

WOCHENEND-TIPP

Besuchen Sie uns an der Suisse Tier

Keine Pläne für das Wochenende? Besuchen Sie mit Ihrer Familie dieses Wochenende die Suisse Tier, die nationale Fachmesse für Nutztierhaltung in Luzern (vom 20. bis zum 22. November, Messegelände). Wir freuen uns, wenn Sie bei dieser Gelegenheit beim Stand des «Schweizer Bauer» (Halle 3, Stand A300) vorbeischaun.

Sie können von verschiedenen Spezialangeboten, etwa dem Abo-Messeangebot, profitieren. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit, den kürzlich erschienenen Bauernkalender 2010 (Girl- und Boy-Edition) zu kaufen.

Oder möchten Sie am grossen Wettbewerb «Kühe des Jahres» teilnehmen? Holen Sie sich am Stand Ihre Teilnahmebroschüre, und machen Sie mit. Auf die glücklichen Gewinner warten viele wertvolle Preise! pam

www.suissetier.ch

BUCHTIPP

Falscher Salm und Klosteräpfel



Die Alltagsküche interessierte Verena Geiser wenig. Obwohl sie eine gut ausgebildete Hausbeamtin war, setzte sie ihrer Familie häufig verkochte Kartoffeln oder verklebte Teigwaren vor. Sie widmete sich lieber ihren Rosenstöcken. Gäste aber bewirtete Verena Geiser (1914 bis 2006) mit sorgfältig ausgewählten und zubereiteten Speisen wie etwa Tomatenkuchen, Esterhazy-Rostbraten oder Marlborough-House-Pudding. In kurzen Kapiteln wie «Der ungeduldige Bräutigam» oder «Sommerfreuden unterm Kirschbaum» beschreibt die Autorin im Buch liebevoll den Lebensweg der lebensmutigen Langenthalerin. Blumendekors, welche Verena auf Gebrauchsporzellan gemalt hat, und Fotos aus dem Familienalbum illustrieren diese spezielle Rezeptsammlung. sm

Mamma Vialone, Falscher Salm und Klosteräpfel, 42 Abbildungen, 128 Seiten, Format 11,5x20 cm, Pappband mit Lesebändchen, Fr. 26.50, ISBN 978-3-905694-32-1

GESTALTEN: Ein Pfannenuntersetzer aus Peddigrohr

Ein ideales Weihnachtsgeschenk

Wenn die Tage trüb sind und sich die Kinder langweilen, ist das Flechten dieses Untersetzers eine ideale Beschäftigung.

THERESE KURTH\*

Weihnachten sowie der Geburtstag der Allerliebsten der Familie, der Gotte und des Göttils kommen alle Jahre wieder. Bei rechtzeitigem Beginn mit Flechten des Pfannenuntersetzers aus Peddigrohr werden ein paar verregnete Nachmittage nicht langweilig werden!

**Material:** Peddigrohr, 2 mm (für Staken und zum Flechten), Peddigrohr, 1,5 mm (zum Flechten), Peddigrohr, 1 mm (zum Flechten), Plastikbecken, Schneideunterlage, eventuell Holzbrettchen, eventuell geruchsarmer Peddigrohrlack. Peddigrohr bundweise sowie der Lack sind erhältlich zum Beispiel bei Peddig-Keel, Degersheim.

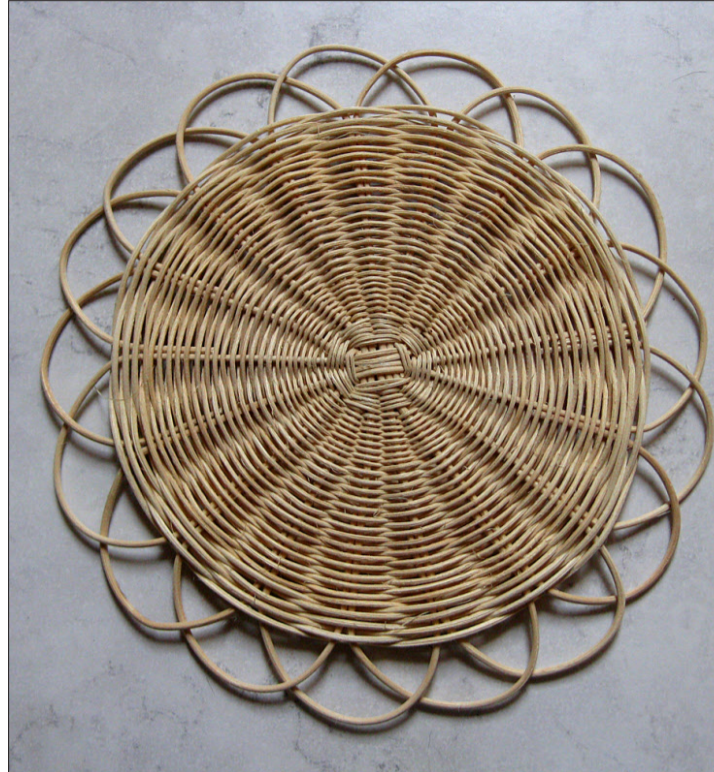
**Werkzeug:** Bleistift, Masstab, Japanmesser oder gut schneidendes Taschenmesser, Stricknadel oder Ahle, Seitenschneider oder Allzweckschere, Klämmerli, eventuell Flachpinsel (zum Lackieren).

**Arbeitsablauf:** Den Flecht-faden vorgängig etwa 10 min in lauwarmes Wasser legen, bis er sich leicht biegen lässt. Die Staken werden beim Umflechten nicht genetzt, da sie steif bleiben und Halt bieten sollen. Ausnahme: krumme Staken, die man gerade wünscht.

Die Staken in der Dicke von 2 mm mit der Allzweckschere oder dem Seitenschneider wie folgt zuschneiden: acht Staken à 40 cm, 1/2 Stake à 21 cm. Die acht Staken je in der Mitte mit einem Bleistiftstrich bezeichnen.

Staken aufschneiden

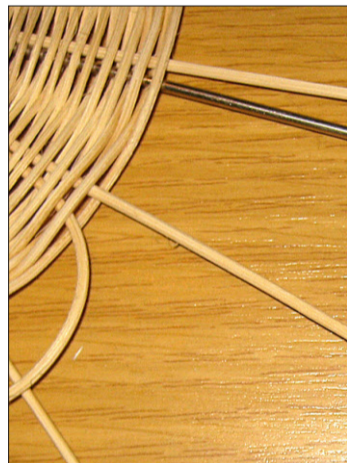
Eine Stake auf die Schneideunterlage oder das Holzbrettchen legen, mit dem Japanmesser oder dem gut schneidenden Taschenmesser an der bezeichneten Stelle durchstechen und vorsichtig 2 bis max. 3 cm aufschneiden. Achtung: Dieser Arbeitsschritt soll unbedingt von einer erwachsenen Person ausgeführt werden! Vier Querstaken vorsichtig durch die ent-



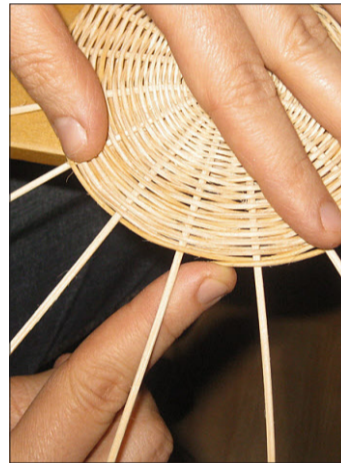
Auf diesen selbst gemachten Untersetzer passen alle Pfannen! (Bilder: Therese Kurth)



So werden die Staken durchgestossen.



Eine Stricknadel schafft Platz für die Bögen.



Dank der Arbeitshaltung bleibt das Werk flach.



Der Geflechtabschluss, eine saubere Sache.

standene Öffnung schieben. Drei weitere Staken auf die gleiche Weise an der bezeichneten Stelle aufschlitzen und zur ersten Stake über die vier Querstaken schieben.

Die halbe Zusatzstake von 21 cm Länge oben rechts so durch die vier geschlitzten Staken stecken, dass sie bündig mit den vier Querstaken wird.

Das gesamte Kreuz nach links drehen, sodass A1 (entsprechend Skizze im Leserservice) oben ist. Den eingeweichten Flecht-faden (Dicke 1 mm) oben rechts durch die Gruppe A1 schieben.

Kreuzaufbau

Jetzt beginnt der Aufbau des Kreuzes: den Flecht-faden (1 mm) im Uhrzeigersinn über B1 unter A über B unter A1 um das Kreuz führen. Diesen Vorgang wiederholen. Den Flecht-faden nun vorsichtig um sich selbst drehen und in entgegengesetzter Richtung wieder zweimal um die Stakengruppen A1, B, A, B1 führen.

Damit die Arbeit im Uhrzeigersinn fortgesetzt werden kann, wird das gesamte Werkstück wieder gewendet. Die Zusatzstake liegt unten rechts.

Alle vier Stakengruppen zweimal umflechten. Den Flecht-faden mit einer Wäscheklammer fixieren. Jetzt die gesamte Arbeit kurz ins Wasser tauchen und die Staken anschliessend in Zweiergruppen aufteilen. Gruppe B so teilen, dass zuerst eine Stake einzeln, dann zwei und zwei umflochten werden.

Nach vier Doppelumgängen werden ab der einzelnen Zusatzstake alle Staken einzeln umflochten, und es wird im Eingerflecht weitergearbeitet. Nach etwa 2 cm (etwa zwei

«Fäden») das Geflecht mit einem dickeren Flecht-faden (1,5 mm) fortsetzen. Den neuen Flecht-faden so einsetzen, dass sich die Enden der beiden Fäden auf der Innenseite kreuzen. Die beiden Enden vorerst mit einem Klämmerli fixieren.

Satt flechten

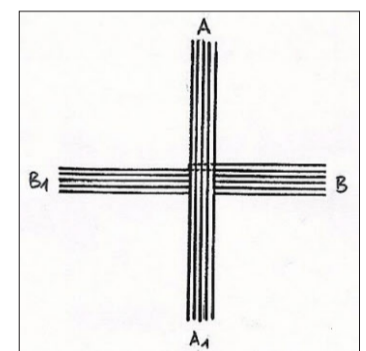
Nach erneut 2 cm (etwa zwei «Fäden») bis am Schluss mit 2 mm dickem Flecht-faden weiterflechten. Hinweis: Das Geflecht soll satt geflochten werden und keine Löcher aufweisen. Am Anfang hält man die Arbeit am besten in der Luft. Der Abstand der einzelnen Staken kann mit einer Stricknadel oder Ahle während des Flechtens ständig gerichtet werden.

Hat der Pfannenuntersetzer einen Durchmesser von 6 bis 8 cm, wird flach auf dem Tisch weitergearbeitet. Damit die Arbeit flach bleibt und nicht verzogen wird, den Flecht-faden bei jedem Schlag mit den Fingern der linken Hand an den vorhergehenden Gang drücken.

Bei einem Durchmesser von etwa 15 cm mit der Allzweckschere oder dem Seitenschneider alle Staken auf rund 11 cm zurückschneiden. Den Geflechtabschluss entsprechend Abbildung ausführen. Dort, wo die einzelne Stake eingeschoben wird, vorgängig mit Stricknadel oder Ahle durchstossen.

Variante: Pfannenuntersetzer aus Kork: Mit der Allzweckschere eine runde Korkplatte (Durchmesser 20 bis 24 cm) ausschneiden und mit dem Brennpeter gestalten. Gestaltete Korkplatte eventuell auf eine Sperrholzplatte (etwa 4 mm dick) der gleichen Form kleben.

Therese Kurth-Hadorn aus Höchstetten BE ist Werklehrerin und als Kursleiterin in der Erwachsenenbildung tätig



Anordnungsskizze.

LESERSERVICE

Die Skizzen mit den detaillierten Anleitungen können Sie bei uns kostenlos beziehen. Senden Sie ein an Sie adressiertes und vorfrankiertes grosses Couvert an: Redaktion «Schweizer Bauer», Leserservice Gestalten, Peddigrohr, Postfach, 3001 Bern. sm

BÄUERINNEN-ALLTAG IN KANADA: Jeden Monat berichtet Erika Weder-Büschi aus ihrem Alltag in Rycroft, Alberta

Die letzten Herbsttage werden jeweils fleissig ausgenützt



Die letzten paar Wochen waren für uns wieder einmal ereignisreich. Der Herbst kommt mir eigentlich immer kurz vor.

Wohl auch, weil es immer noch so viele Sachen zu erledigen gibt, bevor dann die Kälte und der Schnee kommen. Unsere Kuhherden sind immer noch friedlich auf verschiedenen Weiden am Grasfressen, und das wird noch ein paar Wochen lang so bleiben. Wir waren während der letzten zwei Wochen immer wieder damit beschäftigt, bei verschiedenen Gruppen die Zuchtbullen von den Kühen und den Rindern zu trennen. Das ist jeweils nicht ganz so einfach, da die Männchen nur ungern die Weibchen verlassen. Wie auch immer, was sein muss, muss sein! Wir wollen ja

unsere Abkalbesaison auf eine gewisse Zeitspanne im Frühling beschränken und nicht zu spät im Jahr noch neue Kälber bekommen. So hat unsere Praktikantin Nathalie immer wieder die Pferde gesattelt und sich auf das eine oder andere Abenteuer eingelassen.

Wir werden immer wieder gefragt: Weshalb habt ihr nicht einfach alle Kühe zusammen? Weshalb all diese verschiedenen Herden? Die Antwort ist relativ einfach: Unsere Kühe sind alle reinrassige Angus-Tiere. Jede Kuh ist eingetragen im Zuchtbuch und hat so ihre eigenen Registrationspapiere. Wir müssen also bei jeder Kuh genau wissen, wie sie besamt wurde, damit wir dann auch das Kalb in das Zuchtbuch eintragen können. Würde ihr ein Embryo eingepflanzt, würde sie von einem Zuchtbullen be-



Die Zuchtstiere können sich nach getaner Arbeit wieder erholen. (Bild: Erika Weder)

sprungen? Also führen wir nicht nur für unseren Betrieb Buchhaltung, sondern auch für unsere Kühe. Sobald die Tiere in

Gruppen eingeteilt werden, kommen meine Listen zum Einsatz. Welche Kuh, welches Rind ist in welcher Gruppe? Welcher

Bulle war von wann bis wann dabei? Kommt dann neun Monate später ein Kalb zur Welt, wird wieder genau Buch geführt. Jedes Kalb bekommt am Tag der Geburt eine Ohrmarke. Angaben wie Geburtsdatum, Gewicht, Geschlecht, Mutter usw. werden in ein Kälberbuch eingetragen. Ich denke manchmal, wie viel einfacher es wäre, irgendwelche Mutterkühe zu halten und den ganzen Papierkrieg zu vergessen. Und doch, das Züchten ist eine Herausforderung und auch eine Bestätigung. Es fühlt sich gut an, zu sehen, wie eine Kreuzung funktioniert und wie sich die Herde von Jahr zu Jahr verbessert. Es freut uns jedes Mal, wenn wir Zuchtbullen an Kunden verkaufen können, und es ist ein tolles Gefühl, zu hören und zu sehen, dass sie mit den Tieren zufrieden sind. So ist es wohl einfach mit jedem Geschäft:

Wenn man genießt, was man macht, dann ist alles halb so schlimm!

ZUR PERSON

Die 34-jährige Bauerntochter aus Kriechenwil BE lebt mit ihrem Mann Christoph und den Söhnen Pasco (5), Nero (4) und Oro (1½) in Rycroft, Alberta. Beim Angus-Zuchtbullensprogramm kommen sie ohne Kraftfutter aus. Den Herden (rund 900 Tieren) stehen 1000 ha Weideland zur Verfügung. Die Tiere sind das ganze Jahr draussen. Für die Zucht ungeeignete Tiere werden ins Mastprogramm integriert (ohne Hormone und Antibiotika). Das Fleisch wird als «all natural beef» verkauft. pam

www.spiritviewranch.com