

LANDFRAUEN HANDARBEIT

Die alte und neue Leidenschaft fürs «Lisme»



Meine ersten Socken strickte ich unter der Anleitung meiner Mutter. An kalten kanadischen Wintertagen sassen wir um den warmen Ofen, der ausser dem Holz-

herd in der Küche die einzige Heizquelle im Haus war. Meine schwachen Erinnerungen ahnen eine gewisse Schwierigkeit bei dieser Übung. Jedenfalls strickte ich jahrelang keine Socken mehr.

Als Achtzehnjährige reiste ich in die Schweiz. Meine Verwandten trafen sich zum Stricken und Plaudern, und so machte ich mich mutig an ein paar Kniestrümpfe, Rote waren es. Ich trug sie noch längere Jahre. Ihr einziger Makel war, dass sie nicht am Knie haften wollten. Ich hatte den ganzen Schaft einfach gerade gestrickt.

Lange strickte meine Grossmutter mir Socken, sie hatte Zeit und Freude daran. Später war es meine Schwiegermutter. Ich sehe sie, wie sie kerzengerade auf dem Taboretli sitzt beim Küchentisch, die Nadeln fliegen nur so.

Dann kam der Tag, an dem niemand mehr für mich strickte. Jetzt war ich dran. Ein Spiel Nadel, eine schön gemusterte Wolle von der Landi; das Internet spendete eine Anleitung. Und siehe da, es war gar nicht schwierig! Die «Lismete» beschäftigt meine oft unruhigen Hände und bringt mich selbst zur Ruhe. Daneben entsteht meist eine Liebesarbeit. Einen der schönsten Wollknäuel kaufte ich im «Chline Muk» in Schleithelm, neben der ehemaligen Löwen Metzgerei. Breite Streifen in leuchtendem Rot, Gelb, Blau und Grün entstanden für meine Schwester in Kanada. «Jedesmal, wenn ich deine Socken anziehe, weiss ich mich fest geliebt», erzählte sie berührt.

Mit dünnen Nadeln und einem feinen Wollstrang wird Masche um Masche kreiert – Zeit, um vielen Gedanken nachzuhängen. Oft denke ich an die Person, für welche die Socken bestimmt sind. Ein Paar für die studierende Nichte weit weg von daheim. Ein bisschen Familienliebe an den Füssen tut gut. Ein Paar für meine Mutter, die halbseitig gelähmt im

Rollstuhl sass. Dieses Paar wärmt nun meine Füsse. Die Mutter braucht sie nicht mehr.

Drei Paare für zwei Schulfreundinnen und mir. Vor zehn Jahren kamen wir zusammen bei Karins Eltern in Kanada. Karin flog von Australien dorthin, Carol und ich von verschiedenen Ecken in Kanada. Beim gemeinsamen «Shoppen» kam Carol mit drei gleichen Paar grün gemusterte Weihnachtsocken angelaufen: «Das ist ein Andenken an diese schöne Zeit miteinander.» Es wurde zu einem Weihnachtsritual. Jährlich kauft eine von uns drei Paar Socken. Dieses Jahr nahm ich mir vor, die Socken selbst zu stricken. Carol war hell begeistert. Während unserer Schulzeit hätte ich für sie einmal ein paar Fausthandschuhe gestrickt. Diese trug sie jahrelang, bis sie zerfielen. Viele Gedanken flogen von mir zu den zwei Frauen beim «Lisme». Dies waren meine erste tiefen Frauenfreundschaften nebst jenen mit meinen Schwestern. Die zwei Frauen trugen massgebend dazu bei, dass ich ein stärkeres Selbstbewusstsein entwickelte. Viel hat sich geändert, seit wir unbeschwerte Highschool-Freundinnen waren. Kinder und Enkelkinder kamen, Krankheiten, alternde und sterbende Eltern.

Vor Kurzem, an einem herrlichen Sonntagnachmittag, trug ich meine «Lismete» zum Bänkli vor meinem blühenden Frühlinggarten. Dort traf mich eine Nachbarin an, als sie mit ihrem Hündchen vorbeispazierte. «Du siehst aus wie eine Grosi auf dem Bänkli mit deiner «Lismete»!» lachte sie. «Setz dich», lud ich sie ein und zeigte auf den Platz neben mir. Es ergab sich gutes, tieferes Gespräch, das uns beiden wohl tat.

Zusammen stricken ist schön. In Schleithelm ist jeweils am letzten Freitagmorgen im Monat «Wäbi-Höck». Von neun bis elf Uhr kommen Frauen zusammen zum «Lisme, Wäbe, Flicke, Höögle und Fachsimple».

Die Webseite der Schleitheimer Landfrauen gibt genau Auskunft. Sicher gibt es noch viele solche Gruppen im Kanton. Es soll auch Männer geben, die gerne stricken. Was für mich zunächst altmodisch klang, lebt wieder voll auf. Marianne Stamm



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

IG-Vorstand, v. l.: Emil Suter (Beisitzer), Heini Bührer, Hanspeter Gyga (Schreiber), Kurt Müller, Franz Bührer (Vize), Sebastian Steinemann (Metzger, Thayngen), Lukas Fuchs (Störmetzger) – nicht im Bild: Daniel Leinhäuser (Unterstütz. Rechnungswesen).

Gute Auslastung des «Schlachthüslis»

Mehr fröhliches Fest als Pflicht war auch die 14. Mitgliederversammlung der IG Fleisch vom Reiat Ende April in Thayngen.

Ein regionales Schlachthaus unterstützen und damit die regionale Fleischproduktion und -verarbeitung stärken: Diese Idee findet mehr und mehr Anklang. Knapp vierhundert Mitglieder zählt die IG Fleisch vom Reiat bereits, die den Betrieb des Klein-Schlachthaus Bibern unterstützt. Etwa die Hälfte der Genossenschafter nahm an der Mitgliederversammlung 2019 mit Nachtessen teil – ein begeisterndes Ergebnis für den Vorstand, das diesem deutlich zeigte: Die IG ist auf dem richtigen Weg.

«Schlachthüslis» ist ein Bedürfnis

Dies belegen auch die Nutzungszahlen 2018, die Heini Bührer präsentierte. Er amtiert als «Schlachthausverwalter, Rechnungsführer, Kadaversammelstellen-Unterhalter, Fleischschauer, Waagmeister und Putzteufel», wie ihn IG-Präsident Kurt Müller umschrieb. Büh-

rer verzeichnete letztes Jahr die lokale Schlachtung von 280 Sauen, 160 Schafen, 65 Rindern, 37 Kälbern, 15 Ziegen, 13 Kühen sowie die Zerlegung von 116 Wildschweinen und Rehen. Für die Kadaversammelstelle nahm er 65 Tonnen Fleischabfälle bzw. tote Tiere entgegen.

Zudem konnte Präsident Kurt Müller von einem erfreulichen neuen Auftrag berichten: Der Thaynger Metz-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Johannes Ermatinger, Zunftmeister der Zunft zum Metzger.

ger Sebastian Steinemann und seine Mitarbeiter schlachten ab August wöchentlich Schweine vom Reiat im Biberner «Schlachthüslis», dies im Auftrag der Metzgerei Neidermann, Uhwiesen.

Nächstes Jahr am Zwetschgenfest

«Die IG Fleisch vom Reiat ist heute eine breit abgestützte Organisation mit tiefen Fundamenten», zog Müller entsprechend Bilanz und warf bereits einen Blick voraus aufs nächste Jahr: Dann soll die MV zum 15. Jahr-Jubiläum im Rahmen des Biberner Zwetschgenfests im September gefeiert werden. Bis dahin gab Müller den Anwesenden den Leitsatz mit: «Einkaufen ist ein Sport, darum tun wir es vor Ort!»

Von der Zunft zum Metzger einst und heute berichtete Johannes Ermatinger anschliessend viel Spannendes, unter anderem wie er als Unternehmensberater und Sohn eines Bäckers Zunftmeister der Fleischfachleute wurde – nämlich Metzger-Vorfahren sei Dank. sbw

VERBANDSINFO

Jetzt im Newsletter

und auf www.schaffhauserbauer.ch

Schweiz. Fachstelle Zuckerrübenbau

► Bestandesdichte, Schädlinge, Kopfdüngung, Unkraut

Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH

► Rebbau aktuell

ETH Zürich, AgroVet, Strickhof

► AgriTech Day, 25. Mai 19: Landwirtschaft der Zukunft – digital und nachhaltig?

Agroscope

► Studie Hitzestress bei Milchkühen

SGPV

► Anmeldung. Produzenten für den Anbau von Ölsaaten 2020 sbw

Impressum «Schaffhauser Bauer»

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

Der «Schaffhauser Bauer» erscheint jeden Donnerstag.

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

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

ANZEIGE

BASF Feldtag am 28. Mai 2019 in Buch, SH

Wir laden Sie herzlich zu unserer Feldbegehung mit Technikausstellung zu modernem Pflanzenschutz auf dem Hof von Claudia & Felix Ruh in 8263 Buch (Rosengartenstrasse 6) ein.

Sehen Sie unsere neuen innovativen Fungizide, Wachstumsregler und Herbizide in den Kulturen Weizen, Raps und Sonnenblumen.

- 9:00 Uhr Kaffee und Gipfeli
- 9:30 Uhr Blick ins Feld – Führung durch die Kulturen
- 11:30 Uhr Mittagessen/ab 14:00 Uhr Kaffee und Kuchen
- 13:00 Uhr Blick ins Feld – Führung durch die Kulturen
- 16:00 Uhr Ende

Anmeldung unter:
079 570 28 79 oder per E-Mail: agro-ch@basf.com



Informationen unter
www.agro.basf.ch

BASF
We create chemistry

A1478855

An ihrer Frühlingsversammlung am Strickhof Wülflingen lernten die Mitglieder von Bio Zürich & Schaffhausen den neuen Geschäftsführer von Bio Suisse kennen.

Balz Strasser hat die Geschäftsleitung des Dachverbands per 1. Januar 2019 von Daniel Bärtschi übernommen. Dieser hatte die Geschäfte während acht Jahren geführt.

Breite Erfahrung im In- und Ausland

Strasser ist Agroökonom und auf einen Biobetrieb mit Mutterkuhhaltung im Jura aufgewachsen. Der 44-jährige hat nach seinem Studium an der ETH Zürich Handelserfahrungen im In- und Ausland erworben, dies in den Bereichen nachhaltige Landwirtschaft, regionale Entwicklungsförderung und fairer Handel. 2006 lancierte Strasser eine Firma für den Handel mit Fairtrade-Bio-Nussprodukten. 2014 bis 2017 führte er den Netzwerkstandort Swissnex India, der zum Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation gehört. Damit verfügt der neue Geschäftsführer über internationale Kenntnisse der Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Handel. Strasser präsentierte zudem das Projekt 2025 von Bio Suisse. Dieses sieht vor, dass bis in sechs Jahren 25 Prozent der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe biologisch produzieren, 95 Prozent davon Knospe-zertifiziert. Mindestens 1000 Lizenznehmer oder Marktnutzer sollten zudem mit der Knospe arbeiten, erklärte der neue Geschäftsführer, und der Anteil der Bio-Produkte am Schweizer Markt sollte mindestens 15 Prozent betragen. Mit dem Projekt

2025 will Bio Suisse die Vision der biologischen Landwirtschaft mit Zahlen konkretisiert und von der einstigen Nischenbewegung noch stärker zu einem relevanten Akteur auf dem in- wie ausländischen Markt werden.

Im Jahr 2018 hat sich der Biomarkt in der Schweiz um gut 13 Prozent gesteigert und damit einen Marktanteil von knapp 10 Prozent erreicht. Mit einer durchschnittlichen Pro-Kopf-Ausgabe von 360 Franken im letzten Jahr sei die Schweiz weltweit führend, so Strasser.

Damit ist der Biomarkt, wie die vergangenen Jahre auch, weiterhin im Aufwind. Dabei sind Frischprodukte das wichtigste Segment. Verpackte Konsumgüter legen jedoch weiterhin zu.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Heinz Höneisen (l.) bedankt sich bei Balz Strasser fürs Referat.

INFO

Nächste Anlässe Bio

► **Bio-Ackerbautag 2019**, 13. Juni 2019, in Münsingen (Schwand), Thema: Brennpunkt Boden. Infos unter <https://bioackerbautag.ch>

► **Sommertagung Bio ZH & SH**, 26. Juni 2019, abends, Betrieb Josef und Brigitte Gisler, Schöllslihof (Schweinehaltung Biofidelio, Mutterkuhhaltung), Oetwil a. S.

► **Offene Vorstandssitzung Bio ZH & SH**, 28. August 2019, 20 Uhr, Ort noch offen

► **Herbstmitgliederversammlung Bio ZH & SH**, 6. November 2019, 20 Uhr, Strickhof Lindau mtg./sbw