

WOCHENHOROSKOP

Steinbock 22.12.–20.1.

Als saturnisches Zeichen ist es für dich nicht alltäglich, ausser Rand und Band zu sein. Und doch kommt es vor, dass du übermütig auf den Putz haust, vor allem jetzt, wo Pluto dein Innerstes nach aussen kehrt.

Wassermann 21.1.–19.2.

Es geht eigentlich immer aufwärts, sogar dann, wenn wir meinen, wir fallen von der Leiter. Gerade dann geht es am meisten vorwärts, auch wenn man es erst hinterher erkennt. Auf die Vorwärtsbewegung ist Verlass.

Fische 20.2.–20.3.

Das Mars-Transit macht dich spontan und etwas übereifrig. Da ist es besonders wichtig, deine Schritte bewusst zu setzen, um nicht zu stolpern. Achte einfach darauf, wo du gehst und stehst und was du tust.

Widder 21.3.–20.4.

Es gibt nicht nur berufliches Glück, sondern auch ein privates, was leicht übersehen wird, wenn es beruflich gut läuft. Dabei basiert das eine auf dem anderen, ohne privates Glück ist das berufliche nicht von Dauer.

Stier 21.4.–21.5.

Der Einsatz von Ellbogen hat etwas Egoistisches an sich. Dabei gelänge das Durchsetzen von dem, was man will und braucht auch ohne sie, indem man dazu steht und darauf beharrt. Was dir zusteht, bekommst du auch.

Zwillinge 22.5.–21.6.

Du kümmerst dich nicht um Lappalien wie Details. Doch Details können eine grosse Wirkung haben und ganze Maschinenparks lahmlegen. Achte aufs Detail, von dort aus gelangst du zum grösseren Ganzen.

Krebs 22.6.–22.7.

Man könnte meinen, dass der Krebs problemlos der inneren Einkehr frönt, da er einen Panzer hat, in welchen er sich verziehen kann. Komischerweise tut er sich eher schwer damit, in die Stille und zur Ruhe zu kommen.

Löwe 23.7.–23.8.

Es ist ja nicht so, dass du gar nicht vorwärts kämest, sondern eher so, dass du mehr darauf achten musst, wohin du gehst. Saturn-Transite setzen alles daran, uns im Leben bewusster und reifer werden zu lassen.

Jungfrau 24.8.–23.9.

Raum lassen für Eventualitäten, das sollten wir alle tun. Trage doch mal mehrere Pausen pro Tag in deine Agenda ein und schau, was passiert. Natürlich solltest du dich auch daran halten, sonst ist nichts mit Raum.

Waage 24.9.–23.10.

Auch du besitzt viel Charme wie der Löwe und weisst in der Regel, wie du ihn am besten einsetzt. Aber Menschen merken, wenn du nur spielst, um etwas zu erreichen. Es muss schon von Herzen kommen, wenn es wirken soll.

Skorpion 24.10.–22.11.

Dein Gespür für gute Gelegenheiten ist ausgeprägt und sorgt dafür, dass du immer wieder Fische an Land ziehst. Du solltest deinem Gespür mal aufrichtig danken, das motiviert es und hält es bei der Stange.

Schütze 23.11.–21.12.

Begegnungen der unterschiedlichsten, aber intensiven Art stehen seit einiger Zeit auf dem Plan. Leute aus deiner Vergangenheit tauchen auf und du hast auch besondere Begegnungen mit bisher Unbekannten.

Manches ist hier aufwendiger

Sambia / Sowohl die Honiggewinnung als auch das Schneiden der Bäume nahm übermässig viel Zeit in Anspruch.

MISHIKISHI ■ Im Mai verbrachten wir drei Wochen Ferien in der Schweiz, wo wir unsere Familie, Freunde und Bekannte trafen – darauf hatten wir uns sehr gefreut. Da sich das Schweizer Wetter von der besten Seite zeigte, mussten wir uns, zurück in Sambia, klimatisch nicht umstellen. Einzig das schnelle Eindunkeln um 18 Uhr war wieder gewöhnungsbedürftig, hatten wir doch die langen warmen Abende in der Schweiz sehr genossen. In Sambia herrscht jetzt Winter und Trockenzeit. Die Temperaturen fallen nachts auf 10 Grad Celsius, tagsüber wärmt die Sonne auf 22 bis 25 Grad Celsius auf.

Auf der Mishikishi-Farm schien bei unserer Rückkehr alles mehr oder weniger in Ordnung zu sein. Nur mit den Legehennen ist offenbar ein Problem aufgetaucht: Die Hennen haben zwischen den Füssen Geschwülste bekommen, einige Hühner sind eingegangen, die meisten haben sich jedoch wieder gut erholt. Inzwischen habe ich herausgefunden, wie man dieser Krankheit vorbeugen kann: mit impfen.

Ein eigenwilliges Bienenvolk

Kürzlich kontrollierte ich zusammen mit Eddie, meinem Stellvertreter, das Bienenvolk, das wir als Erstes eingefangen hatten. Überraschenderweise wurden die Waben bis auf den letzten Platz ausgebaut. Mehr als drei Viertel der Waben waren aber mit Brut belegt und nur noch wenige mit Honig gefüllt. Die Bienenkästen, die hier in Sambia gebaut werden, sind etwa einen Meter lang und haben eine V-Form. Quer auf die Längsbretter werden 40 cm lange und 3,2 cm breite Holzleisten gelegt. In ihrer Mitte ist eine Nut eingekerbt, damit die Bienen an dieser Stelle die Waben besser befestigen können.

Unsere Bienen schienen das nicht verstanden zu haben: Ihre Waben hatten sie nicht quer, sondern schräg über verschiedene Leisten befestigt, was uns einige Probleme bereitete: Als wir die Waben herausnehmen wollten, konnten wir sie nur notdürftig von den Bienen befreien. Auch Eddie Wachs, Bienen und Honig wurden ziemlich miteinander vermisch und verklebt, viele Bienen waren mit Honig an den Waben festgeklebt. Meine Frau



Typische Bienenkästen, wie sie in Sambia verwendet werden. Leider hatten die Bienen der Mishikishi-Farm nicht ganz begriffen, wie sie ihre Waben bauen sollen. (Bild zVg)

AUSWANDERER

Der 65-jährige Meisterlandwirt und Tropen-Agrotechniker Theo Bucher und seine Frau Margrit sind im März nach Mishikishi, Sambia, gereist. Sie leisten dort einen dreijährigen Einsatz als Fachpersonen der Bethlehem-Mission Immensee (BMI). Mishikishi ist ein kleines Dorf 260 Kilometer nördlich der sambischen Hauptstadt Lusaka. Es liegt auf dem Ge-



Theo und Margrit Bucher, Sambia

biet der Diözese Ndola, der Partnerorganisation der BMI. Zur Missionsstation gehören ein Kinderheim und eine Farm. Vorgesehen ist, dass Theo Bucher die Farm drei Jahre leiten wird, sie auf biologischen Landbau umstellt sowie Facharbeiten ausbildet. – Für die «BauernZeitung» berichtet Theo Bucher von nun an regelmässig aus Sambia.

Margrit und ich verbrachten einen ganzen Samstagnachmittag damit, die Tierchen von den Waben zu lösen, die Waben auszuwaschen und den Honig durch ein Sieb zu treiben. Auch Eddie half uns eine Weile dabei. Bis abends um neun Uhr waren wir mir der Arbeit fertig und hatten 7 kg Honig gewonnen. Längerfristig muss ich mich bemühen,

die Honigernte zu rationalisieren. Das Einfachste wäre, Bienenstöcke und Waben so anzufertigen wie in der Schweiz. Dann könnten wir die Waben schleudern, um den Honig herauszunehmen. Jedoch sind die dazu nötigen Einrichtungen teuer und hier gar nicht erhältlich.

Mir kam jedoch kürzlich zu Ohren, dass es eine Honigpresse



Eine Jackfrucht kann gut zehn Kilo schwer werden. (Bild pixelio.de)

geben soll, die für unsere Verhältnisse geeignet sein könnte. Darüber muss ich mir demnächst noch Informationen beschaffen.

Unfallgefahr unter den Bäumen mit den Zehn-Kilo-Früchten

Der Monat Juni, so wurde ich von Fachpersonen orientiert, ist hier die beste Zeit, um Bäume zu schneiden. Aus der Schweiz habe ich vorsorglich zwei Baumsägen mitgebracht. Als Erstes nahm ich mir einige besonders dicht wachsende Mangobäume vor und lichtete sie stark aus.

Im Hühnerhof stehen drei grosse Jackfruchtbäume, deren Äste teilweise das Dach des Hühnerstalls überragen. Da die Früchte dieser Bäume gut und gern 10 kg wiegen können, besteht die Gefahr, dass sie beim Herunterfallen die Eternitplatten des Dachs schwer beschädigen. Deshalb haben die beiden Mitarbeiter Eddie und Thomas und ich sie gemeinsam tüchtig gestutzt. Um den freien Fall der geschnittenen Äste zu verhindern, haben wir an jedem Ast ein Seil befestigt, das wir jeweils auch noch um einen nicht zu schneidenden Ast geschlungen haben. Auf diese Weise ist jeder geschnittene Ast kontrolliert nach unten gelangt. Unangenehm ist das Harz, das an den Sägestellen austritt und die Hände verklebt. (Mit Benzin lässt es sich wieder entfernen.)

Anstrengend: Drei Tage Arbeit für drei Bäume

Das Stutzen der Jackfruchtbäume war eine zeitraubende und anstrengende Arbeit. Einmal, als ich einen eben abgesägten Ast etwas hinausstossen wollte, brach unerwartet ein ziemlich dicker Ast direkt am Stamm ab. – Und ich stand darauf! Glücklicherweise hielt ich mich mit einer Hand an einem anderen Ast fest und konnte so zum Stamm zurückklettern... Da wir keine Motorsäge hatten, dauerte dieses Absägen und Abseilen der dicken Jackfruchtäste ganze drei Tage.

Auf der Westseite des Hühnerstalls steht eine lange Reihe Föhren. Die Stämme der grössten haben einen Durchmesser von etwa 60 cm. Etliche der Äste überragen das Dach des Stalls um viele Meter. Diese wollten wir schneiden. Doch unsere Bambusleiter war zu kurz, um die Äste vom Boden aus zu erreichen. Kurzerhand stellten wir sie auf dem Dach auf. Einen ganzen Nachmittag lang sägten Thomas und ich so die längsten Äste ab.

Als Abschluss der diesjährigen Baumstutzerei befasste ich mich noch mit einem Aprikosenbaum, dem ein dicker Ast abgebrochen war. Eigentlich sollten noch etwa 50 grosse Mangobäume geschnitten werden, da viele von ihnen aber nur alle zwei Jahre Früchte tragen und sie nun in Blüte stehen, verschiebe ich es auf nächstes Jahr.

Theo Bucher

ALPTAGEBUCH

Freude an der Arbeit – eine Konfirmandin erlebt die Alpkäseherstellung

Am Freitag, dem 17. Juni, besuchten wir, die Konfirmandenklasse der Kirchgemeinde Amsoldingen, im Rahmen unseres Lagers in Eriz die Alp Oberer Breitwang.

Dort trafen wir Frau Reusser, die schon den 28. Sommer auf dieser Alp verbringt und Jahr für Jahr immer wieder begeistert von der Arbeit ist. Frau Reusser hat 29 Kühe und 12 Ziegen, die sie für andere Bauern den Sommer über hütet und melkt.

Aus der Milch der Tiere macht sie Käse: unter anderem Raclettekäse, Alpkäse und Ziegenkäse. Jeden Sommer hat Frau Reusser zwei bis drei Gehilfen, die ihr beim Käsen über dem offenen Feuer helfen. Sie macht sonst alles alleine. Je-

den Sommer produziert der Alpbetrieb rund drei Tonnen Käse, der den Bauern, die das Vieh dort sommern lassen, zukommt. Der Rest wird an die Landi, an kleinere Betriebe oder an Privatpersonen verkauft.

Im Käsekeller erfuhren wir Interessantes übers Käsen: Die Mutschli macht man in den ersten zwei bis drei Wochen, weil die Milch in dieser Zeit noch anders schmeckt. Sobald sich die Tiere an die Umgebung und die Nahrung gewöhnt haben, macht Frau Reusser dann den Alpkäse. Die Mutschli müssen drei bis vier Wochen im Keller bleiben, bis man sie verkaufen kann. Der grosse Alpkäse bleibt fünf Monate im Käsekeller.

Wir alle waren sehr erstaunt, mit wie viel Freude und Motivation Frau Reusser nach 28 Jahren immer noch arbeitet. Sie strahlte

eine Freude aus, und man merkt, dass sie einerseits Routine hat, andererseits immer noch sehr viel Freude an ihrer Arbeit.



Eine Konfirmandenklasse ist bei der Käseherstellung auf der Alp Oberer Breitwang hautnah dabei. (Bild zVg)

Ich könnte mir vorstellen, vielleicht ein Jahr oder zwei auf der Alp zu leben – aber mehr nicht. Denn man muss sich an vieles gewöhnen. Aber ich denke, wenn man sich wie Frau Reusser einmal daran gewöhnt hat, lebt man sich gut ein und kennt die Vor- und Nachteile.

Der Ausflug auf die Obere Breitwang war ein eindrückliches Erlebnis, und es hat mich begeistert, Frau Reusser bei der Arbeit zuzusehen und vieles über das Leben auf der Alp zu lernen.

Wenn man es will und auch Freude daran hat, kann man alles schaffen. Diese Aussage hat sich wieder einmal bestätigt.

Melina Meisterhans