

Ausgabe 2017



Die *stiftung lebensqualität* ist eine Stiftung nach schweizerischem Recht mit Sitz in Siebnen. Die Stiftung verfolgt das Ziel: Verbesserung der Lebensqualität durch Kompetenzentwicklung.

Der mythen-fonds ist ein Wirkungsfeld der *stiftung lebensqualität*. Initiative Bauernfamilien in Siebenbürgen (RO) sollen durch ihre Arbeit auf dem eigenen Grund und Boden eine Existenz finden.

Weitere Wirkungsfelder der *stiftung lebensqualität* sind:

- Forschung
- Kinaesthetics
- Sr. Liliane Juchli Bibliothek
- pro-alter

Informationen zu allen Wirkungsfeldern finden Sie unter www.stiftung-lq.com

Impressum

mythen-fonds konkret
Ausgabe 2017

Autoren	Konrad Gmünder, Stefan Knobel, Koni Suter
Lektorat	Regula Knobel
Layout	Rebekka Knobel
Druck	Friedlos und Partner GmbH, Siebnen

Herausgeber stiftung lebensqualität • nordring 20 • ch-8854 siebnen
+41 55 450 25 10 • info@stiftung-lq.com • www.stiftung-lq.com



mythen-fonds konkret

Vier Organisationen mit einem Ziel

Der mythen-fonds und seine Partnerorganisationen

Liebe LeserInnen des mythen-fonds konkret

Auch dieses Jahr schauen wir wieder zurück auf die Arbeit des mythen-fonds der *stiftung lebensqualität*. Sie werden diesem „mythen-fonds konkret“ viele Informationen zu den inhaltlichen Schritten unserer Arbeit entnehmen können. Nebst diesen inhaltlichen Schritten hat sich auf organisatorischer Ebene sehr viel Wichtiges getan.

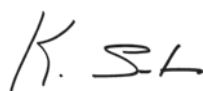
Zum einen konnte die *stiftung lebensqualität* mit Kurt Zibung den Stiftungsrat um ein Mitglied erweitern. Er ist mit dem mythen-fonds sehr eng verbunden. Kurt Zibung war es, welcher im Jahr 2013 das Projekt «Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen» mit viel Interesse beobachtet und verfolgt hatte. Seiner Initiative verdanken wir letztlich die Gründung des mythen-fonds. Wir freuen uns, mit Kurt Zibung zusammenzuarbeiten und den mythen-fonds weiter zu entwickeln.

Die Aktivitäten des mythen-fonds haben in Siebenbürgen Dimensionen angenommen, welche uns aufgefordert haben, die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Menschen einerseits sichtbar zu machen und andererseits klar zu definieren. Um die Zusammenarbeit und insbesondere auch die Finanz-

flüsse noch transparenter und klarer zu regeln, hat die *stiftung lebensqualität* im August 2016 in Rumänien eine Stiftung gegründet. Sie trägt den Namen „stiftung lebensqualität Siebenbürgen“. Diese Stiftung wird von Mónica Pakot geführt. Sie wird die Interessen des mythen-fonds gegenüber den Partnerorganisationen in Siebenbürgen vertreten. An einer Klausurtagung im Dezember 2016 haben die VertreterInnen der nunmehr vier Partnerorganisationen (siehe Seite 5) die Zusammenarbeit für das Jahr 2017 geplant und die Verantwortlichkeiten definiert.

Damit ist die Grundlage gelegt, die Herausforderungen der Zukunft zielgerichtet anzugehen. Und Herausforderungen gibt es genug.

Für das mythen-fonds Team



Koni Suter
Projektleiter



Stefan Knobel
Präsident des Stiftungsrates

Das Jahr 2016

Dieser Bericht ermöglicht einerseits unseren SponderInnen und GönnerInnen einen Überblick über die Aktivitäten und Herausforderungen des mythen-fonds. Andererseits hilft der Rückblick und das Festhalten der Tätigkeiten den verschiedenen Akteuren des mythen-fonds ihre Arbeit zu reflektieren, um daraus für die nächsten Schritte Konsequenzen abzuleiten.

Das Jahr 2016 war wieder ein sehr bewegtes Jahr. Wir stellen unsere Arbeit wie immer anhand der drei Arbeitsgebiete dar:

- Kooperation
- Bildung
- Investition

Auf jedes der drei Arbeitsgebiete halten wir sowohl einen Rückblick wie auch einen Ausblick.

Arbeitsgebiet Kooperation

Der mythen-fonds hat das Arbeitsgebiet Kooperation aus folgendem Grund geschaffen: Wir gehen davon aus, dass Kooperation viel eher in der Lage ist, die Potentiale unserer Gesellschaft zu entfalten als die Konkurrenz.

Der Begriff Kooperation leitet sich vom lateinischen Begriff „cooperatio“ ab und bedeutet „Zusammenwirkung“ oder „Mitwirkung“. Kooperation, wie sie der mythen-fonds anstrebt, umfasst zwei Aspekte.

- Einerseits geht es um kooperative Haltung der einzelnen Menschen.
- Andererseits geht es um das betriebswirtschaftliche Prinzip der kooperativen Zusammenarbeit von Institutionen und Organisationen.

Die kooperative Haltung von Menschen liegt grundsätzlich in der menschlichen Natur. Sie führt zur bemerkenswerten menschlichen Fähigkeit, gemeinsam an Aufgaben zu arbeiten, die allein nicht zu bewältigen wären. Dieses Verhalten ist schon bei Kleinkindern zu beobachten.

Leider ist der Kooperationsgedanke durch die Ökonomisierung aller Lebensbereiche in den letzten Jahren immer mehr verdrängt worden. Der mythen-fonds leistet einen Beitrag, dass Menschen das kooperative Verhalten erfahren und dessen Vorteile erleben können.

Rückblick

Kooperation zwischen Institutionen. Im mythen-fonds haben wir in den letzten Jahren gelernt, dass unsere

Arbeit nur durch kooperative Zusammenarbeit zwischen verschiedenen Organisationen möglich wird. Darum arbeiten wir aktiv daran, diese Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Organisationen in geordnete Bahnen zu lenken, transparent zu machen und daraus Synergien entstehen zu lassen.

Um den Geldfluss nach und in Siebenbürgen von Seiten des mythen-fonds besser koordinieren zu können, hat die stiftung lebensqualität die „stiftung lebensqualität Siebenbürgen“ gegründet.

Zurzeit sind es vier Organisationen, die sich für die Aktivitäten rund um den mythen-fonds engagieren und kooperativ zusammenarbeiten:

- stiftung lebensqualität Schweiz
- stiftung lebensqualität Siebenbürgen
- Landwirte-Genossenschaft Oltárkö
- Caritas Alba Iulia - Bereich Agro-Caritas

Den Zweck und die Aufgaben dieser Organisationen finden Sie auf Seite 5.

Im Dezember 2016 haben sich Vertreter der vier Organisationen getroffen, um die Zusammenarbeit zu definieren und die Schnittstellen in der Zusammenarbeit sichtbar zu machen.

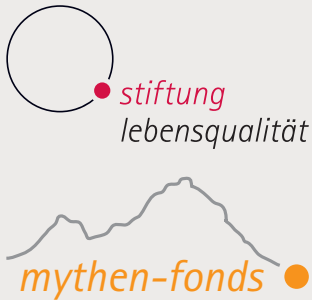
Oltárkö: Kooperation zwischen Menschen. Noch vor drei Jahren sagte der jetzige Präsident der Landwirte-Genossenschaft Oltárkö, József Bányász, sinngemäss: *„Der Name Genossenschaft und das Wort Kooperation haben in unserer Gesellschaft aufgrund der Erfahrung in der kommunistischen Zeit einen so schlechten Ruf, dass die Leute kein Vertrauen in solche Organisationen und das kooperative Verhalten haben“.*

Im Frühjahr 2017 sieht es ganz anders aus. József Bányász beschreibt die Situation wie folgt:

„Die Landwirte-Genossenschaft Oltárkö hat in den letzten 12 Monaten einen regnerischen Frühling, einen trockenen Sommer, einen normalen Herbst und einen besonders harten Winter durchlebt.“

Der Prozess der Akklimationisierung der einzelnen Mitglieder in das kooperative Verhalten in einer Genossenschaft war aufregend. Um die Genossenschaft zu formen, haben wir uns monatlich mindestens einmal zu einer gemeinsamen Sitzung mit konkreter Tagesordnung getroffen. Die ersten Sitzungen fanden in den Häusern der einzelnen Mitglieder statt. So konnten wir die Familienmitglieder, die Betriebe, das Zuhause und die Arbeitsweise der verschiedenen Genossenschafter und deren Art kennenlernen. Das war ein interessanter Prozess, der es uns ermöglicht,

Kooperationspartner



stiftung lebensqualität (mythen-fonds)

Der mythen-fonds zeigt der landwirtschaftlichen Bevölkerung in Siebenbürgen respektive deren Familienbetriebe Perspektiven auf, die helfen, ihre Betriebe in eine lebens- und erstrebenswerte Zukunft zu führen. Dieser Zweck soll über

- die Kompetenzentwicklung (Bildung) der Menschen,
- die Schaffung eines Fonds für Investitionskredite (Investition), welcher zinsfreie Darlehen gewährt,
- über die Förderung der genossenschaftlichen Zusammenarbeit (Kooperation) erfüllt werden.



Stiftung lebensqualität Siebenbürgen

Die stiftung lebensqualität Siebenbürgen koordiniert in enger Zusammenarbeit mit der stiftung lebensqualität Schweiz die Arbeit der Wirkungsfelder Kinaesthetics und mythen-fonds in Rumänien und administriert die Geldflüsse vor Ort. Die Stiftung bietet administrative Unterstützung für ihr nahestehende Organisationen und Körperschaften. Sie kann Projekte er- und bearbeiten und diese in der Realisierung begleiten.



Landwirte-Genossenschaft Oltárkö

Die Landwirte-Genossenschaft Oltárkö bezweckt

- die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Region so zu beeinflussen, dass die GenossenschafterInnen aus der Arbeit auf ihren Betrieben ein nachhaltiges Einkommen erwirtschaften können.
- die notwendige Kompetenz aufzubauen, damit die GenossenschafterInnen in der Lage sind, auf ihren Betrieben qualitativ und quantitativ hochwertige Nahrungsmittel für Mensch und Tier zu produzieren. Dabei sind die ökologischen und hygienischen Massnahmen entsprechend einzuhalten.
- den Aufbau der Viehzuchtkompetenz der MitgliederInnen und die Förderung von angepassten Tierbeständen, die den lokalen Markterwartungen entsprechen.
- die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte der GenossenschafterInnen zu ermöglichen und zu verbessern.
- die Vermarktung der Produkte der GenossenschafterInnen durch gezielte Massnahmen zu verbessern. Es sollen Marken und Labels aufgebaut werden, die eine hohe Qualität sowie die lokale Herkunft garantieren und somit eine gesunde Wertschöpfung gewährleisten.
- das soziale und ökonomische Bewusstsein der GenossenschafterInnen zu entwickeln und durch die gemeinsame Auseinandersetzung in der Genossenschaft vorzuleben.



Caritas Alba Iulia (Bereich Agro-Caritas)

Agro-Caritas steht für ländliche Entwicklung im Gebiet Siebenbürgen. Sie setzt sich schweremässig für die Aus- und Weiterbildung der ländlichen Bevölkerung im angestammten Gebiet ein und pflegt ein Netzwerk mit den Bauernverbänden in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Durch diesen Einsatz soll eine wirtschaftliche und soziologische Entwicklung der ländlichen Strukturen und der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette erreicht werden.

voneinander zu lernen und einander einzuschätzen. Wenn wir genossenschaftlich zusammenarbeiten wollen, müssen wir wissen, wie wir miteinander umgehen können, wer welche Unterstützung braucht und was wir einander zumuten können.

Später konnten wir einen Sitzungsraum im Gemeindehaus des Dorfes Kilyénfalva mieten. Dort organisieren wir unsere gesellschaftlich wichtigen und inhaltlich ernstesten Sitzungen, in denen wir unsere gemeinsame Zukunft planen und konkrete Herausforderungen angehen.

Die Gruppe der Oltárkö verfügt unter den Mitgliedern zum Glück über eine grosse ‚Biodiversität‘. Vereint sind Bauern aus Leidenschaft, Bauern mit einer vorwiegend wirtschaftlichen Motivation, Bauern, die diesen Beruf ausüben, weil sie keine andere Alternative haben. Es gibt innovative Bauern, Nebenerwerbsbauern und Menschen, die noch keine Bauern sind, es aber werden möchten. Auch die Weltanschauung ist unterschiedlich. Aber eins ist gemeinsam: Wir alle wollen zusammenarbeiten und mit dieser Kooperation etwas Vernünftiges, Schönes und Nachhaltiges entwickeln.

Das Interesse für neues Wissen und Können wächst zunehmend. Damit ist das Fundament für die Genossenschaft gelegt. Mit Hilfe der stiftung lebensqualität und des mythen-fonds bekommen wir fachliche Impulse und landwirtschaftliches Fachwissen. Wichtig sind die unterschiedlichen Fachkurse in den Themen Tierzucht, Milchverarbeitung, Fütterung, Futterbau und -konservierung, Weidewirtschaft, landwirtschaftliches

Bauen usw. Diese Kurse werden durch die Bildungsabteilung der Agro-Caritas organisiert.

Ein wichtiger Meilenstein war die Strategietagung, die wir zusammen mit den Kooperationspartnern unter Führung der stiftung lebensqualität durchgeführt haben. Die dort entstandenen konkreten Ziele und die Benennung der Kooperationsfelder werden uns helfen, die Zusammenarbeit weiter zu verbessern.

Ende 2016 war für uns auch ein wichtiger Prüfstein: Die erste Amortisationsrate des Investitionskredits für 30 Kühe und Rinder wurde fällig. Und wir haben als Genossenschaft diese Prüfung bestanden. Die erste Amortisationsrate wurde restlos und pünktlich zurückbezahlt. Auch wenn wir das wussten, war es für uns als Genossenschaft eine positive Erfahrung, die uns noch mehr zusammenschweisst.

Die immer engere Zusammenarbeit führt auch zu gemeinsamen Visionen. Wir möchten in Zukunft

- den Markt für die Heumilch gemeinsam bearbeiten und beeinflussen,
- die Milchverarbeitung gemeinsam koordinieren,
- lernen, gemeinsam Maschinen nutzen und eine uns entsprechende Art von Maschinenring aufbauen,
- durch Kooperation das landwirtschaftliche Bauen ermöglichen,
- gemeinsam Kraftfutter und anderes einkaufen.

Trotz allen positiven Zeichen hat man die Empfindung, dass wir noch ganz am Anfang sind. Die derzeitige globale Konjunktur für die Landwirtschaft, beson-

Diese Käsequalität lässt sich sehen.



ders für Kleinbetriebe, ist ungünstig. Die Agrarpolitik wird immer mehr auf die Bedürfnisse der industriellen Betriebe ausgerichtet. Die negativen Informationen über die Zukunftsperspektiven der Kleinbetriebe in den Medien vergiften unseren Optimismus. Und auch wir Bauern von der Oltárkö sind als Menschen nicht ganz frei von Wohlstandsversuchungen. Es braucht viel Kraft, gemeinsame Auseinandersetzung und echte Kooperation, um den nötigen Widerstand gegen den Mainstream aufzubauen und eine neue Realität zu bauen. Wir müssen uns ernsthaft die Frage stellen: Welche Richtung ist vorwärts. Und dazu gehört die Frage: Was sind eigentlich die Endprodukte eines Kleinbauers? Milch? Käse? Zuchttiere?

Für mich ist das wichtigste Produkt die Lebensform im Einklang mit der Natur. Das ermöglicht eine Lebensqualität, die sich in einer Harmonie des Lebens zeigt, welche wir Menschen als paradiesisch benennen. Es ist der Weg, der zum Göttlichen führen kann.“

Der Oltárkö gehören derzeit 15 Bauern an.

Ausblick

Das Arbeitsgebiet Kooperation wird im Jahr 2017 in der Arbeit des mythen-fonds eine wichtige Rolle einnehmen. Ab Juli 2017 wird Mónika Pakot die Geschäftsführung von der stiftung lebensqualität Siebenbürgen im Vollamt übernehmen. Damit wird die Zusammenarbeit zwischen der Schweiz und den Akteuren in Siebenbürgen wesentlich vereinfacht. Zurzeit wird der Webauftritt von der Stiftung lebensqualität Siebenbürgen erstellt. Er kann ab dem Sommer 2017 unter www.eletminosegert.ro aufgerufen werden.

Arbeitsgebiet Bildung

Die stiftung lebensqualität geht davon aus, dass die menschliche Kompetenz der Schlüssel zur individuellen Lebensqualität ist. Die Entwicklung von grundlegenden Fähigkeiten bildet die Basis für Autonomie, Sinn, Partizipation und Selbstständigkeit. Aus diesem Grund gilt die Ermöglichung von praxisnaher und alltagsrelevanter Bildung als das zentrale Arbeitsgebiet des mythen-fonds.

Milchverarbeitung

Rückblick

Die für das Jahr 2016 angestrebte Erhöhung der Verarbeitungsmilchmenge in der Lehrkäserei konnte realisiert werden. Ein Käsekessi mit rund 400 Liter Inhalt wurde beschafft und ein neuer Käsekeller mit einem Fassungsvermögen von rund 600 Laiben erstellt.



Nur gutes Futter gibt gute Milch.

Hochinteressant waren die zwei Weiterbildungskurse für aktive Milch-VerarbeiterInnen. Die zu diesen Kursen mitgebrachten Käse der TeilnehmerInnen stehen bereits auf einem beachtlich hohen Qualitätsniveau. Der Absatz der Produkte stellt kein Problem dar. Die noch relativ kleinen Mengen können in den Dörfern im Direktverkauf an die heimische Bevölkerung verkauft werden. Die Preise sind auf einem beachtlichen Niveau und erlauben den Käseproduzenten, aus dem Erlös Schritt für Schritt kleinere Investitionen in die Infrastruktur zu tätigen.

Die derzeitige Käsemenge ist noch zu klein, um regionale Detaillisten zu beliefern. Den einzelnen Kleinunternehmern fehlt noch der Mut, um Milch von anderen Bauern zu kaufen und zu verarbeiten. Man zweifelt an der Qualität nicht selbst produzierter Milch. Die Erkenntnis, dass es sich wirtschaftlich lohnt, qualitativ hochstehende Heumilch zu produzieren, setzt sich nur langsam durch.

Der Leiter der Lehrkäserei in Gheorgheni, Lóránd Portik-Hegyí, konnte mit seinem Käse einen grossen Erfolg feiern. Bei einem wichtigen nationalen Käsewettbewerb in Ungarn konnte er sich mit seinem Produkt in den vordersten Rängen platzieren. Der eingeschlagene Weg stimmt!

Ein weiteres Beispiel über die Qualität der Milchprodukte zeigt das Interview mit Attiló Bálint und Erzsébet Bokor ab Seite 18.

Positiv entwickelt sich auch die Produktion von Joghurt. Nature-Joghurt – abgefüllt in 5 und 10 dl Flaschen – erfreut sich einer immer grösseren Beliebtheit. Dies zeigt sich nicht nur in der Lehrkäserei. Auch in einzelnen Dörfern haben Bäuerinnen die Produktion aufgenommen. Damit generieren sie einerseits ein willkommenes Nebeneinkommen. Andererseits leisten sie einen Beitrag an das geschmackliche Qualitätsbewusstsein der KonsumentInnen.

Ausblick

Der längerfristige Marktaufbau für die lokalen Produkte muss gezielt angegangen werden. Damit das gelingen kann, müssen die landwirtschaftlichen Familienbetriebe auf verschiedenen Ebenen Verbesserungen

vornehmen. Ein Beispiel: Die derzeitige Futterqualität lässt die Milchmenge in den Wintermonaten regelrecht einbrechen. Dadurch kann die Kundschaft nicht das ganze Jahr mit dem bereits so beliebten Käse versorgt werden. Mit geeigneten Massnahmen wie z.B. gezieltem Futterbau, dem Bau von Heubelüftungen und der verbesserten Futterlagerung können die Schwankungen in der Milchproduktion ausgeglichen werden.

Im Jahr 2017 wird die Lehrkäserei durch einen Schau-
raum erweitert. Damit können die Käsetechnologie und das Bewusstsein für die Qualität der lokalen Produkte besser einer breiten Masse von potentiellen Kunden näher gebracht werden.

Wir sind zuversichtlich, dass die naturnahe Landwirtschaft, die naturnahe Lebensweise wie auch die sich langsam anbahnende touristische Entwicklung durch die Aktivitäten der Lehrkäserei aktiv unterstützt werden.

Futterbau

Rohmilchkäse kann nur aus silagefreier Milch hergestellt werden. Somit sind die Vorgaben klar. Das Raufutter für die Winterfütterung muss getrocknet und konserviert werden. Nachdem das Käseprojekt äusserst erfolgreich gestartet wurde und sich weiterhin auf Erfolgskurs vorwärtsbewegt, muss die Trocknung von Heu und Emd effizienter werden.

Nur das beste Heu und Emd sind gut genug. „Für das

Luzerne im Test. Sie hat zwei kalte Winter und einen trockenen Sommer schadlos überstanden.



gute Futter ist der Bauer verantwortlich, das Schlechte gibt's von selbst“, sagt ein Bauernspruch. Das will heissen, dass die Bauern alle Faktoren, die sie selbst beeinflussen können auch am Schopf packen und das Beste daraus machen. Im Stadium des Rispenschiebens der Gräser (vor dem Blühen) oder bei den folgenden Emdschnitten im Alter von etwa acht Wochen sind die Inhaltsstoffe – Eiweiss, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Vitamine – in einem optimalen Verhältnis für die Ernährung der Kühe vorhanden. Im Stadium mittelfrüh geschnitten, kommen beide Partner, die Tiere und die Bauern auf die Rechnung. Die Kühe schätzen das gut verdauliche, schmackhafte, gesunde, nährstoffreiche und ausgewogene Futter. Die Bauern schätzen den Heuertrag, die Gesundheit der Tiere und natürlich die hohe Qualität, die eine optimale Milchmenge ermöglicht.

Rückblick

Futterbaukurs. Die KursteilnehmerInnen lernten anhand der botanischen Zusammensetzung (Anteile Gräser Klee, Kräuter) und Beurteilung des Alters von verschiedenen Pflanzenbeständen die Nährstoffgehalte des Naturfutters einschätzen. Aus den Bewertungstabellen kann ermittelt werden, wie viel Milch die Kühe aus dem betreffenden Grundfutter geben können.

Das Wiesenfutter ist die Grundlage der Wiederkäuerfütterung. Die Qualitätseinschätzung des Futters bietet die Grundlage für die Fütterungsplanung und ist entscheidend, welches und wie viel Ausgleichsfutter zusätzlich verabreicht werden soll. Altes, gräserreiches Heu muss mit eiweisshaltigem Futter zum Beispiel Luzerne, Klee usw. und junges kleereiches Emd muss mit Energie z.B. Getreide, Mais ergänzt werden. Botanisch ausgewogene Pflanzenbestände im mittleren Alter geschnitten und mit der Heubelüftung nachgetrocknet sind ernährungsphysiologisch ausgewogen. Solches Dürrfutter benötigt keine oder nur eine geringe Ergänzungsfütterung.

Die erste Heubelüftung in Siebenbürgen hat sich bewährt. In den Futterbaukursen 2015 und 2016 konnte gezeigt werden, wie das Heu geschnitten, bearbeitet und in welchem Feuchtigkeitszustand auf die Heubelüftung eingebracht werden kann. Die Belüftung hat 2016 den ultimativen Härtestest bestanden. Das Frühlingswetter war extrem wechselhaft. Trotzdem gelang es, Luzerneheu mit einem kritischen Wassergehalt von rund 50 % auf die Belüftung zu bringen. Weit und breit war es nur dank Belüftung das erste im

optimalen Stadium eingebrachte Heu. Kaum war es unter Dach, regnete es nachher durchgehend etwa fünf Tage. Die Belüftung musste nonstop laufen. Die Heuqualität war dank Belüftung sehr gut. Die Investition hat sich gelohnt. Die schwer zu konservierende Luzerne war schimmelfrei und schmackhaft. Die Kühe haben sie mit Lust gefressen. Die Milchleistung pro Kuh und Tag stieg um rund zwei Kilogramm auf bis zu 18 Kilogramm Tagesmilch.

Stromkosten. Die Frage nach den Kosten für die Belüftung oder Kraftfutter wurden rege diskutiert. Auch wenn die Bauern der Belüftung nur wegen den Investition- und der Stromkosten kritisch gegenüberstehen, erkennen sie die bessere Qualität und den Mehrertrag der Milch. Sie sehen, dass sie mittel- bis langfristig für die Erzeugung von Käsereimilch ohne Heubelüftung nicht auskommen können und sich der Aufwand ausbezahlt. Ein gehaltreiches und geschmackvolles Dürrfutter ist die unverzichtbare Grundlage für die Herstellung von Qualitätsrohmilchkäse und ist nicht mit Kraftfutter zu ersetzen, sondern nur zu ergänzen. Kostenkalkulationen haben ergeben, dass die Belüftungen für die Käsereimilchproduktion wirtschaftlich sind. Die Heubelüftungsanlagen sind zu fördern.

Verbesserung der Eiweissversorgung der Kühe. Um die betriebseigene Eiweissversorgung zu verbessern und auf den Zukauf von Soja zu verzichten, wird versucht, verschiedene Luzerne-, Rotklee- und Weisskleearten sortenrein oder in Mischungen mit Gräsern anzubauen. In einem Versuch werden verschiedene Sorten getestet. Sie müssen dem harten Winter bis unter minus 30 °C trotzen und Trockenperioden im Sommer von bis zu zwei Monaten ohne Niederschlag ausharren. Der erste Winter wurde recht gut überstanden. Der Sommer 2016 zeigte schon deutliche Unterschiede. Bei Luzerne und Rotklee scheint es gute Schweizer Sorten zu haben, die das Siebenbürgerklima aushalten werden. In den nächsten zwei Jahren werden wir zuverlässige Resultate erhalten.

Dank Heubelüftung konnte das Heu noch vor dem Dauerregen eingebracht werden.



Weidewirtschaft eher Zufallsbewirtschaftung. Den Sommer verbringen die Kühe in der Regel auf den Alpen oder auf den Weiden. Eingegrast wird nicht oder nur selten. Das Weiden wird dem Zufall überlassen. Die Folgen davon sind ungepflegte Standweiden. Auf dem Vorzeige-Bauernhof in Gheorgheni wurde auf Grund unserer Beratung eine Umtriebsweide eingerichtet. Doch die Weidefläche in Hofnähe ist zu klein, um die Kühe voll ernähren zu können. Im Sommer wird einfach Heu auf der Weide und im Stall zugefüttert. Die Weide dient daher vor allem im Sommer, wenn das Wachstum des Grases wegen der Trockenheit zurückgeht, eher einem permanenten Viehauflauf. Das ist zwar sehr zum Wohle der Kühe aber zum Schaden der Wiese.

Ausblick

Im Jahr 2017 wird die Arbeit im Bereich Futterbau konsequent weitergeführt. Die frühe Nutzung der Wiesen ist wohl ein kleiner Schritt zur Verbesserung der Futterqualität. Das Verbesserungspotential hinsichtlich Futterqualität und Milchmenge kann aber nur mit der Heubelüftung erreicht werden. Mit Luzerne- und Klee-Grasmischungen kann die Eiweissversorgung der Tiere verbessert werden. Die Weideorganisation ist zu propagieren. Die Weidepflege muss in Angriff genommen werden. Die Bedeutung der Pflege und der Umgang mit Mist muss ins Bewusstsein der Landwirte gebracht werden. Die Pflanzennährstoffe des Mistes sind optimal zu nutzen.

Der erste Schritt zum Ziel, die Milchleistung auf 4'500 Liter je Kuh und Jahr zu steigern, ist getan. Um dieses Ziel aber zu erreichen, sind örtlich ein bis zwei gute Landwirte als Kursleiter „Futterbau“ auszubilden.

Viehzucht

Das Ziel der Viehzucht für die Mitglieder der Oltárkö sind Zweinutzungstiere der Rasse Ungarisches Fleckvieh für die Produktion von Milch und Fleisch. Diese Tiere sind an die klimatischen Bedingungen der Region angepasst.

Rückblick

Im Verlaufe des Jahres 2016 haben mehrere junge Kühe und trächtige Rinder, die im Januar und Februar gekauft wurden, gekalbt. Erfreulich ist die Milchmenge, die diese Tiere bei der doch recht bescheidenen Futterqualität erbracht haben. Somit konnten bereits erste Zuchtziele erreicht werden. Leider war im Jahr 2016 der Anteil an Stierkälbern relativ hoch. Das verzögert den angestrebten Herdenaufbau. Tierzucht ist Arbeit mit der Natur und somit auch natürlichen Schwankungen unterworfen.

Um die Kompetenz der Bauern zu verbessern, haben im März 2017 Gerold Birchler und Köbi Sturzenegger einen Tierbeurteilungskurs durchgeführt. An diesem Kurs wurden Betriebe der Kursteilnehmer besucht. Das ermöglichte nebst der Tierbeurteilung auch noch andere Aspekte der Viehzucht und Tierhaltung zu studieren. Die Praxisnähe dieses Kurses wurde von den TeilnehmerInnen sehr geschätzt.

Klauenpflege. Die Klauenpflege-Kurse von Köbi Sturzenegger sind ein voller Erfolg. Die Bauern lernen nebst den handwerklichen Grundlagen der Klauenpflege viel über die Tierpflege, das Tierwohl und die Tiergesundheit. Dazu gehören Fragen zu Fruchtbarkeitsproblemen, zum Stallklima und die Bedeutung des Aufenthaltes der Tiere im Freien auch während den Wintermonaten. Die praxisnahe Auseinandersetzung stösst auf grosses Interesse und führt zu Verhaltensveränderungen der einzelnen Bauern.

Stallbau. In den oft sehr alten und kleinen Ställen ist eine tiergerechte Haltung sehr schwierig. Die Landwirte sind darauf angewiesen, dass sie die Situation mit wenig finanziellem Aufwand verbessern können. Um ein Vorbild für die Tierläger in Anbindeställen zu schaffen, wurde im Herbst 2016 unter der Leitung von Köbi Sturzenegger das Tierläger im Vorzeige-Bauernhof in Gheorgheni saniert.

Ausblick

Der Weiterbildung auf diesem Fachgebiet muss auch in Zukunft grosse Beachtung geschenkt werden. Weil in Rumänien eine Ausbildung in praktischer Tierzucht inexistent ist, sind unsere Experten gefordert, weitere möglichst praxisnahe Kurse anzubieten. Es geht vor allem auch darum, den Bauern aufzuzeigen, dass auf diesem Gebiet die Entwicklung Zeit und Geduld braucht. Kurzfristiges Erfolgsstreben ist für die Entwicklung eher schädlich.

Landwirtschaftliches Bauen

Die landwirtschaftlichen Bauten in Siebenbürgen entsprechen vielerorts nicht den Minimalbedingungen für eine artgerechte Tierhaltung. Da das Geld für Investitionen weitgehend fehlt, geht es auch hier darum, den Landwirten zu helfen, die notwendige landwirtschaftliche Kompetenz aufzubauen, um mit wenig finanziellem Aufwand konkrete Verbesserungen der Situation zu bewirken.

Rückblick

Zum Thema landwirtschaftliches Bauen konnten viele wichtige Diskussionen angestossen werden. Es zeigte sich, dass die Planungsgrundlagen von Architekten und staatlichen Organen in der Praxis aufgrund der

fehlenden finanziellen Mittel gar nicht umsetzbar sind. Die Landwirte haben den Bedarf an artgerechten Stallungen erkannt. Zusätzlich wird klar, wie gross der Bedarf an Möglichkeiten zur Düngerlagerung (Mistplatten, Jauche) ist.

Erich Kälin aus Euthal ist Spezialist für landwirtschaftliches Bauen mit Rundholz. Im Herbst 2016 hat er anlässlich seines ersten Besuches in Siebenbürgen die Ist-Situation vor Ort aufgenommen.

Ausblick

Die fehlenden Anlagen zur Lagerung des Hofdüngers machen den nachhaltigen Futterbau schwierig. Da für solche Anlagen grössere finanzielle Aufwendungen notwendig sind, wären Anschubsinvestitionen wünschenswert. Sie übersteigen allerdings die finanziellen Möglichkeiten des mythen-fonds. Deshalb muss nach anderen Möglichkeiten Ausschau gehalten werden.

Gemüsebau

Im Sommer 2016 wurde in enger Zusammenarbeit mit der röm.-kath. Pfarrei Pfäffikon SZ das Thema Gemüsebau aufgegriffen. Der Name des Projektes ist: „Ein Projekt zum Blühen bringen“. Vergleichbar wie in der Lehrkäserei für die Milchverarbeitung, soll auf dem Vorzeigehof in Gheorgheni ein Vorbild für den Gemüsebau auf landwirtschaftlichen Familienbetrieben geschaffen werden.

Rückblick

Im Herbst 2016 erfolgte durch den Gemüsebauer Ruedi Zehnder eine Situationsanalyse. Ein erster Pflanzplan für 2017 wurde erstellt. Zwei einfache Frühbeetkästen zur Setzlingsanzucht wurden im Frühjahr 2017 errichtet. Somit sind die ersten Schritte eingeleitet.

Ausblick

Für den Gemüsebau auf den Familienbetrieben ist eine Verlängerung der Vegetationszeit unbedingt nötig. In Zusammenarbeit mit Mónica Pakot (Geschäftsführerin der stiftung lebensqualität Siebenbürgen) werden konkrete Schritte, Massnahmen und Aktivitäten geplant, mit welchen die BäuerInnen geschult werden könnten.

Arbeitsgebiet Investition

Investitionskredite von Banken sind für die Bauern in Rumänien unerschwinglich, da sie mit einem jährlichen Zins von rund 20% rechnen müssen. Deshalb ermöglicht der mythen-fonds landwirtschaftliche Investitionskredite, wie sie in der Schweizer Landwirtschaft traditi-

onell verankert sind. Es werden kleinere und grössere zinsfreie Kredite zur Anschubfinanzierung gesprochen. Diese müssen in einem klar geregelten Modus zurückbezahlt werden. Zusätzlich verpflichten sich die LandwirtInnen, regelmässig Aus- und Weiterbildungen zu besuchen und die Entwicklung des Betriebes zu dokumentieren. Es wird also kein Geld gespendet oder verschenkt. Das Kreditvolumen fliesst durch die Amortisation zurück und kann anderen LandwirtInnen zur Verfügung gestellt werden. Die Investition wird immer wieder von neuem investiert.

Rückblick

Kuhherde. Im Jahr 2016 wurden CHF 60'000 in insgesamt 40 Kühe, Rinder und Kälber investiert. Die fälligen Amortisationsraten sind anfangs 2017 vollständig zurückgeflossen. Diese Investition ist für die Viehzucht und aus Sicht der Zusammenarbeit mit den Landwirten der Oltárkö ein voller Erfolg.

Milchkauf. Mit einer Investition von CHF 9'000 konnte der Lehrkäserei in Gheorgheni ermöglicht werden, während einem halben Jahr den Milchkauf für die tägliche Käseproduktion auf ca. 350 Liter zu erweitern. Die Amortisation dieser Investition beginnt im Jahr 2017.

Ausblick

Im Frühjahr 2017 ist eine weitere Investition in die Kuh-Herde im Umfang von CHF 30'000 geplant.

Zusätzlich werden für die ersten fünf entstehenden Heubelüftungen die Apparaturen zur Verfügung gestellt.

Um nachvollziehbare Rahmenbestimmungen festzulegen, wird im Jahr 2017 das Investitionsreglement verabschiedet.



Links: Die Patenkuh
Wila: Eine Kuh mit
Zukunft.

Unten: Alp mit Käserei.
Die Milch von ca. 40
Kühen wird hier verar-
beitet.







Spenderreise 2016

Stefan Knobel: *Meinrad, du bist anlässlich der Spenderreise des mythen-fonds nach Siebenbürgen gereist. Was hast du erlebt?*

Meinrad Zehnder: Ich habe in mehrfachem Sinne Neues kennen gelernt: Ein neues Land, eine neue Kultur, ein neues Sprachgebiet und eben die Landwirtschaft. Im Gegensatz zu den meisten anderen TeilnehmerInnen bin ich weder familiär noch beruflich mit der Landwirtschaft verbunden.

Knobel: *Und was hat dich besonders beeindruckt?*

Zehnder: Die Mischung zwischen dem Einblick in die Geschichte und in die vielfältige Kultur von Siebenbürgen einerseits und das konkrete Erleben andererseits was die Aktivitäten des mythen-fonds dort auf den einzelnen Höfen bewirken. Ich erinnere mich sehr gerne an diese Reise.

Knobel: *Wie seid ihr gereist?*

Zehnder: Wir waren als Gruppe in einem Kleinbus unterwegs. Mónica Pakot, unsere Reiseleiterin, spricht

die drei Sprachen von Siebenbürgen (ungarisch, rumänisch und deutsch) perfekt. Sie ist eine stolze Szeklerin, also eine Ungarin von Siebenbürgen, und verfügt über ein faszinierendes Wissen über die Geschichte und die Kultur ihres Landes. Die Reise von einem Ort zum anderen war interessant, weil Mónica die Zeit nutzte, um uns Siebenbürgen näher zu bringen. Die Landschaft ist sehr dünn besiedelt und man hat den Eindruck: Hier ist die Welt noch in Ordnung.

Knobel: *Und – ist sie noch in Ordnung?*

Zehnder: Da ist einerseits ein Land mit einer jahrhundertelangen Geschichte des Zusammenlebens von verschiedenen Kulturen. Andererseits ist die Geschichte der kommunistischen Diktatur, die noch nicht überwunden ist. Mir scheint, dass die Menschen das, was sich in der Schweiz während den letzten Jahrzehnten Schritt für Schritt entwickeln konnte, innerhalb von kurzer Zeit nachholen müssen.

Knobel: *Obwohl du sagtest, du verstehst nichts von Landwirtschaft. Was hast du bei den Bauern gesehen?*

Zehnder: Die Landwirtschaft scheint noch sehr ursprünglich und naturnah zu sein. Die Arbeit und das Leben sind sehr eng zusammen verwoben. Ich habe gesehen, wie die Bauern der Landwirte-Genossenschaft Oltárkö die Tiere pflegen und wie die Familien auf ihren Höfen sehr eng mit der Milch- und Käseproduktion leben. Die Landwirte in unserer Reisegruppe fühlten sich an frühere Zeiten erinnert. Sie haben gestaunt, wie viel Land brach liegt und wie wenig intensiv das Land genutzt wird. Das hat mit der Geschichte von Rumänien zu tun, denn die Landwirtschaft war bis 1990 vom Staat organisiert. Jetzt müssen die Bauern das Handwerk wieder lernen. Was mich durchwegs beeindruckt hat, war die Gastfreundschaft.

Knobel: *Wie hat sich das gezeigt?*

Zehnder: Wir haben verschiedene Betriebe besucht. Überall haben uns die Familien eingeladen und uns mit eigenen Produkten verköstigt. Die Gastfreundschaft habe ich als echt empfunden.



Oben: Besichtigung des Vorzeige-Bauernhofes in Gheorgheni.

Rechts: Besuch eines Maisensässes.





Die TeilnehmerInnen der Spenderreise 2016.

Knobel: Du bist ja Wirtschaftsfachmann. Wie sieht es da aus?

Zehnder: Tragisch ist natürlich, dass in Rumänien grosse chinesische und westliche Konzerne Land Grabbing betreiben. Sie kaufen den Menschen das Landwirtschaftsland für wenig Geld ab und errichten eine Agro-Industrie mit wenigen Arbeitsplätzen. Damit wird das Geld aus Rumänien abgeschöpft. Im gebirgigen Gebiet von Siebenbürgen ist die Gefahr nicht so gross, weil es dort zu wenig lukrativ ist. Aber indirekt ist es trotzdem spürbar, weil die Bauern nicht mit dem Milchpreis der Industrie mithalten können. Der lokale Markt wird verzerrt.

Knobel: Und was ist deine Einschätzung zu den Aktivitäten des mythen-fonds?

Zehnder: Beeindruckt hat mich die Lehrkäserei. Da lernen die Bauern oder ihre Frauen die Milchverarbeitung. So entstehen lokale, qualitativ hochstehende Produkte. Ich habe viele motivierte Bauernfamilien erlebt. Die Jungbauern lernen in der Genossenschaft Oltárkö kooperativ zusammen zu arbeiten und das Heft selbst in die Hand zu nehmen. Gegenseitige Hilfe, gemeinschaftlicher Einkauf, gemeinsamer Marktauftritt: Das ist notwendig, um nicht abwandern zu müssen. Im Welthandel werden diese Bauern kein Gewicht haben. Wenn es aber gelingt, dass ein lokales Bewusstsein entsteht, dann ist viel erreicht.



So wurden die TeilnehmerInnen von Emi und József Bányász kulinarisch verwöhnt.

Voranzeige Spenderreise 2018

Vom 25. Juni bis 01. Juli 2017 findet die zweite Spenderreise nach Siebenbürgen statt. Die 15 TeilnehmerInnen werden Einblick in die Arbeit des mythen-fonds sowie in die Kultur von Siebenbürgen erhalten.

Auf Grund des grossen Anklangs organisieren wir voraussichtlich auch 2018 eine Spenderreise. Interessierte melden sich unter info@stiftung-lq.com

Finanzen

Ausgaben 2016

Bildung	Bildungskoordination		CHF 1'700.00	
	Milchverarbeitung		CHF 1'446.93	
	Viehzucht	beinhaltet Arbeitsleistungen Fachexperten	CHF 24'630.40	
	Futterbau	beinhaltet Arbeitsleistungen Fachexperten	CHF 28'389.76	
	Landwirtschaftliches Bauen	beinhaltet Arbeitsleistungen Fachexperten	CHF 1'980.00	CHF 58'147.09
Investition	Vorzeige-Bauernhof		CHF 3'700.00	
	Kuh-Herde	Kredit Fonds Strukturverbesserungsbeitrag	CHF 60'000.00	
	Lehrkäserei		CHF 14'836.55	
	Diverse		CHF 4'150.00	CHF 82'686.55
Kooperation	Stiftung lebensqualität Siebenbürgen	Darlehen	CHF 30'000.00	
		Gründungskosten	CHF 5'000.00	CHF 35'000.00
Spenderreise	Administration	stiftung lebensqualität	CHF 1'500.00	
	Reise	Flug/Übernachtung/Verpflegung/Honorare	CHF 16'838.30	CHF 18'338.30
Öffentlichkeitsarbeit CH	www.mythen-fonds.ch	Beitrag neuer Auftritt netzwerk lebensqualität	CHF 5'000.00	
	mythen-fonds konkret	Redaktion	CHF 700.00	
	Geschenke	Sackmesser	CHF 975.00	
	Videos / Medienberichte aufbereiten		CHF 900.00	
	Kosten Druck / Versand Fundraising		CHF 959.33	
	Drucksachen		CHF 1689.01	CHF 10'223.34
Projektleitung	Infrastruktur	stiftung lebensqualität	CHF 4'500.00	
	Administration / Fundraising		CHF 4'200.00	
	Reisespesen / Div. Auslagen Projektleitung	Knobel Stefan und Suter Koni	CHF 3'291.55	
	Suter Koni		CHF 59'820.00	
	Knobel Stefan		CHF 6'000.00	
	Banyasz Jozsef	Siebenbürgen	CHF 2'880.00	
	Administration Oltárkö	Caritas Alba Iulia	CHF 2'417.80	
	Bankspesen		CHF 256.00	CHF 83'365.35
Diverses			CHF 2'093.11	CHF 2'093.11
Total Ausgaben				CHF 289'853.74

Einnahmen 2016

Spenden	Privat		CHF 62'999.20	
	Institutionen		CHF 19'450.00	CHF 82'449.20
Spenderreise	Spenderreise 2016		CHF 24'800.00	CHF 24'800.00
Spenden Arbeitsleistung	Suter Koni		CHF 59'820.00	
	Birchler Gerold		CHF 1'380.00	
	Gmünder Konrad		CHF 22'620.00	
	Bruhin Sepp		CHF 1'980.00	
	Sturzenegger Köbi		CHF 21'240.00	
	Weber Robert		CHF 5'160.00	
	Knobel Stefan		CHF 6'000.00	CHF 118'200.00
			CHF 1'623.85	CHF 1'623.85
Diverse				
Total Einnahmen				CHF 227'073.05

Saldo per 31. Dezember 2016 Schwyzer Kantonalbank: CHF 41'661.09

SpenderInnen Privat

Betschart Franz, Muotathal	CHF 1'000.00
Betschart Philipp und Elisabeth, Muotathal	CHF 700.00
Blunschy Isabelle, Schwyz	CHF 1'000.00
Bösch Martin, Pfäffikon SZ	CHF 500.00
Burkhard Julian, Turbenthal	CHF 500.00
Föllmi-Kuster Marcel, Feusisberg	CHF 20'000.00
Heck Corinne, Hirzel	CHF 641.20
Kamer-Kühne Agnes, Benken	CHF 1'000.00
Keiser Othmar, Oberwil b. Zug	CHF 999.00
Koller Emil und Elfriede, Pfäffikon SZ	CHF 500.00
Kunz Albert, Pfäffikon SZ	CHF 500.00
Landolt-Marty Theres, Wilen b. Wollerau	CHF 5'550.00
Nauer Bruno, Altendorf	CHF 3'500.00
Reichmuth Seppi, Seewen	CHF 1'000.00
Rüst Anton, Neuhaus	CHF 630.00
Schätti-Guntlin Maria, Tuggen	CHF 500.00
Seliner-Schwitter Walter, Schänis	CHF 500.00
Suter Koni, Pfäffikon SZ	CHF 6'065.00
Suter Maya, Pfäffikon SZ	CHF 2'000.00
Suter Stefan, Muotathal	CHF 600.00
Thürlimann Luzius, Pfäffikon	CHF 1'500.00
Weber Gertrud, Hohenems (AT)	CHF 1'500.00
Widmer Max, Ebertswil	CHF 550.00
Zaugg-Schädler Andrea, Uster	CHF 800.00
Zehnder-Ackermann Meinrad, Galgenen	CHF 1'000.00
Div. Spenden unter CHF 500.00	CHF 9'964.00

SpenderInnen Institutionen

Bischof Anlagenbau AG, Waldkirch	CHF 1'000.00
Bote der Urschweiz AG, Schwyz	CHF 2'000.00
Markant Stiftung, Pfäffikon	CHF 15'000.00
Roos Immobilien AG, Feusisberg	CHF 1'000.00
Diverse Spenden unter CHF 1'000.00	CHF 450.00



Gespräche in einer Käserei

Es ist zu unserer Passion geworden

József Bányász hat Erzsébet Bokor und Attila Bálint in ihrer Käserei im Dorf Tekerőpatak während der Käseproduktion besucht. Das junge Paar berichtet über Freuden und Leiden während ihrer Pionierarbeit. Überzeugt sagen sie: Die grosse Aufbauarbeit und die Investitionen haben sich gelohnt.

József Bányász: Attila und Erzsébet, ich hoffe ich störe euch mit meinen Fragen nicht allzu sehr in eurer Arbeit.

Erzsébet Bokor: Schon zu spät (lacht). Nein, kein Problem – stelle uns deine Fragen. Wir sind bereit.

József: Wann habt ihr mit der Rohmilchkäseproduktion begonnen?

Attila Bálint: Seit 5 Jahren beschäftige ich mich mit der Käsefabrikation. Unsere Familie hat schon seit vielen Jahren mit 3 – 4 Kühen gearbeitet. Mit der Milch haben wir traditionellen Käse hergestellt. Jetzt haben wir den Betrieb um 8 Kühe erweitert. Die Milch dieser kleinen Herde verarbeiten wir selbst. Wir haben mit der Käseproduktion begonnen, weil sich der Verkauf der Milch an die industriellen Milchabnehmer nicht mehr rechnet. Der Preis ist ständig gesunken. Insbesondere im Sommer, wenn wir viel Milch hatten, war der Preis so tief, dass

wir nicht mehr davon leben konnten. Auch der Preis für den traditionellen, nicht lagerfähigen Käse ist im Sommer sehr tief, weil in der sommerlichen Milchschwemme alle diesen Käse herstellen. Deshalb haben wir beschlossen, den lagerfähigen Rohmilchkäse und die Frischkäse-Spezialitäten herzustellen.

József: Wie bist du zu den „Betriebsgeheimnissen“ zur Herstellung von diesem Käse gekommen?

Attila: Ich habe in den letzten Jahren an unterschiedlichen Fachkursen teilgenommen. Dann habe ich einige Zeit in einer Käserei-Werkstatt gearbeitet, in welcher man unter anderem einen dem Tilsiter ähnlichen Käse hergestellt hat. Als ich meine Anstellung in diesem Betrieb verloren habe, besuchte ich einen Lehrgang, welchen ich mit einem Diplom abschliessen konnte. Das war vor 5 Jahren. Seit damals

sind wir mit unseren Produkten auf dem Markt präsent. Ich habe aber versucht, immer weiter zu lernen.

József: *Und wie gestaltet sich dieses Lernen?*

Attila: Ich experimentiere einerseits selbst. Andererseits habe ich damals von Kiss Ferencz viel gelernt. Das ist der Meister der Käserei-Werkstatt. Später habe ich dann Kurse von Konrad Suter besucht und wurde von ihm inspiriert.

József: *Was unterscheidet deine beiden Lehrmeister?*

Attila: Von beiden konnte ich sehr viel lernen. Von Ferencz habe ich gelernt, wie man Frischkäse-Sorten, z.B. Weichkäse und Pareniza herstellt. Pareniza ist ein Brühkäse, der im heissen Wasser geschmolzen, dann geknetet und geformt wird. Man kann ihn nature, gewürzt oder geräuchert konsumieren. All diese Sorten haben den Vorteil, dass man sie zeitnah verkaufen kann und dadurch sofort zu einem Einkommen kommt.

Konrad Suter hat mir eine ganz andere Käse-Welt eröffnet. Mit seiner grossen Erfahrung in der Herstellung von gereiftem Käse habe ich eine neue Art der Käseherstellung kennengelernt, die bei uns nicht bekannt ist. Er hat mir beigebracht, wie man einen Käse innert 3 – 8 Monaten zur Reifung bringt. Dieser Käse bringt nicht das schnelle Geld. Man muss zuerst investieren. Man ist aber auch nicht den schnellen Schwankungen des Marktes ausgesetzt. Dazu kommt, dass der Käse sehr gut ist und von den Leuten geschätzt und gekauft wird.

József: *Wie viele Personen arbeiten in deinem Betrieb?*

Attila: Wir sind insgesamt vier Personen. Meine Eltern arbeiten mit den Kühen im Stall, meine Freundin und ich arbeiten in der Käserei, im Käsekeller und in der Vermarktung.

József: *Habt ihr Freude an dieser Arbeit?*

Attila: Ja. Es ist zu einer Passion geworden. Ohne innere Freude würde das nicht gelingen. Wir lieben diese Arbeit und sie gehört zu unserem Leben. Als Familie so zu arbeiten führt zu einer grossen Befriedigung.

József: *Jenseits der Freude: Wie sieht es in eurem Portemonnaie aus? Lohnt sich die Arbeit auch finanziell?*

Attila: Ja. Nach der Erfahrung von 5 Jahren kann man sagen: Das hat sich gelohnt. In den ersten zwei Jahren war es schwieriger. Denn wir mussten zuerst investieren. Immer wenn wir etwas verdient haben, haben wir es wieder reinvestiert. Wir haben die Käserei gebaut, ein Kupferkessi gekauft, das Käselager erstellt und eingerichtet und Kühe gekauft.

József: *Kannst du einige wichtige Meilensteine dieser fünfjährigen Aufbauarbeit benennen?*

Attila: Eine Herausforderung war die Qualität des Käses. Oft ist es mir misslungen – und nicht einmal der Hund hat den Käse gegessen! Zum Glück hat mich meine Fa-

Im Käsekeller von Erzsébet Bokor und Attila Bálint.



milie unterstützt und mich trotz Rückschlägen ermutigt, weiter zu machen. Später waren die Einschätzungen und die Treue der Kunden wichtige Motivatoren. Es tut richtig gut, wenn man die Wertschätzung für die Qualität des Käses erfahren kann.

József: *Eine grosse Herausforderung für jeden Rohmilchkäsehersteller ist die Milchqualität. Für die eigene Milch kann man garantieren, denn man weiss, dass die Hygiene eingehalten wird. Aber wie sieht*

es aus beim Milchkauf?

Erzsébet: Wir kaufen auch Milch dazu. Da wir bei der Milchqualität nicht ganz sicher sind, stellen wir aus der gekauften Milch ausschliesslich den Frischkäse her. Dort ist der Qualitätsanspruch nicht ganz so hoch. Aus unserer eigenen Milch produzieren wir den gereiften Käse. Wir sind uns bewusst: An der Milchqualität der Lieferanten müssen wir noch arbeiten. Aber das Bewusstsein auf diesem Gebiet wächst nur langsam.

József: *Ihr seid auch Mitglieder der Landwirte-Genossenschaft Oltárkö. Kann die Genossenschaft mithelfen, die Milchqualität zu verbessern?*

Attila: Die Genossenschaft ist ein guter Anfang. Meiner Meinung nach ist die Zukunft der bäuerlichen Familienbetriebe davon abhängig, dass wir lernen zu kooperieren. Wir sind noch eine heterogene Gruppe. Von den 15 Mitgliedern lebt etwa die Hälfte ausschliesslich von der Landwirtschaft. Die andere Hälfte sind Nebenerwerbsbetriebe. 4 Mitglieder verstehen das Käseerei Handwerk. Wenn wir gut kooperieren, können wir den Markt für unseren qualitativ hochstehenden Käse entwickeln.

József: *Wie siehst du den Vorteil der Kooperation im Bereich Tierzucht?*

Attila: Das ist für uns eine grosse Hilfe. Die erste Runde der Investitionskredite hat uns geholfen, gute Zuchttiere zu kaufen. Dafür sind wir sehr dankbar. Aber mit dem Kauf der Tiere ist es noch lange nicht gemacht.

József: *Was meinst Du damit?*

Attila: Das gute Genmaterial ist nur der Anfang. Als nächstes müssen wir lernen,

wie die Tiere artgerecht gehalten werden können, wie sie gepflegt werden müssen und wie wir die Tiere füttern müssen, damit sie ihre genetische Leistung auch erbringen können. Zum Thema Fütterung, Futterbau, Futterkonservierung und -lagerung müssen wir alle noch viel lernen.

József: *Wie sieht ihr für euren Betrieb die nächsten Entwicklungsschritte?*

Attila: Wir möchten einen neuen Stall bauen. Da wir zu wenig Platz haben, halten wir unsere 12 Kühe an zwei unterschiedlichen Plätzen. Wir müssen unsere Arbeit erleichtern und besser organisieren. Unser Ziel: Den Tierbestand auf 20 Milchkühe erhöhen. Wenn wir 150 - 200 kg Milch produzieren, können wir 80 % meines Verarbeitungsbedarfs in der Käserei selbst decken.

József: *Das könnt ihr ohne zusätzliche Arbeitskraft leisten?*

Attila: Ja. Aber nur wenn die Arbeit besser organisiert werden kann und die Eltern gesund bleiben.

József: *Und die Investition kannst du wieder erarbeiten?*

Attila: Ja, das funktioniert. Auch unsere kleine Käserei konnten wir amortisieren. Wir haben viel Eigenleistung erbracht und konnten durch die besseren Betriebsabläufe unser Einkommen so steigern, dass wir die Investition finanzieren konnten und mehr Geld für unser Leben haben.

József: *Wie ist die Arbeitsteilung zwischen euch beiden?*

Erzsébet: Unterschiedlich. Von Attila habe ich gelernt, wie man guten Käse herstellt. Ich war seine Schülerin. Und jetzt bin ich vollwertige Mitarbeiterin in der Käserei. Wir haben hier nicht ein fixes Arbeitsprogramm. Man muss sehr flexibel sein. Manchmal arbeitet man den ganzen Tag. Es kommt auch vor, dass ich alleine bin, weil Attila weg muss. Die Arbeit der Käseherstellung ist nicht einfach – aber sie macht mir sehr Freude.

Attila: Für mich ist es sehr schön, dass ich mit meiner Freundin mein Leben und die Arbeit teilen kann. Und wir produzieren miteinander ein Produkt, auf welches wir stolz sein können. Schön ist auch, dass wir diese Arbeit für uns selbst tun können. Es ist unser Betrieb. Niemand redet uns rein.

Attila Bálint am KäsekeSSI.



Rechts: Eine Käseprägung von Attila Bálint.

Unten: Attila Bálint's Spezialität „Käse-Gipfeli“.

Aber wir müssen auch die Verantwortung übernehmen. Ich bin zuversichtlich, dass wir für unsere Familie die wirtschaftliche Zukunft sichern können.

József: Welche Käsesorten habt ihr in eurem Angebot?

Erzsébet: Wir stellen mehrere Arten von Käse her: Weichkäse, Käsesorten des Typs Rohmilchkäse mit unterschiedlich langer Reifung und dann noch geräucherten Schmelzkäse. Beim Weichkäse ist die Sorte mit einem Schimmel wie Camembert der Beste. Ein Teil des Hartkäses lassen wir 2 - 3 Monaten reifen. Einen Teil davon veredeln wir mit unterschiedlichen Gewürzen wie Knoblauch, Bärlauch, getrockneter Steinpilz usw.

József: Welchen Vorteil haben eure Kunden, wenn sie euren doch auch teureren Käse kaufen?

Attila: Wir produzieren ein natürliches Lebensmittel ohne Chemikalien und Zusatzstoffe. Unser Käse wird aus qualitativ hochstehender, reiner Milch hergestellt. Jeder Kunde kann zu uns kommen und überprüfen, ob wir auch tun, was wir versprechen.

József: Und kommen die Kunden vorbei?

Attila: Viele Kunden kommen auf den Hof und kaufen den Käse hier. Dann haben sie einen Einblick in unsere Arbeit. Es sind aber auch schon Touristengruppen gekommen für eine Käse-Degustation.

József: Wo verkauft ihr nebst dem Hofverkauf eure Produkte?

Erzsébet: Insgesamt verkaufen wir am meisten auf verschiedenen lokalen Märkten. In den Städten Székelyudvarhely, Csíkszereda, Kézdivásárhely und Gyergyószentmiklós finden nach einem bestimmten Rhythmus traditionell solche Märkte statt. An drei Wochenenden pro Monat sind wir für den Verkauf unterwegs. Wir fahren aber auch nach Ungarn. Auch dort sind unsere Produkte sehr gefragt.

József: Euer Käsereibetrieb ist von den Lebensmittelbehörden anerkannt?

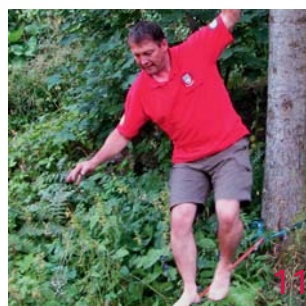


Attila: Ja. So ist es. Aber es ist nicht einfach, diese Bewilligung zu bekommen. Die Vorschriften für unseren Kleinstbetrieb sind genau dieselben, wie sie ein Industriebetrieb einhalten muss. Und das ist für uns sehr schwierig. Aber unser Staat ist für die grossen Betriebe und nicht für uns Kleinstbetriebe ausgerichtet. Trotzdem bin ich fasziniert von der Arbeit.

Erzsébet: Der Käse ist das Produkt unserer Arbeit, unserer Aufmerksamkeit und unserer Kompetenz. Wir gewinnen eine gute Milch - halten die Grundsätze einer guten Käsefabrikation ein - achten auf die ideale Temperatur des Käses beim Pressen - legen ihn je nach Käsetyp unterschiedlich lange ins Salzbad und bringen ihn dann in den Käsekeller, wo wir ihn anfangs täglich und später nach Bedarf pflegen und bei der Reifung begleiten. Drei Monate oder etwas später verkaufen wir das Produkt. Jeder Käse hat mit uns eine Geschichte. Und wenn ich auf dem Markt ein Kilo Käse verkaufe, ist das immer etwas sehr persönliches. Dann bin ich immer ein bisschen stolz.

József: Vielen Dank für das Gespräch und Segen für eure Arbeit!

Menschen, die den mythen-fonds tragen



1 Koni Suter, Projektleiter mythen-fonds • 2 Gerold Birchler, Leiter Fachbereich Viehzucht • 3 Sepp Bruhin, Leiter Fachbereich landwirtschaftliches Bauen • 4 Konrad Gmünder, Leiter Fachbereich Futterbau • 5 Regula Knobel, Leitung Administration • 6 Stefan Knobel, Fundraising, Konzeptentwicklung und Internationale Beziehungen • 7 Köbi Sturzenegger, Fachexperte Tiergesundheit • 8 Robert Weber, Meisterlandwirt • 9 Erich Kälin, Fachexperte landwirtschaftliches Bauen • 10 József Bányász, Präsident Oltárkö • 11 László Kastal, Leiter Agro-Caritas Alba Iulia • 12 András Márton, Direktor Caritas Alba Iulia • 13 Mónika Pakot, Präsidentin stiftung stiftung lebensqualität Siebenbürgen • 14 Lehel Major, Pächter des Vorzeige-Bauernhofes • 15 Annamária Major, Pächterin des Vorzeige-Bauernhofes • 16 Emi Bányász, Fotografin

Dank

Wir sagen Danke aus einem tiefen, echten Gefühl der Dankbarkeit heraus. Und diese Dankbarkeit hat verschiedene Ebenen.

Wir sind dankbar für die vielen grossen und kleinen Spenden, die wir für unsere Arbeit bekommen. Sie finden die Liste der SpenderInnen auf Seite 17. Der Künstler und Philosoph Joseph Beuys soll einmal gesagt haben: *Geld ist gefrorene Liebe*. Wir gehen sorgsam mit dem Geld unserer SpenderInnen um und geben es nicht für Dinge aus, sondern setzen es für die Entwicklung der menschlichen Kompetenz ein. Das Geld wird dadurch zur gelebten Liebe.

Wir sind dankbar für die Zusammenarbeit mit unseren PartnerInnen in Siebenbürgen. Der Austausch mit diesen Menschen ist für uns alle sehr wertvoll. Die im letzten Jahr beschriebene Erfahrung hat sich noch verstärkt: Das Lernen ist gegenseitig, auch wenn unsere Experten rein fachlich einen grossen Vorsprung haben.

Wir sind dankbar für die grosse Arbeit, die unsere Experten Jahr für Jahr erbringen. Obwohl diese Arbeit vollumfänglich im Frondienst erbracht wird, bemessen wir diesen Einsatz in der Rechnung mit Geld. Es ist aber nicht nur der in einer Zahl ausgedrückte Einsatz, der uns dankbar stimmt. Es ist die ehrliche Auseinandersetzung mit den Herausforderungen, die uns begegnen. Und wir beobachten, dass wir als Team immer mehr in der Lage sind, die Entwicklungsprozesse wertzuschätzen, auch wenn sie nicht immer so verlaufen, wie wir uns das vorgestellt haben.

Wir sind dankbar, dass wir die Gelegenheit haben, mit und für den mythen-fonds zu arbeiten. Geleitet werden wir durch eine Aussage von Richard Buckminster Fuller, der sinngemäss sagte: *„Man bewirkt niemals eine Veränderung, indem man das Bestehende bekämpft. Um etwas zu verändern, schafft man neue Dinge oder geht andere Wege, die das Alte überflüssig machen.“*

stiftung lebensqualität
nordring 20
ch-8854 siebnen
www.stiftung-lq.com

Bankverbindung:
mythen-fonds
Schwyzer Kantonalbank
CH-6431 Schwyz
IBAN CH98 0077 7006 1357 2384 3

**zukunft
bauen**

föllmi

www.foellmi.ch