

LANDFRAUEN FAMILIE

Seien wir doch einmal ehrlich ...

Seine eigenen Bedürfnisse zu kennen und diese ehrlich mitzuteilen, das ist die Basis für eine gesunde Streitkultur und Beziehung.



Die Lehrerin eines Viertklässlers rief dessen Mutter an. Ob sie ihn zu einem Hörtest anmelden dürfe? Ja, schon, antwortete die Mutter, aber es nehme sie wunder, wieso die Lehrerin das für angebracht halte. «Er redet so laut», erklärte die Lehrerin. Die Mutter lachte laut auf. «Sie können ihn schon anmelden», sagte sie. «Ich denke eher, das kommt daher, dass seine Eltern beide aus sehr lauten Grossfamilien stammen!» Sie stammte auch aus einer Grossfamilie, erzählte die Lehrerin. Aber in ihrer Familie hätten alle sehr leise gesprochen. Ihr Vater habe alle mit lauter Stimme dominiert und keine Gegenrede zugelassen. Sie erschrecke immer noch, wenn es laut zu- und hergehe.

Einen gemeinsamen Nenner finden

Dies sind zwei Beispiele von Familienkultur. Wenn zwei Menschen je einer dieser Kulturen zusammenkommen, müssen sie eine gemeinsame Kommunikation suchen. Dazu gehört auch die Streitkultur im positiven Sinn. Der eine wird wahrscheinlich zuerst lautstark seine Meinung vertreten und tut gut daran, sich im Zuhören zu üben. Die andere wird kaum zu reden wagen. Sie muss lernen, ihre Bedürfnisse auszusprechen. Wenn diese zwei sich nicht ehrlich austauschen können, bauen sich Frustrationen auf, die dann irgendwie abgebaut werden müssen. «Sie» und «er» sind beliebig austauschbar!

«Zu einem guten Streitgespräch gehört, dass beide Teile ihre Bedürfnisse ehrlich kennen und diese auch ehrlich mitteilen», sagt Cornelia Rimpl, Lebensberaterin und Landwirt. Ehrlich, das ist gar nicht immer so einfach! Für jemanden wie die erwähnte Lehrerin, die nicht gelernt hat, sich mitzuteilen, kann es schwierig sein, überhaupt zu wissen, was ihm wichtig ist. Solche Menschen neigen dazu, in einem Streitgespräch

zu suchen, was der andere will, und diesem Willen nachzugeben. Der Partner denkt dann, es sei alles klar. Er kann ja nicht wissen, dass seine Partnerin mit der vereinbarten Lösung nicht zufrieden ist. Er ist es vielleicht gewohnt, dass derjenige recht hat, der am lautesten spricht. Und er kommt gar nicht auf die Idee, dem anderen wirklich zuzuhören.

Jeder ist für sich verantwortlich

Eine gute Streitkultur aufzubauen, braucht diesen Willen, einander zuzuhören und zu verstehen versuchen. Eine jahrelang eingeübte, ungesunde Streitkultur zu ändern, braucht einen noch grösseren Willen und viel Zeit. Da stellt sich die Frage von Rimpl: «Sind wir einander genug wert, dass wir uns bemühen, um daraus herauszukommen?» Rimpl betont, dass jeder Partner dabei die Verantwortung für sein eigenes Verhalten übernehmen muss. Es geht um die Ehrlichkeit mit sich selbst und mit dem Gegenüber. Weiss ich, was ich wirklich will, in dieser Auseinandersetzung, aber auch überhaupt in meinem Leben? Oder habe ich mich immer dem Willen anderer gefügt? Was ist mir wirklich wichtig? Ehrlich mit sich selbst zu sein, heisst auch, sich selbst nicht zu täuschen, sondern die Situation objektiv anzuschauen. Das kann ganz schön weh tun und macht auch verletzlich. Es ist einfacher, wegzuschauen und über etwas zu streiten, das mit der eigentlichen Sache wenig zu tun hat.

Vor allem bei immer wiederkehrendem Streit, bei dem keine Lösung gefunden wird, lohnt es sich zu fragen: Worum geht es mir – oder meinem Gegenüber – wirklich? Wovor habe ich Angst? Wovor drücke ich mich? «Ein gutes Streitgespräch findet erst dann statt, wenn beide wissen, was ihnen wichtig ist. Nicht, was sie nicht wollen oder was die andere Person sowieso falsch macht», sagt Cornelia Rimpl. Ob dies laut oder leise geschieht, ist nebensächlich. Es sollen sich einfach beide gehört und respektiert fühlen.

Die Geschichte ist übrigens wahr – ich war die Mutter. *Marianne Stamm*

ZUCKERRÜBEN

«Ruebe» in herausforderndem Umfeld

Die Strohballenarena von Anfang Juni analysierte mit Experten Chancen und Herausforderungen des heimischen Zuckerrübenbaus und deren Verarbeitung.

«Heimische Zuckerkultur – bitter oder süss?» Diese Frage wurde an der 6. Internationalen Strohballenarena auf dem Gutsbetrieb Brunnegg in Kreuzlingen analysiert. Zum Anlass luden Frank Burrose, Leiter des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, Bernhard Müller, BBZ Arenenberg, und Michael Baldenhofer, Regionalmanager für Regionalentwicklung, Landwirtschaftsamt Stockach (D), ein.

Frank Burrose und Michael Baldenhofer moderierten das Expertenforum. An diesem nahmen teil: Marcel Gerber, Leiter Gutsbetrieb Brunnegg, Joachim Pfantsch, Werkleiter Zuckerrübenfabrik Frauenfeld, Andrea Greule, Regionale Bioland Erzeugergemeinschaft (Rebio), Rottenberg (D), und Daniel Vetterli, Landwirt, Rheinklingen. Sein Betrieb ist in der Biomstellungphase.

Anbautechnik optimieren

Daniel Vetterli schilderte, dass seine Biozuckerrübenfläche von einer Hektare arbeitsintensiv ist. Für die Bekämpfung von Schädlingen gibt es im Bioanbau keine zugelassenen Bekämpfungsmittel. «Herbizidfrei zu arbeiten, ist nicht nur für den Biolandbau eine Herausforderung. Deshalb müssen wir die Anbautechnik optimieren, auch im Bio, um den Arbeitsaufwand in den Griff zu bekommen», analysierte Vetterli. Um die Transportkosten für die Anlieferung der Rüben zum Werk Frauenfeld zu senken, hat die Ostschweizer Vereinigung für Zuckerrübenanbau eine Transportgenossenschaft gegründet. Frank Burrose interessierte im Zusammenhang mit der Senkung von Produktionskosten, wie Marcel Gerber die Chancen von «Smart Farming», beispielsweise durch den Einsatz eines autonomen Unkrautroboters, einschätzt. Gerber entgegnete, dass in diesem Bereich die Technik, zum Beispiel der Eco Robotix, erst ausgereifter sein müsse. Aktuell angebotene «Smart Farming»-Technologien seien derzeit noch zu teuer und deren Anschaffung für den Zuckerrübenanbau mit den momentan tiefen Erlösen kaum eine Option.

Impulse aus dem Bioanbau

Seit 2014 wird im Werk Frauenfeld auch Biozucker produziert. Die süd-deutsche Erzeugergemeinschaft Rebio übernimmt die Verantwortung für die Kooperation zwischen den Landwirten und den Zuckerfabriken. Joachim Pfantsch schilderte die Zusammenarbeit mit der Rebio und räumte ein, dass in den Jahren 2005 und 2010 aufgrund schlechter Absatzmöglichkeiten kein Biozucker produziert worden sei. Auf die Frage von Frank Burrose, ob damit zu rechnen sei, dass sich solches wiederhole, meinte der Werkleiter, die Schweizer Zucker AG gehe momentan nicht davon aus. «Der Biozuckerbereich entwickelte sich positiv und ist für das Werk Frauenfeld inzwischen von existenzieller Bedeutung», so Pfantsch. Ein ausgeglichenes Resultat konnte die Schweizer Zucker AG auch im vergangenen Jahr nur dank Auflösung von Rückstellungen für die EU-Zuckermarktordnung erreichen.



BILD ISABELLE SCHWANDER

In der Strohballenarena trafen unterschiedliche Meinungen, Ansichten und Markteinschätzungen aufeinander.

Zudem stammten die realisierten Zuckerpreise teilweise aus früheren Mehrjahresverträgen, welche noch zu leicht besseren Konditionen hatten abgeschlossen werden können. «Wir versuchen, die Preiserosion so wenig schmerzhaft wie möglich weiterzugeben», hielt der Werkleiter der Zuckerrübenfabrik Frauenfeld fest.

Schweizer Zucker ist nachhaltiger

Positive Impulse für das Ansehen des einheimischen Zuckerrübenbaus und breite Akzeptanz bei den Konsumenten erhofft sich die Schweizer Zucker AG durch die im Herbst 2017 veröffentlichte Studie zur Nachhaltigkeit: «Diese hat klar gezeigt, dass der Schweizer Zucker im Vergleich zum Importzucker aus der EU deutlich besser abschneidet», konstatierte Pfantsch. Er hielt fest, der einheimische Zuckerrübenbau sei zwar in einem schwierigen Umfeld. Die Schweizer Zucker AG gehe aber davon aus, dass die «Talsohle» in zwei bis drei Jahren durchschritten sei.

Biozuckerrübenanbau steigern

Der Verwaltungsrat der Schweizer Zucker AG will durch Investitionen gegenüber den Pflanzern, Kunden, Mitarbeitern und den Aktionären zum Ausdruck bringen, dass er an die Zukunft der schweizerischen Zuckerrübenanbau glaubt. Nebst den bereits erfolgten Einsparungen (z. B. beim Transport) und personellen Konsequenzen (der Personalbestand wurde reduziert) gebe es aber auch Erfreuliches: Beim Biozuckerrübenanbau sehe die Situation positiver aus. Im Segment Biozucker steht der Rübenzucker der Schweizer Zucker AG hauptsächlich in Konkurrenz mit Rohrzucker, der nach Fairtrade-Standard produziert und aus Paraguay in die Schweiz importiert wird. «Wir betrachten die Schweizer Produzenten als unsere Hauptlieferanten, die Biozuckerrüben aus dem süddeutschen Raum sind für uns eine sinnvolle Ergänzung. Das Ziel des Werks Frauenfeld ist es, bis 2021 die inländische Biozuckerrübenmenge auf 10 000 Tonnen zu erhöhen», zeigte Pfantsch auf.

Markenchancen für Biozucker

Michael Baldenhofer interessierte es, wie Andrea Greule den Markt für Biozucker einschätzte. Diese bezeich-

nete die Marktchancen als gut. Es gebe einige Molkereien und Biscuit-Hersteller, die Biorübenzucker verarbeiten. Ein starker Abnehmermarkt sind die Imker, die zum Beispiel Biofuturteig in der trachtarmen Zeit einsetzen.

Aufklärung der Konsumenten nötig

In der Schlussrunde, in der das Publikum mit einbezogen wurde, interessierte unter anderem die Markteinschätzung für Biozucker in der Schweiz. Joachim Pfantsch bestätigte, dass es Getränkehersteller gebe, die Interesse signalisieren.

Konsumenten von Bioprodukten stören sich zum Teil daran, dass in Biojoghurts der Zucker aus Paraguay stammt. Deshalb interessierte in der Frageunde beispielsweise, wie es gelingen könnte, die Hersteller dazu zu motivieren, vermehrt einheimischen Biozucker zu verwenden. Andrea Greule meinte, ein Weg dazu sei, mit hervorragender Qualität zu überzeugen. Sowohl die Experten wie auch das Publikum waren sich zumindest darin einig, dass es ein Werbephänomen ist, dass der braune Zucker der breiten Öffentlichkeit als «geständer» eingeschätzt wird. Insgesamt gelte es, weiterhin Aufklärung zu leisten und dazu beizutragen, dass der Zuckerkonsum nicht per se als schlecht dargestellt werde.

Nebenprodukte sinnvoll verwenden

Joachim Pfantsch hielt fest, dass insbesondere die Nachhaltigkeitsstudie ein Schritt in die richtige Richtung darstelle. Darin werde unter anderem auch erklärt, dass bei der Zuckerproduktion zahlreiche Nebenprodukte anfallen, die ökologisch sinnvoll weiterverwendet werden könnten. Diese Verwertung in geschlossenen Kreisläufen wirke sich positiv auf den Umweltfußabdruck aus. Daniel Vetterli zog das Fazit, dass Produktion und Handel sich noch vermehrt darum bemühen müssen, gegenüber den Konsumenten Überzeugungsarbeit zu leisten.

Im Publikum waren auch einige Landwirte. Der Tenor ihrer Meinungen lautete, dass der konventionelle Zuckerrübenanbau bleiben und seine Existenzberechtigung beibehalten müsse. Der Markt für Bio könne nicht beliebig erweitert werden.

Isabelle Schwander

TV-TIPP

Was die Natur schenkt

Am kommenden Weekend* wird im Schaffhauser Fernsehen SHF eine neue Folge der Serie «Puuremärkt» erstmals ausgestrahlt. Vorgestellt werden Freiland-Duftrosen und alles, was die Natur hergibt – und dann im Schaffhauser Puuremarkt am Kirchhofplatz in der Munostadt erhältlich ist.

«In unserer Umgebung wachsen viele verschiedene Wildkräuter. Das hat uns inspiriert, sie zu sammeln und zu verarbeiten», berichtet Direktvermarkterin Ruth Hoyer aus Merishausen. Vom Bärlauch über Löwenzahn und Holunderblüten bis zu wildem Oregano, Thymian sowie Pimpinell wandern Kräuter und Blüten zum Beispiel in Sirups, Öle und hausgemachten Tomatensuppen. Das SHF hat Ruth Hoyer dabei über die Schulter geschaut.

Die ganze Blütenpracht von oben

Gar in die Lüfte erhoben hat sich die Technik des Lokalfernsehens für Susan Richli Freiland-Duftrosen. «Im schönsten Bluescht» haben die Fernsehteute unser Rosenfeld besucht und auch mit einer Drohne gefilmt. Die Aufnahmen haben mich begeistert», erzählt Susan Richli. «Aufgenommen wurde zudem von der Ernte bis zur Verarbeitung unserer Rosen alles.» Die Sendung wird rechtzeitig zum 10-Jahr-Jubiläum der Freilandrosenproduktion im «Löchli» in Wilchingen ausgestrahlt. Am nächsten Samstag feiert Familie Richli dort zur runden Zahl ein Rosenfest mit ver-

schiedenen Attraktionen (s. Schwarzes Brett).

Die Vielfalt ist riesig

Auch Marlis Liechti arbeitet mit Kräutern: mit solchen, die wild auf ihrem Grundstück wachsen, und anderen, die sie anbaut. Das SHF hat die Thyanger Kräuterpädagogin und Phytotherapeutin dabei begleitet. «Der Kräutergarten ist jetzt genial, die Teekräuter sind in voller Blüte», freut sie sich. «Daraus binde ich nun während der Saison Teesträusschen für den «Puuremarkt». Den Rest trockne ich und mische Tees oder brauche sie für weitere Spezialitäten.» *sbw*

* Die Sendezeiten und Wiederholungen finden Sie rechts im Schwarzen Brett.



SYMBOLBILD ARCHIV SHV

Die neue Folge von «Puuremärkt» im SHF fokussiert auf Rosen und Kräuter.

DAS SCHWARZE BRETT

■ «Puuremarkt» im SHF: Alles, was die Natur hergibt / Rosen 30. Juni / 1. Juli, 14. / 15. Juli, erste Ausstrahlung jeweils 18 Uhr, Wiederholung alle 2 Std.

■ Rosenfest Löchli, Wilchingen Jubiläumsfest 10 Jahre rosartig, Sa., 30. Juni 2018, ab 16 Uhr. Besichtigung Rosenfeld, Festwirtschaft, Musik, Cüpli-Bar,

Rosengläse aus eigenen Rosen. Verkauf Rosenprod., Sirups, Konfi, Dekoartikel. P beim Feld, signalisiert. Fam. Richli. www.rosartig.ch

■ Rebbegehung Schleitheim

Do., 28. Juni 2018, 19 Uhr. Treffpunkt: Reberg Müliweg. Anfahrt ab Schleitheim Oberwiesen. P bei Zivilschutzanlage (ZSA). Dann steiler Fussweg zum Reberg

Müliweg, ca. 12 Min. (Wanderschuhe mit griffigen Sohlen). Fahrdienst für alle, die schlecht zu Fuss sind, ab 18.35 Uhr.

■ Ramser Weingestaltung und Festwirtschaft

So., 1. Juli 2018, ab 10 Uhr. Fam. Stefan und Regula Ryser, Hofackerstrasse 21, Ramser www.ryserwein.ch