grill, Kaffee, Kuchen.

«Das Schönste an der Arbeit in den Reben ist das Herbstes, wenn wir sehen, dass wir es geschafft haben und die Ernte einbringen können», ist Moni Bersier begeistert. «Bis dahin steckt viel Arbeit in den Stöcken und ihren Trauben, und das bei jedem Wetter.

ZUM AUSSCHNEIDEN

Willkomm beim Räbhüüsl Hallau

Fünf Hallauer Winzerfamilien laden wieder zum Geniessen ein, beim Räbhüüsl Hallau nahe der Bergkirche im Rebgebiet Oberwiese.

- **Was:** Lauschiges Rebbeizli mit Festzelt, regionale Verpflegung und feine hiesige Weine.
- **Wo:** 100 m ab Parkplatz Bergkirche St. Moritz, Hallau, oberhalb der Weinstrasse.
- **Wegweiser:** Reisigbesen beim Parkplatz und Fahne Blauburgunderland beim Räbhüüsl.
- **Wann:** am 18. August und den folgenden fünf Wochenenden.
- **Online:** Weitere Infos zum Räbhüüsl und zu den Gastgeberfamilien gibts auf www.räbhüüsl-hallau.ch.

Das Programm 2023

Jubiläumsfeier 10 Jahre Räbhüüsl:

Fr., 18. Aug., ab 17 Uhr, alle Familien Gastgeberfamilien:

19./20. August	Lukas, Andrea & Werner Bringolf
26./27. August	Anita Gloor & Werner Geier
2./3. September	Sandra & Michi Pfister
9./10. September	Moni & Andi Bersier
16./17. September	Bianca & Dominik Gasser
Öffnungszeiten:	Sa. ab 12 Uhr So. ab 11 Uhr

Die fünf Winzerfamilien und ihre Teams freuen sich auf Sie! sbw

Fortsetzung auf Seite 2

HOLSTEIN-ZÜCHTERHÖCK

Aus zweien erfolgreich einen gemacht

Am letzten Sonntag im Juli trafen sich die Ostschweizer Holsteinzüchter auf dem Betrieb von Fredi und Monica Mosberger in Gossau (SG).

Erfreulich viele Züchter hatten sich für den Anlass auf dem Zelghof angemeldet. Sie und ihre Familien wurden bei einem Apéro herzlich empfangen und gleich im Anschluss an die Begrüssung auf den Betriebsrundgang eingeladen.

Fredi berichtete über die Entstehung des Betriebs: Mosbergers konnten zwei kleinere Betriebe kaufen und so eine Existenz aufbauen. Der vielseitige Betrieb umfasst Milchproduktion mit dazugehörigem Futterbau, Schweinemast, Pferdehaltung und etwas Mostobst.

Von der Käseerei- zur Silomilch

Vor allem die Milchviehhaltung im modernen Laufstall interessierte die Züchter. Mosbergers haben in diesem Frühjahr von Käsereimilch auf Silomilch umgestellt, welche nun an «Züger Frischkäse» in Oberbüren geliefert wird. Insbesondere die hohen Trocknungskosten für Ganzpflanzenmaishäufel und die schwierige Konservierung von Herbstgras haben sie dazu bewogen. Gefüttert wird vor allem betriebseigenes Grundfutter, das gezielt durch Kraftfutter ergänzt wird. Die durchschnittliche Leistung bewegt sich gegen 10 000 kg.

Zuchtziel gesund und problemlos

Wichtig sind Mosbergers dabei problemlose, gesunde Tiere. Etwa die Hälfte der 40 Kühe wird mit eigener Aufzucht remontiert, der Rest wird zugekauft, mit Vorliebe direkt vom

Züchter. Gemolken wird in einem modernen Tandem-Melkstand. Schweinestall und Pferdestall befinden sich etwas vom Betrieb entfernt und wurden daher nicht in die Besichtigung integriert.

Gemütlicher Austausch mit Kollegen

Nach dem interessanten Rundgang war dann das Mittagessen bereit. Wir wurden mit einem Grill- und Salatbuffet verwöhnt. Das gemütliche Beisammensein unter Gleichgesinnten, die sich nicht oft, aber gerne treffen, wurde

mit einem feinen Dessert abgerundet. Da ein kurzes Schönwetterfenster angesagt war, verabschiedeten sich die Ersten schon früh, da sie noch etwas Futter mähen wollten.

Der Vorstand bedankt sich bei der Familie Mosberger herzlich für die Gastfreundschaft. Es war ein sehr gemütlicher und interessanter Züchtersonntag.

Ebenfalls bedanken möchten wir uns bei allen Züchtern, die zum Teil eine längere Anreise auf sich nahmen.

Stefan Künzle



BILD STEFAN KÜNZLE

Hell, weit und luftig präsentierte sich der moderne Laufstall den Besucherinnen und Besuchern.

tieren, von ihm. Es ist etwas ganz Besonderes, Weine dort zu trinken, wo sie wachsen. Deshalb sind wir Gastgeber, damit wir zeigen können, welche herrlichen Spezialitäten es aus den hiesigen Rebbergen gibt.

Und auch uns ist es ein Anliegen, dass wir den Leuten über unser Handwerk Auskunft geben. Und darüber, dass uns der Naturschutz in den Reben sehr wichtig ist. Schmetterlinge und Wildbienen werden hier gefördert, und das mit Erfolg. Es gibt wieder mehr Wildbienen und Sommervögel. Es ist schön, dass wir Winzerinnen und Winzer das gemeinsam schaffen. Und es ist schön, dies den Leuten zu erklären.»

Gemütlichkeit an einmaliger Lage

Geniessen Sie am 16./17. September das letzte Rähhüüsli-Wochenende mit Bianca und Dominik Gasser:

- Weine: Pinot Noir, Riesling Silvaner, Cabernet Dorsa, Kerner
- Kulinarik: Schnitzelbrot und Raclette. Für Leute mit viel Hunger gibt's gleich beides zusammen.

«Auch mir ist die Biodiversität ein grosses Anliegen», hält Dominik Gasser fest. «Unseren Landwirtschaftsbetrieb mit Reben und Ackerbau bewirtschafte ich nach den Vorgaben von IP-Suisse. Dieses Label steht für einen sehr naturnahen Anbau.

Dass Reben nach den Vorgaben von IP-Suisse bewirtschaftet werden können, ist erst seit 2021 möglich. Wir sind jedoch schon früher als Pilotbetrieb eingestiegen.

Zu den Auflagen im Rebbaubereich gehören zum Beispiel Nisthilfen für Vögel und extensive Flächen für die Förderung der Artenvielfalt. In unseren Buntbrachen und extensiven Wiesen finden die Insekten und Vögel Unterschlupf und Futter.

Zudem sind unsere Reben ins hiesige Vernetzungsprojekt eingebunden, das die Biodiversität ebenfalls unterstützt.

Der Erfolg ist sichtbar: Es gibt mehr Vogelarten und man findet Insekten und Amphibien, die vorher kaum oder nicht mehr vorkamen. Unser Wein wird unter dem IP-Suisse-Label mit dem Marienkäfer als Logo vermarktet.

Wir bauen Blauburgunder, Riesling Silvaner, Cabernet Dorsa und Kerner an. Unsere Trauben keltere ich allerdings nicht selber, sondern verbeuge sie auswärts, jede Sorte an die Kellerei, die jeweils das Beste daraus macht.

Auch wenn unser Betrieb gross ist, fühle ich mich mit den Reben sehr verbunden. Ich bearbeite jeden Stock und sehe auch, wenn es einem mal nicht so gut geht. Und dann tue ich etwas für ihn.

Wein ist ein Genussmittel, eine Lebensart, etwas ganz Spezielles zu einem gemütlichen Anlass – wie dem Rähhüüsli Hallau.

Meine Frau und ich sind nun seit drei Jahren mit dabei und wir sind von diesem Projekt begeistert. Die Stimmung ist familiär und gemütlich an dieser ganz besonderen Lage in den Reben mit der herrlichen Aussicht aufs Klettgau.

Das kann man wirklich nicht überall, mitten im Rebberg etwas essen und dazu ein Glas Wein geniessen!»

Fortsetzung von Seite 1

Man muss gern mit dieser Pflanze arbeiten, dann ist es eine schöne Tätigkeit. Die Aufgaben sind zwar jedes Jahr dieselben, aber wir arbeiten mit der Natur. Und sie macht, was sie will. Manchmal bringt sie uns Herausforderungen, die nicht lustig sind. Unsere Aufgabe ist es dann herauszufinden, wie wir am besten mit ihr arbeiten können, damit wir es gut mit ihr haben. Das ist sehr spannend und eben schön. Auch darum, weil wir hier in Hallau leben und arbeiten können. Für uns ist das ein wertvoller Punkt. Unser Handwerk ist sehr bereichernd.

Wein geniessen wir sehr. Wir möchten darum auch im Rähhüüsli ganz verschiedene Spezialitäten vorstellen, für ganz unterschiedliche Vorlieben. Es gibt ja so viele Geschmäcker! Unsere Reben haben wir unserem Sohn Maurice übergeben. Er arbeitet auf dem Weingut des Hallauers Christophe Külling. Darum beziehen wir die Weine, die wir präsen-



BILD SIBYLLE MEIER

Die familiäre Ambiance beim Rähhüüsli Hallau begeistert die Gäste Jahr für Jahr aufs Neue – und die Gastgeberfamilien selber auch.

LANDFRAUEN MENSCHEN

Kanada und die indigene Bevölkerung

Wir reisen wieder, diesmal hoch im Nordwesten von Kanada, im Yukon. Hier lebt eine grössere indigene Bevölkerung.



Kanada hatte noch nie eine einfache Beziehung zu den Ureinwohnern. Die Kolonialherren sahen sie als Barbaren, die gezähmt werden mussten oder die ihnen im Weg waren. Eine lange Geschichte der Unterdrückung hinterlässt heute noch ihre Spuren. Doch bei dieser Reise bemerke ich einen Wandel.

Ein neues Verständnis zeigt sich

Museumsführer in Halifax, Nova Scotia an der Ostküste und in Whitehorse, Yukon, beginnen ihre Ansprache mit den Worten: «Wir anerkennen, dass wir in den traditionellen Gebieten der indigenen Völkergruppen ... sind.» Hier kommen meist mehrere schwierig auszusprechende Namen der Stämme aus der Region.

Überall im Land stehen diese Worte auf den Infotafeln bei historischen Orten. Das ist für mich neu. Es ist ein Teil der Resultate langer Kämpfe der indigenen Bevölkerung für die Anerkennung ihrer Rechte.

Die «Treaties» (Verträge), die einst vor langen Jahren mit der kanadischen Regierung unterschrieben worden waren, sind nie wirklich eingehalten worden.

Das Leid ist nicht einfach vorbei

Nicht alle Kanadier sind begeistert von dieser Wende. Sie waren ja damals nicht dabei. Viele denken, die «First Nations»-Bevölkerung sollte erkennen, dass es eine andere Zeit ist und sie sich, wie alle anderen auch, mit der heutigen Zeit abfinden müssten.

Doch es gibt eine immer breitere Bevölkerungsgruppe, welche betroffen ist von dem erfahrenen Leid der Indigenen und in den Dialog kommen möchte. Dies spätestens nach dem Fund der Gräber von namenlosen Kindern auf dem Boden der Residential Schools.

Bis in die 1960er-Jahre wurden indigene Kinder von ihren Eltern weggenommen, manchmal mit Gewalt, und in diese Schulen gebracht. Es wurde ihnen verboten, ihre Sprache zu sprechen und ihre Kultur auszuüben. Familienbesuche waren nicht erlaubt. Es war ein Versuch, die Kinder in die damalige Kolonialkultur zu assimilieren.

Entwurzelte erkämpfen Erde zurück

Ich sprach mit Jackie, der Frau eines indigenen Mannes. Sein Vater war in solch einer Schule. Nebst der Scham, die diese Kinder für ihre eigene Kultur ertrugen, lernte eine ganze Generation nicht, wie man in Beziehung lebt. Sie

hatten keine Vorbilder ihrer Eltern. Das wirkt sich heute noch manchmal bei ihrem Mann aus, sagte Jackie. Der Alkohol- und Drogenmissbrauch ist einiges höher unter der indigenen Bevölkerung als in der übrigen.

Das Kämpfen der Indigenen zeigt Wirkung. Der höchste Berg in den Rocky Mountains heisst nicht mehr Mount MacKinley sondern wieder Denali, «der Hohe». Stämme benennen sich bei ihrem indigenen Namen.

In der Region Fort St. John, in der ich aufwuchs, wechselten die «Beaver Indians» ihren Namen zu «Dane Zaa», das heisst Biber. Das mag nicht nach viel Fortschritt klingen, aber es ist Zeugnis einer veränderten Wahrnehmung.

Die «First Nations people» erheben ihre Häupter wieder mit Stolz. Die Ausübung ihrer Kultur, die einst verboten war, wird heute zelebriert und mit der übrigen Bevölkerung gefeiert.

Die Spaltung ist noch gross

Dieses Verständnis ist nach wie vor dringend nötig. Jackie sagte mir, ein Grossteil der Bevölkerung kenne die «First Nations»-Menschen nur als Betrunkene, die in der Stadt herumlungern. Wir sahen einige in Whitehorse in den letzten Tagen, und so erlebte ich es manchmal in meiner Heimat.

Wenig Nicht-Indigene haben wirklich guten Kontakt mit «First Nations»-Menschen, um ihnen näher zu kommen und sie besser zu verstehen. Jackie und ihr Mann betreiben ihr Geschäft bewusst als «First Nations»-Geschäft. Am Anfang hatten sie Angst, niemand würde von ihnen kaufen wollen. Sie waren freudig überrascht, als der Verkauf sehr gut lief. Die Zeiten ändern sich auch zum Guten.

Demut gegenüber den «First Nations»

Wir besitzen immer noch Land in Westlock, Alberta. Wir haben es gekauft, es gehört uns. Und doch ist da ein Wissen, dass es Land ist, welches von den «First Nations»-Menschen genommen wurde. Seit 2021 beginnt der Stadtrat von Westlock ihre Tagungen mit den Worten: «Wir anerkennen, dass unsere Stadt auf dem traditionellen Gebiet der Völker von Treaty 6 steht. Wir ehren und respektieren die verschiedenen indigenen Völkergruppen, welche in diesem Gebiet ihre Heimat hatten: die Métis, die Cree und die Wood Cree.»

Auch unser Land gehört in dieses Gebiet. Wenn ich diese Worte selbst ausspreche, bezeuge ich eine Demut gegenüber den «First Nations»-Menschen.

Auf einer Tafel in einem Museum las ich kürzlich dieses Zitat von einem «First Nations Chief»: «Das Tlingit Volk sagt Danke, dass ihr auf unser Land kommt. Aber schaut gut zu unserem Land, dem Wasser und den Tieren.»

Marianne Stamm



BILD MARIANNE STAMM

William Morin, Chief der Maskêkosihk Nation (Enoch Cree), spricht zu Beginn einer internationalen Journalisten-Konferenz ein traditionelles Gebet.