

OSTSCHWEIZ.



NACHRICHTEN

WINTERTHUR ZH: Die Stadt – ein spriessender Garten

Anbau von Gemüse fördern

Das Jubiläumsprojekt «Stadtbuure» veranstaltete am Wochenende ein Happening rund um mobile Gärten.

CHRISTIAN LANZ

«Wir alle sind «Stadtbuure» – oder können es werden», lautete das Motto der Organisatoren. Ob Kräutlerhexe oder Tomatenliebhaber, jeder Winterthurer und jede Winterthurerin kann sich an der Aktion beteiligen. Durchgeführt wird der Anlass von den «Stadtbuure» anlässlich der 750-Jahre-Stadtrecht-Feier von Winterthur. Bereits ein Fenstersims oder ein kleiner Balkon kann bepflanzt werden. «So holt man sich ein Stück Natur nach Hause», sagte Alex Borer von der Stadtgärtnerei Winterthur. Selbstversorgung, spielerisches Gärtnern und ein neuer Umgang mit natürlichen Ressourcen stehen dabei im Zentrum. In der Stadtgärtnerei konnten Gartenwagen begutachtet und reserviert werden. Fachleute gaben Tipps zur Pflege von mobilen Gärten, um die Besucher dazu zu motivieren, sich am «grünen Wunder» von Winterthur zu beteiligen.

Gartensaison ist eröffnet

Das Happening zum Thema «Mobile Gärten» fand am Rande der Altstadt auf dem Technikplatz statt. Mit dem Setzlingsmarkt, den bepflanzbaren Einkaufswagen und einem vielfältigen Rahmenprogramm wurde in die Gartensaison gestartet. Gartenwagen und Erde waren gratis, die Setzlinge



Gartenwagen und Erde waren gratis – geschaufelt werden musste jedoch selber. (Bild: cl)

mussten gekauft werden. Die Gartenwagen mit dem gezogenen Gemüse gehören fortan der Stadtbäuerin oder dem Stadtbäuer und sollen, verteilt über die ganze Stadt, auf privatem Grund abgestellt werden.

Lösungen für die Zukunft

Winterthur hat eine lange Gartentradition und gilt schon seit je als «Gartenstadt». Diese Tradition soll im Jubiläumsjahr weiter verstärkt werden. Die Idee zum Urban-Farming-Projekt entstand an einem Workshop von «Winterthur nachhaltig». Ziel ist, gemeinsam eine zukunftsfähige Lebensweise zu entwickeln, die auf die verschiedenen Einflüsse unserer Umwelt flexibel reagieren kann. Angestrebt werden unter anderem Lösungen im Zusammenhang mit dem Klimawandel, um

die Wirtschaft und Gesellschaft von ihrer Erdölabhängigkeit zu befreien. Exakt in diesem Kontext stand auch der Setzlingsmarkt. «Wir wollen auf lustvolle Art das Bewusstsein für den Anbau, die Herkunft und die saisonale Nutzung von Nahrungsmitteln fördern», betonte Stadtgärtner Alex Borer. Mit Referaten von Fachleuten und Tipps, wie die Gartenwagen bepflanzt werden können, wurde am Wochenende ein breites Spektrum abgedeckt. Weitere Themen befassten sich mit der Ernährungssouveränität und der Nachhaltigkeit mit dem Fokus auf Ernährung.

Geruchsfreie Toiletten

Ökologie und Nachhaltigkeit, ein sparsamer Umgang mit den vorhandenen Ressourcen und die Produktion lokaler und

regionaler Produkte sind weitere Zutaten zum Jubiläumsprojekt «Stadtbuure». Dabei geht es nicht darum, die Bevölkerung mit dem Zeigefinger auf Versäumnisse aufmerksam zu machen. Aber ein bisschen mehr Natur auch in städtischen Agglomerationen könne nicht schaden, sagte Alex Borer. Die Bevölkerung liess sich das nicht zweimal sagen und deckte sich auf dem Markt reichlich mit frischen Setzlingen ein. Selbst die Toiletten am Setzlingsmarkt waren der Nachhaltigkeit verpflichtet. Die Komposttoilette machte nicht nur eine gute Falle, sie ist auch umweltfreundlich und geruchsfrei. Was wir ausscheiden, dient danach zur Verbesserung des Bodens. Damit werde ein wichtiger natürlicher Kreislauf geschlossen, erklärte einer der Organisatoren.

GRAUBÜNDEN

«Bauer sucht Hotelier»

Eine Initiative bringt die Bündner Landwirtschaft und den Tourismus auf ungewöhnliche Art zusammen.

Um die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus in Graubünden enger zu knüpfen, hat die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden die Initiative «Bauer sucht Hotelier» ins Leben gerufen. Die Assoziation zum bekannten TV-Format ist durchaus gewollt: Es geht um den Aufbau einer längerfristigen Beziehung, von der beide Seiten profitieren sollten, heisst es in einem Communiqué. Der Kanton Graubünden ist ein Tourismus- und ein Landwirtschaftskanton. Was liegt da näher, als gerade in Zeiten des Regionalproduktbooms eine Zusammenarbeit zu suchen? Die Geschäftsstelle Agrotourismus Graubünden erhofft sich, dass mit diesem Austausch Ideen für innovative touristische Angebote entstehen, die Graubündens Markenwerte «wahr, wohltuend und weitsichtig» erfüllen. Mit dem Hotelier Christoph Schmid, Inhaber des Hotells Schweizerhof in Flims, und Sep und Barbara Candinias von der bäuerlichen Genossenschaft Amarena in Surrein hat sich das erste «Paar» gefunden. Am 24. Mai 2014 wird Christoph Schmid seinen Anzug gegen Gummistiefel tauschen und auf dem Hof von Candinias' einziehen. Im Gegenzug werden Sep und Barbara Candinias Mitte Juli 2014 im Hotel Schweizerhof einen Blick hinter die Kulissen werfen. jgr

Bösch holte sich den Sieg

WILA ZH. Zwei Favoriten vermochten am Zürcher Kantonal-schwingfest in Wila vor 5000 Zuschauern zu überzeugen. Daniel Bösch gewann im Schlussgang gegen Michael Bless mit Kniekehlenriff. Sie trafen schon im ersten Gang aufeinander, welcher aber gestellt endete. Für Bösch war es der einzige nicht gewonnene Gang, sein Notenblatt weist danach ausschliesslich die Maximalnote auf. jgr

Rangliste: 1. Daniel Bösch (Sirmach), 59,00. 2. Beni Notz (Güttingen), 58,25. 3. Pascal Gurtner (Schaffhausen), 58,00. 4. Andreas Füssler (Appenzell), 57,75. 5. Gerry Süess (Busswil), 57,50. 6. Michael Bless (Gais), Fabian Kindlimann (Wald) und Raphael Zwysigg (Gais), je 57,25. 7. Stefan Burkhalter (Homburg), Arnold Forrer (Stein), Martin Hersche (Appenzell), Mario Schneider (Weinfelden), Jürg Fankhauser (Bassersdorf) und Urban Götte (Stein), je 57,00.

Landschaftsqualität fördern

GRAUBÜNDEN. Der Bund habe alle eingereichten Bündner Landschaftsqualitätsprojekte genehmigt und zur Umsetzung freigegeben, heisst es in einer Mitteilung. Damit könne die Landschaftsqualität im Kanton flächendeckend gefördert werden. Insgesamt sind 2013 unter der Projektleitung des Amts für Landwirtschaft und Geoinformation 17 regionale Landschaftsqualitätsprojekte erarbeitet worden. Gefördert werden der Anbau von Kulturen zur Nutzungsvielfalt wie z.B. der Bergackerbau, eine vielfältige Fruchtfolge sowie Spezialkulturen. Entschädigt wird zudem der Mehraufwand, der bei der Bewirtschaftung von strukturreichen Flächen entsteht; so müssen z. B. Bäume und Steine ausgemäht sowie Zäune unterhalten werden. jgr

DIETFURT SG: Täglicher Einsatz für gute Qualität

Gefeiert wird zusammen

Doppelter Grund zum Feiern: Die Dorfkäserei hat 150 Jahre auf dem Buckel, und die Milchproduzenten werden 100 Jahre alt.

ADI LIPPNER

Ohne Milch keinen Käse, ohne Abnehmer kein Milchgeld für die Bauern. Diese kurze Gleichung hatte vor mehr als hundert Jahren Gültigkeit und bewährt sich im kleinen Dorf Dietfurt bis zum heutigen Tag. So war es auch nicht verwunderlich, dass sich am letzten Freitag eine fröhliche Gemeinschaft von Bauern aus der Umgebung – die Mitglieder der Milchproduzenten-Gesellschaft Dietfurt-Wigetshof – und die Käserfamilie Hungerbühler, der vorherige Besitzer Armin Keller mit Ehefrau Röslö sowie Behördenvertreter und Abnehmer zu einem Fest trafen. Den musikalischen Glanzpunkt setzte Hackbrettspieler Nicolas Senn.

Verhandlungsposition

19 Milchlieferanten aus Dietfurt und Umgebung entschlossen sich im Jahre 1914 zur Gründung einer Gesellschaft. Auslöser war die Tatsache, dass ein Jahr vorher, trotz zwei Versammlungen, kein Vertrag mit dem Käser abgeschlossen werden konnte. Mit dem Zusammenschluss der Milchproduzenten erhofften sich die Bauern eine bessere Verhandlungsposition. Bereits zum 75-Jahr-



Thomas und Maya Hungerbühler, Käserei Dietfurt, und Hans Brändle, Präsident Milchproduzenten Gesellschaft Dietfurt-Wigetshof (v.l.). (Bild: Adi Lippner)

Jubiläum wurde von Paul Oberholzer eine Chronik verfasst, und Elisabeth Jung ergänzte das Werk mit den letzten 25 Jahren. Im Jahr 1915 tauchte der Name Arnold Ebnötter der Milchproduzenten auf. Und damit war auch der Bogen zur Käserei gespannt.

Im Buch «Aus der Geschichte von Bütschwil» ist festgehalten, dass es Carl Ebnötter war, welcher im Jahre 1864 im Wohngebäude der heutigen Käserei mit der Herstellung von Emmentaler begann. Drei Generationen Ebnötter fanden bis 1973 ihr Auskommen mit der Käserei und dem dazugehörigen Bauernhof. «Es waren bescheidene Existenzgrundlagen, denn im Jahre 1913 betrug der Milchpreis 19,5 Rappen, er stieg bis 1925 auf 36,5 Rappen, sank aber in der Krisenzeit um 1935 wieder

auf 18,5 Rappen», ist in der Chronik zu lesen.

Eigene Spezialitäten

Der Umstieg von der Produktion von Emmentaler auf Appenzeller wurde während der Ära Ebnötter vollzogen, und der spätere Besitzer, Armin Keller, führte diese Tradition von 1973 bis 1998 weiter. Für Maya und Thomas Hungerbühler ist die Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation eine gute Lösung. «So haben wir klare Vereinbarungen und trotzdem noch Freiraum, um eigene Spezialitäten herstellen zu können.» Seit drei Jahren wird auch Schafmilch, rund 30000 Kilo pro Jahr, verarbeitet. «Schafmilch bietet vielfältige Möglichkeiten», so der Käser. Weitere Standbeine sind die 600 Maatsauen und das weit über die Region hinaus bekannte «Chäs-Trückli».

MALADERS GR: Spielgruppe auf dem Bauernhof

Kleine Kinder mit kleinen Schubkarren

Marianne Brunold führt eine Bauernhofspielgruppe. Die Kleinen rüsten Futter für die Tiere und helfen beim Ausmisten.

GREGOR CANOVA*

Auf den Bodenhof, den oberhalb des Dorfes Maladers gelegenen Bauernhof von Jürg und Marianne Brunold, bringen vormittags um 9 Uhr Mütter ihre 3- bis 5-jährigen Kinder. Dort erleben die Kleinen zwei kurzweilige Stunden und können mit der Bäuerin Marianne Kaninchen, Lamas, Ziegen und Hühner füttern und streicheln. Die Knaben und die Mädchen finden die von der Bäuerin zuvor versteckten Rüebli und ergänzen sie mit Getreideflocken zu einem Festmahl für die Kaninchen. Abschliessend sammeln die Kinder in Körben das Heu für die Lamas. Die meisten der Lamas sind zutraulich und beschupfern die Gäste. Wenn sie die Ohren nach vorne stellen, ist es ein gutes Zeichen; nach hinten gestellte Ohren bedeuten Gefahr.

Futter rüsten

Auch für die zwei Hängebauschweine rüsten die Kinder das Futter. In zwei Futternäpfe kippen sie Mehl und Wasser, um es dann zu einem Brei zu rühren. Arbeiten macht hungrig: Das mitgebrachte Znüni wird in einem kleinen Raum gegessen. An der Wand hängt ein altes Telefon mit Wälscheibe,



Die Kinder helfen Marianne Brunold beim Ausmisten der Stallungen. (Bild: Gregor Canova)

die Kleinen spielen damit. Jetzt sitzt auch der Bauer Jürg Brunold an den Tisch und beantwortet die Fragen der Besucher. Sonst beschäftigt sich der Landwirt mit dem Füttern und Misten bei den Mutterkühen und Kälbern. Den Miststock und das Gülleloch hat er abgesperrt. Die Pferde und Esel sind bereits auf der Weide.

Nach der Pause werden die Hühner in ihrem Stall besucht und die warmen Eier aus dem Legenest geholt. Bei schlechtem Wetter können die Kinder mit dem Holzstall, der Puppenstube oder den Modelltraktoren spielen. Liebt es das Ausmisten bei den Schweinen und anderen Bauernhoftieren mit den Kinderkarretten. Die Bäuerin verabschiedet sich am Schluss mit einem Ballonring, bei dem sich alle Kinder im Kreis die Hand geben. Dabei werden sie, wie

bereits den ganzen Vormittag, von der Sennenhündin Mia beobachtet.

Kurse absolviert

Marianne Brunold führte die Bauernhofspielgruppe einige Jahre mit einer anderen Frau aus Maladers, inzwischen aber seit zwei Jahren alleine. Neben ihrer Weiterbildung als Spielgruppenleiterin besuchte sie auch Kurse zu tiergestützten Aktivitäten. Die Spielgruppe wird wittwochs und donnerstags jeweils von 9 bis 11 Uhr geführt und kostet 20 Franken pro Kind und Vormittag. Marianne Brunold würde es begrüssen, wenn auch in anderen Regionen Graubündens ähnliche Angebote entstehen würden. Nähere Angaben unter www.bodenhof.ch

*Gregor Canova ist landwirtschaftlicher Berater am Plantahof, Landquart.