

Argentinisches Energiesparen

Auswanderer / Wir Schweizer werden im Land der Gauchos als raue, kälteresistente Naturmenschen gesehen. Wir sind der Beweis dafür, dass dies nicht so ist.

TORNQUIST Während man in der Schweiz feine Cornets schleckend die Füsse ins kühle Nass hält, flächendeckend der Geruch von leicht angesengtem Cervelat in der Luft hängt und Menschen massenweise die freie Natur oder die vielen Badis, Garten-Beizli und Parks aufsuchen, frieren wir hier in Argentinien.

Kalte argentinische Winter

Das Leben ist nicht fair. Wir froren im ersten argentinischen Winter weit mehr als je zuvor in der Schweiz. Das liegt in erster Linie aber nicht nur an den Wintertemperaturen, die an unserem neuen Wohnort auch mal unter null sein können. Sondern an den schlecht isolierten Häusern und einfachen Heiz-Einrichtungen. Doppelverglasung ist hier ein echter Luxus und Bodenheizung auch. Meist gibt es in den Behausungen, wo man ohne Probleme einen Karton zwischen Türe und Türrahmen schieben kann, nur einen kleinen Holzofen, genannt Salamandra. Das Füllvolumen ist so gering, dass man den ganzen Tag damit beschäftigt ist, neue Holz-scheite nachzuschieben, denn kurze Zeit nach Erlöschen des Ofens fällt die Zimmertemperatur rasch in Richtung Aussen-temperatur.

Acht Holzöfchen

In unserem ersten argentinischen Winter versuchten wir den ganzen Tag über, die vielzähligen Holzöfchen in Gang zu halten. Insgesamt gibt es bei uns acht Stück. Die übrige Zeit waren wir damit beschäftigt, Holz zu beschaffen, zu spalten und in beladenen Bananenschachteln herbeizukarren. Doch am Morgen war es wieder überall kalt und der Stress begann von neuem. Und zwar so lange, bis wir die Schweizer Vorstellung aufgaben, in allen Räumen wohn-



Auf dem Weg zur Holzarbeit in den eigenen Wald. Wir fällen die vertrockneten Bäume und können das Holz ohne Zwischenlagerung nutzen. Eukalyptus-Holz ist rötlich. (Bild Egon Tschol)

liche Temperaturen haben zu wollen.

Nun haben wir die argentinische Weise adaptiert, die darin besteht, tagsüber nur die Gemeinschaftsküche zu heizen und dann am Abend die Stube. Die Schlafräume sind unbeheizt und es kann vorkommen, dass dort nur noch zehn Grad herrschen. Das Badewasser wird ebenfalls mit Holz erhitzt, denn die Sonnenkollektoren liefern nur im Sommer warmes Wasser. Was für ein Paradoxon. Man überlegt es sich zweimal, dies in Anspruch zu nehmen, nicht nur wegen des

Aufwands, sondern auch, weil das Bad unbeheizt ist.

Wir helfen uns in solchen Fällen mit kleinen, mobilen Gasöfen aus, um für kurze Zeit die Erinnerungen an die Schweiz aufleben zu lassen. So wird ein mit Holz befeuerter Jacuzzi, den unsere Vorbesitzer einbauten, zu einem richtigen Wellness-Erlebnis.

Sonnenreicher Winter

Was sich wie ein sehr spartanisches Leben anhört, ist an sich ein effektiver Weg, sehr viel Energie zu sparen. Wir verbrau-

chen nur noch sehr wenig Holz und verbringen die freigewordene Zeit damit, zusammen ums Feuer zu sitzen, Mate (traditionelles argentinisches Teegetränk) zu trinken. Und uns dabei die täglichen Erlebnisse mit Menschen, Tieren und der Natur zu erzählen. Davon gibt es viele, denn die argentinischen Winter sind voller Sonnenschein und laden dazu ein, viel Zeit draussen zu verbringen. Zudem gibt es viele Arbeiten, die man besser jetzt erledigt, bevor einen die sommerlichen Mittagstemperaturen in die Siesta verbannen.

Erst hier wurde uns bewusst, wie viel Ressourcen man in der westlichen Welt verwendet, um praktisch in allen privaten und öffentlichen Räumen eine wohlige warme Temperatur zu haben. Viele Wohnräume stehen tagsüber leer, da die Bewohner auswärts arbeiten. Ganztags und überall 20 Grad und mehr – was für ein Energiesparpotenzial! Und gesund sei es ja auch, bei tieferen Temperaturen zu schlafen.

Einfaches Leben geniessen

Frieren für die Umwelt! – ertönen die Rufe der Politiker. Zu-

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.

rück zu Grossmutterns Zeiten, werden die Opponenten entgegenhalten. Es wäre sicherlich nicht leicht, freiwillig auf einen Luxus zu verzichten fürs Gemeinwohl. Aber mal ganz ehrlich, ein bisschen «zurück zu einem einfacheren Leben» hat auch seinen Reiz. Wir haben uns inzwischen an die etwa sechs bis acht Grad tieferen Zimmertemperaturen gewöhnt und sind wohl wieder zu jenen kälteresistenten Naturmenschen mutiert, welche man in uns Schweizern schon von Anfang an sah.

Egon Tschol

Von fehlenden Vorbildern

Alptagebuch / In vielen Köpfen ist das Käsen immer noch Männersache, aber der Frauenanteil in der Milchverarbeitung steigt.

ZUR PERSON



Sera Jane Hostettler

Sera Hostettler ist Redaktorin bei der Bauernzeitung und arbeitet 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 Wissen Sie, warum mich die Werbung, die hier neben dem Text abgebildet ist, irritiert? Solche Werbung bekräftigt die Vorstellung: Käsen gleich Männersache.

Wenn Sie die Augen schliessen und an eine Käserei denken (komisches Gedankenspiel, aber versuchen Sie es einmal), bin ich ziemlich sicher, dass vor Ihrem geistigen Auge ein Kessi, Milch und ein paar muskulöse Männer in weissen T-Shirts und Hosen erscheinen. Das hat wahrscheinlich damit zu tun, dass früher der Beruf Käser (heute Milchtechnologe) klar den Männern zuschreiben war. «Früher war das Käsen harte Arbeit – heute können es auch die Frauen», habe ich hier einmal hören müssen. Natürlich bin ich mir bewusst, dass die früheren Arbeitsbedingungen nicht mit den heutigen vergleichbar sind, nichtsdestotrotz: Ein Kilogramm wiegt immer noch 1000 Gramm, in der Käserei ist es auch in den Bergen immer noch tropisch warm, und 85 Grad heisses Wasser ist immer noch 85 Grad heisses Wasser. Da-



Wer immer nur Männer abgebildet sieht, kann sich schlecht vorstellen, dass Frauen diese Arbeit auch meistern können. (Bild sjh)

rum bin ich froh, dass die jungen Frauen offensichtlich solchen Aussagen trotzen: Gemäss aktuellen Zahlen des Dachverbandes der Schweizer Käsespezialisten (Fromarte) steigt die Zahl der Milchtechnologie-Absolventinnen, und der Frauenanteil der gesamten Lernendenzahl liegt aktuell bei 25 Prozent (Tendenz steigend). Ein spannendes Detail ist hierbei, dass die besten Lehrabschlüsse meistens auf das Konto der Frauen gehen, wie mir Karin Imboden, SMV-Geschäftsführerin, auf Anfrage erzählte. Allgemein steige das Interesse, den Beruf Milchtechnolog/in zu erlernen, wie Imboden betonte. Das freut auch mich, weil ich das Gefühl habe, die junge Generation würde den Bezug zur Landwirtschaft und zu allen vor- und nachgelagerten Bereichen eher verlieren statt suchen.

Auf jeden Fall macht es mich stolz, dass die Kinder, die ab und zu mit «gewunderigen» Augen durch unser Käseriefenster schauen und uns bei der Arbeit beobachten, Frauen statt Männer finden. Sera J. Hostettler

DR UELI MEINT

Vo chlinere Bier u Ischtee

Es isch geng no fei heiss, gäu. U fasch z Wichtigschte isch ja, dass me gnue trinkt. Da het sech i mim kurze Läbe o viu verändertet. Früeher isch im Summer geng mindeschtens e Chischte Bier im Brunne gschtange. U die isch meischstens nid aut worde. Da het me ei Schtüpper nachem angere acheglärt, mängisch scho am Mittag dr erscht. U im Winter bim Houzschpauete hets zum Znüni ds erschte Kafi fertig gäh u zwar de nid z knapp gimpft mit Säuberbrönnem. Item, ungerdesse isch das aus echli angers worde. Es Bierli gitz früechschtens ir Dämmerig we ds letschte Fueeder ita isch u ds Fläschli isch öppe d Heuftli chliner worde, drfür ischs vore Brouerei im nächschte Kaff, wo si di auti Chäsi umbout hei. Düre Tag gits säuber gmachte Ischtee, u wes ganz guet geit Limonade vom eigeete Zitronenbaum wo dank Klimawandu sogar öppedie es Fruchtlit treit. Unes Kafi Schnapps gits höchschstens no am Sundig wedr Juniorscheff e guete Luun het. Ueli dr Schribchnächt