

«MIINI MEINIG»

Sommerfreuden

VON VIRGINIA STOLL



Erinnern Sie sich noch an meine Osterkolumne «Paris Hilton und Caruso», in der ich über unsere Hühner berichtet habe? Paris Hilton, das «Etepete-Huhn mit Häubchen» ist Mutter geworden und zwar am «gators Schüjä», am französischen Nationalfeiertag. Vier herzallerliebste Bibeli, zwei gelbe, ein hellbraunes und ein dunkelbraunes, tummeln sich nun in unserem Hühnerstall.

Ich gebe es zu, ich bin total aus dem Häuschen und die glücklichste «Hühnergrosi» schlechthin. Um dem Geburtsdatum gerecht zu werden, bekommen die Bibeli allesamt französische Namen, ich habe da an Alain, Babette, Colette und Jules gedacht. Je nach Geschlecht muss ich dann vielleicht noch Änderungen vornehmen.

Mit einer weiteren Sommerfreude überraschte mich meine Tochter. Sie hatte eine Auftrittsbesprechung im Tessin und lud mich kurzerhand zu einem Ticino-Wochenende ein. Maskiert und mit viel Lesestoff eingedeckt bestiegen wir am Freitagmorgen den Zug in der wolkenverhangenen Ostschweiz. Zum Lesen kamen wir nicht, denn es gab so viel zu erzählen und, kaum abgefahren, strahlte uns ennet dem Gotthard wunderprächtiger Sonnenschein entgegen. In Bellinzona trennten sich unsere Wege für kurze Zeit und ich besuchte das Castlegarde und genoss anschliessend auf der Piazza einen Crodino und das «parlare italiano».

Ausserst auffallend war, dass man überall von Schweizerdeutsch sprechenden Menschen umgeben war, und die Kellner bestätigten uns, dass sehr viele «svizzeri tedeschi con bicicletta» da seien. Schön, dass die Schweizer die Schweiz entdecken und dazu vermehrt den Zug und das Velo nutzen. Das tut Luft und Leib gut und mit Blick auf die kommende Krankenkassenprämienhöhung sollten Kopf und Körper gesund sein.

Statt über Fleischkonsum (GLP-Präsi lässt grüssen) und das nicht endende Klimathema zu philosophieren, sollten unsere «Bernern» Politiker die echten Probleme des Normalbürgers anpacken. In diesem Sinne «blijbed gesund und in Bewegig und ässed vo allem äs bitzeli».

DAS SCHWARZE BRETT I

■ Newsletter SHBV

Interprofession Zucker: Zuckerrübenanbau 2021. BLW: Quartalszahlen Bio. BLV: Bericht Überwachung von Zoonosen 2019. Swiss Future Farm: Rückblick Ferientage SFF. Termine.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffhauser Bauernverbandes (SHBV) und seiner Fachsektionen. Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion:
Sanna Bühler Winiger (sbw)
Buchenstrasse 43, 8212 Neuhausen
Tel. 052 670 09 31
redaktion@schaffhauserbauer.ch
www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen:
Verlag «Schaffhauser Nachrichten»
Tel.: 052 633 31 11
Mail: anzeigen@shn.ch
Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

Werte rund ums Essen weitergeben

Premiere aus Überzeugung: Thomas Disch hat als erster Mann in der Schweiz jene Fachausbildung mit Berufsprüfung absolviert, die sonst die Bäuerinnen anpacken. Nun ist er bäuerlicher Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis, wie die männliche Variante der Bäuerin FA heisst. Und bereits seit 2017 bewirtschaftet er im Schaffhauser Freudental einen Kleinbetrieb*. Seine Ziele: Vernetzen, vermitteln und alte Werte leben. Doch auch Neues nutzt er, wie etwa die umfassend digitalisierte Direktvermarktung.

VON SANNA BÜHLER WINIGER

«Bauersfrauen kennen ganz alte Werte im Umgang mit der Produktion von Lebensmitteln, sie haben vieles überliefert bekommen und können noch das Wissen ihrer Grossmütter vermitteln. Ich finde das total spannend und wertvoll!» Thomas Disch hat Achtung vor den Bäuerinnen. Er schätzt diese Frauen, die aus vollem Herzen Familien, Heim und Hof zusammenhalten. Er hat Respekt vor ihrer Wertschätzung der Nahrung und des sorgsam Umgangs damit – etwas, das der Bevölkerung sonst hierzulande abhandeln bekommen ist.

Bereits als Jugendlicher haben ihn, den Nichtbauernbub, diese Frauen beeindruckt mit ihrer Standfestigkeit, ihrer Verwurzelung im Wissen um die nachhaltige Nutzung von Ressourcen. Dass er selber diese Werte würde leben wollen, das machte er sich schon mit zwanzig zum Ziel. Mit fünfzig hat er dieses umgesetzt, seinen IT-Karriere an den Nagel gehängt und fast alles in den Kauf des Hofes mit zwei Hektaren Land im Freudental investiert. Nun lebt er von dem, was sein Betrieb, der Garten, die Nutztiere, die Direktvermarktung und zwei Mietwohnungen abwerfen – Letzteres ein unabhängiges Einkommen statt eines Nebenerwerbs.

Massgebliches früh mitbekommen

Thomas Disch hat keine Mühe, bescheiden zu leben – sonst hätte er seine berufliche Situation im IT-Bereich nicht aufgegeben, meint er. Doch dank der Erziehung seiner Mutter habe er immer genügend Geld gehabt, egal, wie viel er gerade in der Tasche hatte.

Sie ist es zudem, die ihm Werte mitgegeben hat, wie er sie auch bei den Bäuerinnen wiederfindet. «Meine Mutter kochte fantastisch, zu Zeiten, als Lebensmittel nicht einfach so zu kriegen und teuer waren», blickt er zurück. «Dank ihr habe ich schon als Kind gelernt, dass das Essen etwas vom Wichtigsten ist, für mich, für die Menschheit. Das ist zur Grundlage für meinen ganzen Lebensweg geworden.» Heute findet man diese Achtsamkeit gegenüber der Nahrung und der Natur als Nährerin vielerorts nicht mehr – Thomas Disch möchte den Menschen der Umgebung das Verständnis und die Sensibilität dafür wieder zurückgeben. Für Besucher nimmt er sich Zeit, zeigt ihnen den Permakultur-Nutzgarten, auf der Wiese die Schweine- und Schaffamilie sowie das Federvieh, alle Vertreter robuster Pro-Specie-raritäten. Im Stall sind Wachteln und Kaninchen untergebracht, die freilebenden Perlhühner hingegen streifen irgendwo im Gelände umher.

Ob Kunden, die vorbeischauen, Kinder, die auf dem Hof Geburtstag feiern, Gruppen, die im kleinen Tal am Stadtrand ein Fest geniessen wollen: Sie alle bekommen Einblick in die arbeitsreiche Idylle des Betriebs, den Disch aufgebaut hat – um Werte wei-



BILD SANNA BÜHLER WINIGER

In seinem Nutzgarten baut Thomas Disch Gemüse naturnah im Sinne der Permakultur an.

terzugeben, möglichst autark zu leben und einen Hofladen zu betreiben.

Vermitteln und netzwerken

«Ich bin ein Vermittler, kein Ernährer», hält er fest. Und er ist auch ein Netzwerker. «Nur wer gemeinsam auftritt, ist stark», konstatiert Thomas Disch und ist offen für Ideenaustausch,

fürs Zusammenspannen in der Direktvermarktung und bei Anlässen, für die Weitergabe von Know-how. Zum Beispiel zu seinem Kassensystem, das vollautomatisch laufend Inventur macht. Zudem bietet es verschiedenste Möglichkeiten, die getätigten Geschäfte auszuwerten und dank dieser zum Beispiel im Folgejahr beim Ange-

bot entsprechend zu reagieren. Das System hat er durchaus bezahlbar aufgezogen – mit Secondhand-Hardware etwa. Wo immer es geht, setzt er auf Recycling, ein weiterer seiner Grundsätze.

Damit Dischs Direktvermarktung nicht im Blindflug wirtschaftet, trägt jedes Produkt im Hofladen einem QR-Code. Damit wird es an der Kasse eingescannt und direkt vom Bestand abgebucht. Eine Stimme, natürlich weiblich, führt die Kundschaft durch die Schritte, die es braucht, um die Einkäufe einzulesen und dann mit Kreditkarte oder bar zu bezahlen. Oder mit Bitcoins, eine eher scherzhafte Reminiscenz an die berufliche Vergangenheit, aber ernsthaft im Glauben an die Internetwährung.

Auch ein Söischwänzli ist Essen

Die QR-Codes können aber noch mehr: Sie sind Zugang zu Informationen über das jeweilige Produkt, die man überall mit dem Handy abrufen kann. Thomas Disch setzt ganz auf Transparenz. Und er plant diesbezüglich noch mehr – das Gemüse sollen die Kundinnen und Kunden später einmal direkt im Garten ernten können, mit einer mobilen Zahlstation vor Ort.

Momentan liegt das Lamm- und Schweinefleisch noch in der Tiefkühltruhe auf dem Hof, doch möchte der Direktvermarkter neben Haushaltsmengen auch den Verkauf von grösseren Portionen Nose to Tail vorantreiben. Die für diese Mischpakete vorgesehenen Tiere sollen erst geschlachtet werden, wenn alle ihre verwertbaren Teile verkauft sind. Auf der Weide seien sie glücklicher als im Tiefkühler, meint Disch.

Zu den verwertbaren Teilen gehören übrigens auch Spezialitäten wie Schweineschwänzli, -schnörli und -ohren. Wer nicht weiss, was er oder sie damit in der Küche soll, kriegt gerne Tipps, damit's später auf dem Teller schmeckt. Auch ein diesbezüglicher Kochkurs schwebt dem dynamischen Direktvermarkter vor – und er lacht: «Ideen habe ich noch viele.»

* www.freudental.ch

NACHGEFRAGT

Der Erste überhaupt

Thomas Disch hat 2017 bis 2019 die Fachausbildung Bäuerin berufsbegleitend am solothurnischen Wallierhof durchlaufen und die Berufsprüfung absolviert. Im Gespräch mit dem Schaffhauser Bauer berichtet er über die Schulzeit und den Abschluss zum ersten bäuerlichen Haushaltleiter mit eidg. Fachausweis der Schweiz.

Schaffhauser Bauer: Thomas Disch, der Erste zu sein – wie war das für Sie während Ihrer Zeit an der Bäuerinnenschule?



Thomas Disch, bäuerlicher Haushaltleiter FA, Schaffhausen: Für die Schulleitung des Wallierhofs* war das wohl so aufregend wie für mich. Ich hatte eine fantastische Zeit, als «Hahn im Korb» wurde ich sehr gut aufgenommen. Wir hatten einen guten Zusammenhalt in der Klasse und sehen uns weiter regelmässig.

Warum gerade der Wallierhof?

Ich habe dort kurzfristig noch einen Platz bekommen. Die Kurse im Strickhof waren bereit ausgebucht.

Wo haben Sie am meisten profitiert? Ich profitierte von den verschiedenen Modulen sehr viel, auch Putzen war für mich spannend. Es bestätigte mir, dass ich schon früher bereits die

richtigen Mittel verwendet hatte, bei der Technik habe ich Neues dazugelernt. Buchhaltung und Landwirtschaftsrecht fand ich hingegen recht trocken. Am meisten interessierte mich die Produkteverarbeitung, dort habe ich auch am meisten profitiert. Ich bin mit dem Einmachen von Früchten, Beeren und Gemüse aufgewachsen, wir sind auch Pilze suchen gegangen. Später habe ich das alles selber ebenfalls gemacht. Für meinen Hofladen ist Direktvermarktung zentral und ich möchte zudem den Kunden dazu Tipps und Rezepte geben. Und ich will Neues ausprobieren, die Möglichkeiten sind noch lange nicht ausgeschöpft.

Wo haben Sie das für die Berufsprüfung nötige Praktikum gemacht? Zu jener Zeit hatte ich meine pflegebedürftige Mutter bei mir auf dem Hof und betreute sie. Darum stellte ich das Gesuch, die Praktikumszeit auf meinem eigenen Betrieb absolvieren zu können. Dem wurde stattgegeben.

Welche drei Module setzten Sie für die Facharbeit ein?

Direktvermarktung, Haushaltsführung sowie Reinigungstechnik und Textilpflege – ich setzte diese in der Planung meines Hofladens um. Seit vier Monaten ist er in Betrieb.

Interview: sbw

* Bildungszentrum des Kantons Solothurn in Riedholz (SO).