

Wasserbüffel sind auch Stadtzürcher



Bei vielen Jungen stehen Regionalität und Naturerlebnisse hoch im Kurs: Liina Luomajoki (Mitte) hilft in den Sommerferien auf dem Riedenholzhof in Seebach mit, bei Sonja und Sepp Küchler und den Zürcher Wasserbüffeln. Bild: Nicolas Y. Aebi

Viele Jugendliche ziehts in den Sommerferien auf den Bauernhof, nicht aber zum Ausspannen, sondern zum Mitpacken. Die 18-jährige Kanti-Schülerin Liina Luomajoki unterstützt während einigen Wochen Sonja und Sepp Küchler auf dem städti-

schen Riedenholzhof in Seebach, hilft auf der Beerenpflückeranlage und im Hofladen und erhält spannende Einblicke in das Leben des Wasserbüffel-Bauers. Vom Austausch profitieren die Jugendlichen wie auch die Bauernfamilien. **Seiten 14/15**

AKTUELL _____ 2
Massnahmen: Vorfälle bei Schwimbern und Gummibötlern.

AKTUELL _____ 9
Absage: Roby Gasser kapituliert mit Circus Conelli vor Corona.

AKTUELL _____ 6/7



Fallkosten: André Zemp bringt Waid und Triemli auf Sparkurs.

AKTUELL _____ 12/13
Kulturerbe: Die Zürcher Münster und ihre unbekanntesten Seiten.

REISELUST _____ 30-33
Inspirationen: Appenzel oder Solothurn? Oder doch Flussfahrt?

AMTLICHES _____ 35

Anzeige



NEU ERÖFFNET

Freitag und Samstag bis 4 Uhr geöffnet.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HUK'S STEAKHOUSE | Brauerstrasse 30 | 8004 Zürich | Telefon 044 575 83 50 | info@huk-steakhouse.ch | www.huk-steakhouse.ch

Eine Bäuerin auf Zeit

Landliebe In den Sommerferien helfen Jugendliche auf Schweizer Bauernhöfen mit und lernen die Natur und die Landwirtschaft kennen. Die 18-jährige Schülerin Liina Luomajoki unterstützt die Bauernfamilie Kächler auf ihrem grossen Riedenholzhof in Zürich-Seebach, auf dem Land in der Stadt. **Von Ginger Hebel**

Liina packt mit an. Die 18-jährige Kanti-Schülerin aus Widen / AG verbringt ihre Sommerferien auf dem Land – auf dem Bio-Hof der Familie Kächler. Der 50 Hektar grosse Riedenholzhof befindet sich in Seebach am Stadtrand von Zürich, umgeben von Wiesen und Weiden. Im Rahmen ihres Sozialpraktikums hilft die Halbfinnin auf dem Bauernhof fleissig mit. «Ich bin dankbar für diese Erfahrung», sagt Liina und verschwindet in den Himbeeren.

Auf dem Feld vor dem Bauernhaus blühen die Herbst-Himbeeren. Die Ruten tragen bis in den Oktober hinein Früchte. Beim Beeren-Pflücken überkommt die Jugendliche eine fast schon meditative Ruhe. «Der Handykonsum macht mich manchmal zu abhängig, hier in der Natur kann ich abschalten.» Sie interessiert sich, wie immer mehr junge Leute, für Nachhaltigkeit und Regionalität. Sie will wissen, woher die Produkte kommen, die sie konsumiert.



Tschüss Handy, hallo Natur: Die 18-jährige Liina Luomajoki überkommt beim Beeren-Pflücken eine fast schon meditative Ruhe. In ihren Ferien greift sie der Bauernfamilie Kächler auf dem Zürcher Riedenholzhof unter die Arme. *Bilder: Nicolas Y. Aebi*

Liebe zu Wasserbüffeln

Auf dem Riedenholzhof leben viele Katzen, Pensionspferde, drei Milchkühe und an die 100 Wasserbüffel – der ganze Stolz von Bauer Sepp Kächler. Mit den Büffeln hat er eine Nische getroffen, es gibt wenige Bauern in der Schweiz, die ihn auf diesem Gebiet konkurrenzieren. Er kennt jede seiner Wasserbüffel-Damen

mit Namen, kann sie unterscheiden, auch wenn sie alle zusammen – für Laien optisch identisch – im Stall nebeneinanderstehen und sich von der automatischen Wellnessbürste massieren lassen. «Ein Bauer muss seine Tiere kennen, wissen, wie viel Milch sie geben, was ihnen guttut», sagt Sepp Kächler. Jeden Morgen um fünf

geht er in den Stall und melkt seine Tiere, aber nicht mehr von Hand, wie er das vor vielen Jahren in der Ausbildung zum Landwirt noch gelernt hat. Heute bedient er sich technischer Hilfsmittel, aber auf einen Melk-Roboter verzichtet er.

Während eine Hochleistungsmilchkuh 40 Liter Milch am Tag gibt, kommen Büffelkühe auf ge-

rade einmal zehn Liter, daher ist auch der Preis um einiges höher. «Jedoch vertragen viele Personen mit einer Laktoseintoleranz Büffelmilch gut», sagt Sepp Kächler. Zudem ist der Fettgehalt höher, was sich in der sämigen Konsistenz zeigt. Die Büffelmilch lassen die Kächlers zu Jogurt und Glace verarbeiten, zu Camembert und Mozzarella und verkaufen die Produkte an den Detailhandel sowie im Hoflädeli, die Direktvermarktung ist eine wichtige Einnahmequelle. Die männlichen Tiere hält der Bauer für die Fleischproduktion.

Seit 1998 bewirtschaftet Sepp Kächler den städtischen Landwirtschaftsbetrieb mit seiner Frau Sonja. Seit 2001 führen sie ihn als Bio-Hof. Angefangen hatten sie mit der Haltung von Kühen der Rasse Holstein, sind aber vor zehn Jahren aus wirtschaftlichen Gründen auf Zürcher Wasserbüffel umgestiegen, die kein Kraftfutter bekommen, dafür frisches Gras oder Heu und konserviertes Futter aus dem Silo. «Alles hängt vom Wetter ab. Ist es lange trocken, wachsen



Viel Auslauf auf dem Bio-Hof: Angefangen haben die Kächlers mit der Haltung von Kühen der Rasse Holstein.



Büffelbauer Sepp Kuchler hält Wasserbüffel und füllt damit eine Nische. Er kennt alle seine 100 Tiere mit Namen. «Büffel sind sehr zutraulich und menschbezogen.»

weniger Pflanzen und es gibt weniger Futter für die Tiere. Dieses Jahr ist bisher ein gutes Jahr.»

Sepp Kuchler arbeitet an sieben Tagen die Woche. Wegen der Tiere und der Beerenpflückanlage hat die Bauernfamilie über 20 Jahre keine Sommerferien mehr gemacht, manchmal reicht es für eine Woche im Herbst. «Wir leben für die Landwirtschaft.»

Er wuchs auf einem Landwirtschaftsbetrieb auf, wurde Bauer wie sein Vater, nur einen eigenen Hof hatten sie nie, auch der Riedenholzhof ist gepachtet, «das hat uns ermöglicht, auf verschiedenen Höfen zu arbeiten». Doch auf diesem hier, da wollen sie bleiben.

Alles wird verwertet

Sonja Kuchler bedient im Laden die Kundschaft. Wegen Corona hat es in den vergangenen Monaten einen regelrechten Ansturm auf Hofläden gegeben, «die Leute standen bei uns Schlange bis hinaus aufs Feld», sagt Sonja Kuchler. Doch seit die Restaurants und Grenzen wieder geöffnet sind und die Grosshändler mit Aktionen locken, sei das Interesse bereits wieder etwas abgeflacht. Dennoch wird sie den Hofladen demnächst täglich geöffnet haben, «so ein Lädli habe ich mir immer erträumt».

Kurz vor Mittag rennt sie rüber in die Küche und bereitet das Essen zu, auch die beiden erwachsenen Söhne leben noch auf dem Hof und zwei Gastarbeiter aus Bul-

garien. Verwertet wird, was der Hof hergibt, weggeschmissen wird nichts. Diese Philosophie gefällt Liina, «ich vermeide Food Waste». Hofdame Sonja zeigt ihr, wie man aus verschrumpelten Äpfeln eine feine Wähe machen kann. Der Bauernhof-Ferienjob bietet Familienanschluss und somit Einblick in das Leben anderer.

Sepp Kuchler schätzt die Unterstützung, früher bildete er Lehrlinge aus. «Wenn man es den Jungen nicht mehr aufzeigt, wie die Natur funktioniert, darf man sich nicht wundern, wenn viele den Bezug zur Landwirtschaft verlieren.» Viele hätten eine romantische Vorstellung vom Landleben, doch damit ein Hof rentiere, bedürfe es vieler Arbeit. Die Traktoren, die Instandhaltung der Maschinen, alles laufende Kosten, die gedeckt werden müssen.

Die Organisation Agriviva vermittelt Jugendliche auf den Bauernhof. Dieses Jahr werden rund 1400 junge Leute erwartet. Für viele ist es das erste Mal, dass sie so eng mit Tieren in Berührung kommen und in der Natur arbeiten. Den Landdienst gibt es seit etwa 100 Jahren in ähnlicher Form. In den Kriegsjahren war der Einsatz obligatorisch. Die Jugendlichen wurden vor allem zur Bepflanzung der Äcker eingesetzt. Heute dient der Bauernhof als Begegnungs- und Lernort. «Nachdem die Jugendlichen erlebt haben, wie vielfältig und fordernd die Tätigkeit der Bauernfamilien ist, er-

scheint ihnen beim nächsten Einkauf der Gang durch die prall gefüllten Regale nicht mehr ganz so selbstverständlich», sagt Ueli Bracher, Geschäftsführer von Agriviva.

Rund 400 Höfe in der Schweiz bieten Einsatzmöglichkeiten an, auch ausserhalb der Schulferien. Wenn Liina gegangen sein wird, wird eine neue Jugendliche kommen, die nächste Bäuerin auf Zeit.

Weitere Informationen:

Agriviva vermittelt Jugendliche auf den Bauernhof. Bei der Anmeldung können sie den Betrieb auswählen, der am besten zu ihnen passt. Auch Bauernfamilien können sich als Gastgeber registrieren.

agriviva.ch

Der Hofladen auf dem Riedenholzhof ist bis 13. September täglich von 9 bis 18.30 Uhr geöffnet.

riedenholzhof.ch



Hofdame Sonja Kuchler (links) in ihrem Hoflädli, wo sie Gemüse, Beeren, Büffelmilch-Produkte und Büffel Fleisch vom Riedenholzhof verkauft. Liina Luomajoki (rechts) unterstützt die Bauernfamilie während einigen Wochen.