

NACHRICHTEN

GR: Keine Revision bei Rebbaukataster

Beim Rebbaukataster Graubünden ist derzeit keine Revision geplant. Volkswirtschaftsdirektor Hansjörg Trachsel teilte am Montag in einer Fragestunde des Grossen Rats des Kantons Graubünden mit, der Bündner Wein solle über Qualität und nicht über Quantität auf den Markt gelangen. Bei der Revision der Weinbauverordnung sind deshalb Einschränkungen und keine Liberalisierung zu erwarten, berichtete die «Südostschweiz» vergangenen Dienstag. BauZ

Spatenstich für den Landmarktplatz

Am Dienstag lud die Landi Zola AG zum Spatenstich für den neuen Landmarktplatz im zürcherischen Mönchaltorf Industriequartier Mettlenbach ein. In Mönchaltorf entsteht eine Landfiliale mit einem Landladen, einer Agrola-Tankstelle und einem Topshop. Die neue Filiale soll im August 2013 eröffnet werden. Die Kosten für den Minergiebau werden sich zirka auf 20 Mio Franken belaufen. Dies geht aus einem Bericht des «Zürcher Oberländer» vom letzten Mittwoch hervor. BauZ

Rothirschjagd im Wildasyl Gamsberg

In den vergangenen Jahren wurden im nördlichen Verbreitungsgebiet des Kantons St. Gallen mehr Rothirsche gezählt. Wie die kantonale Jagdbehörde gegenüber der Staatskanzlei SG mitteilte, konnte der Rotwildbestand mit der bisherigen Bejagung nicht stabilisiert werden. Deshalb hat das Amt für Natur, Jagd und Fischerei vergangene Woche eine Abschusszahl von 400 Stück Rotwild bis Ende dieses Jahres beschlossen. Um diese Vorgabe zu erfüllen, muss auch im kantonalen Wildasyl Gamsberg gejagt werden. BauZ

Meine Woche vom 27. August bis 1. September 2012

Mein Mann und ich führen einen Biobetrieb in Wilchingen SH mit Ackerbau und Mutterkuhhaltung. Während mein Mann draussen alles managed, bin ich für den Haushalt und die Kinder zuständig. Funktionieren tut dies aber nur durch eine gute Zusammenarbeit. Zweimal pro Woche backe ich Brot für die Direktvermarktung. Als Ausgleich engagiere ich mich bei den Landfrauen und in der noch jungen Apérogruppe. Wenn ich freie Zeit habe, nähe und stricke ich gerne oder probiere neue Rezepte aus.

MONTAG

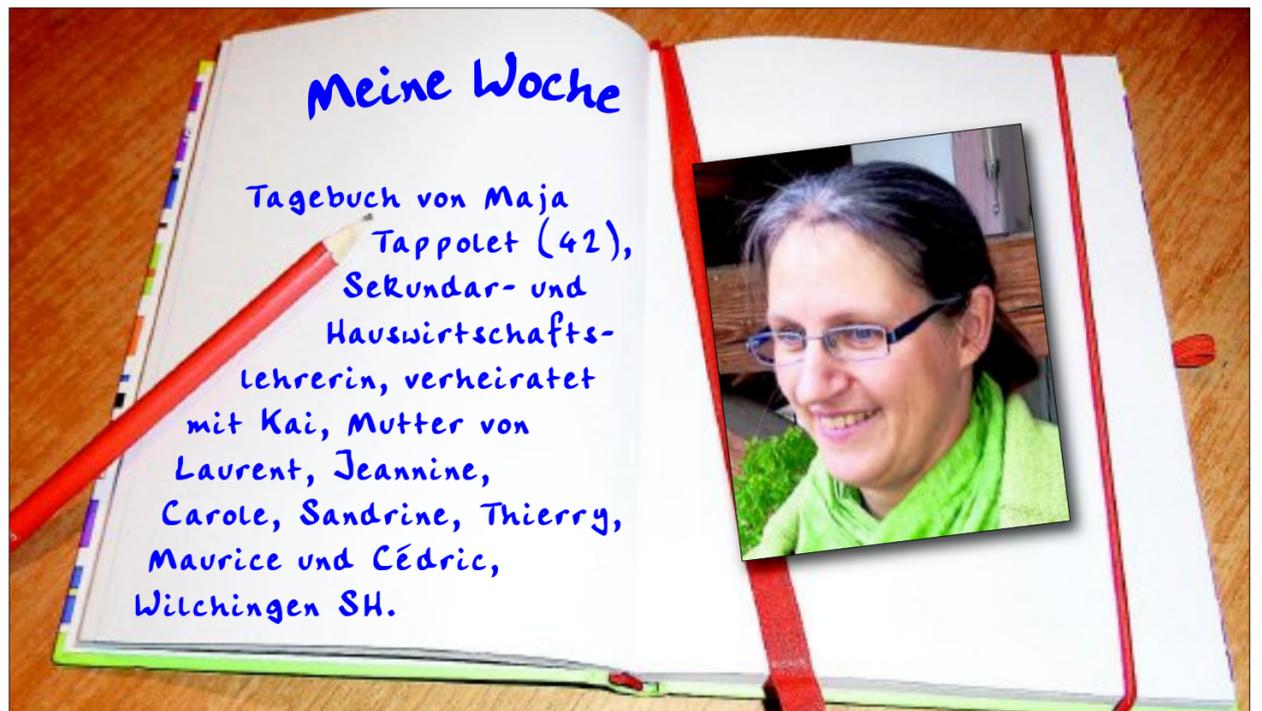
Ab 6.30 Uhr frühstücken wir – momentan in drei Schichten, je nachdem, wann Schule hat. Ab 8 Uhr sind die fünf Grösseren unterwegs. Nun kommen die Kleinen dran. Nach der frühmorgendlichen Hektik geniesse ich den Kaffee... Ein Blick in die Agenda zeigt: Mich erwartet eine ruhige Woche, ohne Arzttermine, Elternabende und Sitzungen.

Danach heisst es haushalten, Blumen giessen, Zwetschgen pflücken und dann auch schon Zmittag kochen. Das Mittagessen ist bei einer so grossen Familie manchmal eine lärmige Angelegenheit. Am Nachmittag beschäftige ich mich mit den Kindern. Jeannine muss ich nach der Schule in die Querflötenstunde fahren. Wieder zu Hause, ernte ich mit Carole Mirabellen von ihrem Baum, bei uns hat jedes Kind seinen eigenen Obstbaum. Die Kinder naschen so viele Mirabellen, dass sie fast keinen Znacht mehr essen...

Nun ist es für die drei Kleinen Zeit fürs Bett. Ich singe, plaudere und bete mit ihnen. Später helfe ich den Grossen bei den Hausaufgaben. Um 21.30 Uhr habe ich Ruhe und starte in die zweite Runde: Küche aufräumen, Mails beantworten und so weiter. Kai kommt heim, wir plaudern noch kurz am Küchentisch.

DIENSTAG

Der Morgen läuft wie immer ab. Da heute Backtag ist, muss ich



dazwischen einfeuern und alle Brotteige vorbereiten. Meine Mitarbeiterin Tamara hilft mir dabei. Wir formen und backen die Brote, Brötli und Zwetschgenschnitten. Zum Zmittag gibt es Reste, danach wird es wieder etwas ruhiger.

Kurz vor 16 Uhr richte ich alles für den Brotverkauf. Jeannine spielt mit den Kleinen draussen. Um 17 Uhr löst Tamara mich im Lädli ab und macht die Wyygetzli. So habe ich einen Moment Zeit für die Kinder. Da Kai noch in die Feuerwehr muss, essen wir ohne ihn. Nach der Bettruhe starte ich mit Zwetschgen und Mirabellen dörren, tiefkühlen und Konfi kochen.

MITTWOCH

Mein Tag startet wie immer, dann wird aufgeräumt, staubgesaugt und das Badezimmer im «Ruck-zuck-Verfahren» geputzt.

Im späteren Verlauf vom Vormittag richte ich die Badesachen. Wir wollen die Chance nutzen, ein letztes Mal im Rhein

baden zu gehen. Gleich nach dem Essen fahren wir mit dem Zug los. Ein lustiger Badeplausch folgt, und zur Freude aller kommt gegen Abend auch noch Kai mit Laurent und nimmt uns mit nach Hause. Dort gehts heute Abend zügig. Bald sind alle sieben im Bett und auf mich wartet noch ein Berg Wäsche.

DONNERSTAG

Um 4.30 Uhr stehen Kai und ich auf. Nachdem Kai die Weide-Beefs geladen hat, geniessen wir gemeinsam Kaffee. Sobald die Grösseren gestartet sind, versorge ich die Wäsche vom Vorabend in den Schränken und gehe mit den Kleinen ins Dorf einkaufen. Nach dem Mittag arbeite ich im Büro und richte das Bed-and-Breakfast-Zimmer. Am Nachmittag spiele ich mit Cédric und Maurice draussen und richte Holz, während die Grossen an den Ufzgi sind.

Vor dem Nachtessen bleibt mir Zeit, die Wyygetzli zu backen und zu glasieren. Bald ist

Ruhe im Haus, ich packe die Guetzlisäckli ab. Da Kai und ich heute Hochzeitstag haben, geniessen wir noch ein Glas Wein.

FREITAG

Heute ist wie am Dienstag Backtag, nur dass heute grössere Mengen gebacken werden müssen. Weil die Kinder schulfrei haben, frühstückt die ganze Familie zusammen. Danach helfen die Kinder Kai im Stall und in der Werkstatt. Das Mittagessen verschiebt sich etwas nach hinten, was heute zum Glück egal ist.

Darauf folgt ein hektischer Nachmittag mit Guetzli fertig verpacken, Brot verkaufen, Kinder vom Jodelchörli abholen, Laurent in die Musikstunde bringen und zurückfahren, die Gäste begrüssen und die Zimmer zeigen. Um 19 Uhr ist der «Freitags-Spuk» jeweils beendet. Nach der Bettruhe putze ich den Backraum fertig und richte alles für die Apérogruppe morgen ein. Nun mag ich nur noch Zeitungen durchblättern...!

SAMSTAG

Nach dem Frühstück mit der Familie produzieren wir zu fünft den Apéro für eine Hochzeit am Nachmittag. Dazwischen serviere ich unseren Gästen das Frühstück. Die Kinder geniessen einige Stunden draussen mit Kai. Den Nachmittag verbringen sie in der Pfadi, beim Schiessen oder einfach draussen.

Ich bringe den Apéro ins Dorf. Als ich nach Hause komme, wartet eine Überraschung auf mich: Der Tisch ist bereits gedeckt. Kai hat mit den Kindern Pizza bestellt und wir feiern unsern Hochzeitstag noch richtig nach! Eine gute Woche geht auf eine wunderbare Art zu Ende!

Wir suchen «Meine Woche»-Autorinnen und -Autoren. Würden Sie gerne eine Woche lang in der «BauernZeitung» aus Ihrem Alltag berichten? Dann schreiben Sie uns eine Mail an: redaktion.ost@bauernzeitung.ch. Wir honorieren jeden Beitrag mit einem Bauernkorb aus dem gewünschten Kanton.

Auch ein Dank für die Arbeit der Bauern

Seit einem Monat arbeite ich für den Bauernverband Appenzell Ausserrhoden. Mit Interesse lese ich jeweils die Kolumnen und natürlich die Seiten für die Bäuerin. Die Tipps, Anregungen und Beiträge habe ich schon oft ausgeschnitten und aufbewahrt. Nie hätte ich daran gedacht, dass ich einmal auf der anderen Seite stehen beziehungsweise schreiben würde.

Meine Gedanken drehen sich heute um den Erntedank, der in den verschiedenen Gemeinden in den nächsten Wochen stattfinden wird. Erntedank feiern viele Menschen auf der ganzen Welt mit einem Festtag nach der Ernte im Herbst. Sie drücken damit ihre Wertschätzung für das tägliche Brot und die damit verbundene Lebensqualität aus. Ist Erntedank heute noch aktuell?

Da wir Hunger und Armut nicht erleben, fällt es uns schwer, dankbar zu sein. Erntedank ist auch ein Dank für die Arbeit unserer Bauern. Der Bezug zur Landwirtschaft hat sich heute geändert. Durch unseren Wohlstand und dem übergros-

sen Angebot ist uns die Abhängigkeit von der Landwirtschaft nicht mehr bewusst. Im Einklang mit der Natur produzieren die Bauern frische und gesunde Nahrungsmittel. Mit unserem bewussten Einkaufen können wir dazu beitragen, dass die natürlichen Kreisläufe intakt bleiben. Mit unserem Kaufverhalten können wir Verantwortung für eine ökologische und nachhaltige Produktion übernehmen. Es hat wenig Sinn, Lebensmittel aus dem Ausland zu kaufen, wenn sie aus der Region zur Verfügung stehen. Wir wiegen uns in grosser Sicherheit. Der Erfolg der Landwirtschaft hängt stark von der Witterung ab. Die Jahreszeit prägt die Arbeit, jede mit ihren eigenen Vorzügen. Der Zusammenhang von säen, pflügen, wachsen lassen, ernten und vor allem die Wetterlage gehören zum Berufsalltag.

Hinter einem Stück Brot stehen viele Arbeitsschritte von vielen Menschen: Vom Pflügen, Säen, Dreschen, Strohernten, Transportieren, Mahlen, Backen bis zum Verkauf im Laden. Die Vielfalt der Brotsorten mit den unterschiedlichsten Formen ist enorm, und je-

nach Vorliebe hat jeder Mensch sein Lieblingsbrot. Dieser Luxus wird uns erst bei einem Auslandsaufenthalt bewusst.

INNENSICHT



Priska Frischknecht

Landauf landab schmücken die Landfrauen und Bäuerinnen die Kirchen mit selbst gebackenem Brot und Zopf, eingemachten Früchten, Gemüse, Sirup, Konfitüre und vielem mehr. Der Kirchengang und der Altar sind geschmückt mit Blumengestecken aus dem Hausgarten. In verschiedenen Gemeinden ist es bereits zur Tradition geworden, dass der Dankgottesdienst auch auf einem Bauernhof stattfindet. Es ist je-

weils ein Genuss für Herz, Auge und Ohr. Der Gottesdienst in unserer Gemeinde wird traditionell von zwei Bauern mit den Senntumschellen eingeläutet. Manch ein Besucher bekommt dabei Gänsehaut. Der Chor unterstützt das Volk bei den Liedern. Rund um den Hof stehen liebevoll hergestellte Blumengestecke auf nicht mehr gebrauchten «Huenze», Blumen zieren alte Holzräder, Holzgabeln und Tücher dekorieren eine Wand oder ein Scheunentor.

Die kleinen Kinder geniessen im Kinderhort das Spielen, Malen oder Basteln. Für die Erwachsenen ist das gemütliche Zusammensein nicht weniger wichtig. Bei einer Bratwurst und einem Süssmost kann der Kontakt gepflegt werden und vor dem Heimweg ein feiner Kaffee mit einem Stück Torte oder Kuchen genossen werden.

Priska Frischknecht ist seit Anfang August dieses Jahres Geschäftsführerin des Bauernverbands Appenzell Ausserrhoden (BVAR). Sie schreibt abwechselnd mit andern Persönlichkeiten mit einem Blick von innen auf die Landwirtschaft.



Vier Pfauenziegen auf einen Streich

Pfauenziegen, das sind die Leidenschaft von Stefan Kaufmann, selbstständiger Hufschmied in Aadorf. Seit über 30 Jahren züchtet er Tiere dieser Rasse, die auf der Liste der Pro Specie Rara steht. Am 31. August konnte er sich über

einen besonderen Erfolg freuen, nämlich über eine äusserst seltene Vierlingsgeburt. Zudem sind alle vier Jungtiere gleich gezeichnet. Das lässt Kaufmanns Züchterherz gleich nochmals höher schlagen. (Bild/Text zVg/BauZ)