

## LANDFRAUEN-LEBEN

### Welch ein Tischtheater!



Ein herziges und gut erzogenes Kind sei ich gewesen, pflegt meine Mutter in lockeren Abständen zu bemerken. Na ja, nicht in allen Belangen, aber ich hatte – immerhin – gute Tischmanieren. Darauf legten meine Eltern jeweils grossen Wert. Egal, ob es die aufrechte Sitzhaltung, der Umgang mit der Serviette, die richtige Handhabung des Bestecks oder das dezente Mundabputzen war.

Auch die Freundlichkeit gegenüber dem Personal wurde mir eingetrichtert. Denn: Wie man in den Wald ruft, schallt es zurück! Mir wurde bei den Besuchen im Restaurant alles abverlangt. Nein, ich fand es nicht immer toll. «Das ist die Schule fürs Leben», sagte meine Mutter damals, «das sind die Grundlagen eines zivilisierten Benehmens!» Wie dankbar bin ich ihr noch heute dafür.

Die Tochter meiner Freundin ist fünf und im weitesten Sinne zivilisiert. Was ihr fehlt, sind ... Sie ahnen es ja schon: Tischmanieren. Ich bin ihre «grösste, beste Freundin» und habe somit auch eine erzieherische Aufgabe. Die habe ich mir zumindest selbst auferlegt. Wegen der Schule des Lebens und so.

Ich erinnere mich an jene Zeit vor Corona, in der wir noch ins Restaurant durften. Gefühlte 100 Jahre sind es wohl inzwischen her, als ich mich mit «meiner besten, kleinen Freundin» und ihrer Familie beim Italiener verabredet hatte.

Das Restaurant gilt als kinderfreundlich; das war mir bei der Wahl des Lokals wichtig. Ich sass also bereits am Tisch. Im Hintergrund sang Adriano Celentano von Amore, und die künstlichen Oliven an den Plastikbäumen schienen im Takt dazu an den Plastikkräusen zu baumeln.

Plötzlich flog die Tür auf und «meine beste, kleine Freundin» stürzte, noch mit dem Velohelm über dem Stirnband, auf mich zu. Bei ihrem temperamentvollen Sprung auf meinen Schoss räumte sie gleich zwei Weingläser vom Tisch. Der herbeieilenden Bedienung half es, dass das Kind auf die Scherben deutete. «Das muss weg», sagte es flugs zur Kellnerin, bevor mir «meine beste, kleine Freundin» ihre neuste Puppe mit rosafarbenem Ballrock und Glitzer im Kunsthaar zeigte.

Der kleinere Bruder fing an zu weinen, weil er die Scherben gerade aufheben wollte und das nicht durfte. Die Bedienung wollte das nämlich selbst und ohne die gütige Mithilfe eines kleinen Kindes erledigen. Unter-

dessen hatten es auch die Eltern meiner «besten, kleinen Freundin» an den Tisch geschafft. Wir freuten uns, einander wieder einmal zu sehen. Nach der raschen Begrüssung zogen sie den kleinen Bruder meiner «besten, kleinen Freundin» von der Bedienung weg. Er habe sie aufs Knie geschlagen, aber sie habe den Streit ja angefangen, indem sie ihm die Scherben weggenommen habe, bemerkte meine «beste, kleine Freundin» etwas gar vorlaut. Die Bedienung war ganz bleich um die Nase und machte sich beleidigt in ihren Gesundheitssandalen davon.

Wir konsultierten die mit Oliven bedruckte Speisekarte. Beide Kinder wollten gerne Würstli essen. Ich erklärte geduldig, dass wir beim Italiener sind, daraufhin will meine «beste kleine Freundin» ein Spiegelei und ihr Bruder gar nichts mehr. Zu dritt versuchten wir, sie zu überzeugen, und bestellten eine Pizza mit Salami für die beiden. Die Reaktion war laut und trotzig.

Die ersten Gäste guckten bereits zu unserem Tisch rüber. Wir lächelten gegütlich zurück und liessen meiner «besten, kleinen Freundin» den Helm auf, weil sie das eben unbedingt so wollte und wir um alles in der Welt nicht noch weiter auffallen wollten. Während der jüngste begann, die Tischdecke zu zerpfücken und neu zu sortieren, kam endlich die erlösende Pizza. Er jedoch wollte immer noch nichts.

Meine «beste, kleine Freundin» fand Salami plötzlich fies und klebte die Scheiben unter den Tisch. Falls ein Hund käme, merkte sie an. Darauf rutschte der jüngere Bruder vom Stuhl und ass die heruntergefallene Würst vom Boden. Damit kein Hund kommen muss. Unser Essen wurde langsam kalt, weil wir zu dritt bemüht waren, die Kinder auf die gepolsterte Bank zu hieven und in eine sitzende Haltung (gerader Rücken) zu bringen.

Die Pizza – nun ohne Würst – wurde von beiden Kindern schliesslich halb liegend gegessen. Ich freute mich bescheiden, dass sie beinahe die ganze Pizza schafften und unsere Trüffelnudeln auch noch lauwarm schmeckten.

Ich unterliess es, der erschöpften und generenten Mutter kurz zu tun, dass ich die «Zwänge» bei Tisch immer noch für die Schule fürs Leben und alles andere als spießig und antiquiert halte. Zu sehr blieb mir dieser wortwörtlich lebhaft Abend in ebenso lebhafter Erinnerung. Eigentlich wollte ich meine «beste, kleine Freundin» in die Kinderoper schleppen.

Doch dann Corona bleibt mir aber noch etwas Zeit, das noch einmal gut, wirklich sehr, seeeehr gut zu überlegen ... Bettina Laich

## SO ISCH ES!

### Erleben, wie es wirklich ist

Nicht alles, was viele tun, ist automatisch richtig. Doch so viele können sich in diesem Fall doch nicht irren: beim Agrotourismus in der Schweiz.

Schlafen im Tipi, im Stroh, im Ferienbett. Ein Ei frisch vom Huhn, ein hausgemachtes Zmorge aus der Bäuerinnenküche, ein warmer Schluck Milch direkt ab der Kuh. Erleben, wie sich eine Henne anfühlt oder ein Sölli oder eine Geiss. Und dazu Erfahrungswerte pur: Die Freude, wenn das Melkaggregat endlich am Euter hält. Der Stolz auf eine Blase, die es beim Heuen gab. Der Genuss einer sonnenwarmen Beere, die beim Pflücken im Bauerngarten mal statt im Chrätli im Mund verschwindet ... Das und mehr war letztes Jahr beliebt wie noch nie.

Der Verein Agrotourismus Schweiz, der Ferien auf dem Bauernhof vermittelt, hat letztes Jahr gut 1300 Buchungen über die Vereinswebsite registriert. Damit stieg die Anzahl Buchungen

auf myfarm.ch um 35 Prozent gegenüber 2019, der Umsatz verdoppelte sich gar in nur einem Jahr.

Doch das ist nur ein Teil der Erholung plus Abenteuer, die auf Bauernbetrieben stattfand. «Gleichzeitig erfolgen aber auch viele andere Buchungen direkt bei den Landwirten, entweder per Telefon oder per E-Mail», erklärt Andreas Allenspach, Direktor von Agrotourismus Schweiz, dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID. Rund 2000 Bauernhöfe gibt es in der Schweiz, die alle auf myfarm.ch aufgelistet sind und Agrotourismus anbieten. Ob Corona oder nicht, Schweizer sind die Hauptbucher, mit 66 Prozent der Buchungen, gefolgt von Deutschen (24 %) und Niederländern (3 %).

Corona ist natürlich auch bei Ferien auf dem Bauernhof ein Thema. Die Schutzkonzepte werden den aktuellen Bedingungen jeweils laufend angepasst. (Quelle: LID/Agir) sbw

## MILCHMARKT

### Kein Milchimport für Billigkäse

Bei der Eidgenössischen Zollverwaltung wurde im Dezember ein Gesuch für den Import von drei Millionen Litern Milch im aktiven Veredelungsverkehr eingereicht. Mit dieser Milch will die Imlig Käseerei Oberriet AG Halbhartkäse für deutsche Discounter produzieren.

Für die Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost (VMMO), welche die Interessen der Ostschweizer Milchproduzenten vertritt, sind Milchimporte ein absolutes No-Go. Käse ist das wichtigste Produkt der Schweizer Milchwirtschaft.

2019 sind 44,5 Prozent der Milch verkäst worden, 39 Prozent der Schweizer Käseproduktion wurde exportiert.

#### Gutes Image nicht verwässern

Schweizer Käse hat dank der ausserordentlichen Qualität sowie der professionellen Marktbearbeitung weltweit ein sehr gutes Image und positioniert sich in den Exportmärkten preislich im oberen Segment. Es ist inakzeptabel, wenn nun eine Schweizer Käseerei durch die Verarbeitung von Importmilch unsere Käseexporte direkt konkurrenzieren. Geradezu widersprüchlich wird es, wenn man sich bewusst macht, dass sich der Schweizer



SYMBOLBILD ARCHIV SBW

Es gibt genug Schweizer Milch, um Käse für den Export herzustellen.

Käse einerseits auch dank durch den Bund co-finanzierte Massnahmen im Ausland als hochwertiges Produkt etablieren konnte und nun andererseits eine andere Bundesbehörde dem Import von drei Millionen Liter Milch zu bestimmen soll. In der Schweiz herrscht

## NACHGEFRAGT

### Milchpreis etwas besser und nun das

Die VMMO wehrt sich gegen das Importgesuch einer Käseerei für deutsche Milch (s. oben). Milchproduzent René Alder ist im Vorstand des VMMO und nimmt dazu Stellung.

Schaffhauser Bauer: René Alder, was ging Ihnen durch den Kopf, als Sie vom Gesuch einer Ostschweizer Käseerei an den Bund hörten, Milch zum Verkäsen importieren zu können?

René Alder, Milchproduzent, Hallau: Meine Enttäuschung war gross. In der Schweiz gibt es wirklich genug Milch. Aktuell hat sich der Milchpreis endlich etwas erhöht – mich befremdet es, dass dies nun gleich zum Anlass genommen wird, Billigmilch aus Deutschland importieren zu wollen. Ich hoffe, dass das Gesuch nicht bewilligt wird.

Würde der Käse aus der deutschen Milch in der Schweiz verkauft?

Nein, es handelt sich um ein sogenanntes Veredelungsgesuch. Der Käse würde wieder exportiert. Trotzdem ist dies ärgerlich, denn man könnte dazu Schweizer Milch verwenden. Wie gesagt, es gibt genug davon.

Genug Milch? Und doch wurde in letzter Zeit vermehrt Butter importiert. Die Herstellung von Butter ist die schlechteste Verwertungsmöglichkeit

von Milch. Ist der Butterberg klein oder besteht keiner, heisst das, dass es bessere Wertschöpfungsmöglichkeiten gibt. Die Herstellung von Butter ist eine Möglichkeit, ein Zuviel an Milch haltbar zu machen. Butter ist somit ein Gradmesser, wie viel Milch auf dem Markt erhältlich ist. Doch die Butterproduktion kommt zum Teil nicht mehr zum Tragen, da die Milchproduktion in der Schweiz stetig rückläufig ist und Milch zudem verstärkt für andere Produkte gefragt ist. Das hat während des Lockdowns im letzten Frühjahr begonnen, und der Trend setzt sich fort. Mich freut es, dass sich diese Tendenz auch in einem leichten Preisanstieg niedergeschlagen hat.

Trotzdem reiche der Milchpreis noch nicht aus, um die Produktionskosten zu decken, schreibt die VMMO. Wie geht das für Sie finanziell auf?

Indem ich zu einem Stundenlohn arbeite, der weit unter jenem anderer Wirtschaftszweige liegt. Mit gut 60 Milchkühen haben wir zudem eine recht grosse Herde. Das hilft, wirtschaftlicher zu produzieren. Auch haben wir auf unserem Betrieb ein sehr diversifiziertes Angebot: Wir sind auch im Agrotourismus aktiv. Wenn der eine Betriebszweig nicht so gut läuft, kann der andere das etwas auffangen.

kein Milchmangel. Dass nun Verarbeiter Importmilch verkäsen wollen, ist äusserst stossend. Die Motivation des Importgesuchs ist rein wirtschaftlich und zielt nur darauf ab, mit möglichst günstiger Milch in der Schweiz Käse zu produzieren. Jede Käseerei könnte mit den entsprechenden Anstrengungen die Milch in der Schweiz beziehen.

#### Produktionskosten nicht gedeckt

Die Milchpreise sind in den letzten Monaten moderat gestiegen (+2 Rp./Kg.). Trotz der marginalen Preissteigerung decken die bezahlten Preise die Produktionskosten weiterhin nicht. Verarbeiter, die es bevorzugen, Milch zu importieren, statt den Schweizer Produzenten marktübliche Preise zu bezahlen, wollen die tägliche Arbeit der heimischen Landwirtschaft nicht honorieren. Die Schweizer Milchbäuerinnen und Milchbauern produzieren unter dem Branchenstandard «Swissmilk green» naturnahe und nachhaltige Lebensmittel, dies soll auch dementsprechend abgolten werden.

Sollte das Importgesuch durch die Eidgenössische Zollverwaltung bewilligt werden, schafft die Behörde ein Präjudiz, welches weiteren Importen Tür und Tor öffnet. Die VMMO spricht sich vehement gegen Milchimporte aus. mtg

Auch wenn Sie die Betriebskosten eisen im Griff haben müssen und zu einem Stundenlohn arbeiten, welcher der Arbeit nicht würdig ist, wirken Sie zufrieden ...

Ich stelle eine gewisse Entspannung auf dem Milchmarkt fest, und das beflügelt mich etwas – auch wenn der Preis, den ich erhalte, noch nicht dem Produkt entspricht. Seit sieben, acht Jahren hat die Milchproduktion im Vergleich zu anderen Landwirtschaftsbranchen konstant unter Druck gestanden. Nun herrscht zwar nicht gerade Aufbruchstimmung, aber es wird doch ein anderer Trend sichtbar. Ich habe es noch nie erlebt, dass im Januar der Milchpreis erhöht wurde. Andere Jahre blieb er auf dem dann aktuellen Niveau oder sank. Jetzt ist er einigermaßen stabil und steigt sogar etwas. Das macht mir Freude, und ich hoffe, diese Tendenz hält an.

Können die Konsumentinnen und Konsumenten etwas tun, um solche «Billig-Trickli» nicht zu unterstützen? Indem sie in der Schweiz Schweizer Käse kaufen, auch wenn man in ein paar Wochen wieder über die Grenze posten gehen kann. «Draussen» kauft man vielleicht dann doch Käse, der zwar in der Schweiz verkäst wurde, dessen Milch aber aus Deutschland stammt. Interview: sbw



BILD CELINE OSWALD

Familie Alder setzt sich mit Begeisterung für die Milchproduktion ein: v. l. Christine und René Alder, Pirmin, Simone, Ramona und Jasmin. Dazwischen die Kühe Tina, Äpli und Eli (ebenfalls von l. nach r.).