

Gotthelf in Argentinien

Auswanderer / Eine Polizei-Patrouille beschützt Dinkel-Saatgutvermehrung in abenteuerlicher Pionier-Manier.

TORNQUIST Als ich mich mit dem Traktor und zwei Anhängern zum 40 km entfernten Zweitproduktionsstandort Saavedra aufmachte, war ich froh, dass mir dabei niemand aus meiner alten Heimat im schaffhausischen Klettgau zusah.

100-jähriger Pflug

Man hätte bestimmt kopfschüttelnd oder zumindest mitleidig lächelnd kommentiert, wie ich mit einem 100-jährigen Pferdepflug und einer nicht minder alten Scheibenegge beladen durch die Pampa zog. Nach einer zweistündigen Fahrt auf recht abenteuerlichen Feldwegen kam ich zur Dorfeinfahrt. Es war unweit unseres Grundstücks, als mich eine Polizei-Patrouille aufhielt und meine Papiere sehen wollte. Ich dachte, das sei ein Scherz und hoffte, dass ich die hiesigen «Ladevorschriften» einhielt. Die Scheibenegge lugte links und rechts gut einen halben Meter über den Anhängerrand. Ich hatte natürlich keinen Ausweis dabei, was aber kein Problem zu sein schien.

Die relativ jungen Polizisten konnten sich nicht zurückhalten und prusteten heraus: «De donde sos?». Was so viel heisst wie, «Woher kommst du?». Als ich «de Suiza» antwortete, gab es kein Halten mehr. «Oh, wie schön, oh wie toll doch die Schweiz ist!». Nach einem gemeinsamen Foto entliessen mich die Ordnungskräfte lächelnd, viel Glück wünschend und ein «Bienvenido» hinterherrufend.

Das ist kein Einzelfall. Immer wieder schlägt uns bei der Erwähnung der Schweizer Herkunft reine Begeisterung entgegen. Die Schweiz ist für viele Argentinier der Inbegriff von Ordnung, direkter Demokratie, schönen Landschaften und feinsten Speisen wie Käse und Schokolade. Eben das ganze



Das Gespann ist mit einem 100-jährigen Pflug und einer nicht minder alten Scheibenegge beladen. Eine abenteuerliche Reise, um ein Stück Land zu beackern, das 15 Jahre keine Bodenbearbeitung erfuhr. (Bild Egon Tschol)

Image-Paket. Meist wird an die begeisterten, emotionalen Ausrufe eine Frage angehängt. Weshalb wir ausgerechnet von der Schweiz nach Argentinien gesiedelt seien? Das verstehen auch viele Schweizer nicht. Dazu müsste man weit ausholen, aber das vielleicht ein andermal.

Keine Bodenbearbeitung

Zurück zum Ort des Geschehens. Das Land wurde 15 Jahre nicht beackert. Die Vorbesitzer liessen ein paar Kühe darauf grasen. Das Steppengras ist dort so dicht und hoch, dass es wie ein Dschungel

wirkt. Diesem Steppengras ist mit herkömmlichen Messerbalken- oder Scheibenmähern nicht beizukommen. Normalerweise wird mit einer speziell dafür konstruierten, aber nicht weniger effektiven Maschine gearbeitet. Ähnlich einem Mulcher, der allerdings horizontal mit einem schlagenden schweren Messer rotiert. Diesen Arbeitsgang hatte Tochter Fiona wenige Tage zuvor für eine kleine Fläche von 25 Aren mit einem nicht dafür vorgesehenen Golfrasen-Traktormäher verrichtet – eine andere Geschichte, um in die Fasnachts-

zeitung zu gelangen. Nun konnte ich mit dem Pferdepflug den Umbruch machen und anschliessend die Scheibenegge einsetzen, um das Saatbeet vorzubereiten.

Oberkulmer Rotkorn

Warum also eine so kleine Fläche auf so umständliche Art und Weise in einem so weit entlegenen Ort bearbeiten? Dass die Fläche so klein ist, liegt daran, dass ich nicht mehr Dinkel-Saatgut auftreiben konnte. Und dass ich dies nicht auf unseren angrenzenden Flächen tat, gründet darin, dass hier ein feuchteres Kli-

ma herrscht und der Boden deutlich besser ist. Ich säte also von Hand das Oberkulmer Rotkorn, das ein Deutscher nach Argentinien importierte und eggte erneut darüber, damit alles schön von fast schwarzer Erde bedeckt war. Nun bin ich gespannt, wie es sich entwickelt. Die Ernte würde ich dann vermutlich mit der Sense und dem Dreschflügel machen. Insofern die Wasserschweine, die ich im nahe gelegenen Fluss sah, nicht Appetit auf gesunde Kost bekommen. Wenns klappt, dann reicht das Saatgut kommendes Jahr für

ZUR PERSON



Egon Tschol

Mit 40 Jahren wechselte Egon Tschol von seinem Beruf als Finanzanalyst in die Landwirtschaft und übernahm 2009 einen Betrieb von elf Hektaren im schaffhausischen Klettgau. Er stellte auf Demeter und Mischfruchtanbau um. Mit Ehefrau Bea und den zwei Töchtern Fiona und Zoé sowie sechs Pferden wanderte er 2020 nach Argentinien aus, um die erlernte regenerative Landwirtschaft auf einer 15-mal grösseren Fläche uneingeschränkt anzuwenden.

eine Aussaat mit konventionellen, modernen Maschinen oder zumindest mit den Pferden.

Keine Weitsicht

Nach getaner Arbeit musste ich mich sputen, denn in weniger als zwei Stunden würde es dunkel sein. Und ich hatte, wie das in Argentinien nicht unüblich ist, kein Licht am Traktor. Die letzten zwei Kilometer diente mir meine Handy-Taschenlampe dazu, den Feldweg ansatzweise zu erkennen, so dass ich wohl behalten zu Hause ankam.

Egon Tschol

DR UELI MEINT

Vo Wösch u Pschüttiverbot

Hüt geitz um ds Wösche. I gibes zue, bi däm Thema chani itz leider rein vom Praktische här nid soo guet mitrede. Ja de söuer doch am beschte grad gar nid gross dr Schnabu ufschperre wirsch itz däiche, aber da hesch d Rächnig ohni Uelu gmacht. Einersits produziert me ja säuber dräckege Wösch u a dere Schteu möchti dr Juniorscheffi einisch es dicks Chränzli winde für di tröie Dienschte. Angersits chunnsch a däm Thema fasch nid verbi, zum Bischpiu wedr dr Schtewi im Wäg scheidt. Da bini übrigens schtarch, im Schtewi ufschteue, aber das nume näbebi. Was i natürlech o kenne punkto Wösch isch das schtränge Pschüttiverbot am Samschtig wüu genau denn bi de Eifamiliehüslü unger aui Schtewine dusseschtö u zwar guet gfüt. U du chaisch dr ja vorschteue was das dene frusch gwöschete Lintüecher fürnes Güülü git wede gliche-tags Pschüttü ustuesch, am beschte no mitem Prautäuer. Chani auso doch no feiechli mitrede. Ueli dr Schribchnächt

Wie viel ist Handarbeit wert?

Alptagebuch / Die Differenz des Verkaufspreis von Alpkäse zum effektiven Wert dieses Produktes scheint absurd.

ZUR PERSON



Sera Jane Hostettler

Sera Hostettler ist Redaktorin bei der Bauernzeitung und verbringt diesen Sommer auf der Alp Langenegg. Sie verkäst dort die Milch von rund 60 Kühen zu Berner Alpkäse AOP. Die Gebäude der Alpkorporation liegen auf 1300 bis 1500 m ü. M. auf der Nordseite des Stockhorns. Dort wird das Vieh von etwa 18 Besitzer(innen) gesömmert.

BLUMENSTEIN Die Antwort auf die Frage im Titel lautet im spezifischen Fall des einjährigen Alpkäses, welchen wir auf unserem Berg verkaufen: 26 Franken pro Kilogramm. Leitet man den Herstellungsprozess von der Kuh bis zum Käse gedanklich her, realisiert man schon beim Schritt von der Kuh zum Kessi, dass diese 26 Franken nicht einmal die Arbeit der Melkerin decken, geschweige denn das Heu, das Wasser, die unzähligen Reinigungsmittel für das Milchgeschirr und die Käseerei, den Strom, das Holz zum Feuer des Dampfkessels, die Arbeit der Hirtin und der Käserin. Und dennoch ziehen einige Gäste beim Entgegennehmen ihres Käsestückes die Augenbrauen hoch. Jetzt, wo ich jeden Tag in der Käseerei und im Käsekeller stehe, wirkt der niedrige Preis dieses eigentlich hochwertigen Produktes beinahe lächerlich.

Kürzlich habe ich gezählt, wie oft ich einen Käselab in den ersten 18 Stunden nach der Produktion in den Händen habe. Grob geschätzt sind das zwölfmal pro Käse. Diese Zahl ergibt sich aus



Sieht gestellt aus, ist es aber nicht: Der Händeabdruck der Käserin auf dem frischen Käselab – echte Handarbeit. (Bild sjh)

dem Anrichten des frischen Käses im Järb und dem anschliessenden, mehrmaligen Wenden des Käses auf dem Presstisch. Danach folgt der Gang zum Käsekeller, wo sich die Handarbeit intensiviert: Bis der Alpkäse eine gewisse Schmiere erreicht hat, wenden und schmieren wir jeden Alpkäse jeden Tag. Das heisst, nach diesen zwölf Mal in den Händen halten in den ersten 18 Stunden folgen in den nächsten rund 45 Tagen ab Produktion ein tägliches Hantieren jedes einzelnen Alpkäses.

Jedes Mal, wenn ich auf die Zehenspitzen stehe, um den obersten (und somit den ältesten Alpkäse) vom Gestell zu ziehen und den ungefähr zehn Kilogramm mit meinem vollen Körpergewicht entgegen halte, schwirrt mir die Zahl 26 durch den Kopf: 26 Franken pro Kilogramm Alpkäse. Wie müsste der Preis gesetzt werden, damit jeder Arbeitsschritt, vom Melken über das Käsen bis hin zur Käsepflege vollständig abgegolten und die Handarbeit dahinter wertgeschätzt wäre? Sera J. Hostettler