

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 nebst 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 habe 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 Pferdeklinik 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 Bührers 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 Käsereifung 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 Bührers zudem einen hervorragenden Experten an ihrer Seite, der bei Fragen immer noch einen Extratipp 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.

Bührers 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 Bauernverbands 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.