

BERN.

**SCHWARZENBACH:** Schafschur erregt das meiste Aufsehen

## «Ich habe es nie bereut»

Vom Schaf bis über die gefärbte Wolle bis zum fertigen Kleidungsstück, alle Schritte der Wollverarbeitung wurden an der 30. Schafschur vorgeführt. Am meisten Aufsehen erregte jedoch die Schafschur selbst.

RENÉ FRAUCHIGER

«Muss aufpassen, dass ich den Bock im Griff habe und nicht er mich», sagt der Schafscherer Armin Hegglin, während er das mächtige Tier noch einmal packt und auf den Rücken dreht. Wieder rattert die Schere. Bereits das 57. Tier, das heute an der Schwarzenbacher Schafschur seine Wolle verliert. Von vorne drängen sich die Leute ans Gitter, viele Kinder, die sehen wollen, wie man so ein Schaf schert. «Bei so vielen Zuschauern musst du die Schafe besonders gut behandeln», sagt Hegglin, als der Bock nach wenigen Minuten schon wieder fertig geschoren davontrotzt. «Besser einen Schlag mehr einstecken, als einen austeilten», sagt der Scherer auf Oberrüti. «Das würden dir die Kinder sonst nie verzeihen.»

### Wolle statt Erdöl

«Vom Scheren bis zum Waschen, Färben, Kardieren, Spinnen, Filzen und Weben wird hier alles vorgeführt», sagt der Organisator dieser 30. Schafschur, Johann Grädel, beim Kaffee. Man müsse den Leuten zeigen, wo die Wolle herkommt und was man alles damit machen kann. «Es ist doch so», sagt Grädel. «Alle beschwerten sich, dass die Wolle zu billig ist



Jährlich schert Armin Hegglin rund 20000 Schafe. (Bild: rf)

und die Schafe nicht mehr rentieren. Und gleichzeitig tragen sie dann doch Jacken und Schuhe aus Erdölprodukten und schlafen in Betten aus ungarischen Daunenfedern.» Jährlich lässt Grädel in seinem Spycher-Handwerk 25 bis 30 Tonnen Wolle zu Decken, Matratzen, Schuhen oder Kleidern verarbeiten. Bei 50 eigenen Schafen muss er die meiste Wolle hinzukaufen. «Ich zahle die zusätzliche Wolle nicht bar, sondern mit Gutscheinen. Damit sie wieder Wollprodukte von hier einkaufen können», erklärt Grädel. «So gewinnen am Ende beide.»

### Fünf Franken pro Schaf

Draussen wird eine neue Gruppe Schafe zum Scheren

zusammengetrieben. «Das sind die Letzten», sagt der Schafscherer. Für ihn nur noch eine Kleinigkeit: «Im Jahr schere ich beinahe 20000 Schafe», sagt er. Seit 30 Jahren ist er am Scheren vom Jura, übers Wallis, bis in die Zentralschweiz. «Etwa fünf Franken bekommt man pro Schaf, für die grossen, wenns gutgeht, aber du musst immer sehen, dass du genügend Aufträge hast durchs Jahr durch», so Hegglin. Er ist einer von nur einem knappen Duzend Scherern, die von Schafscheren leben können. «Und ich habe es nie bereut», sagt der gelernte Maurer. «Es hat noch keinen Tag gegeben, an dem ich nicht Spass hatte an dem, was ich hier tue.»

BE.

**MÜHLETHURNEN:** Surchabis-Ymachet

## Nicht Maschinen, sondern die Besucher stampften Chabis

In der Sauerkrautfabrik im Gürbetal kann man selber Chabis einmachen. Der Rohstoff – schon gehobelt, liegt bereit.

DANIELA NYDEGGER

Es rattert und knattert, schon frühmorgens werden die ersten Chabis-Köpfe geraffelt, damit die ersten Besucher jeweils unverzüglich mit dem Einmachen, dem sogenannten Stampfen, beginnen können. Der fein gehobelte Chabis kann kiloweise gekauft werden. Passend zur gekauften Menge Chabis werden abgewogene Säcklein mit der exakten Salzmenge verkauft. Nicht fehlen sollten Wacholderbeeren, welche beigemischt werden.

### Schweisstreibende Arbeit

Dann gehts im wahrsten Sinne des Wortes ans Eingemachte. Handvoll um Handvoll wird der Chabis ins «Standli» gefüllt, Salz und Beeren beigemischt, und dann wird das Ganze gestampft und gestampft, bis es saftet und schäumt. Manchem steht dann auch die Stirn in Schweiß. Der Arm wird nur zum Standli herausgenommen, um entweder Chabis nachzufüllen oder mit dem Ellbogen den Schweiß von der Stirn abzuwischen.

Die Plätze an den Festischen sind begehrt und dementsprechend schon früh besetzt. Mehrere hundert Personen fanden auch in diesem Jahr wieder den Weg nach Mühlethurnen. Trudelt man erst gegen Mittag ein, muss man von Glück sprechen, sollte man einen der begehrten Sitzplätze ergattern können.

Wissen Sie, wie viele abwechslungsreiche Rezepte es mit Sauerkraut gibt? Wie wärs mit Chabis-Roulade, Sauerkrautpastete, ja sogar Sauerkraut-Minestrone? Die Sauerkrautfabrik Thurnen hat auf der Homepage rund 17 gluschtige Rezepte rund um das vitaminreiche und gesunde Kraut aufgeschaltet.

### Tradition lebt

Die Chabis-Ymachet lebt, das merkt man bestens vor Ort und solange so viele junge «Stampfer» in die Tradition eingeführt werden, wird sich die Ymachet wohl auch weiterhin so grosser Beliebtheit erfreuen können.



Gehobelter Chabis (hinten) und Rüben warten auf ihre Verwendung. (Bild: dnb)

NACHRICHTEN

## Kanton passt Tierschutzverordnung an

BERN. Der Regierungsrat des Kantons Bern hat eine Anpassung der kantonalen Tierschutzverordnung verabschiedet. Diese gewährleistet, dass der Kanton Bern die bewährte Aufgabenteilung im Tierschutz auch unter der neuen eidgenössischen Strafprozessordnung weiterführen kann. Diese tritt am 1. Januar 2011 in Kraft. Konkret wird das seit 1998 gesetzlich verankerte Recht des Dachverbandes Berner Tierschutzorganisationen weitergeführt, bei Tierschutzdelikten als Partei mit Beschwerderecht aufzutreten. Im Jahr 2009 wurde vom Grossen Rat die Bestimmung im Landwirtschaftsgesetz geändert. Jetzt hat der Regierungsrat auch die Tierschutzverordnung angepasst. Damit könne die bewährte Lösung fortgeführt werden, schreibt die Staatskanzlei. *ral*

## Weinhändler spannen zusammen

SION VS. Die Genossenschaft Provis Valais als grösste Weinkellerei der Schweiz in Sion VS, und der Weinimporteur und führende Grosshändler Bataillard & Cie SA aus Rothenburg LU, gehen «eine historische Partnerschaft» im Bereich der Distribution und der Logistik ein, wie die beiden Unternehmen diese Woche bekanntgegeben haben. Dabei übernimmt Provis ab 1. Januar 2011 den Vertrieb der von Bataillard importierten Weine im Fachhandel der Westschweiz, während Bataillard die Provis-Weine im deutschschweizer Fachhandel vertreiben wird. Von den sich daraus ergebenden Synergien versprechen sich die beiden Unternehmen eine bessere Positionierung im Markt. Ausserdem wurde eine neue Abfüllanlage beschlossen. Da Bataillard über eine sehr leistungsfähige und moderne Abfüllanlage verfügt, wird die Abfüllung von Walliser Weinen mit grösserem Absatzvolumen nach Rothenburg ausgelagert. In Sitten wird dagegen eine Abfüllanlage für handsignierte- und Premium-Weine in Betrieb genommen. Dank dieser Partnerschaft profitieren Provis von sehr wettbewerbsfähigen Abfüllkosten ohne grössere Investitionen, und Bataillard durch eine bessere Auslastung des Standorts Rothenburg. *czb*

## KORRIGENDUM

### Jubiläumsschau

KIRCHDORF BE. Im Bericht über die Jubiläumsschau in Kirchdorf (Mittwoch, 23.10.) hat sich ein Fehler eingeschlichen: Natürlich ist die Reserve-Miss, Davira, eine der erwähnten Zehnt-Töchter aus dem Stall von Ernst und Adrian Schenkel und nicht von Edwin Siegfried. *ral*

REKLAME

Qualität ohne Kompromisse

Wassermaschine Tumbler

WISS MIRELLA  
Tel. 041 933 00 74  
6233 Büren

WESTSCHWEIZ.

**ISÉRABLES VS:** Innovative und umweltfreundliche Molke-Entsorgung

## Molke auf den Kompost statt in den Schweinestall

Die Bergkäserei in Isérables durfte ihre Molke nicht mehr ins Abwasser leiten – und fand eine neue Lösung.

ULRIKE STEINGRÄBER

Seit über 50 Jahren wird in der Bergkäserei in Isérables auf 1100m.ü.M. gekäst. Und wo gekäst wird, entsteht Molke, die entsorgt werden muss. Mit dem Verbot vor zwei Jahren, die Molke ins Abwasser zu leiten, war nicht nur die Existenz der einzigen Bergkäserei im Bezirk Martigny gefährdet, sondern auch die der etwa 20 Milchlieferanten aus der Umgebung.

### Lösung zufällig gefunden

Aufgrund der hohen Kosten kam der Abtransport der Molke per Lastwagen nicht in Frage. Auch die Idee, einen Schweinestall zu bauen und die Molke zu verfüttern, bewährte sich nicht als Alternative, denn auch die anfallende Gülle hätte ein Problem für den Gewässerschutz dargestellt. Eine andere Lösung musste her. Rein zufällig stiess Käseipräsident Gérard-Philippe Fort in einem Zeitungsbeitrag auf ein System der Schotterentsorgung, das sich bereits in zwei Betrieben in den Kantonen Waadt und Jura bewährt



Das Komposthaus wurde mitten im Dorf erstellt. (Bild: Elisabeth Heinen)

hatte. Entwickelt wurde diese Technik auf Initiative des Amtes für Wasser, Bodenvirtschaft und Sanierungen (SESA) des Kantons Waadt.

### Kompostbakterien helfen

Das System ist simpel und dennoch sehr effizient und wirtschaftlich: Es basiert auf traditionellem Gartenkompost. Dieser enthält eine vielfältige und angepasste Biomasse mit zahlreichen Bakterien, Pilzen und wirbellosen Mikroorganismen, die sich während der Reifung entwickelt. Im Fall Isérables wurde in einem einfachen Holz-

gebäude mit einer Grundfläche von rund 30 Quadratmeter zunächst eine dünne Schicht grober Kies, danach eine meterdicke Schicht aus Kompost angelegt. Darauf wurde eine Art «Bewässerungsanlage» montiert, bestehend aus Schläuchen, die in regelmässigen Abständen Löcher aufweisen, durch die die Molke in den Kompost geleitet wird. Dadurch wird eine gleichmässige Verteilung der Schotte gewährleistet. Dieses System wurde dann nochmals mit einer 30 Zentimeter dicken Kompostschicht abgedeckt. Über eine Pumpe wird

dann die in zwei separaten 1000-Liter-Tanks gelagerte Molke etappenweise über die Schläuche in den Kompost abgegeben. Bakterien und verschiedenste Mikroorganismen, die im Kompost enthalten sind, sorgen nun dafür, dass etwa 99,5 Prozent der organischen Substanz vollständig abgebaut und gebunden werden.

### Jederzeit geruchsfrei

«Alle fünf bis sechs Jahre muss der Kompost erneuert werden. Trotzdem hat sich die Anlage bewährt, und die Produktion in der Käserei ist damit

FR. GE. JU. NE. VD. VS.