

Mitgliederzeitung der VG
für die Region Ostschweiz

VOLG

Genossen



Foto: Alphonse Masson

GNOSI-EXTRA
Ostschweizer
Weine
Seite 10

Nicht nur via Trauben pressen demonstriert: Das Bauernhaus

Blickpunkt Fenaco

Pomdor und Aachtal spannen zusammen

Seite 9

Rückenschmerz

Gründe gibt's vielfältige

Seite 20

Sie können
den «VOLG Genossenschaftler»
für Fr. 12.- im Jahr
abonnieren.
Wählen Sie Telefon 052/264 27 22

AZA 9100 Herisau 1

mumu Archiv Museum Muttens:



Museum Muttenz (BL) ist «Ein Museum voller Leben»; testen Sie's, bei uns ab Seite 16.

Hochstamm

■ Einst prägten sie die Landschaft, heute verschwinden sie mehr und mehr: die Hochstämme. In den letzten 40 Jahren wurde alle zwei Minuten ein Hochstammobstbaum gefällt. Mit staatlichen Mitteln reduzierte sich die Anzahl von 10 auf heute 4,2 Millionen Bäume. Mittlerweile haben sich die Vorzeichen gedreht: Der Bund richtet nun Direktzahlungen von 15 Franken je Hochstammobstbaum an die Bauern aus. Dies reicht jedoch für den Erhalt dieser Bäume nicht aus, auch der Mostkonsum muss gefördert werden. Lesen Sie mehr auf Seite 2.

Wegweiser

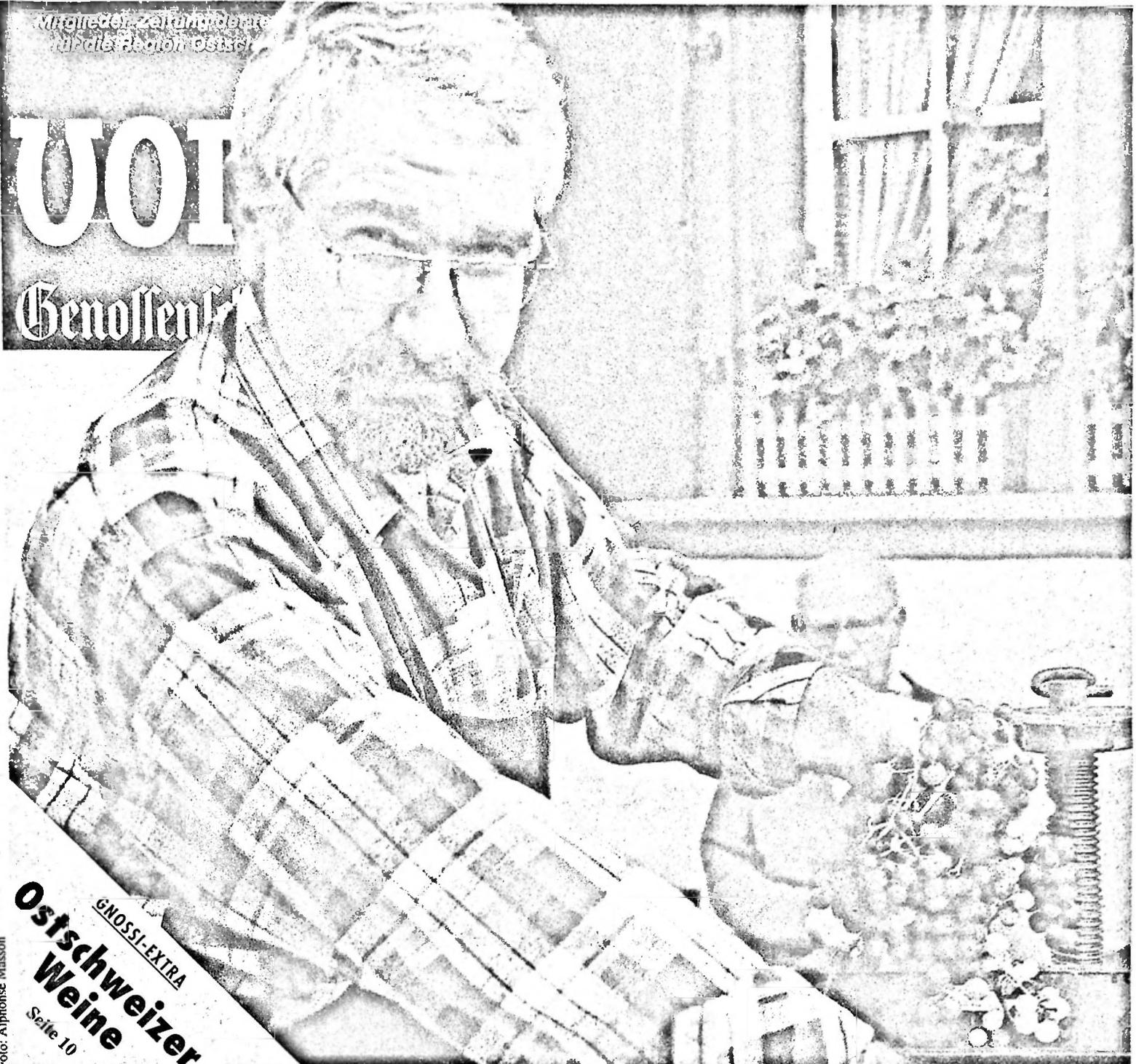
Hilfe im Psycho-Dschungel

Seite 26

Hintergrund

Der urchigste Appenzeller ist 275!

Seite 28



Mitgliederzeitung der
für die Region Ostschweiz

VOI

Genossen

Foto: Alphonse Masson

GNOSI-EXTRA
Ostschweizer
Weine
Seite 10

Nicht nur via Trauben pressen demonstriert: Das Bauernhausmuseum Muttentz (BL) ist «Ein Museum voller Leben»; testen Sie's, bei uns ab Seite 16.

Blickpunkt Fenaco
Pomdor und Aachtal spannen zusammen

Seite 9

Rückenschmerz
Gründe gibt's vielfältige

Seite 20

Hochstamm

■ Einst prägten sie die Landschaft, heute verschwinden sie mehr und mehr: die Hochstämme. In den letzten 40 Jahren wurde alle zwei Minuten ein Hochstammobstbaum gefällt. Mit staatlichen Mitteln reduzierte sich die Anzahl von 10 auf heute 4,2 Millionen Bäume. Mittlerweile haben sich die Vorzeichen gedreht: Der Bund richtet nun Direktzahlungen von 15 Franken je Hochstammaum an die Bauern aus. Dies reicht jedoch für den Erhalt dieser Bäume nicht aus, auch der Mostkonsum muss gefördert werden. Lesen Sie mehr auf Seite 2.

Wegweiser

Hilfe im Psycho-Dschungel

Seite 26

Hintergrund

Der urchigste Appenzeller ist 275!

Seite 28

mumu Archiv Museum Muttentz

AZA 9100 Hertsau 1

Sie können den «VOLG Genossenschaftler» für Fr. 32.- im Jahr abonnieren. Wählen Sie Telefon 052/264 2722

Hochstämme bereichern die Landschaft

Der Obstbau gehört zu den ältesten Kulturen. Seit einiger Zeit geht dessen Bedeutung – vor allem was die Hochstämme anbetrifft – allerdings zurück. Die aktuelle Marktentwicklung und die rigorosen Gatt-Bestimmungen setzen den einst landschaftsprägenden Hochstämmen arg zu.

Der Obstbau stammt ursprünglich aus dem asiatischen Raum. Schon die alten Perser, Ägypter und Griechen unterhielten eigentliche Obstgärten und kannten bereits das Pfropfen.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Schweiz das obstbaumreichste Land Europas. Grosse Mengen Obst konnten nach Deutschland und Frankreich exportiert werden. Im gleichen Zeitraum erhielt die Schweizer Obstproduktion aber immer mehr internationale Konkurrenz, weshalb man nach neuen Produktionstechniken sowie Vermarktungsstrategien gesuchte und staatliche Versuchstationen eingerichtet wurden.

Früher Fällaktionen – heute Unterstützungsbeiträge

Die Grössernten von 1950 und 1958 führten zu einem Umstellungsprogramm der eidgenössischen Alkoholverwaltung, die nebst der Förderung des Tafelobstanbaus auch die zahlreichen Fällaktionen mit finanzieller Hilfe unterstützte. Die Rodungszahlungen wurden dann in den siebziger Jahren verstärkt. 1975 wurden letztmals Rodungsprämien für Hochstämme bezahlt, nachdem die Opposition aus Natur- und Heimatschutzkreisen immer lauter wurde.

Inzwischen hat sich die Situation sozusagen um 180 Grad gedreht. So werden heute vom Bund Direktzahlungen von 15 Franken je Hochstammbaum ausgerichtet. Dieser Beitrag soll mithelfen, die verbliebenen 4.2 Millionen Hochstämme – vor rund vierzig Jahren waren es noch deren 10 Millionen – zu erhalten. Obwohl Hochstämme die Landschaften verschönern und Lebensraum für ei-

ne grosse Vielfalt von Tieren bilden, kann ihr Überleben langfristig mit Direktzahlungen aber nicht gesichert werden.

Mostkonsum im Zentrum

Peter Brand von der eidgenössischen Alkoholverwaltung bringt es auf den Punkt: «Würde jeder Schweizer etwa zwei Liter Birnensaft im Jahr trinken, wäre der grösste Teil des Problems gelöst». Heute ist leider ein sinkender Kosumtrend zu beobachten. Betrug vor wenigen Jahren der Pro-Kopf-Konsum von Apfel- und Birnensaft noch zehn Liter, so ist er heute auf 9.5 Liter gesunken.

Ähnliche Zahlen sind denn auch beim Obstwein festzustellen. In den letzten Jahren sank der Konsum von «Saft» von fünf auf magere drei Liter pro Kopf und Jahr. Im Vergleich

dazu trinken Herr und Frau Schweizer im Jahresdurchschnitt 156 Liter Mineral- und andere Wasser sowie 65 Liter Bier.

Als Naturprodukt zu wenig beachtet

Der Erhalt der hochstämmigen Obstbäume – die zudem eine Art Genbank von alten Sorten darstellen – kann jedoch nur gesichert werden, wenn die Konsumenten mit einem entsprechenden Verhalten das ihrige dazu beitragen.

Tag des Apfels

Am Freitagnachmittag gibt es auf 21 grossen Bahnhöfen der Schweiz einen Gratis-Apfel für jeden Reisenden. Mit dem «Tag des Apfels» wollen die Schweizer Obstbauern wieder auf die hohe Qualität ihrer naturnah gereiften Tafeläpfel aufmerksam machen. Die Aktion wird vom schweizerischen Obstverband und den kantonalen Zentralstellen für Obstbau organisiert. Wer Genaueres erfahren möchte, der erhält – nebst einem Apfel – auch Informationen aus erster Hand. SOV



Ein erhöhter Mostkonsum ist und bleibt der beste Garant für das langfristige Bestehen der Hochstämme. Einmal mehr klaffen in dieser Beziehung aber Wunschen und tatsächliches Verhalten vieler Konsumenten weit auseinander. Das reine Naturprodukt Apfelsaft wird von vielen einfach zu wenig oder gar nicht beachtet.

Neben dem schwindenden Konsum setzen weitere, zum Teil auch politische Faktoren dem Hochstammnbau arg zu. Die Gatt-Beschlüsse bescherten den Produzenten bereits einen massiven Preisabschlag. Die Gatt-Regelungen verlangen zudem, dass die Subventionen für den Konzentrat- und Spirituosenexport innert sechs Jahren um mehr als 30 Prozent reduziert werden müssen.

Viel Arbeit und Idealismus

Neben der vielen Arbeit zur Hege und Pflege der Hochstämme braucht es heute auch eine grosse Portion Idealismus der Bauern, damit die Bäume nicht verschwinden. Es gibt immer noch einige Produzenten, die an ihren Hochstämmen festhalten, obwohl kein grosser Verdienst mehr erwirtschaftet werden kann.

Gelingt es, das Getränk Apfelsaft neu am Markt zu positionieren, so dürften die Chancen der Hochstämme durchaus als intakt bezeichnet werden. Gemeinsame Anstrengungen von Produzenten und Veredlern, aber auch seitens der Politik und der Konsumenten sind dazu aber nötig. Roman Engeler

Neu: Zürcher Oberländer Brot

Im Zürcher Oberland haben sich die Landi Zola, die Bosshardt Mühle Balchensthal und 28 Oberländer Bäcker für die Lancierung eines Zürcher Oberländer Brotes zusammengetan.

Die nicht alltägliche Vernissage fand am 10. Oktober in der Bosshardt-Mühle Balchensthal in Hittnau statt, wo das «Zürcher Oberländer Brot» und die Idee den Medien vorgestellt wurde: Das in der Region produzierte Extensio-Brotgetreide wird von der Landi Zola in Hinwil übernommen, gereinigt, getrocknet und gelagert. Dank Unterstützung durch die Getreideverwaltung kann nun dieses Brotgetreide der Bosshardt Mühle Balchensthal in Hittnau direkt zur Vermahlung zugeführt werden. Hier wird die spezielle Mehlmischung hergestellt. Diese besteht aus 67,5 % Halbweissmehl, 15 % Weizenschrott, 10 % dunklem Roggenmehl und 7,5 % Grahammehl.



Die «Zürcher Oberländer Brot»-Partner (vlnr): Urs Weiss, Landi Zola; Werner Bosshardt, Mühle Balchensthal; Hansueli Knecht, Bäckermeister aus Pfäffikon.

Lobende Worte für die gute Zusammenarbeit fand der Bäckermeister Hansueli Knecht aus Pfäffikon. Zusammen mit weiteren 27 Berufskollegen zwischen Effretikon und Laupen bei Wald verarbeitet er die reine Oberländer Mehlmischung zum neuen Produkt mit seinem «unverwechselbaren Geschmack», wie er

bei der Vorstellung betonte. Zufrieden zeigte sich auch Urs Weiss, Geschäftsführer der Landi Zola. Mit dem «Zürcher Oberland Brot» kann in der Region produzierter Weizen ohne grossen Umwege direkt wieder in der Region abgesetzt werden und die Konsumenten wissen, woher die Rohstoffe stammen.

Als Vorbildfunktion bezeichnete Anton Iff vom Bundesamt für Landwirtschaft die Lancierung einer regionalen Brotmarke, deren Rohstoff im Absatzgebiet produziert wurde. Er hofft nun, dass diese Idee Schule machen wird und im künftig deregulierten Getreidemarkt als Chance zu betrachten ist. Roland Müller

Treff ● Landi/Volg

➤ Serneus (GR), Volg-Laden, Do, 26.10.: Wiedereröffnung der umgebauten Lagrischa-Filiale.

➤ Bonstetten (ZH), Gemeindehaus, Fr–So, 27.–29.: Gewerbeausstellung mit Landi-Stand und Gratis-Weindegustation im Foyer.

➤ Hombrechtikon (ZH), Getränkemarkt Florhof im Landi Zentrum, Mo, 30.10., 16–21 Uhr: Weinmesse mit Degustation, von über 70 Sorten.

➤ Maienfeld (GR), Volg-Laden im Roten Haus, Fr, 3.11.: Neueröffnung der BV-Maienfeld-Filiale am neuen Standort.

➤ Mogelsberg (SG), Stand vor Volg, Sa, 4.11., 10–17 Uhr: 2. Martini-Markt mit Weindegustation und Aktionsangeboten, Volg-Markenspiel.

● Wenn auch Sie in Ihrer Landi/Ihrem Volg eine öffentliche Veranstaltung zu verkünden haben, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Die Spielregeln. Melden Sie uns die folgenden Angaben – Landi/Volg, Ort, Datum, Zeit und Anlass sowie Veranstalter – möglichst frühzeitig und schriftlich: VOLG Genossenschafter, Redaktion Treffpunkt Landi/Volg, Postfach 344, 8401 Winterthur; oder via Fax 052/213 21 61; oder telefonisch 052/264 27 21 (Kurt Graf).

s Müscherli

Mein Mann und unser Sohn politisieren in der Stube. Da meint die achtjährige Michèle zu mir: «Du, Grossmueti – für wer bisch Du?» «Jo, dank wie der Grossvati, für d SP.» Da meint das Mädchen: «I has halt wie s Mami, i bi für d Schuelplieg...» Margrit Gehrig, Annerswil (AG)

Wissen auch Sie ein «Müscherli» zu erzählen? Schreiben Sie an: Redaktion VOLG Genossenschafter, Müscherli, Postfach 344, 8401 Winterthur. – Veröffentlichungen honorieren wir ebenfalls mit einem Müsterli – einem süssen!



Volg macht Schule

○ Mo, 13.11., Kowag-Verteilzentrale Oberwinterthur/ZH; *Fachkurs den Weinfreund: Weinherstellung Schweizer Weinbaugebiete, Qualitätsbeurteilung. Welcher Wein welchen Gerichten.* – Sofort anmelden.

○ Di, 14.11., Region Winterthur; *Fachkurs für Aktionen/Sortimente Hausmarken: Einsatz der Aktionswerbemittel, 2. Verkaufspunkt.* – Sofort anmelden.

○ Mi, 15.11., Raum Winterthur; *Fachkurs für Früchte und Gemüse Grundkurs I A, für Verkaufspersonen und Lehrlinge: Warenkenntnisse vertiefen, richtiges Behandeln, Verkaufsförderung, Präsentation.* – Anmelden bis Fr, 27.10.

○ Di, 16.11., nachmittags, Ochsenschweiz (GR); *Fachkurs für Sicherheit im Volg-Lade: Vorsichtsmassnahmen, Verhaltensregeln, Rechte und Pflichten.* – Anmelden bis 17.10.

○ Mo, 20.11., nachmittags, Kowag-Verteilzentrale Oberwinterthur (ZH); *Fachkurs für Tafeln und Plakate: Wirkungsvolle Beschriftung.* – Anmelden bis Mi, 1.11.

○ Do, 23.11., Unterschlatt (TG); *Fachkurs für Brot und Backwaren: Richtiges Disponieren, Produktwissen erweitern.* – Anmelden bis 17.11.

○ Mo, 27.11., Region ZH/AG; *Fachkurs Weine: «Selection/VOLG Kellerlei».* Verkaufsförderung mit Degustationen, Sortimentsoptimierung. Anmelden bis Do, 9.11.

● Auskunft/Buchen ☐ 052/264 20 60

FORUM

Trinken Sie Ostschweizer?

Das unablässige Streben nach guter Qualität machte aus dem Ostschweizer Wein in den letzten Jahren einen begehrten Tropfen, was auch unsere drei Gäste im Forum bestätigen können. Mehr zum Thema Wein auf den Seiten 10 bis 13.



Dieter Krähenbühl (33) Geschäftsführer Henggart (ZH)

Der Ostschweizer Wein hat für unsere Landesgegend und für die verschiedenen Weinbaugemeinden sicher eine grosse Bedeutung. Diesen Wein kann ich allen empfehlen, man kann ihn auch bei jeder Gelegenheit trinken. Die Mengenbegrenzung der letzten Jahre bewirkte eine merkliche Qualitätssteigerung. Neue Sorten und Kelterungsmethoden vergrössern die Vielfalt ständig. Beispielsweise am Wyländer Herbstfest, das kürzlich stattgefunden hat, konnte man eine grosse Auswahl regionaler Spezialitäten degustieren.



Kurt Feser (36) Product-Manager Getränke Schlattigen (TG)

Ostschweizer Weine sind leichte, fruchtige Weine. Man trinkt sie jung, man kann sie nicht allzu lange behalten. Nebst den bekannten Sorten Riesling x Sylvaner und Blauburgunder werden vermehrt auch wieder Spezialitäten angepflanzt, wie zum Beispiel Kerner, Räuschling, Gewürztraminer und Chardonnay. Ostschweizer Weine kann ich jeder Altersgruppe empfehlen. Weissweine sind geeignet als Apéro oder zu Fisch. Rotweine passen zu leichten Gerichten, zu einem Zvieriplättli oder zu Käse.



Kurt Gut (52) Montageleiter Bülach (ZH)

Ich bin ein «Fan» von Ostschweizer Weinen und trinke diese auch äusserst gerne. Ich unterstütze die Bauern der Ostschweiz, indem ich nicht einfach ausländischen Wein konsumiere. Wenn Leute zu uns auf Besuch kommen, trinken wir sowohl zum Aperitif als auch zum Essen oft einen Ostschweizer Wein. Den Ostschweizer bezeichne ich als sehr fruchtig, süffig und aromatisch. Zu meinen Lieblingsweinen zählt der Hüntwanger Grubenwein, den ich in meinem Bekanntenkreis, worunter auch viele Bauern sind, jeweils empfehle.

V O L G

WUCHE • FÄGER

8.50
statt 13.50

Kambly Guetzli,
4er-Tragtasche

«KNABBERN SIE
KAMBLY-GUETZLI AN,
NICHT IHR
PORTEMONNAIE!»



Volg

frisch und fründlich

Wängi lud zum Konzert

Die *Landi Wängi und Umgebung (TG)* lud ihre Mitglieder, Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für einmal zu einem Leckerbissen besonderer Art ins Wängemer Vereinshaus ein: Über 150 Frauen, Männer und Kinder haben der Einladung zum Konzert der «*Spirit of Brass*», der Fa-



«*Spirit of Brass*» oder die musikalische Familie Kimoto.

milienbrassband *Kimoto* aus Romanshorn (TG), Folge geleistet.

Der tosende Applaus nach dem ersten Stück zeigte, dass Familie Kimoto die Erwartungen der Zuhörenden vollauf erfüllen würde. Das Repertoire umfasste bekannte Unterhaltungs- und Barockmusik, Volkslieder, Schlager und Eigenkompositionen.

Vater Dai, Berufsmusiker und

Hausmann, spielte meist die Posaune und wechselte dann und wann auf die Barocktrompete. Er war es auch, der sympathisch durch den Abend führte und manch amüsante Episode erzählen konnte. Mutter Gerda, sie ist Lehrerin für Textiles Werken und Hausfrau, spielte früher Geige, nach langer Pause konnte sie von der Familie motiviert werden, mit der Tuba den Bass zu übernehmen. Benny, 15jährig, spielt schon seit dem Kin-

dergarten Trompete, dadurch beherrscht er dieses Instrument ausgezeichnet. Auch der 13jährige Fabian sowie die zwei Jahre jüngere Schwester Julia spielen Trompete, das Mädchen zudem ebensogut Klavier.

Damit auch für das leibliche Wohl gesorgt war, engagierten sich die Mitglieder der Verwaltung mit ihren Angehörigen im Service, am Büffet und hinter den Kulissen. *Karl Scheck*

Höri: Ausgezeichnete Weindegustation

Die diesjährige Herbst-Weindegustation der *Landi Höri-Hochfelden (ZH)* verdient das Prädikat ausgezeichnet: Ausgezeichnet gilt sowohl dem Qualitätswein aus den VOLG Weinkellereien als auch dem Besuch, rund 400 Personen aus nah und fern.

Landi-Geschäftsführer Christian Meier und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dekorierten die Dreschscheune Höri zu einer einladenden «Weinschenke». Die stilvolle Weinpräsentation sowie Ruth Meiers kreative Geschenkverpackungen fanden allseits grosse Beachtung. Und Verkaufsberater Walter Hotz von den VOLG Weinkellereien sowie



Weindegustation mit Stil in der Dreschscheune Höri.

Christian Meier bewirteten gemeinsam mit ihrer fachlichen Beratung einen weininteressierten Publikumskreis an der Degustationstheke. *Werner S.*

GNOSI-Sprach(r)ohr

Haben Sie etwas aus Ihrer Genossenschaft, Landi oder einem Volg-Land bekanntzugeben? Oder von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu berichten? Oder... Dann ist der «VOLG Genossenschaftler» das einzig richtige Medium, um die Botschaft an die richtigen Leute weiterzutragen!

● Vorausgesetzt, Sie sagen es uns zuerst. Entweder mündlich via ☎ 052/27 21 (Kurt Graf) oder noch besser schriftlich: Redaktion VOLG Genossenschaftler, Treffpunkt, Postfach 344, 8401 Winterthur; Fax 052/213 21



Mehr Wissen für Ihre Landi

○ Di/Mi, 21./22.11., Raum zentral; *Controlling in der Landi*, für RPK-Mitglieder.

○ Di-Do, 21.-23.11. + Mi/Do, 6./7.12., Raum zentral; *Aufgabe im Aussendienst*, für GeschäftsführerInnen und KadermitarbeiterInnen: Basiswissen.

○ Do, 30.11., Winterthur (ZH): *Sämereispezialist in der Landi*, für MitarbeiterInnen: Zu Gast im Fenaco-Sämereizentrum Niederfeld.

○ Do, 7.12., Raum zentral: *Landi-Super-plus-Massnahmen*, für GeschäftsführerInnen und KadermitarbeiterInnen: Kreativ und kundenbezogen zum Erfolg.

○ Do, 14.12., Raum zentral; *Verkaufen und Beraten für Profis*, für Landi-MitarbeiterInnen.

○ Mo, 18.12., Raum zentral; *Marketing in der Landi*, für Vorstandsmitglieder.

● Sofort anmelden ☎ 052/264 27 30.

PERSÖNLICH

■ Auf Ende Oktober 1995 tritt Alice Marthaler-Kofel nach 32jähriger Tätigkeit für die heutige Landi Marthalen und Umgebung (ZH) in den Ruhestand. Am 1. Oktober 1963 übersiedelte die Familie Marthaler nach Marthalen, wo ihr Mann Paul die Führung der örtlichen Genossen-



schaft übernahm. Als grosse Unterstützung ihres Gatten arbeitete Alice Marthaler im Hintergrund im administrativen Bereich. Nun wird die Mutter dreier Söhne und dreifache Grossmutter, mehr Zeit für die Muse finden.

■ Fenaco, Volg, Dehag und GNOSI gratulieren zum Lehrabschluss:

Sandra Baumann, Verkäuferin, Volg Nesslau (SG); Silvia Käslin, Verkäuferin, Landi Stans/NW; Marianne Knöpfel, Detailhandelsangestellte, Volg Oberuzwil/SG; Christian Raschle, Bäcker-Konditor, Landi Thurtal/TG; Karin Reutimann, Verkäuferin, Volg Unterstammheim/ZH; Claudia Rimensberger, Verkäuferin, Volg Weinfelden/TG; Miriam Schönenberger, Verkäuferin, Volg Gähwil/SG; Manuela Schwarzer, Verkäuferin, Volg Oberstammheim/ZH; Urs Steinmann, KV, Landi Oberstammheim/ZH; Anita Villiger, Verkäuferin, Volg Sins/AG; Anne-Sofie Weber, Verkäuferin, Landi Hettlingen-Seuzach/ZH; Theres Wiesendanger, Detailhandelsangestellte, Landi Rickenbach-Dinhard/ZH.

■ Hans Hunziker, Geschäftsführer der LKG Teufenthal (AG) seit 1960 sowie zusätzlich ab 1974 von der LKG Dürrenäsch (AG), ist gestorben. Bis zu seinem plötzlichen Tod hat er diese Aufgabe pflichtbewusst wahrgenommen. Den trauernden Hinterbliebenen wünschen wir Kraft für die Bewältigung des Abschiedschmerzes.

■ Zwei 25-Jahr-Jubiläen bei Landi Weisslingen-Zell (ZH): Gertrud Aeschbacher (rechts) als Geschäftsführer und Ueli Egg, Mitarbeiter im Volg-Center «Wisliker-Märt», st-



len seit 1960 ihre Arbeitskraft der landwirtschaftlichen Genossenschaft zur Verfügung.

■ Eugen Kolb, Geschäftsführer der Landi Weinfelden (TG), darf diese Jahr ebenfalls auf ein Vierteljahr hundert Firmentreue zurückblicken. *Romü/Mitgl.*

Ein grosses Stück vom Kuchen

Die attraktive Landi-Einkaufsmesse findet in diesem Jahr vom 8. bis zum 10. November statt. In Dotzigen (BE) informieren über 100 Aussteller und Wiederverkäufer über Trends in den Bereichen Landwirtschaft, Dorfbevölkerung und Dienstleistungen.

Etwas früher als in den vergangenen Jahren – schliesslich will man zuerst sein – findet sie statt: die fünfte Landi-Einkaufsmesse vom 8. bis 10. November in Dotzigen (BE). Das Motto für dieses Jahr «Für das grössere Stück vom Kuchen» soll sowohl Aussteller wie die Besucher aus den Landi motivieren, auf eine Ausweitung ihres Marktanteils hinzuwirken.

Die über 100 Aussteller mussten sich verpflichten, mindestens zwei bis drei echte Neuheiten zu präsentieren. Von der Messeleitung werden diese Produkte einheitlich gekennzeichnet. Mit einer vielfältigen Angebotspalette bietet diese Messe den

Landi-Verantwortlichen zudem eine Chance, neue Ideen für ihre Verkaufsfreund zu sammeln.

Kanalbewusstsein stärken

Durch einen einheitlichen und attraktiven Auftritt soll die Messe der Landi ein Vorbild sein und Impulse vermitteln. Dazu werden die Landi-Kanal-spezifischen Elemente (Dekoration und Beschriftung) konsequent eingesetzt, um eine noch stärkere Kanal-Identität zu erreichen.

Thematisch zusammenpassende Aussteller werden zu sogenannten Themen-Inseln gruppiert. Damit soll

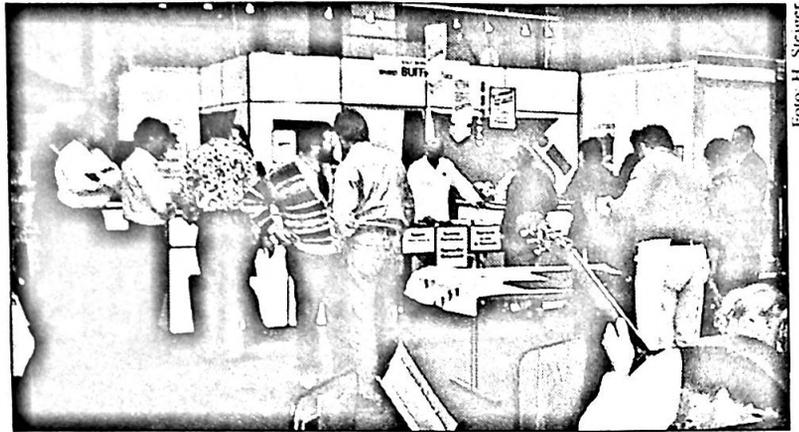


Foto: H. Steiger

Alles über neue Produkte und aktuelle Trends im Landi-Bereich erfährt man vom 8. bis 20. November in Dotzigen.

der Messebesucher einen besseren Überblick erhalten. Die Ausstellungsfläche von rund 2'200 Quadratmetern gliedert sich in die Sektoren Landwirtschaft, übrige Dorfbevölkerung und Dienstleistungen. Ein leistungsfähiges Restaurant verkörpert den gemütlichen Treffpunkt, wo persönliche Kontakte und Erfahrungen ausgetauscht werden können.

eng

Regionentage

Die Regionentage für die Landi-Einkaufsmesse sind wie folgt terminiert:

- Fenaco Winterthur, Landverband, GVS: Mittwoch, 8. November.
- Fenaco Sursee, Solothurn, Bern: Donnerstag, 9. November.
- Fenaco Fribourg, Lausanne, Bern: Freitag, 10. November. Ein gemeinsamer Transport wird durch die Regionen organisiert.

Volg

Volg Detailhandels AG

Lieben Sie die persönliche Atmosphäre eines Dorfladens?

Für unsere Filiale

Wettswil (ZH)

suchen wir für folgende Funktionen, nach Vereinbarung, je eine pflichtbewusste und motivierte

- Filialleiterin
- Verkäuferin
- Aushilfsverkäuferin

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Verkaufslehre im Detailhandel oder Erfahrung im Verkauf und möchten Sie mehr über diese vielseitigen Aufgaben erfahren?

Wir bieten Ihnen interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben, eine aufgestellte Arbeitsatmosphäre sowie ein der Aufgabe entsprechendes Salär.

Interessiert? Gerne erwartet Herr M. B. Beusch, Volg Detailhandels AG, Personaldienste, Ihren Anruf – Telefon 052/264 23 19



Auflösung

zum Kreuzworträtsel aus «VOLG Genossenschaftler», Nummer 19, (11. Oktober 1995)

■ S ■ U ■ T ■ ■
 H ■ A ■ U ■ S ■ G ■ A ■ N ■ G ■
 ■ L ■ E ■ T ■ G ■ A ■ R ■
 ■ V ■ I ■ E ■ L ■ E ■ H ■
 G ■ E ■ B ■ R ■ T ■ I ■
 ■ A ■ A ■ G ■ E ■ N ■ F ■
 P ■ I ■ C ■ A ■ S ■ S ■ O ■
 ■ L ■ H ■ E ■ R ■ I ■
 ■ L ■ F ■ L ■ U ■ M ■ S ■
 S ■ E ■ O ■ U ■ L ■ A ■ L ■
 ■ G ■ E ■ O ■ L ■ E ■
 Z ■ A ■ G ■ R ■ E ■ B ■ T ■
 B ■ L ■ E ■ I ■ ■ S ■ U ■ E ■
 ■ M ■ O ■ T ■ I ■ O ■ N ■

3 Rätselstars

359 Postkarten mit der richtigen Lösung – SCHAFFHAUSEN – sowie 0 mit falscher, erreichten uns bis zum Einsendeschluss, 17. Oktober 1995 (Poststempel). – Herzliche Gratulation den 3 Glücklichen:

- Elsbeth Tschümperlin, Uster (ZH); 100-Fr.-Einkaufsgutschein
- M. TH. Keller, Hütwilien (TG); 50-Fr.-Einkaufsgutschein
- Adrian Steinmann, Uitikon (ZH); 20-Fr.-Einkaufsgutschein

Ein Beruf mit Zukunft

Seit drei Jahren kann in den landwirtschaftlichen Genossenschaften ein neuer Beruf erlernt werden: Verkäuferin/Verkäufer in der Branche Agrarhandel. Im Unterschied zu anderen Bereichen erarbeiten die Agro-Verkäuferlehrlinge fundierte Kenntnisse in sämtlichen Sektoren des landwirtschaftlichen Produktehandels.



Ein vielseitiger Beruf der Freude macht: Agro-Verkäufer.

Die Vielseitigkeit ist es, die dem landwirtschaftlichen Handel seinen besonderen Reiz verleiht. Vielseitig und abwechslungsreich ist dementsprechend der Beruf «Verkäuferin und Verkäufer im Agrarhandel», kurz Agro-Verkäuferin und Agro-Verkäufer genannt.

Die Ausbildung dauert zwei Jahre, ein Tag in der Woche ist für den Besuch der Gewerbeschule reserviert. Für einen weiteren Lehrgang im Agrarhandel, jenem der Detailhandelsangestellten, sind drei Jahre vorgesehen. Die Lehrlinge eignen sich ihr Wissen hauptsächlich an der Verkaufsfreie in einem Landi-Laden an. Die Fenaco führt für die deutschsprachige Schweiz zentral einen Einführungskurs durch. Vier obligatorische Warenkunde-Blockkurse vermitteln während den beiden Lehrjahren das nötige Rüstzeug für die Tätigkeit im Beruf wie Lagerhaltung, Tierernährung, Dünger, Pflanzenschutz, Haus und Garten sowie Getränke. Während diesen drei- bis viertägigen Blockkursen üben die Lehrlinge in Rollenspielen immer wieder Verkaufsgespräche mit dem obersten Ziel: «Wir wollen zufriedene Kunden in der Landi».

Zwei Lehrlinge, beide im zweiten Lehrjahr, berichten über ihre eigenen Erfahrungen im Anschluss an einen Warenkunde-Blockkurs, der kürzlich an der landwirtschaftlichen Schule Muri (AG) stattfand.

Information

Wenn Sie interessiert an einer Agro-Verkaufslehre sind, fragen Sie Ihre nächste Landi. Informationen erteilen auch folgende Stellen:

● Fenaco Winterthur, Rolf Bryner, Landi-Academie, Schaffhauserstr. 6, 8401 Winterthur, ☎ 052/264 27 34

● LV-Landverband St. Gallen ☎ 071/30 77 11.



Adrian Flory, Landi Maiengrün (AG)

In diesen Blockkursen wurde mir die Vielseitigkeit der Agro-Verkäufer-Lehre wieder einmal richtig bewusst. Die Verkaufs- und Warenkenntnisse konnten wir in die Praxis umsetzen. Neben den aufschlussreichen Rollenspielen stand auch ein Besuch eines Ladens mit speziellen Aufgabenstellungen auf dem Programm. Blockkurse haben den Vorteil, dass man sich intensiver mit der Materie beschäftigt und konkreter auf ein bestimmtes Ziel hinarbeitet. Die Fachreferenten machten mir mit ihren fundierten Praxis-Wissen einen sehr guten Eindruck, so dass der zündende Funke auch auf die Klasse übersprang.



Sandra Lemmenmeier, Landi Lehmgrueb (SG)

In diesen Blockkursen ist mir einmal mehr klar geworden, dass sich die Agro-Verkäufer-Lehre von einer an-

deren Verkaufslehre wesentlich unterscheidet. Unsere Lehre ist zwar streng und man muss sich in vielen Bereichen auskennen. Es ist aber auch eine interessante und lässige Ausbildung. In den Blockkursen setzen wir das Gelernte in kleinen Rollenspielen um. Bei der anschließenden Manöverkritik wiesen wir uns gegenseitig und ohne Vorurteile auf Schwächen und Stärken hin. Ein Blockkurs ist jedesmal eine Bereicherung für mich. Neben dem gegenseitigen Austausch von Erfahrungen und Ideen stärken diese gemeinsam verbrachten Tage auch den Zusammenhalt in der Klasse.

Erste Absolventen

In diesem Jahr bestanden sechs Lehrlinge mit Erfolg die Abschlussprüfung als Agro-Verkäufer. Während eines Schlussblocks haben sie sich intensiv auf die Abschlussprüfung vorbereitet. Ein Prüfungslauf zeigte ihnen dabei auf, wo sie ihrem Fachwissen noch den letzten Schliff geben mussten, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

Zwei Teilnehmer äussern sich zu diesem letzten Abschnitt ihrer Ausbildung.



Daniel Ledermann, Landi Brügg-Aegerten (BE)

Das Führen eines Prüfungsgesprächs habe ich als äusserst nützlich betrachtet. Die Referenten haben sich

gut auf diesen Kurs vorbereitet, so dass wir die einzelnen Fächer gezielt repetieren konnten. Den vielseitigen Beruf des Agro-Verkäufers kann ich sehr empfehlen. Insbesondere die Tätigkeit mit den verschiedensten Personengruppen fasziniert mich von Tag zu Tag. Nach meiner Sicht gibt es noch zuwenig ausgebildete Agro-Verkäufer in den Landi. Denn ein Kunde in unserem Bereich ist anspruchsvoll und erwartet eine fachlich kompetente Beratung.



Marcel Tillman, Landi Obfelden (ZH)

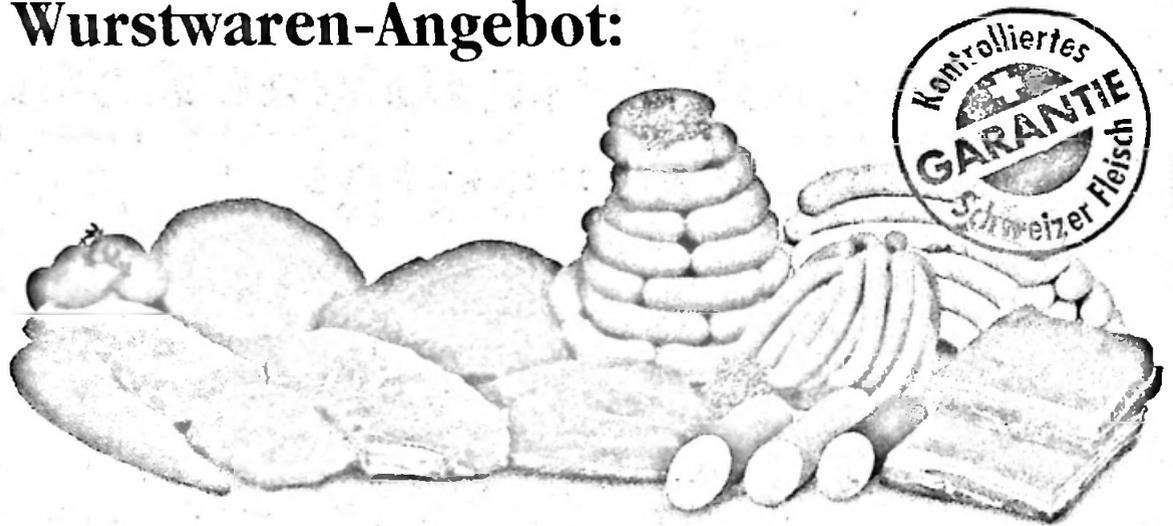
Mir als Prüfungsabsolvent nach Art. 41 (nächträgliche Lehrabschlussprüfung) und gelernter Landwirt war der Stoff in der Warenkunde schon zu einem grossen Teil bekannt, umso mehr konnte ich beim richtigen Umgang mit Kunden und deren unterschiedlichen Verhaltensweisen profitieren. Mein Beruf bietet mir viele Möglichkeiten, tägliche Abwechslung und fördert das kreative Denken. Wer sich für die Landwirtschaft oder den Gartenbau interessiert und Freude am Umgang mit Menschen hat, ist bestens geeignet für diesen Beruf. Bereits in der Ausbildung lernt man, alleine im Laden zu arbeiten, mit allem was dazu gehört wie Bestellen, Nachfüllen, Beraten, Telefone erledigen und Verkaufspunkte gestalten.

Roman Engeler

Von Grund auf natürlicher.



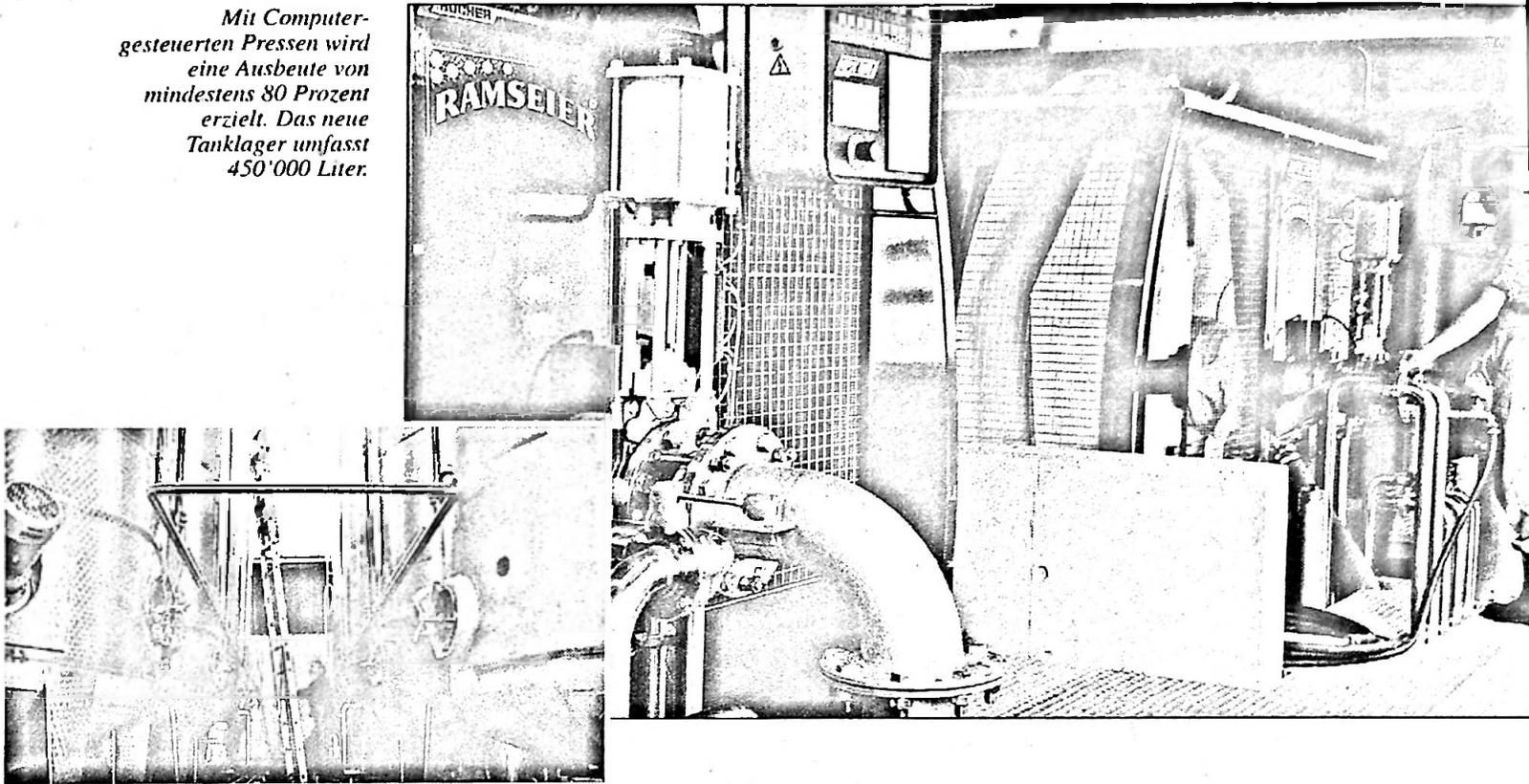
**Das bessere Schweizer Fleisch- und
Wurstwaren-Angebot:**



**Gut, dass Sie wissen, woher es kommt
und wie es entstanden ist!**

**Kontrolliert vom Schweizer Tierschutz STS
damit gehen Sie auf Nummer sicher!**

Mit Computer-gesteuerten Pressen wird eine Ausbeute von mindestens 80 Prozent erzielt. Das neue Tanklager umfasst 450'000 Liter.



Marktleader Ramseier setzt auf Thurgauer Qualität

Mit neuen Technologien und Verarbeitungsanlagen wird gegenwärtig im thurgauischen Oberaach das anfallende Mostobst zu Konzentraten verarbeitet. Betrieben werden die modernen Anlagen von der Pomog AG, einem gemeinsamen Unternehmen der Landi Aachtal und der Pomdor AG, die mit ihren Ramseier-Säften die Nummer 1 der Markensäfte herstellt und vertreibt.

Mostobstproduzent und Präsident des Verwaltungsrats der Pomog AG, Jakob Niederer, bezeichnet die Zusammenarbeit der Landi Aachtal und der Pomdor AG als grossen Vorteil für die thurgauischen Obstbauern. Der moderne Verarbeitungsbetrieb liegt mitten im Obstproduktionsgebiet, was für die Bauern kurze Anfahrtswege bedeutet. Dadurch kann das Mostobst kurzfristig verarbeitet werden – eine wichtige Voraussetzung für eine einwandfreie Qualität.

Ramseier – ein echter Thurgauer

Qualität ist denn auch das Markenzeichen der Ramseier-Säfte, mit denen die Pomdor AG in den letzten acht Jahren den Ausstoss verdoppeln konnte. Der Thurgau werde nicht umsonst «Most-Indien» genannt, denn hier wachse das beste Mostobst in ausreichender Qualität, erklärte Otto Anderegg, Präsident des Verwal-

tungsrats der Pomdor AG. Als grösster Obstsafterhersteller der Schweiz will sich die Pomdor deshalb auch für die Zukunft genügend und qualitativ wertvolle Rohstoffe sichern. Für den Ramseier Süessmost würden in erster Linie ausgewählte Apfelsaftkonzentrate aus der Ostschweiz verwendet, so dass man den Ramseier heute als echten Thurgauer bezeichnen könne.

Den heutigen Marktanteil der Ramseier-Säfte von 13 Prozent will der Marktleader gemäss Marketingleiter Peter Notz in den nächsten Jahren stark erhöhen. Es gelte aber allgemein den rückläufigen Trend der Obstsaftkonzentrate zu stoppen. Im Ausland werde der Apfelsaft nicht als «gewöhnlicher» Durstlöscher, sondern mit Erfolg als echter, vollwertiger und gesunder Fruchtsaft positioniert.

In den vergangenen sechs Jahren verarbeiteten die Pomdor AG im Kanton Thurgau und die Landi Aachtal durchschnittlich 26'000 Tonnen Mostobst. Für die diesjähri-

ge Herbstverarbeitung erwartet der Geschäftsführer der Pomog AG, Martin Salvisberg, lediglich 15'000 Tonnen.

Konsequente Nutzung des Brüdenwassers

Diese geringe Ernte wird in Oberaach mit neuen Technologien und Verarbeitungsanlagen verarbeitet, die eine rohstoffschonende und umweltgerechte Produktion gewährleisten. So wird das sogenannte Brüdenwasser, das durch die Herstellung der Konzentrate als Kondensat anfällt, konsequent für die verschiedenen Verarbeitungsprozesse verwendet, beispielsweise zum Waschen des Mostobstes und in der Aromagewinnungs- und Konzentrieranlage. Mit diesen Verfahren, die zum Teil erstmalig in der Schweiz eingesetzt werden, können grosse Mengen Frischwasser gespart werden.

Neuartige Fruchtpressen, die den

Pressvorgang automatisch dem zu verarbeitenden Mostobst anpassen ermöglichen eine optimale Verarbeitung mit maximaler Ausbeute – eine Investition, die sich ohne Zweifel lohnt, wie Salvisberg versicherte. Zehn Neuinvestitionen von insgesamt 3,5 Millionen Franken gehören auch die Verarbeitungstanklager, in denen der Apfelsaft auf eine neuartige Weise aufbereitet wird, bevor er konzentriert wird. Im Konzentrierprozess wird der Apfelsaft rund sechsfach verdickt. *Reinhard Wolfensberger*

Wer ist die Pomog?

Die Pomog AG wurde im April 1995 von der Pomdor AG und der Landi Aachtal Oberaach gegründet. Die Pomog verarbeitet Obst und Früchte zu Obst- und Fruchtsaftkonzentraten. Das Aktienkapital von 300'000 Franken wird zu 72 Prozent von der Pomdor AG und zu 28 Prozent von der Landi Aachtal gehalten. Die beiden Partner brachten ihre bisherigen Betriebe Oberaach und Sulgen in die neue Firma ein. Der Betrieb Sulgen wird hauptsächlich für Nischenproduktion genutzt (Bio-Obstsaft). *wo*



Den grössten Anteil der weissen Rebsorten in der Ostschweiz macht der Riesling x Silvaner aus.

Rassige Weisse – Kräftige Rote

Zielbewusste Anstrengungen in allen Bereichen des Weinbaus führten in den vergangenen Jahrzehnten zu einer bedeutenden Qualitätssteigerung, so dass die Ostschweizer Weine heute einen wohlverdienten, guten Ruf geniessen dürfen. Dies war aber nicht immer so, machte doch der Weinbau im Laufe der Geschichte auch schwierige Zeiten durch.

Den eigentlichen Ursprung des Rebbaus vermutet man im Gebiet des Kaukasus, im heutigen Iran und Irak. Von dieser Gegend breitete sich die Rebe und damit die Weinkultur weiter in den Mittelmeerraum und in nördlichere Gebiete aus.

Obwohl in unseren Breitengraden schon während der Zeit der Kelten die Rebe als Nutzpflanze bekannt war, brachten erst die Römer eine gewisse Weinkultur und den bewussten Rebenanbau in unsere Gegend. Im Mittelalter waren es dann vor allem die Klöster, die sich des Rebbaus annahmen und diesem zur Ausbreitung verhalfen.

Die Rebbaukrise

Die Industrialisierung und das Aufkommen von Fabriken zog immer mehr Arbeitnehmer an, was zu einer Verteuerung der landwirtschaftlichen Arbeitskraft führte. Schlechte und arbeitsintensive Wein-

lagen wurden aus diesem Grund aufgegeben.

Im 19. Jahrhundert verursachten dann die Auswirkungen der napoleonischen Politik einen weiteren Rückgang des Rebbaus in der Schweiz, da die damaligen Rheinbundstaaten Bayern, Württemberg und Österreich den Weinimport beinahe vollständig unterbanden. Vor allem die Kantone Schaffhausen und Thurgau litten darunter. Als Gegenmassnahme versuchten sie, den inländischen Absatz zu fördern. Die positive Seite war, dass man sich nun vermehrt um qualitative Aspekte im Weinbau kümmern musste.

Mitte des letzten Jahrhunderts führten eine Hochkonjunktur und das Bevölkerungswachstum wieder zu einer grösseren Weinnachfrage. Die Rebflächen wurden wieder, mitunter bis zu unvernünftigen Dimensionen, erweitert. Im Jahre 1877 zählte man in der Schweiz ein Rebareal von beinahe 33'000 Hektaren.

Neuanfang

Von da an ging es dann aber kontinuierlich zurück. Bis in die 60er dieses Jahrhunderts verringerte sich die Fläche auf unter 12'000 Hektaren, erst zu diesem Zeitpunkt setzte eine gewisse Stabilisierung, ja sogar ein umgekehrter Trend ein (heute rund 14'800 Hektaren).

Verantwortlich für diesen Krebsgang war nicht nur die Reblaus, die 1860 von Amerika nach Europa eingeschleppt wurde und grosse Verwüstungen anrichtete. Aus volkswirtschaftlicher Sicht wurde diese Krise durch eine verschlechterte Rentabilität des Rebbaus ausgelöst. Zahlreiche Missenten – vor allem in der Ostschweiz – führten zu einem ungünstigen Verhältnis zwischen Produktionskosten und Verkaufserlös.

Ein Ausweg aus der desolaten Situation konnte nur mit staatlicher Hilfe gefunden werden. Das Weinstatut

von 1953, basierend auf dem neuen Landwirtschaftsgesetz, bildete dazu die Grundlage. Nach diesem Statut sorgt ein Rebbaukataster dafür, dass sich der Rebbau auf dazu geeignete Flächen beschränkt. Die Kantone werden beauftragt, mit Kontrollen die Qualität zu überprüfen. Zudem sind auf einer verbindlichen Liste jene Sorten aufgeführt, die angepflanzt werden dürfen. Im weiteren können Importe begrenzt oder an eine Übernahme der Inlandproduktion gekoppelt werden. Diese Massnahmen führten in der Folge zu einer Gesundung des Schweizer Weinbaus.

Ostschweiz als Grenzbaugebiet

Für den Weinbau wird die Ostschweiz als Grenzgebiet bezeichnet. Die Einschränkungen ergeben sich durch das Klima und die Lage. Die Weinbaulichen Möglichkeiten beschränken sich auf Höhenlagen zwischen 320 m und etwa 600 m (Bündner Herrschaft), wo man vom Föhn jeweils nicht zu Unrecht als Traubenkocher spricht. Geeignet sind klimatische Wärmeinseln an den Südhängen vieler Flüsse sowie Lagen an Seen.

«Als Eigenart der Ostschweizer Weine darf ihre hervortretende Blumigkeit und Frucht angesprochen werden», schreibt Walter Eggenber-



Herbstzeit – Erntezeit: Der Wümmet wird von vielen Leuten als eine abwechslungsreiche Tätigkeit betrachtet.

Qualität entscheidet: Ein Kontrolleur bei der Entnahme einer Querschnittprobe.



ger, ehemaliger Vizedirektor der Ingenieurschule Wädenswil, in seinem Weinbuch für Winzer, Wirte und Weinfreunde. Eine natürliche Frische, wenig Gerbstoffe und nicht zu hohe Alkoholgehalte führen zu angenehmen, mundigen Produkten, die ihre Liebhaber immer wieder erfreuen, charakterisiert Eggenberger weiter.

Die Rebfläche in der Ostschweiz beträgt zirka 2300 Hektaren. Die weissen Sorten machen etwa 30 Prozent aus, wovon der weitaus grösste Anteil auf den Riesling x Silvaner fällt. Mit gut 600 Hektaren ist Zürich der grösste Ostschweizer Weinbaukanton.

Zürich vor Schaffhausen

Die Zürcher Rebbaufäche gliedert sich in die drei Hauptregionen Zürichsee mit Limmattal, Weinland und das Unterland (Bülach). Relativ schwere und fruchtige Weine wechseln mit spritzigen und leichten Typen ab, ganz entsprechend der geografischen und klimatischen Unterschiede, beschreibt Werner Koblet von der Forschungsanstalt Wädenswil die Zürcher Weine.

Der Kanton Schaffhausen weist rund um die Weinbaugemeinde Hallau im Klettgau das grösste zusammenhängende Rebgebiet der Ostschweiz auf. Die Rebfläche im Kanton macht rund 450 Hektaren aus, meist auf tiefgründigem und schweren Boden. Den Schaffhauser Wein bezeichnet Koblet als fruchtig und vollmundig und ist in der ganzen Ostschweiz bekannt.

Föhn in der Bündner Herrschaft

Die Bündler Reben (363 Hektaren) wachsen in weit auseinander liegenden Talschaften: Churer Rheintal, Misox und Puschlav. Bekanntes Weinbaugebiet ist die vom Föhn stark beeinflusste Bündler Herrschaft mit den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. 90 Prozent der Reben macht der Blauburgunder aus. Dank der Hilfe des Föhns werden in diesem Gebiet eher schwere und vollmundige Weine hergestellt. Im Misox kommen hauptsächlich die Merlot-Trauben vor.

Die Thurgauer Reben ziehen sich mehrheitlich entlang der Sonnenhänge der Thur. Weinbauzentrum ist Weinfelden mit rund 50 Hektaren. Weitere Schwerpunkte des Thurgauer Rebbaus mit insgesamt 240 Hektaren finden sich in Neunforn, Iselberg-Uesslingen und am Untersee. Wie überall in der Ostschweiz dominiert auch im Thurgau die Blauburgunder-Rebe (75 Prozent), während die restliche Fläche fast ausschliesslich der Riesling x Silvaner einnimmt. In ihrem Charakter weichen die fruchtigen und bekömmlichen Thurgauer Weine wenig von den Nachbarantonen ab.

Ein Hauptanbaugbiet im Kanton St. Gallen liegt im Rheintal mit den Lagen Altstätten, Balgach, Berneck und Thal mit zum Teil recht steilen Rebbergen. Ein weiteres Zentrum bildet das Oberland mit Sargans, Mels und Walenstadt. Wie im Bündlerland, so sind auch diese Regionen geprägt

durch den Föhn, der kräftige Weine von dunkler Farbe mit schöner Frucht ermöglicht.

Zu den Ostschweizer Weinbaukantonen werden auch Aargau (mit 327 Hektaren) und Basel (76) gezählt. Wer vom Aargauer Rebbaupraxis spricht, denkt in erster Linie an Schinznach, der grössten Weinbaugemeinde des Kantons. In Wirklichkeit werden aber in 54 weiteren Ortschaften Reben angepflanzt. Den typischen Aargauer Wein gibt es nicht,

langsam Fuss mit dem Ziel, neue Erkenntnisse in der Forschung bezüglich Bodenpflege, Düngemiteinsatz und Nützlingsförderung in der Praxis umzusetzen. Auch in der Verarbeitung soll der Einsatz von Hilfsstoffen vermindert werden.

Mittlerweile hat sich eine Vereinigung von Weinbauern für IP gebildet, die nach den strengen Richtlinien der Vinatura Wein produzieren. Mit jährlichen Betriebskontrollen in den reichen Boden, Düngung, Boden-

zu unterschiedlich ist die Bodenbeschaffenheit in den einzelnen Gebieten.

«Thurgauer» Sorte

Als weisse Sorte dominiert in der Ostschweiz der Riesling x Silvaner. Diese Sorte hat denn auch eine besondere Beziehung zur Ostschweiz, wurde sie doch im Jahre 1882 durch den legendären Professor Hermann Müller-Thurgau durch Kreuzung geschaffen. Aus über 150 Kreuzungsprodukten mit dem spätreifen Riesling (Mutter) und dem ebenfalls spätreifen Silvaner (Vater) wies ein Stock mit der Nummer 58 besonders vorteilhafte Eigenschaften auf und wurde weiter beobachtet und anschliessend vermehrt.

Der Riesling x Silvaner ist frohwüchsig, fruchtbar, frühreif und stellt nur geringe Ansprüche an die Lagen. Die Weine sind spritzig und elegant bei geringen Säuregehalten. Weitere Sorten wie der Räuschling, Gewürztraminer, Freisamer, Pinot gris, Chardonnay und Completer runden die Palette der Ostschweizer Weissweine ab.

Beim Rotwein herrscht in der Ostschweiz die Sorte Blauburgunder vor, in südlichen Tälern des Bündnerlands sind noch vereinzelt Merlot-Trauben anzutreffen.

IP auch im Weinbau

Wie in anderen Bereichen der Landwirtschaft, fasst auch im Weinbau die Integrierte Produktion (IP)

pflege, Begleitflora, Krankheits- und Schädlingsbekämpfung überprüft, ob ein Betrieb die Vorschriften erfüllt. Die Rebstationen in Hallau, Winterthur und Malans der VOLG Weinkellereien (siehe auch Kasten) sind solche Vinatura-Betriebe, die versuchen, mit umweltgerechten Methoden Qualitätsweine zu produzieren.

Roman Engel

VOLG Weinkellereien

Die VOLG Weinkellereien, gegründet 1899, betätigen sich seit jeher mit der Produktion und dem Handel von Ostschweizer Weinen. Daneben handelt die Fenaco-Tochterfirma auch mit in- und ausländischen Weinen der wichtigsten Produktionsgebiete.

Im Jahresdurchschnitt verarbeiten die VOLG Weinkellereien 2,5 bis 3 Millionen Kilogramm Trauben, was 15 bis 20 Prozent der gesamten Ostschweizer Ernte ausmacht. Die Menge stammt einerseits aus der Eigenbewirtschaftung von rund 50 Hektaren Reben und andererseits von über 470 Vertragsproduzenten aus den Kantonen Zürich, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen und Graubünden.

eng

Nicht nur Öchslegrade massgebend

Qualität wird nicht nur durch die bekannten Öchslegrade bestimmt. Weitere Faktoren, insbesondere der Gesundheitszustand der Trauben, sind ebenso wichtig und dürfen nicht ausser Acht gelassen werden.

Die VOLG Weinkellereien stehen zur Zeit wieder voll in der Verarbeitung der ihnen angelieferten Trauben. Die Rebbaupersonen haben über das ganze Jahr hinweg viel Arbeit in die Pflege ihrer Rebberge investiert und können nun, so sie nicht zu sehr den schlechteren Launen der Natur ausgesetzt gewesen sind, ihren Lohn ernten. Die Lese ist wohl noch vielerorts der angenehmste und fröhlichste Moment im Rebberg.

Allerdings kann eine Lese auch sehr erschwerend sein, dann nämlich, wenn das Traubengut nicht voll intakt und gesund ist. Allgemein kann man unterscheiden zwischen gesundem, faulem oder kranken und edelfaulem Lesegut. Ganz gesundes Lesegut ist nicht allzu häufig. Meist ist ein geringerer oder grösserer Teil fauler Trauben oder Beeren dabei, je nach Jahrgangsbedingungen. Edelfaules Lesegut bildet unter unseren klimatischen Verhältnissen schon eher die Ausnahme.

Gesundheitszustand wichtig

Landauf und landab wird in dieser Zeit wieder um Öchslegrade gefeilscht. Es gilt, möglichst hohe Gradationen zu erreichen. Nicht immer gelingen diese Vorhaben. Es wird dabei oft vergessen, was eigentlich wichtig ist, um einen guten Wein zu machen.

Natürlich ist der Zuckergehalt der Trauben ein wesentlicher Faktor für die erfolgreiche Weinherstellung.

Mindestens aber so wichtig, wenn nicht gar noch wichtiger, ist der Gesundheitszustand der Trauben, denn es gilt nach wie vor: Aus schlechten Trauben kann man keinen guten Wein machen.

Das Auftreten von Falschem Mehltau, ein starker Befall mit Echtem Mehltau, Hagel, die vorzeitige Zerstörung der unreifen Beeren und Stiele durch den Grauschimmel (*Botrytis cinerea*) beeinflussen die Qualität des Lesegutes. Tritt dazu noch Sauerfäule und Grünfäule in den Beständen auf, so ist die Reintönigkeit der herzustellenden Weine stark in Frage gestellt.

Das gleiche gilt für die essigfaulen Beeren, die bei frühen Sorten (wie beispielsweise Riesling x Sylvaner) durch Wespenfrass häufig beobachtet werden. Alle diese Vorkommnisse erfordern ein rigoroses Sondern der Trauben.

Pilz beeinflusst Lesezeitpunkt

Den wohl wichtigsten Grund für den Lesezeitpunkt bestimmt in unseren Breitengraden ein Pilz, die

*Oben eine gesunde und unten eine von der Graufäule (*Botrytis*) stark befallene Riesling x Sylvaner-Traube: Sehr ausgeprägt sind die Konidienstände, welche die Sporen für die Weiterverbreitung der Graufäule auf sich tragen («grauer Pelz»).*



Fotos: S. Graf



Graufäule (*Botrytis cinerea*). Zwei wichtige Punkte, die auf die Verarbeitung der mit Graufäule befallenen Trauben einen wesentlichen Einfluss haben, sollen hier erwähnt werden. Es ist dies einerseits die Laccase, ein Enzym, und andererseits das β -Glucan, ein Polysaccharid.

Die Laccase gehört zu der Gruppe der Polyphenoloxidasen, einer Gruppe von Enzymen, welche die im Most oder Jungwein vorkommenden Polyphenole oxidieren können. Zu der Gruppe der Polyphenole gehören unter anderem auch die Farbstoffe, die Anthocyane. Das Oxidieren dieser Stoffe bedeutet deren Zerstörung. Das Problem liegt nun darin, dass die Graufäule dieses Enzym Laccase (es kommt natürlicherweise im gesunden Traubengut nicht vor) bildet, und wir dieses im Most wieder vorfinden, sofern das Lesegut damit kontaminiert gewesen ist.

Die Laccase lässt sich kaum vom Einbrand des Mostes durch SO_2 beindrücken, so dass allenfalls nur eine sehr gute Mostvorklärung durch Separieren den Gehalt an Laccase reduzieren kann. Eine andere Variante wäre das Hochkurzzeitheizen des Mostes, was sich aber aus praktischen und qualitativen Gründen kaum durchführen lässt. Man ist also darauf angewiesen, ein möglichst gesundes Lesegut in den Keller zu bekommen.

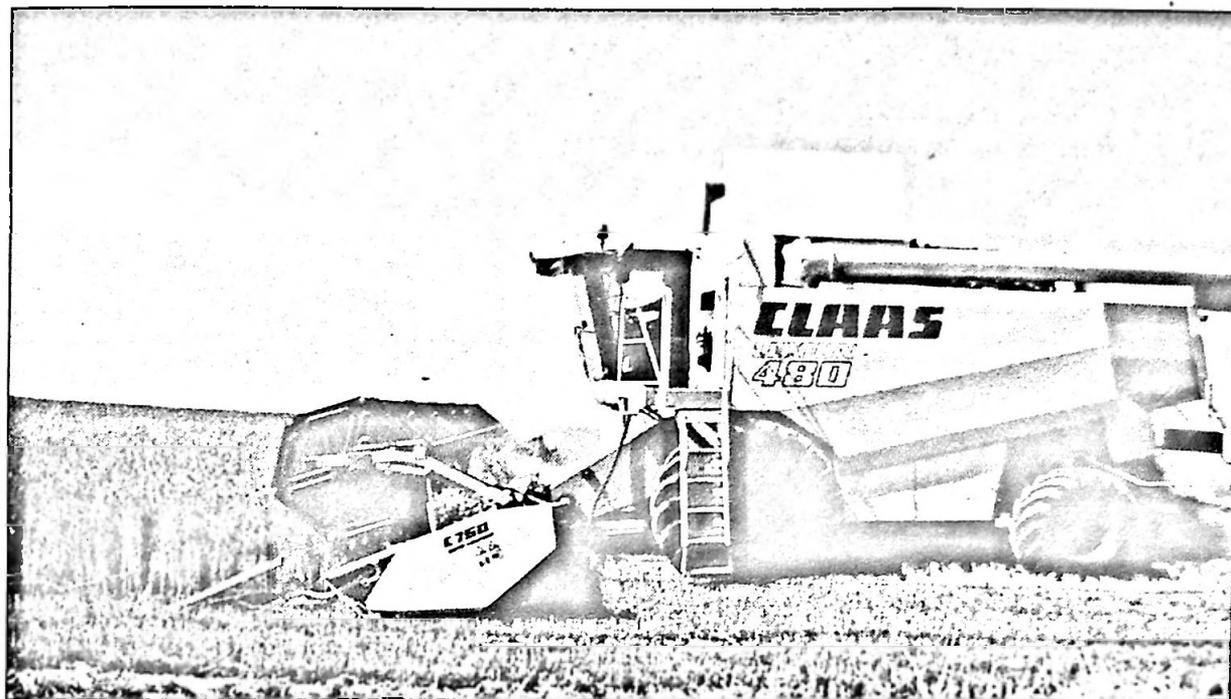
Weil der Gesundheitszustand für die Weinbereitung so wichtig ist, werden in anderen Ländern bereits Versuche unternommen, das Lesegut auf den Gesundheitszustand zu überprüfen und dieses Kriterium in den Bezahlungsmodus miteinzubeziehen. Dabei wird aus der Traubenpartie ein Saftmuster gezogen und auf die Aktivität der Laccase geprüft. Eine hohe Aktivität bedeutet ein stark befallenes Lesegut, eine tiefe entsprechend ein gesünderes Lesegut. Die Enzym-Aktivität kann relativ einfach bestimmt werden.

Einfluss auf Filtrierbarkeit

Das β -Glucan gehört nicht zu derselben Stoffgruppe wie die Laccase, hat mit dieser aber gemeinsam, dass es ebenfalls durch den Grauschimmel *Botrytis cinerea* gebildet wird. Als Nachteil hat sich in letzter Zeit herausgestellt, dass sich ein mit β -Glucan durchsetzter Wein sehr schlecht filtrieren lässt. Bei praktisch allen Filtersystemen ist mit einem hohen Leistungsabfall oder gar einer Blockierung zu rechnen. Der Abbau des β -Glucans kann nur enzymatisch erfolgen durch den Einsatz eines geeigneten Enzyms.

Diese beiden Beispiele mögen verdeutlichen, was es braucht, um einen qualitativ hochstehenden Wein zu erzeugen. Dieses ist unser aller Ziel, denn nur damit können wir uns auch in Zukunft an unseren Weinen erfreuen.

Stefan Graf



Mit 40 Tonnen Durchsatz pro Stunde ist der Lexion der leistungsfähigste Mähdrescher.

Neu und leistungsfähig

Anlässlich einer internationalen Pressekonferenz stellte der Deutsche Landmaschinenhersteller Claas zwei neue Produkte im Maschinenbereich sowie eine Innovation auf dem Sektor der Hofkommunikation vor.

Lexion heisst ein neuer Mähdrescher, der die jahrzehntelange Erfahrung von Claas in der Entwicklung innovativer Dresch- und Abscheidesysteme mit dem modernsten Stand der Technik auf dem Gebiet der selbstfahrenden Erntemaschinen vereint. Mit einem Durchsatz von bis zu 40 Tonnen pro Stunde ist der Lexion der leistungsfähigste Mähdrescher der Welt. Der grosse Komtank, Arbeitsbreiten von 7,5 oder gar 9 Metern oder die neue Kabine mit modernster Elektronik sind weitere Merkmale des Lexion.

Selbstfahrer-System

Mit dem Selbstfahrer-System Xerion setzt Claas neue Marksteine bei Träger- und Zugmaschinen. Eine 4-Radlenkung, wobei die Hinterachse mit einem Joystick unabhängig gelenkt werden kann, ermöglicht ein optimales Lenkverhalten bei einem Wendekreis von lediglich 10,5 Metern.

Das HM-8-Getriebe, ein hydrostatisch mechanisch leistungsverzweigtes Getriebe mit 8 Fahrbereichen bietet eine 100% stufenlose Kraftübertragung in jeder Fahrgeschwindigkeit. Das Getriebe ist voll reversierbar, so dass vor- wie rückwärts die gleichen Vorteile des HM-8-Getrie-

bes genutzt werden können. Die Kabine kann je nach Aufbaugerät innerhalb einer Minute in drei unterschiedlichen Positionen verankert werden. Dieser Prototyp soll 1997 in Produktion gehen.

hächslem an die Endstation übertragen und ermöglichen daher eine lückenlose Ertragskartierung. Nach solchen Karten lassen sich dann die neue Aussaat sowie der gezielte Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutz-



Aufbau für den Xerion: Sechsstufiger Zuckerrübenaufsatz mit Bunker.

EDV-Vernetzung

Das Informationssystem Agrocom soll auf landwirtschaftlichen Betrieben die Ernteleistung präzise und nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten ermitteln. Über Satelliten werden die Daten von Mähdreschern oder Feld-

mitteln berechnen. Zudem bietet das System die Möglichkeit, die Bordcomputer von Maschinen mit wichtigen regionalen Informationen zu füllen. So stellt Claas den Anwendern von Agrocom beispielsweise ganz spezifische Wetterdaten zur Verfügung.

eng

Salzleckstein zur Natriumversorgung

Die grösste Sicherheit für eine bedarfsgerechte Natriumversorgung bietet der Ufa-Salzleckstein. Die Selbstbedienung ist praktisch und hat sich in der Salzversorgung bewährt.

Die tägliche Natriumversorgung ist für Nutztiere lebenswichtig, denn Natrium reguliert verschiedenste Stoffwechselfvorgänge. Eine Milchkuh hat einen Tagesbedarf von 40 bis 60 Gramm Viehsalz. Ein Natriummangel kann schwerwiegende Fol-

- gen haben wie:
- Appetitlosigkeit
 - Gewichtsverlust
 - Rückgang der Milchleistung
 - Fruchtbarkeitsstörungen
 - Geringerer Milchfettgehalt
 - Lecksucht

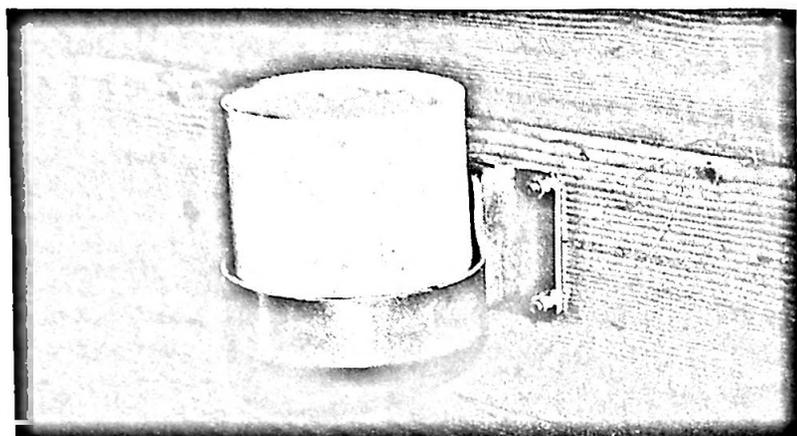


Foto: Ufa-Beratungsdienst

Die neuen Lecksteinhalterungen sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich

Mangel kaum sichtbar

Die Mangelsymptome bleiben oft über längere Zeit unsichtbar, was über die wirkliche Natriumversorgung hinwegtäuscht. Das Grundfutter enthält praktisch immer zuwenig Natrium. Eine Ergänzung in Form von Viehsalz ist deshalb nötig. Die Tiere sollten ständig Zugang zu Viehsalz haben.

Übersversorgung unproblematisch

Eine allfällige Übersversorgung ist für das Tier unproblematisch, weil das Salz ausgeschieden wird, ohne den Organismus zu belasten. Die neuen Halterungen aus stabilem, rostfreiem Leichtmetall sind mit Wand- oder Rohrbefestigung erhältlich und lassen sich in jedem Stall anschrauben. UFA-Beratungsdienst

MARKT TRENDS

Neue Feldmanager Software

Das Computerprogramm **Feldmanager** ist nun als neue Version lieferbar. Alle Planungs- und Aufzeichnungsfunktionen sowie sämtliche Auswertungen für den Feldbau sind in dieser Software integriert. Die Berechnungen und Auswertungen sind auf die neusten Grundlagen für die Düngung im Acker- und Futterbau abgestimmt. Die Feldmanager Software erstellt alle Planungen und Aufzeichnungen für die Integrierte Produktion. Eine umfangreiche Schlagkartei speichert sämtliche Angaben der Parzellen und Schläge. Die Stammdaten können jederzeit verändert, ergänzt oder gelöscht werden. Die wichtigsten Normzahlen sind bereits in der Software enthalten. Die Düngungsplanung, die Berechnung des Hofdüngers sowie eine gesamtbetriebliche Nährstoffbilanz sind nach den Düngungs- und IP-Richtlinien programmiert. Die Feldmanager Software berechnet einige betriebswirtschaftlich und pflanzenbaulich informative Auswertungen. Buchhalterische Daten werden direkt in die Agrosoft-Buchhaltung übertragen.

Agrosoft, 9533 Kirchberg

Programme unter Windows

Erstmals werden an der Agritechnica die Computerprogramme «LBG-Betriebsplaner» und «Landwirtschaftliches Betriebstagebuch» unter Win-

dows vorgestellt. Der LBG-Betriebsplaner bietet eine optimale Übersicht über sämtliche Kosten und Erträge, Betriebszweige, Förderungsanzahlungen, Abschlüsse. Das landwirtschaftliche Betriebstagebuch bietet eine Hilfe für die Aufzeichnungspflicht (Förderungen, Bioanbau, Teilnahme an Qualitätsprogrammen) im Ackerbau und in der Tierhaltung. Mit diesen einfach zu handhabenden Computerprogrammen haben die Anwender eine Gesamtübersicht über alle betrieblichen Vorgänge. Sie können Ihre betrieblichen Entscheidungen rascher, sicherer und objektiver treffen, was heutzutage immer wichtiger wird.

Computer Berger, A-4614 Holzhausen 32

Leichte Milbenbekämpfung

Mit Beginn der Stallperiode ist die Bekämpfung des Milbenbefalls von Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen ein wichtiges Anliegen in der Tierhaltung. Butox 50 hat sich bei der Räudebekämpfung bereits vielfach bewährt. Nunmehr stellt ein Butox 50-Konzentrat für die Sprüh- und Waschbehandlung für Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine zur Verfügung. Damit steht für den Anwender eine zweite, besonders praxisgerechte Handelsform bereit, die eine hochwirksame Behandlung gegen Milben und andere Hautschädlinge von Einzeltieren bis hin zu Herden gewährleistet. Der spezifische Wirkstoff Deltamethrin von Butox 50 ist gegenüber den Tieren, dem Anwender

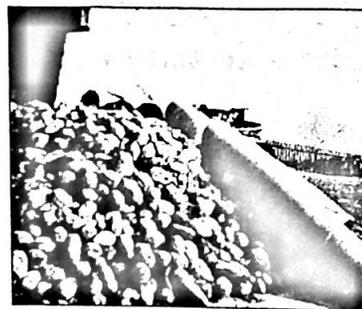
sowie dem Konsumenten tierischer Erzeugnisse in der Handhabung sowie gegenüber der Umwelt unbedenklich.

Hoechst Veterinär GmbH, D-Wiesbaden

Lösung bei der Rübenfütterung

Der geeignete Lagerort der Rüben ist der Feldboden, da der Humus dafür sorgt, dass die Frucht nicht gefrieren kann. Als Abdeckung eignet sich die Agrotherm Isoliermatte. Es ist eine aus Polyethylen extrudierte, geschlossenzellige Schaumfolie, die im Winter vor Kälte und Nässe schützt. Die schwarze Farbe absorbiert bereits die geringsten Sonnenstrahlen, was ein rascheres Schmelzen von Eis und Schnee zur Folge hat. Die Agrotherm-Folien-Rollen haben ein Ausmass von 2 auf 30 Meter und können mit dem Messer beliebig zugeschnitten werden.

Folag AG, 6203 Sempach-Station



Die Agrotherm-Folien schützen die Rüben vor Nässe und Kälte.

AGENDA

■ 27. Oktober: Tag des Apfels – auf zahlreichen Bahnhöfen verteilen Obstbauern allen Reisenden einen Apfel.

■ Bis 31. Oktober in Kiesen (BE): Vom Milchhofen zur steppenden Kuh – Sommerausstellung im milchwirtschaftlichen Museum zum Thema alte und neue Milchwerbung.

■ 1. November bis 16. November in Zürich: Expovina 1995 – Degustation erlesener Weinen auf 11 Zürichseeschiffen.

■ 8. und 11. November in Flawil (SG): Feldrandkompostierung – Fachkurs für die Kompostbereitung auf kommunalen Anlagen. Anmeldung bis 28.10.95, ☎ 054/720 77 28.

■ 10. November in Olten: Obstbautagung der Rhein-Baumschulen mit kompetenten Referenten zu aktuellen Themen. ☎ 081/756 16 02.

■ 14. bis 18. November in Hannover (D): Agritechnica – DLG-Fachausstellung für Landtechnik.

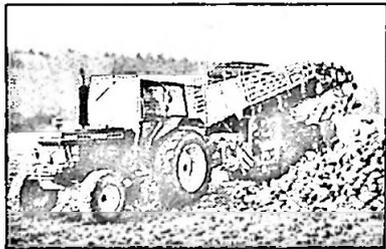
■ 26. und 27. Juni 1996 in Oeschberg (BE): öga – 19. Schweizerische Fachmesse für Garten-, Obst- und Gemüsebau.

■ 21. März 1995 in Luzern: Fleisch in der Ernährung – Aspekte der Qualität: 2. Symposium für Fachleute aus der Ernährung und Landwirtschaft.

AGROMOSAİK

124'000 Tonnen Zucker erwartet

In der Schweiz hat die Verarbeitung der Zuckerrübenenernte begonnen. Erwartet werden 870'000 Tonnen Rüben, die 124'000 Tonnen Zucker liefern sollen. Die Kampagne dauert voraussichtlich bis kurz vor Weihnachten, wie einer Mitteilung der Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg AG zu entnehmen ist. Die schweizerische Anbaufläche von Zuckerrüben beträgt 13'848 Hektaren. 1994 wurden 842'580 Tonnen Rüben geerntet und 117'577 Tonnen Zucker produziert.



30'000 Tonnen mehr Zuckerrüben und 8000 Tonnen mehr Zucker erwarten in diesem Jahr die Schweizer Zuckerfabriken.

Keine Direktzahlungen für konventionelle Produktion

Eine Arbeitsgruppe der nationalrätlichen Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) mit Vertretern der wesentlichen Parteien und Verbände hat einen Entwurf eines neuen Agrarartikels erarbeitet. Danach sollen Direktzahlungen an einen ökologischen Leistungsausweis gebunden werden. Erstmals sollen Direktzahlungen verbindlich in der Verfassung verankert werden. Der von der WAK-Arbeitsgruppe verfasste neue Agrarartikel hält indessen ausdrücklich fest, dass nur noch jene Bauern Anspruch auf Direktzahlungen haben, die eine ökologische Leistung nachweisen können. Als Mindeststandard gilt dabei die Integrierte Produktion (IP). Weitergehende Produktionsformen wie die biologische Produktion und die artgerechte Tierhaltung sollen mit zusätzlichen Beiträgen gefördert werden.

Produzenten helfen sich selber

Nachdem die Swiss Hemp Trading Company (Swihtco) die Verträge für die Hanfabnahme gekündigt hat, sind die Hanfproduzenten auf sich allein

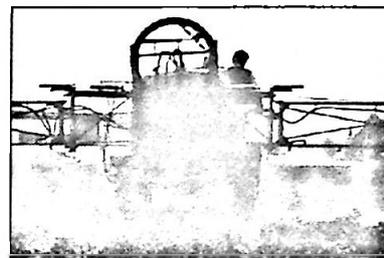
gestellt. Sie müssen ihre Ernte in eigener Regie verkaufen. Nun wurde ein Produzentenverein gegründet, der die Interessen der Bauern vertreten soll. Nach Angaben der Swihtco will dieser Produzentenverein die staatlichen Subventionen für nachwachsende Rohstoffe fordern. Die Chancen für dieses Unterfangen seien aber schlecht, da es sich um sogenannten Naturhanf mit hohem Rauschstoffgehalt (THC) handelt. Der Bund unterstützt nur jene Sorten, die einen THC-Gehalt von maximal 0,5 Prozent haben.

FAO wird 50

Anlässlich des 50jährigen Bestehens der Organisation der Vereinten Nationen für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) finden am Gründungsort der FAO in Québec Mitte Oktober verschiedene Veranstaltungen statt. Im Vordergrund stehen eine Ministerkonferenz und die Jubiläumsveranstaltung. Vorgesehen ist die Verabschiedung einer Erklärung, mit der der gemeinsame Kampf gegen den Hunger bekräftigt werden soll. Ab dem 11. Oktober findet zusätzlich eine Fachaussstellung zur Welthungerproblematik und ein internationales Symposium statt. Die Schweiz ist in der FAO seit 1946 aktiv.

20 Prozent weniger Pestizide in fünf Jahren

Die österreichische Landwirtschaft will den Aufwand chemischer Pflanzenschutzmittel in den nächsten fünf Jahren um mindestens einen Fünftel reduzieren. Eine zentrale Rolle spielt dabei das mit der Europäischen Union (EU) ausgehandelte fünfjährige Umweltprogramm. Kernpunkte des österreichischen Umweltprogramms sind die massive Förderung des Biolandbaus, des Integrierten Pflanzenschutzes sowie die Förderung des Verzichts auf Pflanzenschutzmittel. Es ist mit einer Ausweitung des Einsatzes von Nützlingen zu rechnen. Ferner ist mit der Einführung von Warnsystemen eine Reduzierung des Pestizidaufwandes verbunden.



Um 20 Prozent soll der Pestizidverbrauch in den nächsten fünf Jahren in Österreich zurückgehen.

Jungtier-Freiluftbox

Die zeitgemässe Jungtier-Aufzucht

ab Fr. 527.-

- Mehr Erfolg
- Schnelleres Wachstum
- Weniger Krankheiten
- Keine Ansteckung

Verlangen Sie weitere Unterlagen

faser-plast

Faser-Plast AG
9532 Rickenbach/Wil
Tel. 073-23 2144

DIE ADRESSE FÜR ALLE HAUSWASSERANLAGEN
IN ALLEN GRÖSSEN UND PREISKLASSEN

Auch über Ihren Sanitär lieferbar

BERATUNG - VERKAUF - SERVICE - ERSATZTEILE - GÜNSTIGE PREISE

pompes GYSI pumpen 1726 Farvagny - Tel. 037 31 30 71

Verdauungsstörungen?

UFA 992 ANTILAX
Spezialmineralsalz für Rindvieh bei Verdauungsstörungen.

Magnesium-Mangel?

UFA 994 MAGNESIUM EXTRA
Spezialmineralsalz für Rindvieh bei Magnesium-Mangel.

Ihre LANDI

UM 3.95



Fotos: Alphonse Masson

Kein verstecktes Raritätenkabinett: Das Bauernhausmuseum MuttENZ zeigt anschaulich, wie unsere Vorfahren werkten und lebten...

Ein Museum voller Leben

Das schicke Bauernhaus aus dem 15. Jahrhundert ist zwar ein Museum, aber kein «totes»: Im Bauernhausmuseum MuttENZ (BL) gackert, hoppelt und riecht es. Erleben auch Sie – hier wie vor Ort – ein Stück faszinierende Vergangenheit.

Der Duft von frischgebackenem Brot steigt einem verführerisch in die Nase. Kinder begeistern sich an den Kännchen im alten, heimeligen Stall. Der Drittklässler Ruedi befreundet sich mit einer Ziege, sie streckt ihm aus Sympathie ihr Spitzbärtchen an die Nase. Heute ist ein besonderer Tag im *MuttENZer Bauernhausmuseum*: Andy und Sonja haben in der Kirche nebenan geheiratet, und jetzt besucht die ganze Hochzeitsgesellschaft dieses Bijou von einem Museum. Weisswein und frisch Gebackenes wird zum Apéro serviert.

Museumsobmann Jacques Gysin macht nachher mit den Hochzeitsgä-

sten einen Rundgang durchs Bauernhaus. Eigentlich könnte man meinen, der Bauer und die Bäuerin kämen jeden Augenblick zur Türe herein, so lebendig und bewohnt sieht es hier aus.

Das Zentrum im Parterre

Die Küche ist das Herz des Hauses. Von hier aus gelangt man in die Stube, in den oberen Stock, hinaus in Scheune, Stall, Schopf und Keller. An der Küchenwand gegenüber der Türe ist der «Chemischoos». Darunter befinden sich drei Feuerstellen: Backofen, «Buuchofe» für Wäsche und Metzger sowie der Herd zum Ko-

chen. Ursprünglich war der Kamin offen und man konnte durch ihn hinauf in den Himmel sehen. Nach der Erfindung eines Konstanzer Ratschmann wurde im 16. Jahrhundert der Rauch durch eine ofenartige Sitzgelegenheit und dann wieder zurück in die Küche geleitet. So konnte man mit dem gleichen Holz, mit dem man kochte, auch noch die Stube erwärmen. Der Erfinder nannte sie die Holzsparkunst. Davon blieb bis heute der Name Kunst für den beliebten

Sitzofen, die «Chausst». Ein paar «Chriesisteiseck» als Bettwärmer liegen bereit. An der anderen Wand steht auch das «Chuchichänsterli» mit wertvoller alter Keramik, mit Haushalt- und Essbesteck in Schubladen und Schränken. Es wäre ein leichtes, schnell den Tisch zu decken und sich gemütlich niederzulassen...

«Ich aber und mein Haus, wir wollen dem Herrn dienen» (Josua, 24, 15), dies steht in der Stube dort geschrieben, wo zur katholischen Zeit



...und was ihnen lieb und teuer war. Foto: Roland Fitz

ein Heiligenbild gegangen haben muss. Ein Spinnrad und ein Stickrahmen wie auch eine Nähmaschine mit Handantrieb aus späteren Jahren bilden die Arbeitsecke der Frau. Es kann vorkommen, dass beim Museumsbesuch eine Frau ihre Klöppelarbeit hierher mitgebracht hat und den Besuchenden diese alte Handarbeitskunst zeigt.

An den Wänden hängt, was den Leuten lieb und teuer war: Neben dem Haussegen das Andenken an Konfirmation und Hochzeit, Familienmitglieder im Wehrkleid, Rütlibund von 1291, Kantonstrennung (Käseteilet) und Stephan Gutzwiller, Initiant für den Kanton Baselland sowie Erinnerungen an die Grenzbesetzung von 1870/71. Auf dem Gestell an der Wand liegen Bibel und Gesangbuch, Brille und Schreibzeug (Gänsefedern, Tintenfass und Sandbüchse), eine kleine Bibliothek und das «Sonntagsgeschir» der Familie. In diese Stube kam offensichtlich oft nachbarlicher Besuch. Man erzählte, scherzte, sang – es war gemütlich. Hier schrieb Daniel Tschudin der ältere seine «Erinnerungen eines alten Muttentzers» aus der Zeit Napoleons bis nach der Trennung.

Arbeits-, Ruhe- und Staubereiche in oberen Etagen

Backmulden, Muldenkratzer, Butterfässer, Dörrhurden für Obst und Gemüse, alles Zeugen einstigen Frauenfleisses: Selbstgebackenes Brot, eigene Butter, gedörrtes Gemüse und Obst in Form einer Unmenge von «Schnitz». Hier im Obergeschoss, wo auch der Schlafraum ist, tun wir einen Blick in die Arbeit der Muttentzer Bäuerin in alter Zeit, und diese verdient ein ganz grosses Kompliment!

Der *Schlafraum* nebenan ist eng für eine grosse Familie. Im Jahr 1864 bestanden in Muttentz 204 Häuser für 1704 Einwohner. Das trifft durchschnittlich mindestens acht Leute auf ein Haus. Mansch lief «nordisch» und meistens mehr als eine Person in einem Bett. Die ausgestellten Betten zeigen die damalige Ausstattung mit Strohsack und Leintuch. Das Stroh musste jeden Morgen beim Betten wieder aufgeschüttelt werden. Die Deckbett- und Kissenanzüge bestanden meist aus Kölsch, einem Baumwollstoff aus Köln.

Auch der *Estrich* scheint bewohnt. Da stehen Kästen für das gereinigte

Körnergut wie Hafer, Gerste, Roggen, Weizen. Da ist auch der Sack mit dem Besitzernamen, in dem man das Korn zur Mühle brachte. Die schöne Türe der Rauchkammer fällt auf und ebenso das rauchgeschwärzte Gebälk des Dachstuhls. Vom Estrich hat man eine gute Übersicht auf die «Heubüni», die «Oberte» mit Loch und dem Seil auf dem Haspel. Eindruck macht den meisten Besuchern die Höhe des Spitzgiebels.

Chrüpfе, Baarelöcher und Schorrgraben

Im *Stall* hatten etwa sechs Stück Grossvieh Platz an der «Chrüpfе», also an der Futterrinne. Mehr gingen nicht in den normalen Muttentzer Stall, denn es gab eigentlich nur Kleinbauern. 1750 wurden in Muttentz 27 wirkliche Bauern und 170 Tauner gezählt. «Zu den letzteren gehörten die armen Geissenbäuerlein und die Tagelöhner», schreibt der Lokalhistoriker Jakob Eglin. Hinter dem «Stand» der Tiere befindet sich der «Schorrgraben» für den Mist und die Gülle. Im Winkel des hinteren Stalls hängt ein grosser Hühnerkäfig, wo es an besonderen Tagen lebhaft gackert

und flattert. Ein Fenster in der Mauer dient als Ausgang für die Hühner zur Hühnerleiter im Schopf.

Die *Scheune* nebenan diente als Futtergang, von da schob man den Tieren durch «Baarelöcher» Heu und Gras auf die Baare im Stall. Im Winter brauchte man die Scheune zum Dreschen mit dem Flegel. Hier liegen dafür die Geräte für den Gras- und Kornanbau. Am hinteren Scheunentor stecken Sicheln, Futterfass, Baumsäge, Rebscheren und Flegel griffbereit.

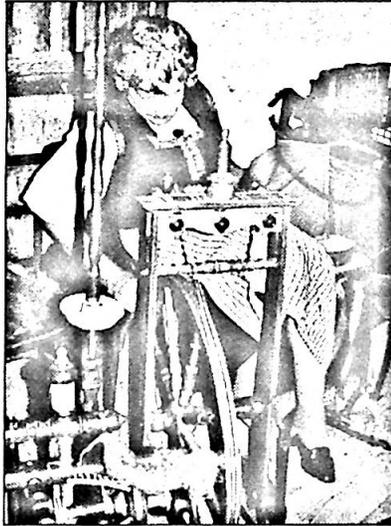
Meist wurde nur im *Schopf* gewaschen, geschlachtet, Holz gesägt und gespalten oder getrotet. Neben zeigt der *Keller* mit seinem schönen Gewölbe die grosse Bedeutung des Rebbaus in Muttentz. Jeder Muttentzer war denn auch bestrebt, wenigstens ein Stück Rebland zu besitzen. Eben in diesem Keller stehen Zuber, Bütten, Traubenmühle, Schöpfer und Trichter. Aber auch der Kabishobel und die Sauerkrautstände treffen wir hier an.

Über dem Keller liegt die *Werkstatt* mit Hobelbank und Zielbock und zeigt, wie vielseitig die Neben-

Fortsetzung auf Seite 19



Brotduft liegt in der Luft.



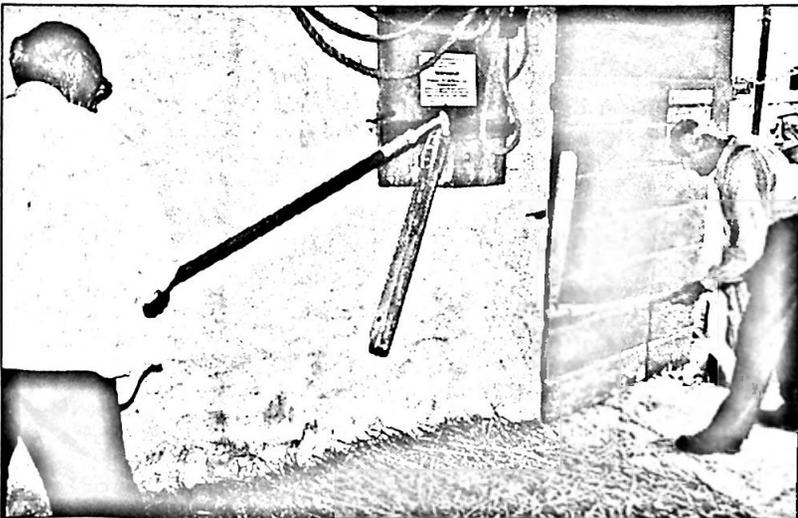
Spinnen war Frauensache.



So funktioniert der Kabishobel.



Frisch gedengelt ist halb gemäht.



Dreschen mit dem Flegel im Wechseltakt.



Frisch ab Presse – das ist Most!



Man könnte stundenlang zusehn...

Zu verkaufen

Occ. Kühlzelle Schaller, 180 x 180 x 200 cm; **Aufschnittmaschine**; **Doppelkäsereiber**; **Kannen-Kühlmöbel**; **Ausmessbecher** usw. Standort Richterswil ZH, ☎ 022/789 47 17, abends

Ladewagen Hamster Senior, guter Allgemeinzustand, billig. ☎ 052/45 40 51

Silo, ca. 9 t; **Siloförderung**, ca. 14 m; **Geflügelstall**, 7 x 3 m, vollisoliert, nur Fr. 7000.-/NP Fr. 10000.-. ☎ 071/96 19 99

Alle, kleine Taschenührli für Trachten und Broschen; diverse **Herren-Taschenuhren** und **Karten**. ☎ 071/27 68 09

Tresor, ca. 500 kg schwer. Grösse: 130x70x60, Fr. 150.-. LANDI Zola/ZH, ☎ 052/44 10 21, Herrn Stahel verlangen

Gartenschubkarrette zum Kombinieren, Metall, mit Pneurad, kann als Güllenfass verwendet werden. ☎ 052/41 16 94. F. T. Knöpfli, Dorfplatz 99, 8475 Ossingen/ZH

2 Dezimalwaagen, 160 kg und 500 kg. ☎ 071/83 34 11

Heubelüftung Ventomat Radia, 7,5 PS, mit Steuerung, Ascco-Teleskopverteiler 11 m Holzroste; **massiver Einachs-Lastwagenanhänger**; **Tiba-Kombiherd**, Feuerung links. ☎ 052/31 12 49, Pfungen/ZH

VW-Bus Aut., Kat., Jg. 88, 9-Plätzer, blau, MFK 4.95, Fr. 7800.-. ☎ 052/33 18 57

Kreiselschwader Fahr; **Ladewagen** Hamster. ☎ 054/45 12 92

Pin, TK, KR, D, Magnete, faire Preise, Rückgaberecht. Auswahl ab Kopierliste. Co-Service, Pf. 16, 5082 Kaisten.

Druckfass, 2800 l; **Triebachsanhänger** zu Rapid; **Stromgenerator** 220 V, 2400 W, alles günstig. ☎ 052/46 16 85

Einachs-Viehwagen, Aluaufbau, 3 GVE, 3-Seiten-Kipper mit Hiabkran, Fr. 2500.-; **Mercedes D**, Motor OM 314, 70 PS, Fr. 2000.-; **Oldtimer Bühler MFD**, Fr. 800.-. ☎ 072/28 13 48

Schliter Senior, mit Brücke, Seitenladen und Gatter, ab MFK, in gutem Zustand, günstig. **Gesucht Verdeck** zu Bucher TR 2600. ☎ 052/222 89 56 oder 222 99 08

2 Holzsilos, 2,5 m und 3 m Ø, 5 m hoch, spez. für Rübenschnitzel geeignet, mit Wasserpressen; **Alka-Siloverteiler**, alles billig. ☎ 01/761 56 41

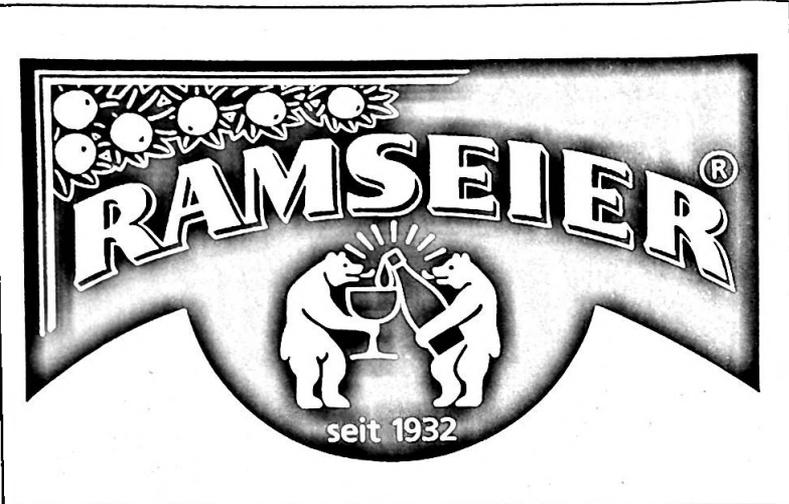
Einschärpflug Ott Granit Non-Stop, neuwertig. ☎ 01/844 38 17

Trauben-Abbeermaschine, neuwertig, mit Wanne. ☎ 01/860 65 36

Rapid 505 mit Sitzwagenlenkung, Fr. 2500.-; **Silo Sauter**, 10 m³, Fr. 2200.-; **Deutz D 25** mit Hydr., Fr. 2500.-; **Seilwinde** 3-Punkt, 6 t. ☎ 072/24 14 57

Kulturregge Haruwi mit Doppelkrümmler, B. 3,40; **Universalmühle** Zucko, sehr leistungsfähig, Rüben, Kart., Obst, grosse Modell mit Aufbaumotor, steht auf Bock. ☎ 052/41 14 03

Schaufensterpuppen, billig, wie neu, Herren, Damen und Kinder. ☎ 056/20 12 66 (Baden/AG)



Traktor Same Cosaro 70 mit Jakob-Kabine, neuem Fahrersitz, neuer Batterie und neuen Pneus. Ab MFK 2.95. Preis nach Anfrage (günstig). ☎ 052/45 15 19

Elektromotor, 15 PS, mit Schalter und Elektromotor, fahrbar, 7 1/2 PS, mit Drehrichtungsschalter. ☎ 01/788 15 15

Zu kaufen gesucht

Guterhaltene Gummimatten. ☎ 054/51 23 61

Guterhaltener Süssmostpasteur. ☎ 01/788 15 15

Gemüsewaschmaschine für Kartoffeln und Karotten. ☎ 01/844 19 07

Kaufe alte Motorräder ab 250 ccm, Jahrgänge bis 1950, auch defekt. ☎ 01/241 80 78, 9.00-18.00 Uhr

Heugebläse, evtl. mit Teleskop-Verteiler. ☎ 01/939 15 33

Altertümer aller Art: Karten, Bilder, Möbel, Uhren, Raritäten u.v.m. kauft zu fairem Preis ☎ 072/44 20 50

Fortsetzung auf Seite 30

Sie haben die Gelegenheit, Ihre Kleinanzeige **zweimal** für den Preis des einmaligen Erscheinens veröffentlichen zu lassen.

Kreuzen Sie im Talon auf Seite 30 an, ob Sie einmaliges oder zweimaliges Erscheinen wünschen. Sie bezahlen gleichviel.

Wasseradern, Erdstrahlen, Magnetfelder!
Untersuchung und Entstörung elektronisch, mit Garantie.
REIKI Fernbehandlungen
Ch. Künzli, Rutengänger, REIKI-Meister, Häberlin-Str. 4, 8500 Frauenfeld, Tel. 054/720 46 10 od. 054/720 76 43

Sie können den

«VOLG Genossenschaft»
für Fr. 32.- im Jahr abonnieren.
Wählen Sie Telefon 052/264 27 22

Natürlich milde Körperpflege für die ganze Familie

KAMILU
CREME DOUCHE
PFELEGE-BAD BAIN TRAITANT
MIT KAMILLENBLÜTEN EXTRAKT und GÜLLENPROZIDIN
AUX EXTRAITS DE CAMOMILLE et au GÜLLENPROZIDIN
PIL THON KENIA EMPFINDLICHES HAUT
POUR PEAU SECHE & SENSIBLE

Jetzt in Ihrem **Volg**

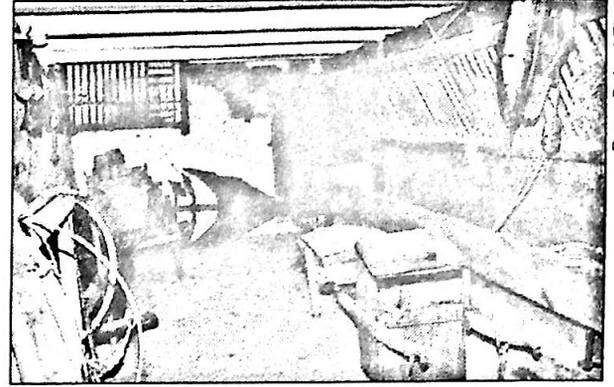
hohes C
reich an natürlichem Vitamin C

Fortsetzung von Seite 17
arbeiten des Bauern waren und sicher heute noch vielfach sind. «Hilf dir selbst» scheint als Grundsatz zu dienen, was auch das *Kräutergärtlein* hinter dem Haus beweist, das verrät, mit welchen Kräutern die Bäuerin würzte und mit welchem Tee sie die «Weh» ihrer Familie heilte.

Ursula Oberholzer



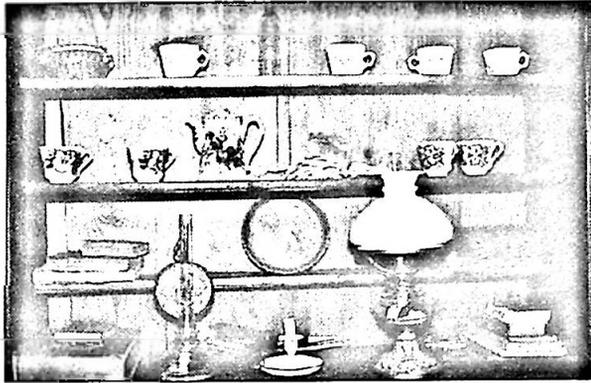
Für Reparaturen gut gerüstet...



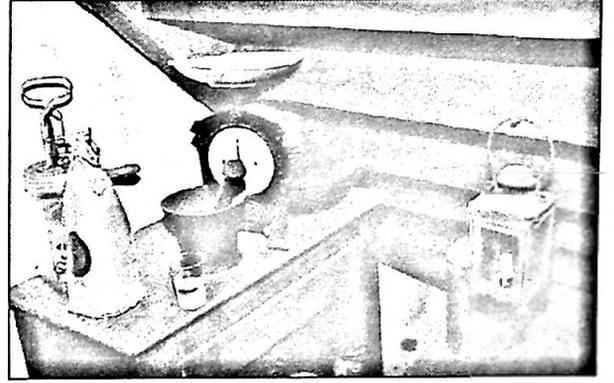
Menschenkraft ist gefragt.



Die Küche ist das Herz des Hauses.



Das ist «nur» das Sonntagsgeschirr!



Im Detail liegt der Charme.

500 Jahre im Zeitraffer

Wie es dazu kam. Auch in MuttENZ (BL), einst ein stattliches Bauerndorf, ging ein Bauernbetrieb nach dem andern ein. Darum machte der MuttENZer Lehrer Hans Bandli 1965 dem Gemeinderat den Vorschlag, zusammen mit der Gesellschaft für Natur- und Heimatkunde ein Bauernhausmuseum zu schaffen, am besten im Tschudin-Haus. Der Gemeinderat fand die Idee gut, bestimmte aber, das Ausstellungsgut müsse privat gesammelt werden. So entstand zunächst das Ortsmuseum. 1979 hatte der Gemeinderat dann das Glück, das Tschudin-Haus kaufen zu können. Für die Resauration wurden 500'000 Franken eingesetzt und 1985 war Eröffnung.

Schon 1444 stand dieses Haus als Eigentum der Frühmessstiftung von Hans Thüring Münch. Damals machten die Armagnaken im St. Jakobskrieg MuttENZ unsicher, und der damalige Erbpächter des Hauses, Ueli Grünwald, suchte wohl mit seiner Familie Schutz hinter der soeben neu gebauten Wehrmauer der Kirche. Auf dem Meyerplan von 1678 ist das Haus als alleinstehendes Gebäude mit Strohdach zu erkennen. 1684 erneuerte Claus Seiler Scheune und Stall, das ganze Haus bekam das heutige Satteldach.

Die Bausubstanz war mehr oder weniger erhalten. Auch die Einteilung ist unverändert. Die Türe mit der

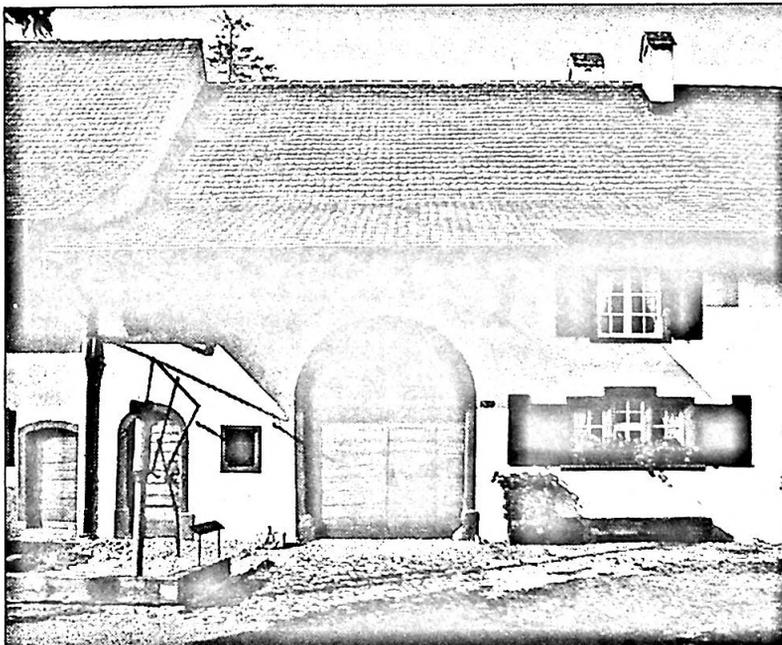


Foto: Bauernhausmuseum MuttENZ

Typisch fürs MuttENZer Bauernhaus: Scheunentor zwischen Wohnteil und Stall.

Zahl 1684 weist darauf hin, dass der Bauer Claus Seiler das Haus in die heutige Form gebracht hat. Daniel Tschudin wohnt bis anfangs der 70er Jahre darin, hat gebauert, hat Vieh gehalten. Der riesengrosse Stechpalmenbaum hinter dem Haus ist zwar geschützt, doch verkaufte Tschudin

jeweils auf dem Basler Märt wunderschöne Stechpalmensträusschen, bis ihn die Polizei in Gewarsham nahm, denn sie glaubten ihm nicht, dass diese von seinem eigenen Baum kämen. Das war aber durchaus so.

Typisch für das MuttENZer Bauernhaus ist fast alles an diesem Mu-

seum: Auf der Traufseite gegen Weg und Bach ein grosses Scheunentor zwischen Wohnteil und Stall, ohne Haustüre. Es ist ein Vielzweckhaus, denn es diente der Viehhaltung, dem Korn- und dem Rebbau und zeigt Ähnlichkeiten mit dem Sundgauer Eindachhaus, was nicht verwunderlich ist, war doch der Kirchenpatron St. Arbogast auch Elsässer.

Das Museum ist alles andere als ein verstocktes Raritätenkabinett, sondern zeigt auf lebendige Art, was das Leben unserer Vorfahren trug und prägte. Jacques Gysin aus MuttENZ macht jeweils bei Bedarf aus dem Museum ein lebendiges, duftendes Haus. Da werden Schafe geschert, Klöppelspitzen gemacht, da wird Most gepresst oder Brot gebacken. Ganze Familien finden den Weg nach MuttENZ. Vereine melden sich an und werden von Jacques Gysin geführt und bewirtet. Ein Erlebnis für alle, die sich an vergangenen Bauernhäusern freuen.

110

Bauernhausmuseum MuttENZ

Lage: hinter der MuttENZer Kirche im Oberdorf 4.

Öffnungszeiten: April bis Oktober jeden letzten Sonntag im Monat von 10-12 und 14-17 Uhr.

Führungen: nach Vereinbarung mit dem Obmann Jacques Gysin, Freidorfweg 8, 4132 MuttENZ; ☎ G: 061/62 62 41. Kosten je nach Aufwand.

110

Rückenschmerz hat vielfältige Gründe

Rückenschmerzen sind in unserer «Sitzgesellschaft» aktuell. Nicht immer sind jedoch ihre Ursachen organische Schädigungen, in vielen Fällen liegen dem Schmerz seelische Störungen zugrunde. Ursula Günther behandelt verschiedene Seiten.



Sitzen: Richtig ist's mit geradem Rücken.

Infospick

- Wenn ein Arzt oder eine Ärztin keinen organischen Grund für Rückenschmerzen findet, sollen Betroffene sich doch mal die Frage stellen, was sie in ihrem Seelenleben schmerzt. Die Auseinandersetzung damit könnte helfen den körperlichen Schmerz zu bannen.
 - Wenn «alles schmerzt» ruhig mal weinen, Tränen helfen zu entspannen.
 - Versuche mit Entspannungsübungen (Autogenes Training, Yoga – der Möglichkeiten sind viele) und mit körperlichem Training ausprobieren.
 - Die Konsultation eines Psychotherapeuten oder einer Psychotherapeutin ist keine Schande. Vielleicht können Gespräche mit einer neutralen, fachlich kompetenten Person Erleichterung bringen.
 - Massage und Sport (vor allem Rückenschwimmen) helfen bei psychischen und physischen Verspannungen.
 - Arzt oder Ärztin fragen, ob eine Physio- oder Chirotherapie angezeigt wäre.
 - Beim Sitzen, Gehen und Stehen möglichst gerade halten. Erlaubt ist schon auch mal sich zusammenfallen zu lassen. Das kann der Entspannung dienen.
 - Um körpergerechte Sitzmöbel bemüht sein.
 - Sich viel Bewegen! Bewegung dient dem Aufbau der Wirbelsäulenmuskulatur. Und vielem anderem mehr.
 - Möglichst vermeiden, Dinge mit durchgebeugtem Rücken zu verrichten. Und sei's beim Milchflasche aus dem Kühlschrank holen, besser in der Hocke versuchen.
 - Gewichte möglichst nahe am Körper transportieren. Je weiter die Last vom Körper entfernt ist, umso höher ist der Druck auf die Bandscheiben.
- Die Schweizerische Rheumaliga respektive deren kantonalen Organisationen führen Kurse unter dem Titel «Rückenschule» durch. Auskünfte und auch bebildertes Informationsmaterial sind zu haben bei: Schweizerische Rheumaliga, Renggerstrasse 71, Postfach, 8038 Zürich, ☎ 01/482 56 00. gü

Die Patientin zählt erst knappe vierzig Jahre. Aber seit einem Jahrzehnt plagen sie arge Rückenschmerzen. Sie hat alles versucht, die Ärzte zigmal gewechselt und ist bis zum hochkarätigen Spezialisten vorgedrungen. Unzählige Male wurde sie geröntgt und gründlich untersucht. Resultat: Kein krankhafter Befund... Trotzdem sind ihre Rückenschmerzen manchmal so schlimm, dass sie sich kaum aus dem Bett schleppen kann. Und sie ist fürwahr weder eine Simulantin noch wehleidig. Worin also liegt der Grund für die sie zermürbende Pein?

Dr. Hans-Rudolf Vogt (Arzt und Psychotherapeut, Zürich): «Rückenschmerzen sind – wie Migräne – häufig durch unbefriedigende Alltagssituationen verursacht. Der Betroffene versucht, sie zu verdrängen, und diese „Strategie“ schlägt sich in einer psychosomatischen Erkrankung nieder.» Menschen, die während eines langen Zeitraums überfordert sind oder denen der familiäre und soziale Rückhalt fehlt, neigen besonders zu solchen Schmerzen.

Schmerz und soziales Image

Nicht nur eine Überarbeitung, auch andere Gründe können uns seelisch belasten. Es gibt Situationen, in denen wir uns privat oder beruflich Sorgen machen, in denen wir trauern oder uns einfach die Energie fehlt,

Pflichten, die uns sonst einfach fallen, zu erfüllen.

Der Widerspruch zwischen unserer seelischen Verfassung und dem Bild, das wir nach aussen abgeben – oder glauben, abgeben zu müssen! – schafft eine nur schwer ausgleichbare Spannung: Ein trauernder Mensch, der seiner Umgebung Haltung beweisen und immer aufrecht gehen muss, dem aber der innere Halt fehlt, wird seine Rückenmuskulatur krampfhaft anspannen. Eigentlich möchte er sich hängen lassen. Er muss sich aber aufrichten und die Muskulatur dazu zwingen, etwas gegen seine innere Verfassung zu tun. Verspannungen, Muskelverhärtungen und Schmerzen in der Hals- und Lendenwirbelsäule sind die Folgen.

Ein Grund, warum immer wieder Menschen mit Konflikten oder seelischen Erkrankungen unter Kreuzschmerzen leiden, liegt an der gesellschaftlichen Bewertung von seelischen und organischen Krankheiten. Eine psychische Erkrankung wird noch immer als zweitklassig angesehen. Ein Rückenleiden jedoch wird als gesellschaftsfähig betrachtet, mehr noch: es genießt gar das Ansehen, eine Managerkrankheit zu sein und wird somit mit Erfolg in Verbindung gebracht. In Tat und Wahrheit jedoch leiden ebenso viele Arbeiter und Landwirte wie Manager unter organischen Rückenleiden. Und von psychosomatisch bedingten Rücken-

Fotos: Ursula Günther

Schmerzen können alle Berufs- und Schichtklassen betroffen werden.

Der Schmerz aber ist immer ein Signal, dass da etwas nicht stimmt – bei es mit dem Körper oder der Seele. Bei andauernden Rückenbeschwerden gilt es also, eine Fachkraft zu konsultieren. Und wenn diese keine körperliche Ursache finden kann, sollte der Patient seine ganz persönliche, seelische Verfassung unter die Lupe nehmen. Vielleicht findet er heraus, dass er beruflich etwas zurückstecken müsste, oder sich nicht noch mehr Vereinsarbeit aufbürden lassen dürfte. Es könnte auch sein, dass sich endlich ein offenes Gespräch mit Angehörigen und/oder Freunden aufdrängt.

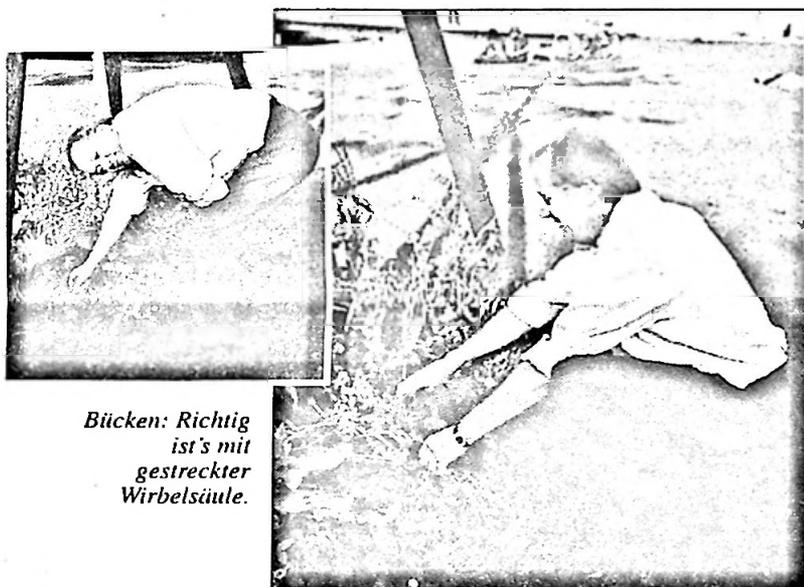
Ein gutes, aber in unserer Gesellschaft wenig anerkanntes Rezept heisst Weinen. In den Leidenstränen der Menschen wurden Endorphine gefunden. Das sind Morphine, die der Körper in seelischen Stresssituation selbst produziert. Sie beruhigen und können allenfalls auch helfen, Verspannungen zu lösen. Bevor man sich an ein hochpotentielles Schmerzmittel gewöhnt, gescheiter den Tränen hin und wieder freien Lauf lassen! Bringen diese und der Versuch, Unbefriedigendes im Leben abzubauen nichts, wäre eine Psychotherapie in Betracht zu ziehen. Hans-Rudolf Vogt: «Der Schmerzpatient sollte es vorerst mit Entspannungsübungen versuchen, diese gepaart mit körperlichen Übungen wie Rückengymnastik. Auch Massage kann helfen, zu entspannen.»

Organische Ursachen

Die **Wirbelsäule** stabilisiert die aufrechte Haltung, federt durch ihre doppelte S-Form den Körper ab, lässt sich seitwärts biegen sowie drehen und schützt überdies das Rücken-



Stehen: Richtig ist nur die Version im grossen Bild.



Butcken: Richtig ist's mit gestreckter Wirbelsäule.

mark. Gestützt wird sie durch die Wirbelsäulenmuskulatur. In unserer «Sitzgesellschaft» wird diese fast notorisch stiefmütterlich behandelt: Sie bleibt untrainiert. Wir sitzen auf dem Bürostuhl, vor dem Fernseher oder im Auto. Und dies häufig auf organisch ungeeigneten Möbeln und zudem in falscher Haltung.

Die Bewegungsarmut, gepaart mit Sitzen auf körpergerechtem Mobiliar in falscher Haltung, kann zu den verschiedensten Schäden führen: solchen der Halswirbelsäule, der Brustwirbelsäule und des Brustkorbes, der Lendenwirbelsäule sowie der Bandscheiben.

Darum heisst's auf drei Ebenen gleichzeitig Vorsorge betreiben: Die Wirbelsäulenmuskulatur stärken mit gezielten Übungen und vernünftigem (nicht übertriebenem!) Sport, sich um anatomiegerechte Sitzgelegenheiten bemühen und die Haltung kontrollieren.

Körperlich arbeitende Menschen bleiben von Rückenbeschwerden

nicht verschont. Sie heben zum Beispiel schwere Lasten mit gebeugtem Rücken statt in die Hocke zu gehen. Gewiss wird es einem Bauern oder Bauarbeiter nicht immer möglich sein, den schweren Sack aus der Hocke zu lüpfen. Nichtsdestotrotz sollte er es wenn immer möglich tun.

Unser Rücken wird's uns danken, wenn wir ihm Sorge tragen. Beginnen wir damit, bevor er mit Schmerzen aufbegehrt!

So geht's weiter

Zucker im Munde mag vielen Menschen zum Genusse gereichen, zuviel Zucker im Körpersystem jedoch ist bedenklich: Über Diabetes, die harmlosere Art und die für die betroffenen Menschen schwerlichere, schreibt Ursula Günther in der nächsten «Gund & Schön»-Folge, im GNOSSI Nr. 22, ab 23. November 1995. gr

M P E D I Z I N

Medien-Tip

■ Fr, 27.10., 15.30 Uhr, TV 3sat: **Visite.** Künstliche Kniegelenke. Behandlung von Unfruchtbarkeit. Trichterbrust von Kindern. ■ Di, 31.10., 20–21 Uhr + Mi, 1.11., 14 Uhr, jeweils Radio DRS-1: **Familienrat.** Handicap-Eltern (psychisch kranke, Suchtkrankheit). ■ Do, 2.11., 10.30 Uhr, TV 3sat: **nachtClub.** Vital ins hohe Alter. ■ Do, 2.11., 21.05 Uhr + Sa, 4.11., 11.55 Uhr, je SF DRS: **Puls:** Gratis-Sehtest. Eigenblut bei Operationen. Gesundheitskurs «Stress». Laser gegen Schnarchen. ■ Do, 2.11., 22.20 Uhr + Fr, 3.11., 14.40 Uhr, je SF DRS: **DOK.** Sieg über die Malaria? ■ Fr, 3.11., 15.30 Uhr, TV 3sat: **Visite.** Usteomyelitis: Knochenmarkentzündung. Umweltmedizin. Mukoviszidose. ■ Sa, 4.11., 15.55 Uhr, SF DRS: **Infothek.** Das blaue Pferd: Heilpädagogisches Reiten. ■ So, 5.11., 13.30 Uhr, TV 3sat: **Rückblende:** Röntgen. ■ Fr, 10.11., 15.30 Uhr, TV 3sat: **Gesundheitsmagazin Praxis.** Autoimmunerkrankungen und Zwangsneurosen. ■ Fr, 10.11., 20 Uhr, SF schweiz 4: **DOK extra.** Die Behandlung von Komapatienten. ■ So, 12.11., 7 Uhr, TV 3sat: **Tele-Akademie.** Chinesische Medizin heute. ■ Mo, 13.11., 15.45 Uhr, TV 3sat: **Mein Ende bestimme ich selbst.** Vorbereitungen auf den eigenen Tod. ■ Do, 16.11., 20 Uhr + Fr, 17.11., 14.40 Uhr, je SF DRS: **DOK.** Das ist mein Leben: Film über Ruth Rieser, vor 39 Jahren an Kinderlähmung erkrankt. ■ Fr, 17.11., 15.30 Uhr, TV 3sat: **Die Sprechstunde.** Handreflexzonen-Massage.

Anlass-Tip

■ Fr/Sa, 27./28.10., je 9.30–19 Uhr, Solothurn, Landhaus/Begegnungszentrum Jugendherberge: **2. Schweizerische Gesundheitstage/Naturheilkunde** mit Ausstellung, Vorträgen, Fragestunden, Demonstrationen. Informationsstelle ☎ 065/23 36 31.

Neu: Krebstelefon

Seit diesem Jahr gibt's einen Gratis-Telefondienst für Krebskranke. Auf Initiative der Krebsliga verfügbar nun die Schweiz über eine telefonische Informationsstelle für alle, die in irgendeiner Weise von Krebs betroffen sind, darüber sprechen möchten oder einen kompetenten Rat brauchen.

● Das Krebstelefon funktioniert von Montag bis Freitag, 16 bis 19 Uhr, ist kostenlos und anonym. Die Nummer: **155 88 38.** gr

Das Buch zum Thema

Klaus-Dieter Thomann: «Das Rückenbuch», Trias-Verlag, Stuttgart. Fr. 27.80.

Das verständlich geschriebene Werk vermittelt einen Überblick über Rückenleiden, deren Ursachen und mögliche Behandlungen.

gü





Süsse Schleckerey

Zucker war einst eine Kostbarkeit; wertvoller als Honig, wurde er sogar mit Gold aufgewogen. Doch die weissen Kristalle aus der Zuckerrübe und dem Zuckerrohr haben dem Bienenektar längst den Rang abgelaufen. Robert Meier über den Aufstieg des Zuckers und seine verschiedensten Formen.

Nichts kann unsere Vorliebe für Süs-ses besser demonstrieren, als das Experiment, das man mit einem Säugling vornehmen kann. Tropft man nämlich einem Neugeborenen Zuckerlösung auf die Zunge, wird in seinem Gesichtchen Wohlgefallenerkennbar. Gelangt hingegen Saures, Bitteres oder Salziges in seinen Mund, spricht seine Mine eine andere Sprache und könnte etwa mit pfui Spinne! interpretiert werden.

Überall ist Zucker

Unser gebräuchlicher Zucker stammt von zwei Pflanzenarten. Vom *Zuckerrohr*, *saccharum officinarum*, einem Gras aus der Familie der Süs-gräser, das in den tropischen Regionen beheimatet ist und von der *Zuckerrübe*, *beta vulgaris saccharifera*, eine Züchtungsform der Runkelrübe. Sie wird in den gemässigten Zonen angebaut und erreicht ihre optimale Zuckerbildung im Oktober, also zur Erntezeit. Aber nicht nur in diesen beiden Gewächsen steckt die unwiderstehliche Kraft des Süsses. Das von Natur aus farblose, reine Kohlenhydrat ist auf unserem Planeten allgegenwärtig. Jede grüne Pflanze, Alge oder jeder Mammutbaum, bildet mit Hilfe der Sonne Zucker in den Zellen.

Der Vorteil der Zuckerrübe liegt in der ihr namengebenden Eigenschaft, viel Zucker, nämlich rund 20 Prozent, in ihrer Wurzel anzuhäufen. Allerdings wird die stattliche Knolle erst seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts angebaut. Napoleon war es, der mit der Festlandblockade ab November 1806 den Rohrzucker aussperrte und damit zur Gründung der Rübenzuckerindustrie anregte. Die Voraussetzungen für den Erfolg des Unterfangens hatte der Berliner Chemiker A.S. Marggraf geschaffen. Er fand heraus, dass in der Runkelrübe «nicht bloss ein zuckerähnliches Wesen, sondern wahrer, vollkommener Zucker» vorhanden ist. Sein Schüler, Professor F.C. Achard, schuf dann mit seiner «Berliner Zuckersiederei» die technischen Voraussetzungen, um die Entdeckung auf breiter Basis nutzbar zu machen.

Das Rohr das Honig ohne Bienen gibt

Vom Zuckerrohr nimmt man an, dass es aus Neuguinea stammt, wo es vielleicht schon 15'000 v. Chr. als Süsstofflieferant genutzt wurde. In den südlichen Zonen des Himalajas, sowie in Bengalen und China, wohin es später gelangte, wurde es zum erstenmal methodisch ausgebeutet. Das

Abendland kam damit relativ spät, nämlich erst im dritten Jahrhundert v. Chr., in Berührung. Anlass war eine Reise von Alexander dem Grossen. Ein Admiral des Feldherrn erwähnte in einem Expeditionsbericht «ein Rohr, das Honig ohne Bienen gibt.»

Für einmal waren es also nicht die Babylonier, Griechen oder Römer, denen die Ehre gebührt, ein neues Nahrungsmittel entdeckt und kultiviert zu haben. Den ersten industriellen Schritt machten die Perser. Ihnen gelang es, mit Waschen und Umschmelzen und unter Zusatz von Milch, einen relativ reinen, weissen Zucker herzustellen. In der ersten Hälfte des siebten Jahrhunderts gelangte diese Kunst über Ägypten nach Sizilien und Spanien, in das Land, in welchem bis heute, als einzigem europäischen, noch ein kleiner Zuckerrohranbau existiert. In den uns als klassischen Zuckerinseln bekannten Gebieten Haiti, Kuba, Jamaika, Martinique etc. landete das Zuckerrohr mit Christoph Kolumbus anlässlich seiner zweiten Amerikareise. Der italienische Seefahrer führte Zucker-

Im Volg hagelt's...

...und die Betroffenen können sich sogar darüber freuen. Denn das Hagelwetter bringt für einmal nicht Ungemach, sondern nur Annehmlichkeiten in Form von Zucker. Im Volg-Laden bestimmt nämlich zur Zeit eine «Aktionswetterlage» die Situation. Das vorherrschende Tief betrifft die Preise auf *Hagelzucker* im 250g Paket sowie für *Puderzucker* im 500g Beutel. RM

Die Kunst des Künstlichen

Obwohl es von anderen Stoffen verdrängt wurde, ist das 1879 synthetisierte *Saccharin* nach wie vor ein Synonym für den künstlichen Süsstoff. Im Gegensatz zum Zucker, der pro 100 Gramm 394 Kalorien aufweist, besitzt es keinen Nährwert, ist aber rund 300 mal so süss. Vor allem in den Vereinigten Staaten entstand während der 70er Jahre eine grosse Süsstoffindustrie die Produkte wie Cyclamat, Aspartam, Xylit etc. produzierte. (Rund 60% des Zuckerverbrauchs in den USA stammt heute von künstlichen, das heisst chemisch hergestellten Produkten.)

Nachstehend ein *Vergleich der Süsskraft* verschiedener Stoffe, wobei Zucker (Saccharose) mit dem Wert 100 als Bezug dient: Saccharin 300, Aspartam 200, Fruchtzucker 130, Rübenzucker 100, Traubenzucker 70, Sorbit 50-60, Milchezucker 40, Cyclamat 30. RM

rohr von den Kanarischen Inseln mit sich und liess es auf Haiti anpflanzen.

«Verschleckte» Schweizer

In der Schweiz kam «die neue Schleckerey» oder «das süsse Salz», wie es auch genannt wurde, erst im 16. Jahrhundert in Mode. Doch es waren vornehmlich die Reichen, die sich das Naschwerk leisten konnten. Und der Zucker blieb lange eine Kostbarkeit. So mussten beispielsweise die Zürcher noch um 1585 ihren Zucker in der Apotheke kaufen. Goethe zahlte im Jahr 1793 für ein Kilo «geringsten Zucker» 2.70 Goldmark, ein Betrag, der während der Kontinental-sperre Napoleons auf schwindelerregende 180 Goldmark pro Kilo katalpultiert wurde. Es verwundert daher nicht, dass die ärmeren Leute sich an Honig und Süssholz hielten.

1891 begann das Zeitalter der *Schweizerischen Zuckerindustrie*. Jedoch die erste, in Monthey (VS) gegründete Zuckerfabrik «Helvetia» musste schon nach drei Jahren, unter anderem aus Mangel an Zuckerrüben, ihre Tore wieder schliessen. 1899 nahm mit der Zuckerfabrik Aarberg (BE) ein weiteres Unternehmen einen Anlauf. Erst nach etwelchen Schwierigkeiten und Rückschlägen gelang es der Fabrik, sich erfolgreich zu etablieren. Um dem verstärkten Rübenanbau und den Bedürfnissen gerecht zu werden, folgte im Jahr 1963 die Gründung der Zuckerfabrik Frauenfeld (TG). Diesen beiden Betrieben haben wir es zu verdanken, dass uns in unserem Alltag, bei allen Unwegsamkeiten und manch bitterer Pille, jederzeit ein gesichertes Quantchen Süsses zur Verfügung steht. ■

GNOSI SERVICE

wonnener Zucker. Chemisch und geschmacklich gleich wie Rübenzucker.

– **Kandiszucker:** wird durch sehr langsame Kristallisation aus Raffinadelösungen gewonnen. Besteht aus besonders grossen Zuckerkristallen. Durch die Beigabe von Karamel entsteht der braune Kandiszucker.

– **Zuckerhut:** Zuckerherstellungsart bevor die Zuckerkristalle aus dem Sirup zentrifugiert werden konnten.

– **Karamel:** auch gebrannter Zucker genannt. Glasiges Schmelzprodukt welches beim Erhitzen von Zucker entsteht.

KONSERVIERUNG

Zucker, respektive Honig, zählt zu den ältesten Konservierungsmitteln. Nicht erst die moderne Hausfrau fand heraus, dass sich Früchte in einer Zuckerlösung haltbar machen lassen.

Da Zucker den Oxidationsvorgang verlangsamt, verhindert er zudem den Abbau von Vitamin C. Auch was die Erhaltung der Farben betrifft, besitzt Zucker eine positive Wirkung, ebenso förderlich kann er sich auf die Aromen auswirken. Überdies wirkt Zucker in hoher Konzentration als Hemmfaktor beim Wachstum von Mikroorganismen, ja kann sogar

ZUCKERARTEN

Im Gegensatz zur landläufigen Meinung ist Zucker schon in seiner Urform weiss. Denn Zuckerkristalle sind von Natur aus farblos und erscheinen durch die Lichtbrechung weiss. Bei der Produktion unseres Kristallzuckers findet also nicht etwa eine Bleichung statt, sondern der Zucker erhält auf natürlichem Weg seine kristalline Färbung. Hier ein Überblick über die gebräuchlichsten Zuckerarten:

– **Sacharose:** chemische Bezeichnung für Rüben- und Rohrzucker. Aus Glucose und Fruktose aufgebaut.

– **Fruchtzucker:** auch Fructose oder Lävulose genannt. Ein einfacher Zucker, der in Früchten und Bienenhonig vorkommt.

– **Glucose:** chemische Bezeichnung für Traubenzucker. In Weintrauben und anderen Früchten. Gelangt schnell in die Blutbahn.

– **Malzucker:** chemisch Maltose. Entsteht aus der Stärke bei der Malzherstellung.

– **Laktose:** chemische Bezeichnung



Foto: Zuckerfabrik Aarberg

Reichhaltig ist die Palette an Zuckerarten und Produktionsformen.

des Milchzuckers. Besteht aus Galaktose und Glucose (Traubenzucker).

– **Weisser Kristallzucker:** entsteht aus Rohrzucker. Wird durch Waschen und Zentrifugieren zum uns bekannten Produkt. Man unterscheidet nach Korngrösse – Griesszucker, Sandzucker und Kastorzucker.

– **Brauner Zucker:** braun bis hellgelb, da die Zuckerkristalle noch von einer Sirupschicht überzogen sind; Zwischenprodukt des weissen Zuckers. Unterscheidet sich ernährungsphysiologisch nicht vom weissen Zucker.

– **Hagelzucker:** grobkörniger Zucker. Besteht aus einer Vielzahl von kleinen, zusammengeballten Kristallen.

– **Puderzucker:** Staubzucker. Wird so fein gemahlen und gesiebt, dass keinerlei Kristallteilchen mehr fühlbar sind.

– **Raffinade:** reiner, weisser Zucker bester Qualität.

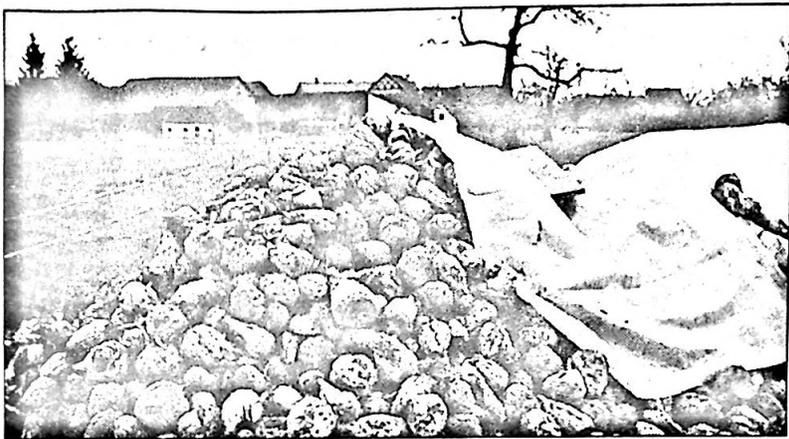
– **Rohrzucker:** aus Zuckerrohr ge-

keimtötende Eigenschaften besitzen. Allerdings ist auch das Gegenteil möglich. Eine zu niedrige Zuckerkonzentration fördert das Keimwachstum.

GESUNDHEIT

Nicht nur wegen seiner Eigenschaften, den Bakterienstämmen des Zahnbelags willkommene Nahrung zu bieten – und damit die Karies zu fördern – ist Zucker kein Lieblingsprodukt der Ernährungsberater. Obwohl eine hervorragende Energiequelle und unentbehrlich für das Nervensystem und den Stoffwechsel, steht Zucker vor allem in Zusammenhang mit Übergewicht. Rund 40 Kilo pro Kopf und Jahr konsumieren die Schleckmäuler unserer Industrieländer (Weltdurchschnitt 20 Kilo), während in den Entwicklungsländern kaum 5 Kilo verzehrt werden.

RM



Die Zuckerrübe ist ein kostbarer, einheimischer Rohstoff.

Medien-Tip

■ So, 29.10., 17.20 Uhr, TV 3sat: **Gewusst wie...** Tafelschokolade. ■ Fr, 3.11., 17.45 Uhr, TV 3sat: **Gerichte mit Geschichte.** Weinkultur. ■ So, 5.11., 17.20 Uhr, TV 3sat: **Gewusst wie...** Aroma aus der Retorte – die Geschmacksstoffe. ■ Fr, 10.11., 17.45 Uhr, TV 3sat: **Kostprobe.** Tests und Tips für Ernährung & Haushalt: Knackwurst. – Surimi – echtem Krebsfleisch zum Verwechseln ähnlich. – Sekundäre Pflanzenstoffe. – USA: TV Food Network – Ernährungsthemen rund um die Uhr. ■ So, 12.11., 17.20 Uhr, TV 3sat: **Gewusst wie...** Ganz in weiss – Schokolade einmal anders.

Süßes von Biene und Baum

Wohl seit der Mensch den aufrechten Gang erlernt hat, befindet er sich auf Honigsuche. Denn die verlockende Substanz, die die Bienenart *apis mellifica* – entweder aus Blütennektar oder aus den Ausscheidungen (dem Honigtau) von anderen Hautflüglern, die Tannen und Fichten besuchen – zu produzieren versteht, hat geschmackliche Eigenschaften, mit denen kein anderer Süsstoff konkurrieren kann. Technisch gesprochen ist **Honig** eine gesättigte Zuckerlösung in 15–20% Wasser, die sowohl in flüssigem, wie auch kristallinem Zustand vorkommt. Honig enthält rund 15 Zuckerarten, verschiedene Mineralstoffe, organische Säuren, freie Aminosäuren, Proteine, Enzyme und Aromastoffe. Man unterscheidet Honig danach, ob er nur von einer oder von verschiedenen Blütenarten stammt. Eine andere Kategorie ist Honig aus Honigtau.

Ein besonderer, aus klimatischen Bedingungen nur in Nordamerika produzierbarer Süsstoff, ist der **Ahornsirup**. Er entsteht durch Einschnitte, die man an der Rinde des Zuckerahorns, *acer saccharum*, anbringt. Ahornsirup ist eine bis auf 34% Wassergehalt eingedickte Flüssigkeit die 60–65% Saccharose enthält.

RM

TIPS & TRENDS

Gesunde und kreative Küche

Wer heute gut und zeitgemäss kochen will, braucht mehr als feine Rezepte. Das neue «prüf mit»-Spezial «Kochen heute» verbindet leichte Rezepte mit aktuellem Küchen-Know-how: vom Einkauf der Lebensmittel über deren Vorratshaltung bis hin zum Umgang mit neuer Küchentechnik.

In knapper und gleichwohl informativer Weise wird erläutert, was moderne Ernährung heisst – welchen Stellenwert zum Beispiel Gemüse für unsere Gesundheit hat oder wie man mit weniger Zucker auskommt. Weil man nur Gutes kochen kann, wenn man auch Gutes einkauft, ist dem Lebensmitteleinkauf ein Kapitel gewidmet. Zeitgemässes Kochen bedeutet ferner, die Küchentechnik richtig einsetzen zu können. Deshalb informiert das Spezialheft über Kochstellen, Kochtöpfe und Bratpfannen sowie das Kochen mit der Mikrowelle. Und schliesslich werden verschiedene Kochbücher unter die Lupe genommen und bewertet. Damit all diese Informationen nicht im Theoretischen steckenbleiben, macht eine grosse Zahl von Rezepten auf neue kulinarische Genüsse gluschtig.

● **Das «prüf mit»-Spezial «Kochen heute» ist für Fr. 12.80 am Kiosk oder direkt beim Konsumentinnenforum erhältlich: ☎ 01/252 39 14. PR/gr**

November-Märtpplatz

Prickelndes Vergnügen: Im GNOSI Nr. 22, (ab 23. November in Ihrem Briefkasten), lassen wir die Korken knallen, denn das Thema des letzten 95er «Märtpplatz» heisst, in logischer Voraussicht auf das sich nähernde Jahresende, «Schaumweine». Geschichte, Herstellung sowie kulinarische Aspekte werden von Robert Meier genauso besprochen, wie das richtige Servieren, welches übrigens, ganz entgegen obigem Eingangstitel, verlangt, dass man die Korken nicht knallen lässt...

gr



Knusperluxus

Start frei für eine grosse Schokoladenspezialität. «Merci croquant» von Storck. Aus knusprigem Haselnuss-Rahm-Krokant und erlesener merci-Schokolade.

200 g, Fr. 4.70



Für fruchtige Desserts

Auf pflanzlicher Basis: Gelin von Dr. Oetker, das erste Flüssig-Geliermittel, das kalt verarbeitet wird (schont die Vitamine). Einfach auf die vorbereiteten Früchte geben, umrühren und ganz nach Belieben süssen.

200-g-Pack, Fr. 1.95

Haarpflege beim Haarwaschen

Für hochwertige Haarpflege: Schauma-Shampoo Pro-Vitamine B5 von Schwarzkopf. Der pflegende und regenerierende Wirkstoff Pro-Vitamine B5 ist die Grundlage für perfekte Haarpflege.

250 ml, Fr. 3.95



«Gsundi Choscht»

Die neue Bio-Linie von Hero: feinste Teigwaren und Konfitüren, nach den strengen Richtlinien der Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen hergestellt.

**NEU
IM LADE**

Begehrtes Aussehen, pfirsichzarte Haut



Nivea Visage Crème Optimale 3 enthält Vitamin E und C. Sie schützt die Haut vor vorzeitiger Alterung, schädigendem UV-Licht, Umwelteinflüssen und Feuchtigkeitsverlust.

50 ml, Fr. 15.50



Spaghetti, Hörnli, Nudeln,

Fr. 2.70



Kräftiges, gesundes Haar

Organics enthält den natürlichen Haarnährstoff Glucasil. Dieser wirkt bereits an der eigentlichen Lebensquelle für schönes, gesundes Haar – an den Wurzeln.

Elida Organics Haarpflege Shampoo 2 in 1, und für trockenes Haar,

200 ml, Fr. 5.90



Ihre Haut braucht Pflege. Nivea Soft Hautpflege-Crème gibt sie ihr, mit allen Nährstoffen, die sie schön, geschmeidig und zart macht.

200 ml, Fr. 7.50



Hero Bio-Konfitüre: Aprikosen, Erdbeeren, Brombeeren, rote Johannisbeeren, je 240 g,

Fr. 3.70



frisch und fründlich



Die Nouvelle Cuisine ist tot – es lebe die Bodeschtändig Choscht! Ein Blick auf den Esstisch von GNOSSI-Lesern beweist, dass am heimischen Herd nicht nur mit viel Liebe, Phantasie und Raffinesse gekocht wird, sondern Frau und Mann sich heute zu Recht wieder an die geschmackreiche, unkomplizierte (und ewig moderne) Küche unserer Mütter und Grossmütter erinnern. Und zum Glück für Sie: Der nächste Volg-Laden ist ja nicht weit...

Tilli Morgenthaler, Schocherswil (TG)

Pikante Käseroulade

«Was gibt es Schöneres, als in der Küche zu stehen und für sich oder auch für Gäste zu kochen. Ich bin schon von Kindesbeinen an mit dem Kochen in Berührung gekommen. Was ja auch nicht verwundert, war doch meine Mutter gelernte Köchin. Nach meiner Heirat konnte ich dann von all diesen frühen



Erfahrungen profitieren. Wir waren schon bald zu fünft und es galt daher, währschafte und abwechslungsreiche Mahlzeiten aufzutischen. Zumal es auf unserem Bauernhof in Schocherswil einiges zu tun gab, harte Arbeit, die ja bekanntlich auch Kohldampf verursacht. Wir haben aber auch damals stets die Zeit gefunden, um Freunde und Bekannte einzuladen und sie ein wenig kulinarisch zu verwöhnen.

Heute führt einer der Söhne unseren Hof, der andere ist als Konditor/Konfiseur tätig. Unsere Tochter hat Konditor/Konfiserie-Verkäuferin gelernt. Wie man sieht, alles Berufe, die irgendwie mit Nahrungsmitteln zu tun haben. Auch heute, wo die Kinder aus dem Haus sind, macht es mir immer noch sehr viel Spass, ausgiebig zu kochen. Selbst wenn nur mein Mann und ich zu Hause sind. gibr's keinen „Kurzen“ sondern ausgiebige Menüs mit unterschiedlichen Gemüsen oder verschiedenen Salaten. Da mein Mann als Jäger und Jagdaufseher tätig ist, haben wir einen entsprechend grossen Freundeskreis. Auch der darf natürlich essensmässig nicht zu kurz kommen.

Zum Rezept: Selbstverständlich

kann man die Roulade auch nach Lust und Laune variieren oder ergänzen. Vorstellbar wären Speckwürfeli, die man vorher kurz angebraten hat und Spinat oder Schinken, das man auch beimischen könnte. Weil es sich hier doch alles in allem um ein rustikales Gericht handelt, genügt dazu ein gemischter Salat. Damit das ganze nicht zum Vegetariermenü wird, würde ich als Vorspeise Melone mit Rohschinken servieren. Was den Dessert betrifft, schlage ich etwas Erfrischendes, wie beispielsweise Vanilleglace mit heissen Beeren vor.

Die Roulade schmeckt übrigens lauwarm am besten; zudem hat das Rezept den Vorteil, dass man es gut einige Zeit vorher vorbereiten kann. Wer will, kann den Teig auch von beiden Längsseiten her rollen. So erhält man eine brezelartige Form. Sollte am Schluss gar noch etwas übrig bleiben, so lässt sich die Roulade gut wieder erwärmen.»

Aufgeschrieben von Robert Meier

Rahm vergessen!

«Beim Rezept von Verena Leu-Kern, dem „Schweinsfilet an Portweinsauce“ (GNOSSI Nr. 12 vom 22. Juni), muss am Schluss Rahm beigegeben werden, aber Sie haben vergessen die Menge anzugeben. Können Sie dies nachholen?»

Gerne erfüllen wir die Bitte von Ilonova Blumenthal aus Vella (GR) und weiteren Leserinnen, die sich bei uns mit dem gleichen Anliegen gemeldet haben. 2 1/2 Deziliter Rahm sind es ganz genau, die wir unbeabsichtigt unterschlagen haben. Für diesen Fauxpas möchten wir uns bei allen Gäste-Küche-Leserinnen und -Lesern entschuldigen!

gr

Medien-Tip

■ Fr. 27.10., 12 Uhr, TV 3sat: **Johann Lafers frische Küche**. Bratwurstorte. ■ Mo, 30.10., 20.45 Uhr + Di, 31.10., 16.25 Uhr, je SF schweiz 4: **Format NZZ**. Hirschwurst, eine Bündner Spezialität. ■ Di, 31.10., 17.45 Uhr + Fr. 3.11., 12 Uhr, je TV 3sat: **Johann Lafers frische Küche**. Gefülltes Schweineschnitzel/Scheiterhaufen. ■ Di, 7.11., 17.45 Uhr + Fr. 10.11., 12 Uhr, je TV 3sat: **Johann Lafers frische Küche**. Geschmorte Gänsebrust.

Zutaten

500 g Blätterteig
150 g geriebener Sbrinz
150 g geriebener
Tilsiter
1 Ei
Peterli, Dill, Thymian,
Pfefferminze
Etwas Pfeffer, Cayenne
und Muskat
1 EL grobes Salz

Das Rezept

Zubereitung: Die Käse und Kräuter in eine Schüssel geben, würzen und alles gut vermischen. Den Teig auslegen und die Mischung gleichmässig darauf verteilen. Das ganze locker einrollen und eine gute halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Dann herausnehmen und in gut ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben werden auf Backtrennpapier gelegt, mit dem verquirlten Ei bestrichen und zum Schluss mit dem groben Salz bestreut. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 10 bis 15 Minuten backen. RM

Ordnung im Psychotherapiedschungel

Wer sich für eine Psychotherapie entscheidet, steht meist vor einem sehr schwierigen Problem: Wo und wie ist ein qualifizierter Psychotherapeut respektive eine Psychotherapeutin zu finden in der Nähe von Arbeits- oder Wohnort, der/die auf mein Problem eingehen und kompetent helfen kann.

Als Antwort auf die zunehmende Verunsicherung hat der Schweizer Psychotherapeuten Verband (SPV) seine Therapieplatzvermittlung reorganisiert und für Therapieplatzsuchende wesentlich verbessert:

– sie ist kostenlos für Therapieplatzsuchende;

– sie vermittelt ausschliesslich anerkannte, hochqualifizierte Psychotherapeuten in der ganzen Schweiz;

Die Suche nach der geeigneten Therapeutin ist nach folgenden Kriterien möglich:

– geografisch im Einzugsgebiet der/des Suchenden;

– nach Therapierichtung bzw. Behandlungsmethode;

– nach der zu behandelnden Schwierigkeit, Störung oder dem Symptom, Problem.

Es werden nur Therapeutinnen und Therapeuten vermittelt, die einen freien Therapieplatz haben.

So funktioniert die Therapieplatzvermittlung

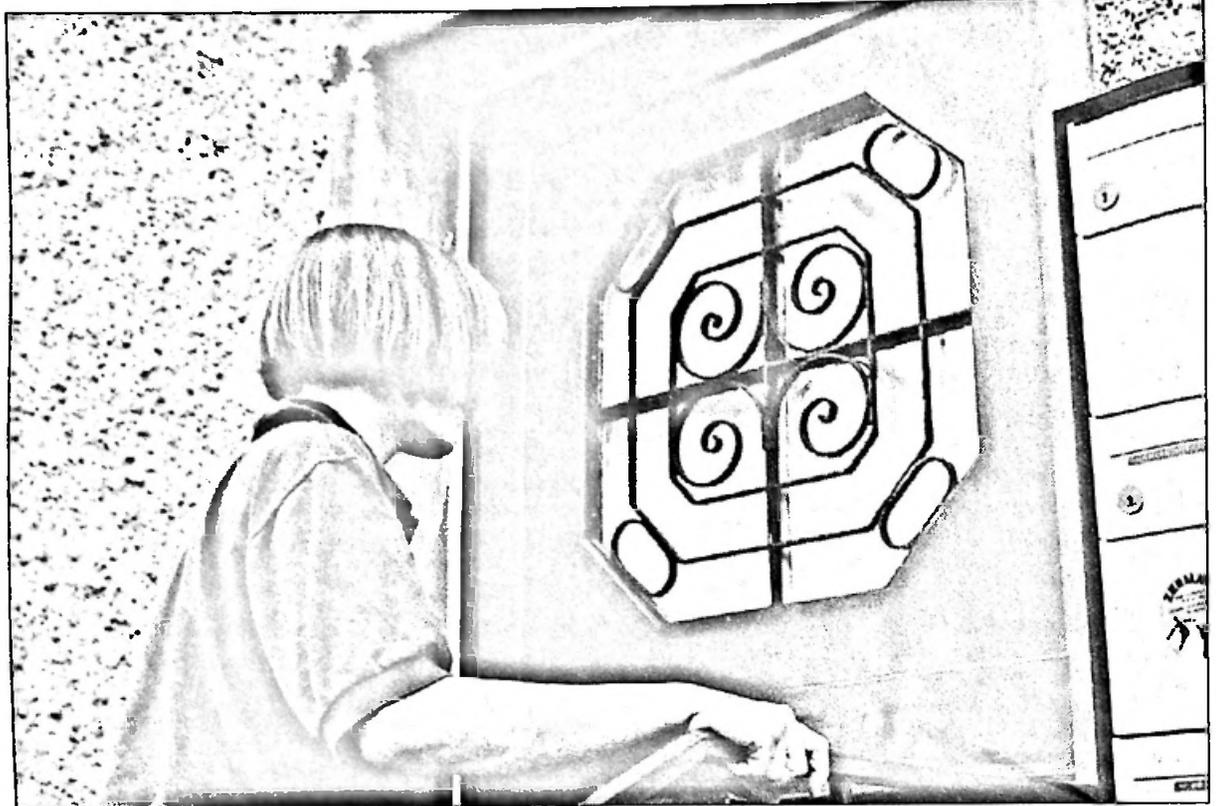
Wer in seiner Region für sich einen Therapieplatz sucht, bestellt sich entweder das *Formular* bei der SPV-Therapieplatzvermittlung (SPV, Weinbergstrasse 31, 8006 Zürich, Fax 01/262 29 96) oder (wenn nur Standort der Praxis, Alter und/oder Geschlecht des Therapeuten/der Therapeutin wichtig sind) gibt diese Kriterien telefonisch bekannt (Tel. 01/266 64 01).

Interessenten erhalten dann innert vier Arbeitstagen eine *Liste* mit bis zu fünf Adressen von Fachpersonen, welche die gewünschten Kriterien erfüllen und einen freien Therapieplatz haben. Anfragende entscheiden danach selber, wen sie anrufen möchten.

Der SPV gibt an alle Anfragenden ausserdem ein *Merkblatt* ab mit allgemeiner Information über die Psychotherapie, sowie über die Rechte und Pflichten von Patienten und Therapeuten (z.B. Honorarregelung).

Anfang 1996 wird auch ein Therapieführer des Schweizer Psychotherapeuten Verbandes erscheinen, der Auskunft gibt über die anerkannten Therapiemethoden und einer Adressliste der anerkannten Therapeuten und Therapeutinnen mit deren Spezialgebiet und Therapiemethoden. Inzwischen empfiehlt der SPV die Lektüre des kürzlich erschienenen Beobachter Ratgebers «Psychotherapie».

SPV/gr



Manchmal tut Hilfe von aussen not, denn seelische Notzustände können spontan und überall auftreten.

Hilfe im Psycho-Dschungel

Vielen Menschen geht es wie Anna und Bruno: Sie geraten im Laufe ihres Lebens in eine seelische Krise. Plötzlich versinken sie in Depressionen, bekommen panikartige Angstzustände oder psychosomatische Beschwerden. Manchmal wird die Not unerträglich, der Gang zum Psychotherapeuten unumgänglich. Elisabeth Moser versucht etwas Licht in die Therapienflut zu bringen.

Anna (46), Teilzeitlehrerin und Mutter von drei halbwüchsigen Kindern, fühlte sich psychisch immer schlechter. Die Familie verstand ihre Mutlosigkeit und ihre Launen überhaupt nicht. Anna stürzte schliesslich in eine tiefe Depression. Die einst aktive und fröhliche Familien- und Berufsfrau kam mit ihrem Alltag nicht mehr zurecht.

Wie Anna erging es auch Bruno (26), dem einzigen Sohn eines Akademikerpaares. Der erfolgreiche und sensible junge Mann geriet immer häufiger in Angstzustände, die ihn nicht mehr schlafen liessen und ihn beruflich und privat einschränkten. Auf Plätzen und in Hochhäusern plagten ihn panikartige Phobien.

Wenn das Mass voll ist

Für viele Menschen ist der Gang zum Seelendoktor mit Vorurteilen verbunden: «Komme ich jetzt in die

Klasmühle oder auf die Couch?» Doch mit dem Bild vom allwissenden Psychiater auf dem Stuhl und dem Patienten auf der Couch hat die Psychotherapie wenig zu tun.

Bei den meisten seelischen Störungen handelt es sich um *Neurosen*. Das bedeutet, dass das Ich, die Steuerung der Persönlichkeit, durch einen – meistens unbewussten – Konflikt überfordert ist. Seelische Notzustände können spontan auftreten, ohne aktuellen Anlass oder die Folge von Überforderung oder einer Ansammlung von Konflikten sein.

Weit seltener sind zum Glück *Psychosen*. Sie sind sehr viel schwerwiegendere Störungen als Neurosen und werden meistens mit Medikamenten behandelt, manchmal wird ein Klinikaufenthalt notwendig. Psychosen gehören in die Hände eines Mediziners, eines Psychiaters.

Für die Neurosen von Anna und Bruno jedoch galt es, eine geeignete

Psychotherapieform zu wählen. Doch aufgepasst: In den Kantonen Freiburg, Genf, Glarus, Nidwalden, Schaffhausen, Solothurn, Uri und Zürich braucht es *keine behördliche Bewilligung*, Psychotherapeut nennen darf sich jeder Mann und jede Frau. Eine wissenschaftliche und therapeutisch qualifizierte Ausbildung garantieren die *Titel der Fachverbände* (siehe Rubrik «Tips & Trends») SPV Schweizer Psychotherapeuten-Verband und FSP Föderation der Schweizer Psychologinnen und Psychologen. Wer sich Dipl. Psychologin IAP nennt, hat einen Abschluss vom Institut für Angewandte Psychologie.

Medien-Tip

■ Sa, 28.10., 21.30 Uhr, SF schweiz 4: 100 Minuten. SPIEGEL TV-Special: Psychogruppen.

Die richtige Adresse

Adressen von Fachleuten oder Auskünfte über die verschiedenen Formen der Psychotherapie erteilt das *PsychologoPhon* gratis unter der Nummer 01/980 47 57.

Das weite Feld der Methoden

Um es gleich vorweg zu nehmen: Psychotherapeuten sind keine Chirurgen, die das Übel, welches die Seele plagt, herauszuschneiden können. Ziel der Therapeuten ist es, dem Klienten in der *Auseinandersetzung mit sich selbst* zu helfen.

Die Psychotherapie umfasst eine Vielzahl von Methoden, welche von der Psychoanalyse über die Urschreithherapie bis zur Bioenergetik reicht. Zu unterscheiden gilt es vor allen Dingen zwischen den verhaltenstherapeutischen, tiefenpsychologischen und den humanistischen Modellen.

Bei den *humanistischen Therapien* wird das Gewicht nicht auf die biographischen Ursachen (Kindheit), sondern auf das aktuelle Geschehen gelenkt. Dazu gehören die Gestalttherapie nach Fritz Perls, die Integrative Therapie sowie das Psychodrama.

Mit dem Erlebten in der Vergangenheit, welches nach Freud in engem Zusammenhang mit dem gegenwärtigen Verhalten und Fühlen steht, beschäftigen sich die *tiefenpsychologischen Therapien*. Dazu gehören die Psychoanalysen nach Freud, Jung und Adler sowie die Transaktionsanalyse.

Die *Verhaltenstherapie* geht davon

aus, dass unsere Gedanken und Gefühle, unser Verhalten einst erlernt wurden und somit auch wieder verlernbar sind. Erfolgreich angewendet wird die Verhaltenstherapie vor allen bei Phobien, indem der Patient mit dem Angstausslösenden konfrontiert wird.

Viele Krisen wie diejenige von Anna können mit *Kurztherapien* (10 bis 30 Sitzungen) überwunden werden. Bewährt hat sich der einmalwöchentlich-Rhythmus. Hier spielen auch die Kosten eine Rolle. Immerhin muss eine Therapiestunde mit ungefähr 150 Franken entschädigt werden. Die meisten Krankenkassen zahlen zwar einen Beitrag, jedoch nur für eine beschränkte Anzahl Sitzungen pro Jahr.

Für Anna war klar, dass sie nur mit einer Frau reden wollte. Nach zwei Erstgesprächen mit ganz unterschiedlich arbeitenden Therapeutinnen war sie sich sicher, dass ihre derzeitige Depression mit verdrängten Schwierigkeiten aus der Vergangenheit zu tun hatten. Eine Persönlichkeitsanalyse, die mehrere Jahre dauern kann und eine Persönlichkeits-

Viele Krisen können mit Kurztherapien überwunden werden.



Fotos: Elisabeth Moser

Bücher zum Thema

– *Psychotherapie* von Isabelle Meier und Konrad Rohner, Beobachter Buchverlag 1995, Jean Frey AG, ISBN 3 85569 124 X.

– *Handbuch Psychotherapie* von Tonja Kivits, ECON Taschenbuch Verlag Düsseldorf 1993, ISBN 3-612-20478-5.

veränderung bewirken kann, wollte sie jedoch nicht eingehen. Hingegen half ihr eine Kurzpsychotherapie mit einigen Problemen aufzuräumen. Sie fühlte sich wieder besser. Allerdings kristallisierte sich heraus, dass ein Aspekt ihrer seelischen Not die Partnerschaft betraf. Zusammen mit ihrem Ehemann suchte sie eine Paartherapeutin auf, die den beiden half, ihre Ziele in der Familie klarer zu formulieren.

Für Bruno war die Konfrontation mit seinen Ängsten und deren erfolgreiche Bewältigung durch eine Verhaltenstherapie, Anlass dafür, seine

ganze Lebenssituation neu zu überdenken. Er entschloss sich für einen Kurs in Transaktionsanalyse und lernte seinen Anteil an kindlichem Verhalten in mehr Erwachsenenanteile umzuwandeln.

Nächster Wegweiser

Gute Manieren – alter Zopf oder neu gefragt? Es fällt auf, dass Benimm-Bücher und -Kurse florieren. Meta Zweifel ist dem Trend nachgegangen; im GNOSSI Nr. 21 ab 9. November 1995. gr

Schall lindert Schmerz und beugt vor

Das bewährte Schalltherapie-Gerät PULSOR hilft zuverlässig bei Nacken- und Rückenschmerzen, Gelenksbeschwerden, Migräne, Rheuma, Arthrose, Ischias und Sportverletzungen.

Die wohltuenden Schallwellen des PULSORS lockern verhärtetes Muskelgewebe, verbessern die Durchblutung und regen gleichzeitig den Zellstoffwechsel an. Die Schallwellen stossen 6 cm tief ins Gewebe vor und erreichen so auch tieferliegende Knochenbereiche. Dies hilft nicht nur bei Schmerzen verschiedenster Art, sondern wirkt auch vorbeugend gegen Verspannungen.

Die rasch einsetzende Schmerzlinderung wird auf natürliche Art und ohne Nebenwirkungen erreicht.

Auch im Sanitäts-Fachhandel erhältlich. Preis Fr. 298.–



H & S Vita

H & S VITA, Haldenstrasse 6
9532 Rickenbach
Tel. 073/ 25 50 60 • Fax 073/ 25 50 69

Gaupon ausschneiden und einsenden für Ihren
10-Tage-Gratis-Test

- Ich interessiere mich für das PULSOR-Intraschall-Gerät. Bitte senden Sie mir zusätzliche Informationen.
- Senden Sie mir das PULSOR-Intraschall-Gerät 10 Tage zur Probe. Bin ich überzeugt, bezahle ich die beiliegende Rechnung über Fr. 298.–, wenn nicht, retourniere ich das Gerät.

Name/Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Datum/Unterschrift _____

Der urchigste Appenzeller ist 275!

In unserer schnelllebigen Zeit, wo auch grosse Erfolge rasch verblässen und ständig Neues ins Rampenlicht drängt, ist es schon erstaunlich, wenn sich ein Druckwerk seit 275 Jahren behauptet: Der Appenzeller Kalender erscheint seit 1722. Hans Amann hält die Laudatio zum grossen Geburtstag.

Zwar präsentieren sich die heute in grosser Vielfalt und Variationen auf den Markt gebrachten Kalender – angefangen vom simplen Abreissblock bis zur teuren, exklusiven Tischagenda – von ihrem Äusseren her wesentlich gediegener, aber die alles andere als moderne Aufmachung des Appenzeller Kalenders hat sich dennoch, oder gerade deswegen, bis auf den heutigen Tag erhalten und wird bewusst nicht verändert.

Vor fast 400 Jahren, nämlich 1597, wurde von Leonhard Straub im Weiler Aach bei Rorschach (SG) die erste deutschsprachige Zeitung des Abendlandes gedruckt und erschien darauf während eines Jahres einmal im Monat. Im Gegensatz zu vorher bestehenden Jahreskalendern konnte er über einigermaßen aktuelle Geschehnisse berichten.

Bis dahin gab es in vielen Haushaltungen neben der Bibel und dem Gesangbuch nur noch den jährlich erscheinenden «historischen Kalender», der im Volk sehr beliebt war.

Appenzeller contra St. Galler

Als Leonhard Straub 1578 in seiner Vaterstadt St.Gallen die erste Druckerei einrichtete, erschien als eines der ersten Erzeugnisse ein Wandkalender mit den Kantonswappen. Ausgerechnet wegen des Appenzeller Wappens mit dem aufrechtstehenden Bären, dem das männliche Zeichen fehlte, kamen sich die Appenzeller verunglimpft vor und legten Protest ein. Kaum war der druckfrische Kalender verbreitet worden, verlangten die Appenzeller, dass der nach ihren Begriffen anstössige Kalender mit dem anrühigen Wappen eingezogen und vernichtet werden müsse.

Johannes Tobler

Weniger oder gar keine Probleme hatte jener junge Appenzeller, der sich 1722 als erster daran wagte, einen eigenen Kalender herauszubringen. Sein Name «Johannes Tobler, Mathematicus» steht heute noch, nach 275 Jahren, auf dem Umschlag-

blatt des jubilierenden Kalenders. Johannes Tobler, 1696 im Weiler Lobenschwendli bei Rehetobel geboren, hatte einige Jahre die Dorfschule besucht. Durch intensives Selbststudium erwarb sich der aufgeweckte Jüngling gute Kenntnisse in der Mathematik und in der Astronomie. Wahrscheinlich bewog ihn der seit langem schwelende Streit über die Ablösung des julianischen durch den gregorianischen Kalender, sich besonders mit der Zeitrechnung zu beschäftigen. Bei seiner Arbeit stellte er zu seinem Ärger fest, dass in bestehenden Kalendern von 1721 unrichtige Angaben über bevorstehende Finsternisse standen.

Er stellte deshalb, so wie es verlangt wurde, an die Obrigkeit des Standes Appenzell Ausserrhoden das Gesuch, einen Kalender herausgeben zu dürfen. Dem wurde entsprochen, und der erst 25jährige Tobler hatte allen Grund, sich in der ersten Ausgabe des «Appenzeller-Schreib-Kalenders» von 1722 bei den Wohlweisen Herren mit einem überschwenglichen Neujahrsgross dafür zu bedanken.

Im ersten Kalender finden wir bereits Angaben, die uns zum Teil noch in den heutigen Ausgaben begegnen. Er bezeichnete sich bewusst als «Alter und Neuer Kalender», das heisst, er führte sowohl das alte julianische Kalendarium wie auch das neue gregorianische parallel auf, links auf der Seite den «neuen», rechts den «alten» Kalender. Beide wurden bis 1958 geführt und erst seither nur noch der heute gültige Kalender publiziert. Wichtig waren in der Gründerzeit der Sonnenlauf und die Himmelszeichen, die «Himmels-Erscheinungen und muthmassliche Witterung». Man orientierte sich im Kalender aber auch über die günstigsten Zeiten zum Schröpfen, Säen, «Kinderentwehen» und Haare schneiden.

Die «Pratica», im Volksmund Prättig oder Brättig genannt, wurde besonders oft zu Rate gezogen. Sie bestand aus der «Beschreibung der vier Jahreszeiten», enthielt aber auch Hinweise über Misswuchs, Fruchtbarkeit, über Gesundheit und Krank-

Urversion und Jubiläumsausgabe (links) sind erst auf den zweiten Blick erkennbar.



heit. Aber auch von Zeichen und Wundern war viel die Rede. Eine ganze Seite war dem Aderlassen gewidmet, wobei Ratschläge über schädliche oder nützliche Folgen offen dargelegt und kommentiert wurden. Die Ratschläge gingen sogar soweit, von der Farbe der Blutflüssigkeit auf bestimmte Krankheiten zu schliessen.

Als wichtige Neuerung führte Johannes Tobler in der zweiten Ausgabe des Kalenders von 1723 eine Regententafel mit Geburts- und Erwahlungsjahren der in Europa regierenden Fürsten ein. Ein Jahr später wurde diese durch die heute noch beliebte und oft konsultierte Zusammenstellung der appenzellischen Behördemitglieder ergänzt.

Zweierlei Kalender – ein Kompromiss

An der Landsgemeinde von 1701 hatten es die Stimmberechtigten im Ring erneut abgelehnt, den neuen gregorianischen Kalender anzuerkennen. Als Protestanten wollten sie sich nicht vom Papst einen Kalender aufdrängen lassen. So kam es, dass Appenzell Innerrhoden, das fürstbischliche St.Gallen, die Urkantone und andere ihre Feste nicht an den gleichen Tagen feierten wie Ausserrhoden, die Stadt St.Gallen, Zürich, Bern und andere reformierte Orte.

Heillose Unordnungen und Ver-

wirrungen waren also vorprogrammiert, wiesen die beiden Zeitrechnungen doch einen Unterschied von 12 Tagen auf. So blieb Tobler nichts anderes übrig, als gleich beide Ordnungen in getrennten Rubriken aufzuführen. Diese Kompromisslösung wurde bis Mitte unseres Jahrhunderts beibehalten.

Wohl nicht zuletzt darum, weil Tobler durch die Herausgabe des Kalenders die Aufmerksamkeit seiner Landsleute auf sich gelenkt hatte, wurde er 1723 in den Gemeinderat von Rehetobel gewählt und fünf Jahre darauf zum Gemeindehauptmann erkoren. An der Landsgemeinde von 1730 wählten ihn die Männer im Ring zum Landesfähnrich und zwei Jahre später gar zum Landeshauptmann.

Die Zeiten waren alles andere als ruhig. In den Jahren 1732 und 1733 kam es in Ausserrhoden zum Bruderzwist zwischen «Linden» und «Harten». Johannes Tobler hatte sich als Führer der «Linden» stark exponiert und wurde deshalb an der ausserordentlichen Landsgemeinde vom 20. November 1732 kurzerhand seines Amtes enthoben. Für Tobler zerbrach eine Welt.

...der Mohr kann gehen

Auch die Herausgabe seines allseits beliebten Kalenders wurde Tobler von da an schwer gemacht. Man verlangte von ihm, dass er alle Text-

beiträge der Zensur unterbreite, dies obwohl ihm keine Verstösse gegen die diesbezüglichen Vorschriften nachgewiesen werden konnten. Man riet ihm zudem, keine Erzählungen mehr im Kalender zu veröffentlichen, sondern sich nur auf das reine Kalendarium, die Erklärung der Himmelszeichen und die Wettervorhersage zu beschränken. Zur Begründung fügte die Obrigkeit bei, sie sei der Meinung, dass ausser der Bibel, dem Gesangbuch und natürlich den obrigkeitlichen Mandaten überhaupt nichts gedruckt zu werden brauche.

Diese Unterdrückung der persönlichen Freiheit ertrug Tobler nicht mehr länger. Er entschloss sich, zu-

einer hohen Busse von 238 Gulden, annähernd seinem Jahresgehalt als Pfarrer, bestraft worden.

Der Kalender war bei Walser in guten Händen. Es verwundert nicht, wenn er als Verfasser der Appenzeller Chronik von 1740 vermehrt historische Texte, aber auch christliches Gedankengut einfliessen liess. Gabriel Walser liess sich 1745 zum Pfarrer von Berneck wählen, wo er bis zu seinem Tode im Frühjahr 1776 lebte.

Ulrich Sturzenegger

Nun nahm sich Ulrich Sturzenegger des beliebten Kalenders an. Die



Ereignisse, welche uns heute kaum noch berühren würden damals, allerdings mit einem Jahr Verspätung, mit einem aufwendig hergestellten Holzschnitt beschrieben.

sammen mit 99 weiteren Landsleuten am 7. September 1736 nach Süd-Carolina (Nordamerika) auszuwandern. Er hatte sich seinen Schritt zusammen mit seiner Frau und seinen sieben Kindern wohl überlegt, verliess aber das Appenzellerland nicht unvorbereitet. Dass er sich über die Lebensmöglichkeiten in der Neuen Welt vorher genau informierte, geht daraus hervor, dass er vor seinem Weggang im Kalender «keine Nachrichten von Carolina» abdruckte. Im Kalender von 1736 veröffentlichte er zudem eine «kurze Beschreibung der Neuen Welt oder des grossen Weltreichs America». Zudem hatte er vorsorglich astronomische Berechnungen für einige folgende Kalenderjahrgänge vorausgemacht und diese seinem Nachfolger übergeben.

In seiner zweiten Heimat brachte es Tobler zu einem Wohlstand und Ehren. Tobler starb 1765 in New-Windsor.

Gabriel Walser

Johannes Tobler hatte sich während der Vorbereitungen auf seine grosse Reise nach einem würdigen Nachfolger umgesehen und ihn im Pfarrer von Speicher, dem bekannten Chronisten, Geographen und Kartenzeichner Gabriel Walser gefunden. Er hatte wie Tobler während des «Landhandels» ebenfalls zu den «Linden» gehört und war wie dieser dafür mit

ersten Ausgaben von Tobler wurden «bey Joh. Christoph Egg» in Lindau, später viele Jahre bei Ruprecht Weniger in St.Gallen gedruckt. Sturzenegger hatte 1767 in der Neuschwendli in einem ziemlich weit von Trogen entfernt liegenden Bauernhaus eine Druckerei eingerichtet.

Sturzenegger war der richtige Mann, den Kalender im Sinne seines Gründers weiterzuführen. Er betitelte seine Bratrig nun «Appenzeller Staats-, Kriegs- und Friedenskalendar, der Geschichten enthält, welche in allen 4. Theilen der Welt sich zugegetragen haben». Dass Australien bereits 1601 entdeckt worden war, berücksichtigte der Herausgeber nicht.

Einmaleins, Zinstabellen, Illustrationen und Anpassungen

Johannes Sturzenegger war es auch, der die Idee hatte, in der Bratrig ab 1763 auf der letzten Kalenderseite das grosse Einmaleins abzu drucken, das die Leser mit ihrem dünnen Schulsack sicher ab und zu zu Rate zogen. Von 1841 bis 1955 befand sich auf der letzten Seite eine Zinsberechnungstabelle. Sie leistete ebenfalls gute Dienste, wenn man ausrechnen musste, wieviel Zins man für während einer bestimmten Zeit geliehenes Geld zu bezahlen hatte.

Die Käufer des Appenzeller Kalenders waren in vielen Fällen ungebühte Leser. Ihre diesbezüglichen Kenntnisse genügten oft kaum, die Angaben im eigentlichen Kalendarium zu studieren, das heisst sich zu orientieren, wann die günstigste Zeit für Aussaat, das Klauenschneiden oder den Aderlass sei. Sie und die ausgesprochenen Analphabeten waren deshalb froh, dass der Kalender auch einzelne Bilder enthielt, die das Beschriebene illustrierten.

Die ersten Kalenderabbildungen waren mühsam gestochene Holzschritte. Nach und nach tauchten dann Holzstiche und Lithographien auf. Am Anfang des 19. Jahrhunderts setzte man das eben erfundene Stahlstichverfahren ein, und nach 1870 erschienen erste dürftige Photoreproduktionen.

Die Franzosenzeit ging auch nicht spurlos am Appenzeller Kalender vorüber. Den Zeitläufen entsprechend musste der Titel von Text und Bild her angepasst werden. 1799 hiess er deshalb «Neuer grosser Helvetischer Kalender». Statt des Appenzeller Wappentiers, welches seit 1722 den Umschlag geziert hatte, trat nun Wilhelm Tell mit seinem Knaben Walter auf, der dem stolzen Vater den vom Pfeil durchbohrten Apfel überbringt. Nach 1803 wurde der Kalender wieder stillschweigend «Der grosse historische Appenzeller Kalender» genannt.

Nachfolger ohne Unterbruch

Nach Vater Johann Ulrich Sturzenegger übernahmen dessen Söhne Michael und Matthias die Herausgabe und den Druck des Kalenders. Wenn man einer Publikation von 1828 glauben darf, erreichte der Kalender damals eine Auflage von 50'000 Stück.

Matthias Sturzenegger verdanken die heutigen Leser noch, dass wenigstens eine der letzten Kalenderseiten, «scherzhaften Einfällen», das heisst Witzen, reserviert wurde. Er starb 1807, und sein Sohn Johann Ulrich musste, erst 22 Jahre alt, in die Bresche springen. Wie seit 1745 sein Grossvater und der Vater, so war auch er Herausgeber und Drucker in einer Person. 1838 trat sein Sohn Johannes in die Redaktion ein, womit der Kalender nun durch einen Vertreter der vierten Generation betreut wurde.

Nach 1847 trat Johannes Schläpfer als Drucker und Verleger auf. Ihm gelang es, in jungen Jahren 1834 den Konkurrenzbetrieb im gleichen Dorf von Meyer-Zuberbühler zu erwerben und drei Jahre später Druck und Verlag des Appenzeller Kalenders zu integrieren, so dass von da an in Trogen nur noch eine Buchdruckerei existierte. Auch Schläpfer starb relativ früh.

Der Betrieb wurde von Ulrich Kübler geführt, bis sein Sohn Otto Küblers die Nachfolge übernahm. Küblers Nachfolger waren die Brü-

der Fritz und Hermann Meili. Sie verkauften den Betrieb 1975 an die Firma Schläpfer & Co. AG in Herisau, die den Kalender zunächst in Trogen, seit einigen Jahren aber in Herisau druckt.

Der heutige Herausgeber ist bemüht, den traditionellen Appenzeller Kalender mit Liebe und im Sinne seines Gründers zu betreuen, die lange Tradition fortzusetzen, und er bürgt dafür, den hohen Jubilaren ins dritte Jahrhundert seines Bestehens und ins dritte Jahrtausend unserer Zeitrechnung zu begleiten. ■

275 Jahre Appenzeller Kalender

«Appenzeller Kalender» auf das Jahr 1996, 275. Jahrgang, 128 Seiten, Verlag Schläpfer & Co. AG, 9101 Herisau, Fr. 9.40.

Seit 1722 erscheint der Appenzeller Kalender in ununterbrochener Reihenfolge und hat eine treue Leserschaft. Seit 1975 gibt das Herisauer Unternehmen Druck und Verlag Schläpfer & Co. AG den Appenzeller Kalender in einer Auflage von 35'000 Exemplaren heraus. Dieses Jahr ist die Ausgabe 1996 als Jubiläumsausgabe erschienen.

Zum Inhalt: Auf das traditionelle Kalendarium, die Behördenverzeichnisse und die Rückblicke aus aller Welt und aus der Region folgt deshalb heuer ein Beitrag, der die pressegeschichtlichen Hintergründe des Appenzeller Kalenders ausleuchtet. (Hans Ammans Beitrag «Der urchigste Appenzeller ist 275!» leicht gekürzt auf dieser Doppelseite.)

Auch für die Jubiläumsausgabe hielt sich die Redaktion an das bewährte Muster und bietet der Leserschaft die gewohnte abwechslungsreiche Mischung an interessantem Lesestoff an. In einem Porträt wird Albert Manser als Bauernmaler und Botschafter dargestellt und in einer Reportage werden die LeserInnen auf ein Ausflug in die Beatushöhlen am Thunersee mitgenommen. Unter dem Titel «St.Gallen – die Stadt im grünen Ring» wird weniger Bekanntes und Spezielles der Gallustadt ausgebreitet und in einem weiteren Beitrag ist über die Beziehung des Dichters Heinrich Federer zur Ausserrhoder Gemeinde Gais zu lesen. Texte literarischen Inhalts von Jakob Hartmann alias Chemifeger Bodemaa und von Dino Larese runden das Angebot ebenso ab, wie verschiedene Rätsel sowie eine Auswahl träfer Appenzeller Witze. Zudem ist beim Jubiläumswettbewerb eine Dampffahrt durch das Appenzellerland zu gewinnen. PR/gr

Jubelkalender

275. Ausgabe

echt und unverwüsthlich.



Erhältlich an Kiosken und im Fachhandel oder beim Verlag Schläpfer & Co. AG Kasernenstr. 64, 9101 Herisau, ☎ 071-51 31 31

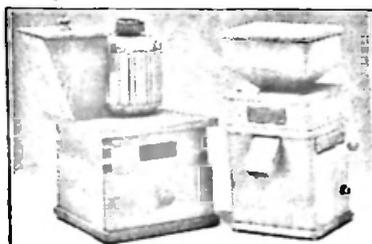


Starke Typen für den harten Einsatz

Hinter jeder STIHL-Motorsäge steckt die Stärke und das Know-how der weltweit führenden Motorsägenmarke. Das heisst zukunftsweisende Technik, beispielhafte Qualität, maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer. Im grossen STIHL-Programm finden Sie garantiert die richtige Motorsäge für Ihre Ansprüche - mit umfassender Sicherheitsaus-

STIHL
Nr. 1 weltweit!

Bezugsquellennachweis:
STIHL Vertriebs AG
8617 Mönchhof ZH
Tel. 01 / 948 00 55



Aktiv leben mit **Vollwertkost** und frisch gemahlenem **Vollkorngetreide**
Ausführliche Unterlagen **Leibundgut-Kornmühlen**
8155 Niederhasli
Telefon 01/850 60 60

Fortsetzung von Seite 18

Zu verschenken

Zweischarpflug Menzi Rival 14.
☎ 055/31 21 39

Bucher-Mostpresse mit Mühle, Breite 190 cm, Höhe 270 cm, Tiefe 140 cm; 1 Pferdegeschirr alt. ☎ 01/729 95 59

Sennhundemischung, Rüde, 10 W, alt (kein Appenzeller). ☎ 072/28 24 13

Traktoranhänger, Brücke 4,5 x 1,85 m, Reifen 7.00x20. ☎ 053/37 13 38

2 Couchs mit Bettzeug. ☎ 054/45 12 92

2000 Falzziegel, gut erhalten.
F. Meister, Riedikon-Uster (ZH),
☎ 01/941 18 67

VOLG Genossenschaftler

105. Jahrgang

Herausgeber: fenaco
Unternehmensgruppe der Schweizerischen
Agrarwirtschaft, Bem

Redaktion und Verlag:
VOLG Genossenschaftler
Postfach 344, 8401 Winterthur
☎ 052/264 27 22, Fax 052/213 21 61

Redaktions- und Verlagsleitung:
Hans Peter Kurzen (zen)

Redaktion: Kurt Graf (gr)
Roman Engeler (eng)

Sekretariat: Natalie Rickli

Gestaltung: GNOSSI-Desk-Top-Publishing
Olga Krejci, 8045 Zürich

Druck/Vertrieb: Druck und Verlag
Schläpfer & Co. AG, 9101 Herisau

Inserate/Abonnemente:
Nicole Stadler
Schläpfer & Co. AG, Druck und Verlag
9101 Herisau, ☎ 071/51 31 31
Fax 071/52 51 26

Verkaufte Auflage:
30737, WEMP/SW, Basis 1991

Diverses

Ich säge Ihnen Ihr Rundholz an Ort und Stelle mit meiner mobilen Sägerel, auf Ihren Wunsch in Balken, abgekanntete Latten und Bretter.
Grob Walter, ☎ 077/66 13 74 oder 073/33 55 54

Suche für Missionsspital: Leintücher, auch Barchent, Decken- und Duvetanzüge, Stoff, Tricot für Kompressen und Binden, gewaschen und geglättet. Bitte senden an L. Thöni, Heischerstrasse 31, 8915 Hausen a/A, ☎ 01/764 01 36

Bekanntschaffen

Enka, bin bald 28 J., habe die Angeber satt, möchte endlich einen reifen, lieben, einfachen und treuen Mann kennenlernen. Ich hoffe sehr, dass sich so vielleicht ein ehrlicher Mann meldet. Ich warte gespannt auf Deine Zuschrift. Zuschriften unter Chiffre B 551 an Schläpfer & Co. AG, Druck und Verlag, 9101 Herisau

Bekanntschäfts-Anzeigen

die Sie im GNOSSI-Kleinanzeigen-Markt finden, kommen alle von

Selbstinserenten

Anzeigen von Vermittlungsbüros nehmen wir auf dieser Seite nicht auf.

hohes C

reich an natürlichem Vitamin C

GNOSSI-Kleinanzeigen-Markt

<input type="checkbox"/> Zu verkaufen	<input type="checkbox"/> Zu vermieten	<input type="checkbox"/> Bekanntschaffen	<input type="checkbox"/> Liegenschaften	<input type="checkbox"/> 1 x
<input type="checkbox"/> Zu kaufen gesucht	<input type="checkbox"/> Zu verschenken	<input type="checkbox"/> Diverses	<input type="checkbox"/> Stellengesuche	<input type="checkbox"/> 2 x (zweites Mal gratis)
1. Zeile				
2. Zeile				
3. Zeile				
4. Zeile				
5. Zeile				
6. Zeile				
7. Zeile				
+ jede weitere Zeile Fr. 7.— <input type="checkbox"/> als Chiffre-Inserat <input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen				

Pro Zeile 35 Buchstaben, Satzzeichen und Wortzwischenräume mitgerechnet. Mindestgrösse pro Anzeige 3 Zeilen (Fr. 21.—). Für Fotos werden zusätzlich Fr. 40.— Bearbeitungsgebühren berechnet. Chiffregebühr Fr. 5.—. Für gewerbliche Anzeigen gilt der doppelte Tarif.

Name, Vorname

Strasse, PLZ, Wohnort

Datum, Unterschrift

Es ist ganz einfach, im GNOSSI-Kleinanzeigen-Markt zu inserieren: Kreuzen Sie im Talon die gewünschte Rubrik an. Dann setzen Sie in jedes Feld der Zeilen einen Buchstaben, ein Satzzeichen oder den Wortzwischenraum. Und schon sehen Sie, wie wenig Ihr Inserat kostet. Übrigens: Wenn Sie etwas zu verschenken haben, drucken wir Ihre Kleinanzeige gratis.

Schriftlich

Den Talon schicken Sie an untenstehende Adresse

Druck und Verlag
Schläpfer + Co. AG
9101 Herisau

Telefonisch

071/51 31 31
von 8-11.30 und 14-17 Uhr
Nicole Stadler verlangen

Im nächsten GNOSSI



Spuren hinterlassen

Hans Frei und Willi Zollinger aus Watt (ZH) haben am andern Ende der Welt eindrückliche Furchen gezogen: Die beiden Zürcher Unterländer holten an der 41. Pflüger-WM Gold und Silber! Hansjörg Egger beobachtete das exakte Bauernduo in Neuseeland und beim Training im Vorfeld zur Neuaufgabe in Kenya.

Unser Extra: Wald

Geister-Blitz

Heftigen Ehrgeiz und Misstrauen habe ich noch allemal beisammen gesehen.
Lichtenberg

Der Richter zum unruhigen Publikum: «Die erste Person, die die Verhandlung stört, wird unweigerlich aus dem Saal gewiesen!»
Darauf der Angeklagte gestikulierend: «Grossartig! Ein-

ugs.: Autoabsteigpl. l. Freien	Patron der Soldaten	Walliser Kurort			Strassenbahn	Drall des Balles	Abk. für einen Bibelteil	schweiz. Schlägersängerin	Seltental zur Saane		afrikanische Kuhantilope	Kübel
	8								2			
verbogen		Klausur im Mechtal						Ort am Albulapass (GR)	ugs.: Hochschule			
			16	11	kurz für Pullover		Vollversammlung					9
ugs.: durchaus		1. olymp. Herren-Abfahrt 1972		Frauenname		14			Kulturung		ostfrz. Grenzland	
							unrichtig	kant. Wappentier	1			
	6	15		Antrieb a. Zeitmeßgerätes		nur gedacht						TV-Zubehör
nord. Männername	Vorname Carusos			polit. Extremist/ Kurzw.		3		Ital. Seebad an der Adria		Abk.: Summa		
						7		Ort an der Surze (BE)	5			
Ort a. d. Spiaz				griechischer Göttervater			eines Sinnes				blaue Farbe des Himmels	
Baumwollgewebe		kleiner Ast						so lange, so weit		nordische Gottheit		10
							Augenböck	ugs.: kleines Quantum				Abk. t. Rolla Royce
draht. Heilbehandlung		Bewohnerin a. Kantons		12						Abk. t. unter Rechtsnachf.		
								franz. Name f. Siders	13			4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----

Gewinn-Rätsel

Kreuzworträtsel lösen lohnt sich im GNOSSI: Schreiben Sie das Lösungswort – es ergibt sich aus den Zahlen 1–16 – auf eine Postkarte und schicken diese mit Name, Vorname, Strasse, Postleitzahl, Wohnort und Kanton versehen an unsere Adresse:
● «VOLG Genossenschafter».

Redaktion Kreuzworträtsel, Postfach 344, 8401 Winterthur. – Einsendeschluss: Dienstag, 31. Oktober 1995 (Poststempel).

Die Auflösung dieses Kreuzworträtsels sowie die Namen der 3 ausgelosten Gewinner von 100-, 50- oder 20-Franken-Einkaufsgutscheinen veröffentlichen wir im

nächsten «VOLG Genossenschafter», Nummer 21, 9. November 1995.

Achtung: Wie das letzte Kreuzworträtsel («VOLG Genossenschafter», Nr. 19, 11. Oktober 1995) richtig gelöst wird sowie die Namen der 3 Rätselstars erfahren Sie auf Seite 6. gr

verstanden! Ich störe, ich störe!»

Enttäuscht steigt die mit 15:0 besiegte Fussballmannschaft aus dem Zug. Ein Reporter fragt, wie das gekommen sei. Der Torhüter antwortet: «Die Schuld liegt eindeutig bei den gegnerischen Stürmern. Die können nicht richtig spielen. Ständig haben sie an mir vorbeigeschossen.»

«Wer glaubt, dass er ein Dummkopf ist», sagt der

Lehrer zur Klasse, «der soll aufstehen.» Nach langem Schweigen steht der Klassenbeste auf. «Du hältst Dich für einen Dummkopf?» fragt der Lehrer. «Eigentlich nicht, ich brachte es nur nicht übers Herz, Sie als einzigen stehen zu sehen.»

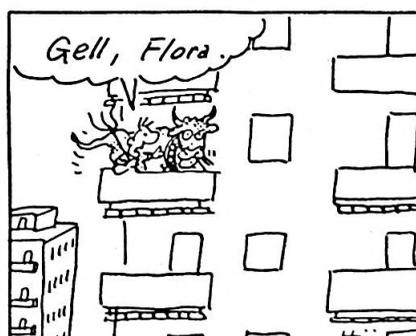
«Herr Ober, mir ist eben mein Schirm gestohlen worden!»
«Da haben Sie aber Glück gehabt, mein Herr. Es hört gerade auf zu regnen...»

Treffen sich zwei Schwerhörige. «Gehen Sie angeln?»
«Nein, ich gehe angeln.»
«Soso. Und ich dachte, Sie gingen angeln.»

Wenn die Frauen verblühen, dann verduften die Männer!

Chef zu einem Angestellten:
«Ich weiss sehr gut, dass ihr Gehalt nicht ausreicht, um heiraten zu können. Aber glauben Sie mir, eines Tages werden Sie mir dafür dankbar sein!»

Illustration: Peter Hürzeler aus «Emil Nr. 3», Werd-Verlag



SCHLUSS

Nein, am Tag hat es mich nicht gestört, dass da Fliegen in Bataillonsstärke mit mir zusammen an den Computerbildschirm starren und sich dabei nur über eines meins zeigen: welches der beste Aussichtsplatz für dies Unterfangen sei. Auch nicht, dass Leute (männlichen Geschlechts) unter meinem bevorzugten Aussichtsplatz auf der Wiese

Halali – Jagdzeit ist

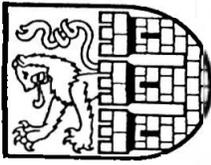
gestikulieren. «Jagdzeit!» Dies war sofort klar, als die zwei Mannen Gewehr bei Schulter und Hund an Leine vorbeistapfen. Erraten – ich bin aufs Land gezogen! Nicht etwa da, wo sich Bünnli und Kunz in Stadt- bzw. Arbeitsplatznähe gute Nacht sagen, sondern wirklich dorthin, wo Fuchs und Hase ein Selbiges tun.

So gut, so recht. Ich besitze natürlich mitnichten einen Jagdschein, aber «Jagdzeit» ist gegen Abend auch für mich angebrochen. Das Kribbeln und Krabbeln am Bein, auf Töpfchen und Tiegeln beim Kochen wollte sein Ende finden! Der bewährte Fliegengätscher hat sich im Umzugschaos gefunden. Barry (so heisst mein Staubsauger, seit er's als einziger schuffte, vorwitzige Kater in die Flucht zu schlagen) stand bei Fuss.

Fliegenbataillone formieren sich an der Decke – in einem alten Bauernhaus leicht zu erhaschen. Reine Sisyphusarbeit, wie sich nach einer halben Stunde «Jagdzeit» herausstellte, obwohl «Barry» die Dingerchen selbst bei lebendigem Leibe verschlingt. Glücksfall für mich und die Akteure – sieben auf einen Streich werde ich in nächster Zeit wohl kaum schaffen. Denn nach «getaner Arbeit» krabbeln's noch immer ungeniert – und selbstverständlich mindestens in Stereo – an meinem Ohr. Und der Spazierweg über meinen Bildschirm erfreut sich ungebrochener Beliebtheit... Hat da jemand etwas von (Daten-) Autobahn gesagt? Uschi Meister

PUNKT

Muttenzer Anzeiger



Amtliches Publikationsorgan der Gemeinde Muttenz

Verlag: Lokalanzeiger Verlags AG Praticin
Schlossstrasse 57, 4133 Praticin
Telefon 061/821 2595 Telefax 061/821 2585

Druck: Basler Zeitung, 4002 Basel

Verantwortlicher Redaktor: Aphonsse Masson
St. Jakobsstrasse 8, Postfach 609, 4132 Muttenz i
Telefon 061/461 5504 Telefax 061/461 5272

Redaktionschluss: Dienstag, 12.00 Uhr
Inserate- und Reklamapreise: pro 1spaltige mm-Zeile

Inserat 74 Rp.; Reklame 164 Rp.

Im Amtsanzeiger: Inserat: 95 Rp.; Reklame 209 Rp.

Chiffregebühr: Fr. 15.-; Alle Preise zzgl. 6,5% MWSt.

Inseratannahme: ofa Orell Füssli Werbe AG, 4410 Liestal

Telefon 061/921 0022 Telefax 061/921 4572

Inseratannahmeschluss: Dienstag 16.00 Uhr

ofa Orell Füssli Werbe AG, 4002 Basel

Telefon 061/272 09 11 Telefax 061/271 67 58

Inseratannahmeschluss: Montag 16.00 Uhr

Jahresabonnement: Fr. 65.-; Einzelverkaufspreis: Fr. 2.-

inkl. 2,0% MWSt. Erscheint jeden Freitag

Aus dem Inhalt

15 Jahre «Reinhard Ott-Mächler-Stiftung»

Eröffnungstage im Jugendtreff Feldreben

Sportverein Muttenz:

Lehrgeld gegen einen starken FC Ascona

ars mittenza: Kammermusik einmal anders

Leserbriefe

Zivilstandsnachrichten

Neue Vorwahl im Telefon-Grenzverkehr

Anderswo gelesen

Aus den Parteien

Kirchenszettel

SOS-Telefon

Wasch- und Arbeitstag im Bauernhausmuseum Oberdorf 4

-on. - Am jährlichen Arbeitstag im Bauernhausmuseum werden den Besuchern Arbeitsweisen in Haus und Hof und Bräuche unserer Vorfahren vorgeführt, wie sie noch Mitte dieses Jahrhunderts gebräuchlich waren. Den älteren Semester ist manches Arbeitsgerät und mancher Einrichtungsgegenstand im Bauernhausmuseum aus ihrer Jugendzeit vertraut. Wer hat nicht als Kind interessiert zugeschaut, wenn die Bauern Heu und Stroh auf die Bühne brachten, das Korn mit dem Flegel dreschten, aus Trauben, Äpfeln oder Birnen Most pressten, das Vieh auf die Weide trieben, den Acker mit einer Pflüge oder Ochsen-Stärke pflügten usw. Glücklicherweise können viele dieser Tätigkeiten im alten Bauernhaus nachvollzogen werden.

Am vergangenen Samstag stand das Waschen, das sogenannte «Buchen» im Mittelpunkt der Aktivitäten. Der Aus-

druck «buuche» hat seinen Ursprung darin, dass die Wäsche mit Lauge aus Buchenholzasche gewaschen wurde. Dies geschah im «Buuchhuus», das heisst im Waschhaus oder in der Waschküche. Am Samstag standen hinter dem Bauernhausmuseum Bottiche in Reih und Glied neben dem «Buuchhuus», dem mit Holz beheizbaren Waschkessel. Ein Waschtrog war für die Hausfrau eine arbeitsintensive Angelegenheit. Die Wäsche wurde in der Lauge gekocht, dann gestampft oder auf dem Waschbrett geschlagen, und anschliessend im klaren Wasser mehrmals gespült. Letzteres geschah, wenn sich Gelegenheit dazu bot, im Bach oder im Brunnen. Erleichterung bei dieser Arbeit brachten nach dem zweiten Weltkrieg die ersten Waschmaschinen, beispielsweise eine Miele aus dem Jahre 1943 mit Wasserantrieb, die im Bauernhausmuseum aufbewahrt wird. Auf einer Leinwand konnte der ganze Ar-

beitsablauf beim Buuche verfolgt werden.

Neben dem Waschen nach Grossmut-terart gab es im Bauernhausmuseum am Samstag noch einiges zu sehen. Da wurde nach Kräften Most gepresst, Sauerkraut geschnitten und mit den nötigen Zutaten in die Stände eingebracht, und herrlich duftendes Brot gebacken, und ein Rundgang durch dieses mustergültig erhaltene Haus gab Einblick in die Lebensweise der früheren Bewohner.

Das Wichtigste zum Schluss: Der Arbeitstag ist jeweils auch eine willkommene Gelegenheit, sich zu treffen und bei einem Glas frischgepresstem Most über längst vergangene Zeiten zu plaudern. Den Mitgliedern der Museumskommission und den freiwilligen Helfern gebührt herzlichster Dank dafür, dass sie mit Helfen, die Lebens- und Arbeitsweise der Vorfahren darzustellen und in Erinnerung zu rufen.



Diese wassergetriebene Miele-Waschmaschine, Jahrgang 1943, erleichterte das Waschen bereits erheblich.





Vor dem Sauerkrautschneiden: Der Storzen muss weg.



Most frisch gepresst – gekommt «dekantert».



Weisser geht's nicht mehr.



Nach dem Waschttag wartete das Bügeleisen...

