

**BAUER, LEDIG, SUCHT**

**Drei romantische Hochzeiten**



Die 5. Staffel ist nun zu Ende. Einige Paare haben sich gefunden und schweben im 7. Himmel, andere haben sich bloss gestritten. Was ist aber aus früheren Paaren geworden? Da erwarten uns drei romantische Bauernhochzeiten. So geben sich der Berner Andreas (Bild) und seine Steffi unter freiem Himmel das Jawort. Das hätten sich die beiden vor zwei Jahren nicht erträumen lassen, dass das mal so weit kommt. Im Kanton Zürich findet die zweite Hochzeit statt: Adrian führt seine Eveline vor den Traualtar. Bei beiden wars Liebe auf den ersten Blick. Der dritte Bauer, der sich nun traut, ist der 48-jährige Konrad aus dem Kanton Nidwalden. Wird er nun seine Natascha heiraten, oder für wen wirft er sich in Schale? Lassen wir uns überraschen. Heute um 20.15 Uhr auf 3plus. *ane*

**REZEPT**

**Spaghetti Carbonara mit Champignons**

**Zutaten (für 2 Personen):** 300 g Spaghetti; 5 Scheiben Frühstücksspeck; 100 g Champignons in Scheiben; 1 TL frisch gehackter Oregano; 4 Eier; 2,5 dl Rahm; 50 g frisch geriebener Sbrinz; frische Kräuter zum Garnieren.

**Zubereitung:** Die Spaghetti weich kochen, abtropfen und wieder in den Topf geben. Während die Pasta kocht, den Speck in kleine Stücke schneiden und mit Öl leicht anbräunen. Nun die Pilze dazugeben und für 3 Minuten braten, bis sie weich sind. Rahm und Eier verschlagen und zusammen mit den Champignons, dem Speck und dem Oregano zu den Spaghetti geben. Danach unter Rühren leicht köcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen und den Sbrinz unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. *ane*

Quelle: www.nudelnest.de

**BIRNEN: Dörren wie zu Grossmutterns Zeiten**

**Dörröfen zu neuem Leben erweckt**

*Einst galt Mastrils GR als Hochburg des Birnen-dörrns. Heute pflegen nur noch Judith und Albert Nigg aus Bad Ragaz diese Tradition. Das Dörren der Birnen in den zwei Holzöfen betreiben sie als Hobby.*

KARIN HEIZ

Dicht liegen die Birnen beieinander, darüber eine Holzleiste. Sie bedeutet, dass die Birnen nur noch für kurze Zeit in den Ofen kommen. Wie lange genau, dafür hat Judith Nigg das Feeling. Und dieses Feeling ist entscheidend fürs Dörren, wie Albert Nigg sagt. Bleibt zu viel Feuchtigkeit drin, setzen die Dörrbirnen Schimmel an. Dörft man sie zu lange, werden sie hart.

Vor 18 Jahren nahmen Judith und Albert Nigg die Tradition wieder auf, Birnen im Holzofen zu dörren. Eine Tradition, die in Mastrils GR während Jahrzehnten gepflegt wurde. Der Ort galt gar als Hochburg des Birnen-dörrns. Die meisten Haushaltungen hatten einen Ofen, wo die eigenen Birnen und auch solche aus der Umgebung, der Bündner Herrschaft, dem Kreis Fünf-Dörfer und dem Prättigau gedörrt wurden. Einige hatten sich sogar ein Dörrhäuschen gebaut.

**Tradition**

Um 1900 erzielte der Ort mit Dörrbirnen einen grösseren Umsatz als mit Holz, obwohl Holz damals teuer war. Die Grossmutter von Albert Nigg belieferte den Bäcker mit Dörrbirnen. Dafür bekam sie das ganze Jahr Brot. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden Dörrbirnen importiert. Das bedeutete mit ganz wenigen Ausnahmen das Ende der Mastriler Dörröfen.

Albert Nigg träumte davon, diese Tradition wiederaufleben zu lassen. Denn im Untergeschoss der Schreinerwerkstatt seines Grossvaters in Mastrils standen zwei Dörröfen. Und die



**Judith und Albert Nigg beim Beschicken des Ofens. Die beiden ziehen auf ihrer Liegenschaft Länglerbirnen, die sich besonders gut zum Dörren eignen. (Bilder: Mathias Nigg)**

wollte er zu neuem Leben erwecken. Geeignete Birnen wachsen auf der Liegenschaft gleich daneben: Frühlängler, Weisslängler und Herbstlängler. Roh kann man sie nicht essen. Dafür eignen sie sich bestens zum Dörren. In der Zwischenzeit haben Judith und Albert Nigg zahlreiche weitere Bäume dieser Sorten gesetzt.

**Lernprozess**

Wie man Birnen dörft, mussten Judith und Albert Nigg zuerst lernen. Denn verschiedene Faktoren entscheiden über den Erfolg. Einer ist, wie lange man sie dörft. Ein anderer der Zeitpunkt der Ernte. Die Birnen

müssen reif, dürfen aber nicht überreif sein. Nach der Ernte werden sie zuerst gewaschen. Dann kommen sie auf eine der zahlreichen «Züha», eine Art Schublade mit Holzrahmen und Gitter am Boden. Diese stapeln sich vor den beiden Öfen, genauso wie schon zur Zeit von Albert Niggs Grosseltern.

In den beiden Öfen finden je 15 Züha Platz. Eine Metallplatte zur besseren Wärmeverteilung trennt den abgeschlossenen Feuerraum vom Dörrraum, wo die Birnen zuerst während 24 Stunden bei 85 Grad bleiben. Dann nimmt Judith Nigg sie heraus und prüft jede einzeln. Für den nächsten



**Die Birnen kommen in sogenannten Züha in die Öfen.**



**Vor 80 Jahren baute der Grossvater von Albert Nigg die Öfen, welche heute noch in Gebrauch sind.**



**Auch das Sortieren der Birnen ist Handarbeit.**

Dörrvorgang passen schon mehr Birnen auf jede Züha. Sie bleiben kürzer und bei niedrigerer Temperatur im Ofen als beim ersten Mal. Es folgen je nach Grösse der Birnen bis zu drei weitere Dörrphasen. Insgesamt kommt jede Birne auf siebzehn bis neunzig Stunden im Ofen. Das bedeutet für Judith Nigg, jede Birne durchschnittlich fünfmal zu kontrollieren.

Wie arbeitsintensiv das ist, erfahren schon Albert Niggs Grosseltern. Sie fingen vor achtzig Jahren mit dem Dörren an. Der Grossvater verdiente als Säger nur wenig. Daher baute er sich zwei Nebenerwerbsquellen auf. Er richtete sich eine Schreinerwerkstatt ein und dörfte Birnen. Heute rentiert sich das Birnen-dörren nicht mehr. Judith und Albert Nigg betrachten es als Hobby. Ein Hobby, das vor allem im Oktober und Novem-

ber sehr zeitintensiv ist. Doch auch in den anderen Monaten begleitet es sie. Denn die Bäume müssen geschnitten werden. Und für die beiden Öfen gilt es, einen grossen Vorrat an Brennholz anzulegen.

**Handarbeit**

Zwischen Ende Oktober und Mitte Dezember beliefern sie ihre Freunde und Bekannten mit den Dörrbirnen und dem selber gemachten Birnbrot. Vom Rezept verraten sie nur so viel, dass sie es auf Basis verschiedener Rezepte selber kreiert haben. Viel Handarbeit steckt auch hier dahinter. Zuerst entfernen Albert Niggs Eltern die Stiele und die Fliegen. Dann kommen die Birnen in eine Schnetzmaschine. Auch sie funktioniert gleich wie vor Jahrzehnten. Ein Transmissionsriemen treibt eine Scheibe mit Klingen an, die einer Raffel für Gurken ähnlich sieht. Die Birnen kommen in einen Trichter und werden mit einem Stöpsel an die Klingen gestossen. Das Ergebnis sind feine Scheiben.

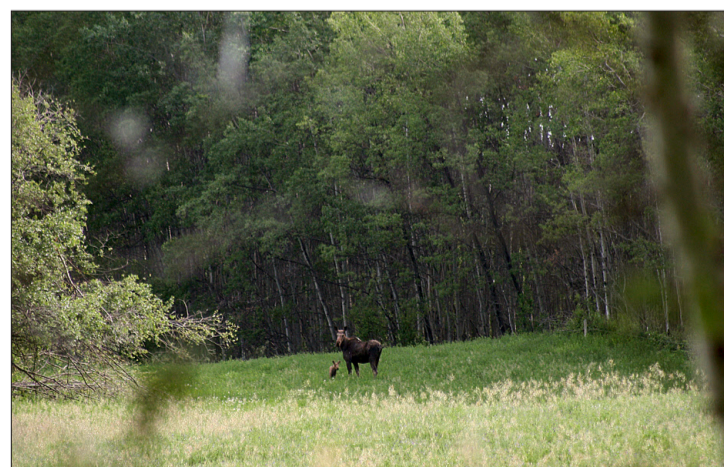
Judith und Albert Nigg schwören auf diese Schnetzmaschine. Wie auf die Birnensorten, die sie zum Dörren verwenden. Daher pflegen sie ihre Bäume mit den Länglerbirnen und pflanzen neue. So tragen sie dazu bei, dass diese seltenen Sorten erhalten bleiben. Und dank ihnen lebt die Tradition des Birnen-dörrns wenigstens noch an einem Ort in Mastrils weiter.

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

**Rücksichtslose Jäger auf unserem Land – das macht mich wütend**



Während der letzten paar Wochen habe ich mich ein paarmal ziemlich genervt. Eigentlich bin ich ja ein friedlicher Mensch, und ich würde von mir behaupten, dass ich recht ausgeglichen bin. Es gibt aber schon Situationen oder Sachen, die mich auf die Palme bringen können. Vor zwei Wochen war so eine Situation, als unsere Zäune geschnitten wurden. Wir haben diesen Sommer ja – fast gezwungenermassen wegen unserer andauernden Trockenheit – das Weiderecht für eine Sommerweide gekauft. In diesem riesigen Weidegebiet, das etwa 2000 Hektaren umfasst, haben wir nun seit Anfang August einen Teil unserer Kühe am Weiden. Die Tiere sind gesund und zufrieden, es hat immer noch genügend zu fressen, und bis jetzt hatten wir auch noch nicht gross Schneefall... dem Weiden bis Ende Novem-



**Diese Elchkuh gebar ihr Kalb auf unserem Land. (Bild: ew)**

ber stand also nichts im Wege. Nun ist es aber so, dass unsere Region sehr beliebt ist bei Jägern von nah und fern. Leute fahren zum Teil mehr als neun Stunden Auto, um hier in dieser Gegend einen grossen Rehbock, Hirsch oder Elch abzuschliessen. Da die Menschen oftmals nur an sich und an den eigenen Kontostand denken und überhaupt keine Rücksicht auf die Natur nehmen, gibt es immer weniger

intakte Wälder und Sumpfbiete. Oftmals werden ohne Rücksicht auf die nachkommenden Generationen Hunderte von Hektaren Wald einfach umgestossen und angezündet. Man muss ja schliesslich heutzutage möglichst «effizient farmen» können. Da sind Bäume ein Hindernis. Wie auch immer, daran kann ich nichts ändern, und ich vergeude auch nicht mehr unnötige Energie, um Leu-

ten die Augen zu öffnen. Geld regiert die Welt, es ist leider so. Wenn ich dann aber genau solche Leute erlebe, die rücksichtslos die Natur zerstören und dann im gleichen Atemzug auf unserem Land Tiere abschliessen wollen, beginnt mein Geduldsfaden zu reissen! Wir könnten vielleicht auch effizienter Kühe weiden oder ein paar Hektaren mehr ausnützen, wenn wir mit Waldrodern beginnen würden. Für Christoph und mich ist das aber gar kein Thema. Wir haben auf verschiedenen Reisen vor allem in Drittweltländern – und nicht nur dort – genug Zerstörung und Raubbau gesehen, die vom Menschen verursacht wurden. Was soll das? Wenn Dummheit bloss weh tun würde. In Drittweltländern geht es meistens ums pure Überleben. Und oftmals sind da diejenigen, welche die Zerstörung verursachen, nur irgendwelche Marionetten von Mächtigen aus sogenannten Industriestaaten... Staaten, die fortschrittlich sein sollen!? Wir

hatten nun also während der letzten paar Wochen unzählige Anrufe von Jägern, die auf unserem Land jagen wollten. Die meisten haben unser Nein relativ gut verstanden und auch respektiert. Meine Begründung ist meistens, dass sich Waffen und Kühe nicht so gut verstehen. Ich finde auch, dass es in dieser riesigen Provinz Alberta (rund 22-mal so gross wie die Schweiz) genügend andere Plätze zum Jagen gibt und man nicht unbedingt dort schiessen muss, wo sich Nutztiere bewegen. Als aber vor zwei Wochen irgendso eine rücksichtslose Kreatur um jeden Preis einen Elch auf unserem Grundstück schiessen musste, den Zaun schnitt, den Elch aus dem Feld zog, den Zaun am Boden liegen liess und hinterlistig davonfuhr, fand ich das total daneben. Unser Praktikant Raphael kam gerade noch rechtzeitig – wenigstens war das Timing perfekt –, um Schlimmeres zu verhindern. 15 Kühe mit Kälbern hatten nämlich das Loch im Zaun

schon gefunden und begannen, langsam aus unserem Feld zu wandern. So ein präparierter Elchkopf muss schon wahnsinnig erstrebenswert sein... aber, machen solche Trophäen wirklich glücklich?

**ZUR PERSON**

Die 34-jährige Bauerntochter aus Kriechenwil BE lebt mit ihrem Mann Christoph und den Söhnen Pasco (5), Nero (4), Oro (1½) und Luna (22. Mai 2010) in Rycroft, Alberta. Beim Angus-Zuchtbullenprogramm kommen sie ohne Kraftfutter aus. Den Herden (mit rund 900 Tieren) stehen 1000 ha Weideland zur Verfügung. 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