

«MIINI MEINIG»

Liebesbriefe

VON VIRGINIA STOLL



Es ist rund 35 Jahre her, als ich per Luftpost einen Liebesbrief aus Florida bekam. Nur schon ein Couvert mit blau-rottem Rand im Briefkasten zu finden, einen Brief also, der Tausende Meilen zurückgelegt hat, war damals (für mich wenigstens) «Jää-Wow» pur. Zu den Liebeszeilen hat der Verfasser noch ein Stück Palmenblatt beigelegt. Ja, dieser Brief geht bei mir in die Geschichte ein. Keine Angst, liebe LeserInnen, ich wandte mich nicht zur Schaffhauser Rosamunde Pilcher, aber Sie kennen mich ja mittlerweile und wissen, dass ich das geschriebene Wort über alles liebe.

Die Schlagzeile letzter Woche hat mich daher total aus dem Häuschen gebracht. Da hiess es: «Mit ChatGPT Klassenarbeiten erstellen». Ich bin der Sache auf den Grund gegangen, denn das wäre ja nebst dem heutigen Schreiben lernen (Schreiben nach Hören inkl. Fehler) der absolute Zerfall des persönlichen Wortes. Tatsächlich hat da ein amerikanischer Tech-Konzern namens OpenAI ein Programm entwickelt, dem man Fragen und Aufgaben stellen kann, und innert Sekunden antwortet einem diese sogenannte KI (künstliche Intelligenz). Die Frage, wer Einstein und Paris Hilton sind, hätte mir Google und Wikipedia nicht besser beantwortet können.

Okay, dachte ich mir, dann versetze ich mich mal in einen Primarschüler hinein, der einen Aufsatz zu «Wenn ich gross bin, werde ich ...» schreiben muss. Die Ami-KI hat mir dann 18 Zeilen vorgeschlagen, beginnend mit: «Wenn ich gross bin, möchte ich Arzt werden usw.». Weiter habe ich einen «Liebesbrief an Robert» verlangt und es kamen zehn wirklich verliebte Zeilen. Ich habe dann noch einen an Walter, Giovanni und Jean-Claude verlangt. Alle klangen in etwa ähnlich, leider, denn beim Italiener und Franzosen habe ich romantischere Worte erwartet.

Doch schreibt man heute überhaupt noch Liebesbriefe? Auch das habe ich abgeklärt. Rund 20 Jugendliche unter 30 haben mir geantwortet, und es ist tatsächlich grossmehrheitlich nicht mehr Mode. Man tauscht sich heute mit blinkenden Herzli und Küssli auf Social Media aus, spricht die Liebesschwüre direkt aus usw. Beim weiblichen Geschlecht bin ich zum Glück auf wenige «altmodische» Ausnahmen gestossen. Fazit: Der Erfinder macht mordsmässig Kapital, doch die Entwicklung ist fatal.

Bauern im sich wandelnden Land

Landmaschinenfachmann und Bauer in der Ukraine: Stefan Eberli lebt seit 22 Jahren in der Kornkammer Europas. Dem «Schaffhauser Bauer» gegenüber berichtet er über seine vielen Erfahrungen.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Stefan Eberli, Sie haben bereits an der Generalversammlung des Verbands für Landtechnik Schaffhausen über Ihr Leben in der Ukraine berichtet und weitere gut besuchte Vorträge darüber gehalten. Das Land steht aus schrecklichen Gründen in der Schweiz plötzlich im Fokus. Als Sie vor 22 Jahren in die Ukraine reisten und dort blieben, sprach hierzulande kaum jemand über dieses Land. Was hat Sie dorthin geführt?



Stefan Eberli, Landmaschinenfachmann und Landwirt, Ukraine: Ich arbeitete damals als Lohnunternehmer in der Ostschweiz und vertrieb Landmaschinen der deutschen Firma Ropa. Sie hat mich in die Ukraine geschickt, um ihre Maschinen dort zu verkaufen und zu betreuen.

Mir gefiel es in der Ukraine und ich liess mich als Verantwortlicher für den Maschinenpark mehrerer Zuckerfabriken anstellen. Für diese importierte ich unter anderem verschiedene Landmaschinen – in der Ukraine selber werden keine wirklich leistungsfähigen produziert.

Da waren nun also diese Riesenvehikel, die wir nicht nur zu Land, sondern auch zu Wasser von Deutschland in die Ukraine transportieren mussten. Das war eine echte Herausforderung! Immer wieder tauchten unvorhergesehene Schwierigkeiten technischer Natur auf und wir mussten improvisieren. Aber es ging schliesslich doch.

Als Sie für die Mitglieder des VLT-SH in Schaffhausen über Ihre Erlebnisse berichteten, zog sich der Satz «Es ging schliesslich doch» fast wie ein roter Faden durchs Referat. Ist das ein typisches Leitmotiv für Ihre Erfahrungen in der Ukraine?

Es kommen immer wieder unerwartete Herausforderungen auf einen zu. Und diese muss man anpacken. Das Leben verläuft nicht so streng strukturiert wie in der Schweiz. Doch das ist grade interessant.

Die Ukraine wird oft mit Korruption in Verbindung gebracht. Wie haben Sie das erlebt?

Sie spielt eine Rolle. Aber ich habe mich da immer herausgehalten. Das



BILD ZVG

Auf dem Weg in die Ukraine: Wie ein Spielzeugauto hängt ein mächtiger Rübenernter im Hafen am Kran. Der Verlad dieser und anderer wuchtiger Landmaschinen stellte Stefan Eberli und seine Leute vor etliche Herausforderungen.

war auch ein Grund, dass ich meine Arbeit für die Zuckerfabriken schliesslich aufgab.

Eine Zeit lang habe ich anschliessend selbständig eine Landmaschinenwerkstatt betrieben. Ich habe sie von Grund auf aufgebaut und wir alle dort «chrampften» unglaublich viel. Das war eine sehr harte, aber auch spannende Zeit.

Parallel dazu übernahm ich nach einiger Zeit einen Landwirtschaftsbetrieb und bald konzentrierte ich mich ganz darauf. Aus der Schweiz importierte ich einen Rübenernter.

Vor allem aber setzte ich auf Mais. Allerdings brach innert kürzester Zeit der Preis auf dem Maismarkt ein, für eine Tonne bekam ich keine 20 Franken mehr. Und ich hatte noch 2000 Tonnen an Lager.

Wie haben Sie diese Krise schliesslich überstanden?

Ich hatte die Wahl, entweder bankrott zu gehen, einen Kredit aufzunehmen oder den Rübenernter zu verkaufen. Um zu überleben, habe ich mich für Letzteres entschieden. Den Landwirtschaftsbetrieb trat ich zudem an einen Bekannten ab, der schon länger einen suchte – allerdings mit der Bedingung, dass ich meine 2000 Tonnen Mais weiter einlagern durfte.

Somit waren Sie gewissermassen ein Bauer ohne Land?

Vorerst. Doch das änderte sich, als der Maispreis wieder anstieg. Ich konnte meine Lagerbestände zu sehr guten Bedingungen verkaufen und 2005 einen anderen Landwirtschaftsbetrieb übernehmen.

Übernehmen heisst kaufen mit allem Land? Oder wie ging das vor sich?

Das Land, das zum Betrieb gehörte, war gepachtet. Die Landbesitzer kamen in einer Dorfversammlung zusammen. An dieser diskutierten sie, ob ich die Pachtverträge würde übernehmen können. Die Nachfrage nach Agrarland war damals noch sehr gering. Darum wurde mir die gesamte Nutzfläche zugeschlagen, insgesamt schliesslich 2200 Hektaren.

Ein Riesenbetrieb, zumindest aus Schweizer Sicht. Wie haben Sie diesen bewirtschaftet?

Wie ukrainische Landwirte auch: mit Angestellten. Für ukrainische Verhältnisse ist eine solche Grösse normal. Oft sind die Betriebe sogar noch um einiges umfangreicher, 5000 bis 10000 Hektaren sind keine Seltenheit.

Gibt es in der Ukraine Familienbetriebe?

Ja. Das sind jedoch eigentliche Familienunternehmen: Die Eltern haben die Gesamtleitung, die erwachsenen Kinder sind für verschiedene Betriebszweige verantwortlich, aber vor allem auf der Ebene des Managements und des Handels. Die Feld- und Stallarbeit an sich leisten Angestellte.

Sie hatten nun über 2000 Hektaren Land – welche Erfahrungen machten Sie damit?

Einerseits hatte ich wettermässig grosses Glück. Die Ukraine ist ein trockenes Gebiet. Doch gleich im ersten Jahr fiel mehr Regen als üblich.

Andererseits bewirtschafteten wir die Ackerflächen wie in der Schweiz: Wir haben das Unkraut rigoros bekämpft. Entsprechend erzielte der Betrieb sehr schöne Erträge. Damit war ich nun finanziell wieder gut aufgestellt und konnte auch in Landtechnik investieren.

Als Ausländer in der Ukraine sind Sie voll auf Arbeiterinnen und Arbeiter angewiesen. Ist es in der Landwirtschaft einfach, Angestellte zu finden?

Ich war immer relativ grosszügig. Normalerweise werden die Leute punktuell für bestimmte Arbeiten angestellt, zum Beispiel zum Dreschen, und sie bekommen einen Lohn pro bearbeitete Hektare. Anschliessend müssen sie wieder aufs Arbeitsamt. Das will ich so nicht. Ich stelle Mitarbeiter das ganze Jahr im Stundenlohn an und zahle ihnen gute Gehälter. Das hat sich bewährt.

Es gibt Leute, die schon seit 18 Jahren für mich arbeiten. Sie sind stolz darauf, fest angestellt zu sein, und sie setzen sich unglaublich ein. Wir haben schon wahnsinnig geschuftet, sieben Tage die Woche. Und sie haben das mitgemacht. Das würden sie nicht tun, wenn ich ein «Löli» wäre.

Sie konnten dafür ihr Haus umbauen, eine richtige Heizung und eine Dusche oder Badewanne installieren. Das schätzen sie sehr. Einige haben auch begonnen, selber zu bauen. Allerdings zum Teil auf Land, das ich eigentlich gern weiter gepachtet hätte.

Wie kam das denn?

Ich habe nach einiger Zeit zunächst selber etwa 1000 Hektaren des Pachtlands zurückgegeben. Mir war die Fläche einfach zu gross. Auch wenn ich Angestellte hatte, musste ich doch überall präsent sein.

Die Abgabe von Land war im Nachhinein gesehen jedoch ein Fehler. Denn sie weckte Begehrlichkeiten. Inzwischen waren die Preise für landwirtschaftliche Produkte gestiegen und Agrarflächen damit interessant.

Es brach ein richtiger Wettkampf um die freien Hektaren aus und ich verlor zudem weitere Flächen dazu. Aktuell bewirtschafte ich noch 700 Hektaren.

Fühlten Sie sich da nicht irgendwie hintergangen?

Man muss gute Mine zum bösen Spiel machen. Landwirtschaftliches Nutzland ist auch in der Schweiz sehr begehrt, wenn es frei wird.

Fortsetzung auf Seite 2



BILD ZVG

Der Treck mit verschiedenen Landmaschinen ist in der Ukraine angekommen. Auch der Rübenernter hat es bis in die Zuckerfabrik geschafft.

Impressum

«Schaffhauser Bauer»

Der «Schaffhauser Bauer» ist das offizielle Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen.

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag integriert in die «Schaffhauser Nachrichten».

Redaktion:

Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43
8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:

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

POLITIK

WAK-N auf Linie des Ständerats

Die Wirtschafts-Kommission des Nationalrats hat die reduzierte AP22+ zu Ende beraten und zuhänden Nationalrat für die Frühjahrssession verabschiedet.

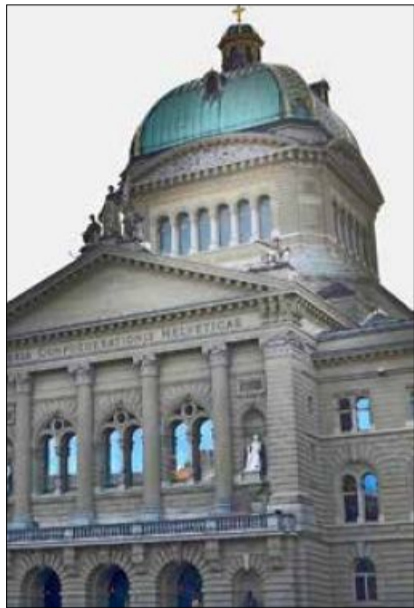
Sie folgt überall dem Ständerat, was der Schweizer Bauernverband begrüsst. Die AP22+ soll damit – wie vom Bundesrat vorgeschlagen – eine schlanke Vorlage bleiben, die auf wirtschaftliche und soziale Themen fokussiert. Umweltthemen wurden bereits umfassend mit der Pa. Iv. 19.475 umgesetzt.

Keine weiteren Anträge angenommen

Die Wirtschafts-Kommission des Nationalrats (WAK-N) begann bereits Anfang Januar mit der Beratung der reduzierten AP22+.

Die Mehrheit folgte dabei überall den Entscheiden des Ständerats. Diesen eingeschlagenen Weg verliess sie auch bei der weiteren Beratung der Vorlage nicht mehr.

So wurden Anträge, welche beispielsweise die Marktentlastungsmassnahmen gänzlich abschaffen wollten oder die Versorgungssicherheitsbeiträge an höhere Anforderungen ver-



SYMBOLBILD SHBV

Die WAK-N schliesst sich bezüglich AP 22+ dem Ständerat an.

knüpfen wollten, von einer Mehrheit klar abgelehnt.

Absenkpfad Pflanzenschutz auf Kurs

Der Schweizer Bauernverband (SBV) begrüsst den Entscheid, nur un-

umstrittene Inhalte aus der AP22+ umzusetzen.

Zahlreiche Umweltmassnahmen zur Erreichung der Absenkpfadziele Pflanzenschutzmittel und Nährstoffverluste sind bereits in Umsetzung und stellen die Bauernfamilien vor grosse Herausforderungen bei der Lebensmittelproduktion.

Auch WAK-N für zwei Anpassungen

Wie schon der Ständerat entschied sich auch die WAK-N für zwei Anpassungen gegenüber dem Vorschlag des Bundesrats im Bereich der Biodiversitätsförderung.

Zum einen möchte sie Beiträge für besondere Leistungen und Beratungen im Bereich der Biodiversität streichen, da diese Beiträge vor allem den Beratungsbüros und nicht den Bauernfamilien zugutekommen.

Und zum anderen beantragt sie eine Zusammenlegung der Vernetzungs- und Landschaftsqualitätsprogramme, um den administrativen Aufwand zu reduzieren.

Der Schweizer Bauernverband unterstützt auch diese Beschlüsse und hofft, dass der Nationalrat seiner Kommission folgen wird. sbv

DAS SCHWARZE BRETT

■ **Winzer/Winzerin für ein Jahr – ein Rebkurs mit Graf & Gräfin**
An sieben Samstagmorgens erleben Sie die Handarbeiten in den Reben und pflegen Ihre eigene Rebreihe. Unter fachkundiger Anleitung eignen Sie sich das Winzerhandwerk vom Rebschnitt bis zur Ernte an. Als Höhepunkt werden die reifen Trauben zu Ihrem Rebkurswein mit eigens gestalteter Etikette vinifiziert. Die Degustation im folgenden Frühling bildet den krönenden Abschluss.
Weitere Infos und Anmeldung bei info@graf-graefin.ch.
Hansueli & Denise Graf, Oberhallau, 052 681 10 00, www.graf-graefin.ch

■ **Pflanzenschutz Gemüse**
Mi., 15. Febr., 13.30 – 16.30 Uhr
Landgasthof Löwen, Hauptstr. 27, Sulgen
Keine Anmeldung erforderlich.
Organisation: Fachstelle Gemüsebau TG/SH.
Weitere Infos: www.schaffhauserbauer.ch > aktuell

■ **Ord. Generalversammlung des MBR-SH**
Do., 16. Febr., 19.45 Uhr,
Restaurant Mühle Wunderklingen, Hallau. Anschliessend:
Referat von Armin Zehnder, Tob Torque Vertriebs AG (www.ttvag.com) Tieferer Treibstoffverbrauch (ca. 7 %) Bioorganischer flüssiger Katalysator. www.mbrsh.ch

■ **VTB Pflanzenschutz Beeren**
Mi., 22. Febr., 13.30 – 16.30 Uhr
Landgasthof Löwen, Hauptstr. 27, Sulgen. Keine Anmeldung. Infos Beratung Arenenberg: michael.mannale@tg.ch, 058 345 85 13.

■ **Mäuse regulieren im Futterbau (Flurbegehung)**
Di, 7. März, Christian Schwager, Im Furth, Bichelsee
Dauer ca. 2,5 Std. Zwei Durchführungen bei jedem Wetter um 9 und 13 Uhr.
Themen: Biologie der Mäuse, Wirtschaftlichkeit Mäusebekämpfung, Chancen / Grenzen mechanischer Mäusebekämpfung, Auswirkungen von Mäuseschäden
Weitere Informationen: Hanspeter Hug
Berater Futterbau, Strickhof
Tel. 058 105 98 52
hanspeter.hug@strickhof.ch

Wasser versorgen, damit sie sich für den Sommer vollsaugen können. Kapillarisch würde dann auch wieder Wasser von weiter unten angezogen. Ich habe das im Winter ausprobiert. Nach einer Tiefenlockerung versickert das Wasser sogar im gefrorenen Boden. Zudem entstehen keine Verluste durch Verdunstung wie bei einer Bewässerung im Sommer. Das müsste man nun anfangen, doch dafür hat niemand offene Ohren. Und ich mache das nicht mehr.

Liegt es vor allem am Klimawandel, dass die Böden austrocknen?

Es liegt auch daran, dass andere Kulturen als zu russischen Zeiten angebaut werden. Damals produzierte man vor allem Weizen und Gerste. Diese wurzeln flach und beziehen nur ganz oberflächlich Wasser. Vermehrt werden jedoch Mais, Sonnenblumen und Zuckerrüben angebaut, die Wasser aus den Unterböden heraufholen. Folgt dann kein Regen, trocknen diese Unterböden aus und der Wasserverkehr von noch tieferen zu den oberflächlichen Schichten wird unterbrochen.

Wie sehr ist Ihr Betrieb vom Krieg betroffen?

Wenn die Russen von Odessa her schießen, dann fliegen die Raketen über unser Dorf. Auch Drohnen sehen wir hie und da. Direkt betroffen ist das Gebiet nicht, doch wir wissen nie, ob nicht doch eine Rakete über uns abgeschossen wird und explodiert. Es gibt eine App, die vor Flugkörpern warnt, aber darauf verlassen kann man sich nicht. Doch man gewöhnt sich an diese Situation.

Gehen Sie trotz der gefährlichen Lage wieder auf Ihren Betrieb zurück?

Ja. Ich werde die Maschinen fürs Frühjahr vorbereiten und aussäen. Solange der Krieg nicht weiter eskaliert und ich den Betrieb nicht verkauft habe, bestelle ich ihn auch.

VORTRAGSTIPP

Stefan Eberli live

Herzlich willkommen zum Vortrag «Entwicklung in der Ukraine in den letzten 20 Jahren» mit vielen Fotos und Videos.
Sa., 11. Februar, 19 Uhr
Sa., 25. Februar, 19 Uhr
Dancing Riverside (Rheinperle), Steinerstr. 57, Diessenhofen
Themen: Landwirtschaft, Ackerbau, Rübentechnik, Maistrocknung mit Bioenergie. sbv

Fortsetzung von Seite 1

Sogar einige meiner Arbeiter haben mir Land abspenstig gemacht. Aber ich habe ihnen trotzdem beim Bewirtschaften geholfen, wenn sie froh darum waren. Das funktioniert dort halt so. Man muss ein Gefühl dafür haben, wie man mit den Leuten umgeht – man will ja schliesslich auch weiterhin fähige Arbeiter haben. Das passt schon. Ich habe es sehr gut mit den Leuten.

Warum war das Pachtland plötzlich so attraktiv? Zu Beginn hatten Sie ja keine Konkurrenz.

Der Export war inzwischen angekurbelt worden, am Schwarzen Meer hatte man neue Hafenanlagen errichtet und grosse Schiffe für die Ausfuhr von landwirtschaftlichen Gütern gebaut. Die Ukraine ist geografisch optimal gelegen, vom Schwarzen Meer aus kommt man überall hin in die Welt.

Entsprechend stiegen die Preise für die Produkte und der Wettbewerb um die Landwirtschaftsflächen ging los. Zudem liegt das Dorf, zu dem mein Betrieb gehört, an einer Hauptverkehrsachse von Kiew zur Hafenstadt Odessa. Das macht das Land dort zusätzlich attraktiv. Entwickelt hatte sich durch die bessere Preislage auch die Situation der Landtechnik. Die Bauern sind finanzkräftiger und können sich modernere Landmaschinen leisten.

Kann man den Standard mit der Schweiz vergleichen?

Das technische Niveau ist etwa gleich, zum Teil sogar weiter, zum Beispiel bei grossen Maschinen mit Satellitentechnik oder beim Spritzen mit Drohnen. Viele Landmaschinenhersteller bringen ihre Prototypen in die Ukraine, um sie auf den weiten Flächen auszuprobieren. Auch auf meinem Betrieb waren solche im Einsatz, von Ropa und Horsch. Das war sehr spannend für mich. Die Ukraine hat sich sehr schnell entwickelt.

Sie wollen Ihren Betrieb verkaufen. Weil sich die Situation für Sie verschlechtert hat oder wegen des Kriegs? Ich habe bereits vor drei Jahren entschieden, den Betrieb zu verkaufen. Schon damals befürchtete ich, dass es Krieg geben könnte, wenn sich die Situation nicht entspannt. Corona verhinderte den Verkauf jedoch und dann war Putin schneller.

Meinen Entschluss fasste ich aber auch, weil die Unterböden der Felder ausgetrocknet sind und zudem weniger Regen fällt. Es gibt vermehrt Ausfalljahre mit sehr geringen Ernten. Man müsste die Böden den Winter über mit

LANDFRAUEN ERNÄHRUNG

«Tischlein deck dich»-Zauberei



Heute, für Sie gestern, freue ich mich auf eines meiner Lieblingsessen. Inmitten Stunden ist Redaktionsschluss beim «Schaffhauser Bauer». Und zaubert

mein Mann nichts Feines in die Pfanne, gibts mittwochs bei mir jeweils das, was es in stressigen Zeiten öfters gibt: Ravioli us de Büchs, Nahrung und Seelenfutter zugleich. Ich liebe sie. Als Kind mochte ich Ravioli aus der Büchse natürlich auch.

Als Mutter allerdings habe ich mich jeweils böse geschämt, dass ich so was hie und da mal auf die Teller bringe.

«Das ist aber eine Ausnahme», hörte ich mich früher zum Beispiel proklamieren, «das gibt es wirklich nicht gleich wieder!» Gross und grösser wurden die Augen meiner Kids. Ganz cool hatte ich auf dem Weg zum «Posten» die Pläne fürs anstehende Mittagmahl verkündet – dem plötzlichen Aufwallen erzieherischer Strenge an der Kasse im Supermarkt zu folgen, vermochten meine Mädels nun nicht.

«Nun ja», fuhr ich indessen fort, mit gut dosierter mütterlicher Milde in der Stimme, «wir haben ja schon lange keine mehr gehabt!» Keine, das waren in diesem Fall eben Ravioli. Und – genauso eben – solche in der Dose. Die in der ultraroten Tomatenpampe. Die mit dem üblen Ruf. Die, die in der Konserve auf dem Ladentisch standen und von meinem Nachwuchs mit leuchtenden Augen im Geist bereits verschlungen wurden.

Die Kassierin hat nur gelacht. Vielleicht hat sie ja mein heuchlerisches Tun durchschaut. Dass ich bloss darauf aus war, meinen Ruf als tüchtige Mutter zu retten, die an ihre Lieben nur ganz, ganz selten – aber wirklich selten! – Junk Food verfüttert.

Vor allem solches, von dem seit meiner Kindheit gemunkelt wird, es habe in der Fleischfüllung, fein gehackt, recht unappetitliche Schlachtabfälle drin.

Aber wäre das so schlimm? Wie manches Urvolk wurde schon gelobt, weil es vom erlegten Tier auch wirklich alles zu verwerten wusste.

Was nicht bedeutet, dass wir nun wiederum alles essen würden. Erst neulich haben mein Mann und ich eine überaus herzlich gemeinte Einla-

dung zum Dinner ausgeschlagen, weil wir einfach fanden, so etwas wie das präsentierte Menü, das ässen wir im Leben nie. Auf Verständnis gestossen sind wir nicht. Da hatte man sich Mühe gegeben, uns zu später Stunde mit einem echten Leckerbissen zu verwöhnen. Und wir? Wir wollten einfach nicht. Aber schliesslich hat auch die Katze eingesehen, dass Waldmaus uns nicht schmeckt – bis zum nächsten Mal und sie uns wieder beschenkt.

Ob dann die Maus noch lebt? Immer wieder wähne ich nämlich ein Opfer tot, und plötzlich rennt es um sein Leben. Kein Zuckerschlecken, das flüchtige Tier dann einzufangen: Die Katze macht mir jeweils harte Konkurrenz.

Vordergründig verfolgen wir zwar das gleiche Ziel. Sie will die Maus, ich will die Maus. Doch bezüglich der weiteren Verwendung des Objekts scheiden sich die Geister fundamental. Während Büsis Sinn nach Sado-Spielen steht, versuche ich zu retten, was zu retten ist. Und das meist mitten in der Nacht. Aus dem Nichts zaubert s'Chätzli uns dann erjagtes Getier ins Haus und fordert uns, wie oben, zärtlich auf, doch am Male mitzutun.

Oder aber sie gönnt uns gar den Extraspass, das Fangen gleich selbst zu erproben. Und ich melde stolz, dass ich lernfähig bin. Während in früheren Jahren meist die Katze siegte, habe ich mittlerweile unseren Stubentiger schon öfters erfolgreich ausgetrickst.

So stehe ich dann etwa morgens um drei im Pyjama mit einem Eimer vor dem Haus, voller Glücksgefühle, zum einen, weil ich erneut ein Leben retten konnte, zum anderen, weil mich keiner im Nachtgewand auf der Strasse sieht.

Erfolgreich kehre ich heim – doch an Schlaf ist nicht mehr zu denken. Und bevor der Tag so richtig anfängt, bin ich bereits platt.

Da mache ich beim Kochen wohl am einfachsten eine der einschlägigen Büchsen auf. sbv

PS: Und wie so oft im Leben wohnen, ach, zwei Seelen in meiner Brust. Die eine ist dafür, die Maus zu retten, die andere, die Ernte. Der Anlass am 7. März von Strickhof und Arenenberg zum Thema sei darum Bäuerinnen und Bauern wärmstens empfohlen. Mehr dazu im «Schwarzen Brett» links unten.

INFO

Alternativen zu Maustatar

Sie mögen keine Ravioli? Und Maus schon gar nicht?

Tolle Rezepte finden Sie auf der Website des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands SBLV. Aktuelle saisonale Rezeptvorschläge machen Sie auf www.landfrauen.ch > sofort gluschtig.

Suchen können Sie aber auch nach den Kriterien:
➢ Apéro und Vorspeise
➢ Beilage
➢ Dessert
➢ Gebäck
➢ Getränk
➢ Hauptmenü mit Fleisch / Fisch
➢ Hauptmenü vegetarisch
➢ Konfitüre, Sauce und Kompott

oder nach den vier Jahreszeiten. Die Zeitangaben informieren Sie dazu, ob das Menü auch an einem strengen

Tag mit dicht gedrängtem Programm drin liegt. Oder ob Sie sich am besten an einem Wochenende mit viel Freude am kreativen auf diese oder jene besondere Spezialität einlassen.

Das gewisse Etwas bringen alle Rezepte mit – schliesslich wurden sie von Landfrauen erprobt und dem SBLV für die Rezeptsammlung zur Verfügung gestellt.

Saisonal ist mehr, als man denkt

Inspirationen gibt Ihnen auch der Saison-Kalender des SBLV. Mit seiner Hilfe entdecken Sie Früchte, Gemüse und Kräuter, die in der Schweiz saisonal und regional verfügbar sind.

Und dabei erleben Sie vielleicht sogar die eine oder andere erstaunliche Überraschung: Selbst im Winter ist die Palette an Hiesigem grösser, als frau/man denkt. Quelle: sblv sbv

Gut, gibts den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband!