Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 57 (2002)

Heft: 2

Rubrik: Tribüne

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

UHT-Milch

(Editorial in Kultur & Politik Nr. 1/02)

Es wäre eine Katastrophe für den biologischen Landbau, sollte man sich, lebensgesetzlich gesehen, für eine Veränderung des ganzen Gefüges Milch, für die UHT-Manipulation entscheiden.
Hände weg, könnte man rufen, ihr werdet die Geister, die ihr heraufbeschwört, nicht mehr los. Das Gegensteuer würde heissen: die Konsumenten müssen darauf durch gezielte Propaganda angesprochen werden, dass die Ganzheit Milch dem biologischen Landbau entspricht. In diesem Zusammenhang soll der Mikrowellenherd nicht unerwähnt bleiben, weil auch dort eine Veränderung des Blutbildes festgestellt wurde (Prof. Blanc vom Säuglingsspital Lausanne).
Wie lange noch kann man der grossen Masse Menschen weismachen, dass nicht existiert, was man nicht sieht? Haben wir nicht alle Leben erhalten? Warum hat denn eine universelle Schöpferkraft, Gott, nicht von Anfang an die Milch erhitzt, damit sie länger hält? Die eindrücklichen Versuche von Pottenger* mit Katzen sollten genug Beweis sein, dass veränderte Lebensmittel zu Krankheit führen. Also lassen wir doch die Finger von Dingen, deren Folgen wir nicht durchschauen.
«Lasst das Natürliche so natürlich wie möglich!» (Prof. W. Kollath)

Robert Spitzli, Gossau SG

Das Pottenger-Experiment

10 Jahre (1932–1942) prüfte Dr. Francis Pottenger in einem Experiment mit 900 Katzen die Notwendigkeit von roher Nahrung für Tiere. Er fand einen beträchtlichen Unterschied hinsichtlich Gesundheit von den Katzen, die mit ausschliesslich gekochter Nahrung ernährt wurden und jenen, die rohe Nahrungsmittel bekamen. Die Katzen mit roher Nahrung gediehen prächtig und konnten gesunde Nachkommen zeugen. Die Katzen mit ausschliesslich gekochter Nahrung zeigten immer stärkere Krankheitssymptome, bis sie schliesslich in der 3. Generation keine Nachkommen mehr produzieren konnten. Diese Katzen litten unter Verhaltensproblemen, Allergien, Hauterkrankungen, Parasiten, Skelettverformungen, Organschädigungen (Herz, Schilddrüse, Nieren, Leber, Hoden, Eierstöcke und Blase) und Entzündungen des Nervensystems. Wurden diese 2. und 3. Generation Katzen auf rohe Nahrung umgestellt, wurden vier Generationen benötigt, um die Krankheitseffekte rückgängig zu machen.
Nun, die Biologen müssen das Tier (und den Menschen), die sich von Natur aus mit gekochter Nahrung versorgen, erst noch entdecken.
Eine Begleiterscheinung dieses Experiments ist für die Biolandwirtschaft von zusätzlichem Interesse: In den Gehegen mit den ‚Rohkost-Katzen' bewirkte der Katzenmist eine üppige Vegetation, während diese in den Gehegen der ‚Kochkost-Katzen' massiv gestört war. Das Kochen hatte den Kreislauf des Lebendigen unterbrochen!
Kochen oder sonstige Erhitzungsprozesse binden Nahrungsmoleküle fester zusammen und diese werden dadurch schwerer verdaulich. Hitze zerstört ebenfalls Enzyme und Antioxidantien, die für eine gute Gesundheit sehr wichtig sind. Enzyme sind Fermente, die den Stoffwechsel steuern und die Zellversorgung ermöglichen und sie können toxische Stoffe entfernen und abbauen. Antioxidantien sind chemische Verbindungen, die den Alterungsprozess verhindern bzw. verlangsamen. Eine längere Verdauung braucht mehr Energie. Wenn die Bauchspeicheldrüse Enzyme produzieren muss, weil in der Nahrung keine vorhanden sind, muss diese mehr arbeiten, als sie eigentlich kann und wird vergrössert. Ist die Bauchspeicheldrüse überfordert, werden weisse Blutkörperchen (Leukocyten) zur Hilfe in das Verdauungssystem produziert. Dadurch bleiben weniger zur Verfügung, um Bakterien zu bekämpfen. Das Immunsystem wird geschwächt. Studien haben gezeigt, dass wenn Fleisch bei hoher Temperatur gekocht wird, krebserregende Stoffe entwickelt werden. Hitze zerstört ebenfalls viele lebenswichtige Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Wenn Fette und Öle erhitzt werden, werden sie zu gefährlichen Giften, die das Immunsystem schwächen. Diese Fette sind ebenfalls nicht mehr zum Transport von fettlöslichen Vitaminen geeignet.

Gottfried Hofmann, Worb, meldet sich zum Thema Milch mit einem Ausschnitt aus dem Buch von M. O. Bruker «Der Murks mit der Milch».

Homogenisierte Milch – eine der Ursachen für Herzkrankheiten?

Dr. Kurt A. Oster, Chefkardiologe am Park City Hospital, Bridgeport, Connecticut sorgte in den Reihen der Milchwirtschaftler und deren Interessenvertreter für Aufregung: Er behauptete, homogenisierte Milch sei eine der Ursachen für Herzkrankheiten.
Bei der Homogenisierung wird die Milch unter sehr hohem Druck gegen Metallplatten gepresst, so dass die Fettkügelchen zertrümmert werden. Der Durchmesser der Milchfett-Tröpfchen in Rohmilch beträgt im Durchschnitt etwa 3/1000 Millimeter, nach dem Homogenisieren weniger als 1/1000 Millimeter. Das Milchfett ist dadurch in der Milch gleichmässig – homogen – verteilt, so dass sie nicht mehr aufrahmt.
Angeblich kommt dies dem Wunsch der Milchtrinker entgegen, da sie die Fettschicht nicht mögen. In Wirklichkeit kann die Milchwirtschaft zweimal absahnen – einmal durch den Verkauf der entrahmten Milch und zum zweiten Mal durch den Verkauf der Sahne.
Ähnlich wie bei der Mehlherstellung: Einmal wird das von Keim und Randschichten befreite (minderwertige) Mehl angepriesen und dann die entfernte Kleie, die als ‚nutzloser Ballast' entfernt wurde, noch einmal extra verkauft. Für die ‚Verstopften'.
Doch zurück zur Milch. Nach Oster setzt die Homogenisierung das Milchenzym Xanthin-Oxydase frei, das nun die Darmwand ungehindert passieren kann, in die Blutbahn gelangt und die Arteriosklerose begünstigt. Nach seiner Beobachtung ist dies bei unbehandelter Rohmilch nicht der Fall. Unterstützung erhielt er von mehreren Kollegen. In 2000 untersuchten Serumproben von gesunden Menschen haben Forscher der US-Universität in Beirut keine Spur von Xanthin-Oxydase gefunden. Oster: «Die Zerkleinerung der Milchpartikel durch den Homogenisierungsprozess führt zu vollkommen neuen Einzelpartikeln. Wir haben nachgewiesen, dass die Milch-Xanthin-Oxydase von der Aussenseite des Milchbläschens durch den Homogenisierungs-

prozess in die Innenseite des zerkleinerten Milchpartikels verdrängt wird.
Damit ist eine dem Bild des Trojanischen Pferdes vergleichbare Situation entstanden, wobei die Darmverdauung und die Magensäure das derart geschützte Eiweiss des Enzyms nicht mehr angreifen können. Wir haben das Milchenzym Xanthin-Oxydase in den weissen Blutkörperchen der menschlichen Milchtrinker nachgewiesen.» ...
Kapfelsperger und Pollmer berichten in ‚Iss und stirb', dass man in Kopenhagen in Tierfütterungsversuchen zeigen konnte, dass die sogenannte Allergenität von Milch durch die Homogenisierung um das 20fache steigt.
Fest steht, dass der aufwendige Homogenisierungsprozess überflüssig ist wie ein Kropf, dass er – ausser der Milchindustrie – niemandem nützt, aber eventuell durchaus schadet.
Die Homogenisierung ist ein weiteres Beispiel dafür, dass alle Eingriffe, die der Mensch macht, letztendlich von der Natur wegführen und nur Nachteile bringen.

Schreiben mit Erde unter den Fingernägeln

Ungewaschene Gedanken aus Pflanzblätz und Alpweide – Ein Briefwechsel (XVII)

Liebe Claudia,
im Augenblick «trolet» mir so manches durch den Kopf, dass ich gar nicht weiss, wo ich anfangen soll. Eigentlich müsste ich jetzt zuerst einen Gang durch Feld und Wald antreten. Irgendwo an einem sonnigen Plätzchen am Waldrand Halt machen und meine Gedanken «püschele». Aber schon bald ist wieder Redaktionsschluss und unser Briefwechsel muss pünktlich auf die Post. Drum hab ich grad vorher noch schnell die Pferde zum Austoben auf die Weide geführt und sitze jetzt, von der Sonntagssonne schon tüchtig gewärmt, an meinem Schreibtisch.
Übrigens,
kürzlich hat mir eine Frau aus dem Luzernischen geschrieben, sie freue sich immer über unseren Briefwechsel und hoffe, dass dieser bald als Buch herauskomme. Sie würde dann einige Exemplare kaufen und im Bekanntenkreis verschenken.
Da ist mir natürlich der «Kamben» gewachsen, wie Grünroggen nach einem warmen Sommerregen. Gleichzeitig habe ich gemerkt, dass ich dadurch nicht mehr so locker vom Hocker vor mich hinplaudern kann mit meinem gespitzten Bleistift, sondern mich «druckreifer Formulierungen bemüssigen müsste».
Siehste, liebe Claudia,
ich kann's, wenn ich mir nur endlich etwas mehr Mühe gebe.
«So ein Chabis», habe ich beim Durchlesen gemerkt. Du legst sicher mehr Wert darauf, dass ich schreibe, was mir durch den Kopf geht, - und schliesslich haben wir uns von Anfang an das Austauschen von «ungewaschenen Gedanken» vorgenommen.
So rein gwundershalber habe ich mir dann aber doch unseren ganzen Briefwechsel am Stück vorgenommen und siehe da: am besten gefallen haben mir die Stellen, wo wir nicht unumstössliche Wahrheiten doziert, sondern frisch von der Leber weg unsere Gedanken und Gefühle kund getan haben. Na also!
Grad eben merke ich beim Schreiben, dass sich mein Gedankenwust etwas zu lichten beginnt.
Auf der einen Seite hat das, was mich derzeit umtreibt, mit Sprache, auf der anderen mit Demokratie zu tun. Zuerst zur Sprache. Am Anfang unseres Briefwechsels habe ich Dir von meinem Grossmüetti erzählt. Grad eben fällt mir ein Gedicht ein, welches ich über sie gemacht habe. Weisst Du Claudia, was «detwääris» ist? Weder Chinesisch noch Senegalesisch, noch Bolivianisch, sondern Züridütsch. «Muettersprach ebe.»

Aber lies selber:

Detwääris

Detwääris
völlig schräg irgendwie
zunderobsi
verquär
hät si gmeint,
wänn si gseit hät
detwääris,
s Grossmüetti.

Dozmal häsch
mit Wörter wie
Biilihung und Nidelwäije
na Gedicht chöne schriibe.

Mach hüt us
Siloballheckladerschuflehydraulikschluchväntil
emal en Vierziiler
wo riimt.
Alls detwääris -
detwääris,
dätz it.

Dass ich damit nicht einer «grossmütterlichen Bluemete-Trögli-Sprache» nachtrauere, siehst Du schon daran, dass es auch amerikanische Brocken mag «verlide», wenn dadurch die Aussage nicht leidet. Aber meine Ohren leiden, wenn ich mir am TV die Kommentare zu unseren «Goldengirls und -jungs» in Salt Lake City anhöre. Freude und Begeisterung kann heute ganz offenbar fast nur noch mit «geil» oder «super» ausgedrückt werden. Als Steigerung allenfalls noch mit «geilgeil», was dann bereits einer kreativen Wortschöpfung gleich kommt.
Was das mit Biolandbau zu tun hat, fragst Du? Nur Geduld, ich komme schon noch auf den Punkt. Bloss vorher noch ein kleiner Abstecher nach China. Dort nämlich soll der Weise Laotse gesagt haben, dass er, wenn er im Leben einen Wunsch frei hätte, den Sprachgebrauch der Menschen verbessern würde.
Das fand ich grossartig, gewaltig, megakrass, schon fast krasskrass. Und damit bin ich bei uns Bauern. Wir nennen uns Unternehmer, wenn wir unserem Tun Bedeutung geben wollen. Wir reden von Marktauftritt und Zugang zum Markt, von Produkten und Preisbildung, von Absatzkanälen, Infrastruktur, Know how, Controlling, von Rohstoff und Veredelung, - und endsallerenden von Rendite und Preisleistungsverhältnis. Soweit hat uns die Marketingeltangelsprache der globalen Marktleader bereits im Griff.

Bauer Remo Zurlinden hat seinen Betrieb auf EU-Norm getrimmt, Milchkontingent zugekauft und gleichzeitig diversifiziert, d.h., er ist auch als Lohnunternehmer überregional voll eingestiegen. Durch seine häufige Abwesenheit sind ihm leider seine zwei vorpubertierenden Söhne etwas aus dem Ruder gelaufen. Seit er sie beide wieder fester in den Griff genommen hat, kommt er jetzt einfach nicht mehr «z'Schlag».

Seltenerweise sind uns der Chueri und ich mal einig, dass es für uns Bio Bauern ganz besonders wichtig wäre, nicht im PR und Machbarkeits-Schlamm-Rede-Wahn zu versaufen. Weil Reden mit Denken zu tun hat und wir überzeugt sind, dass nur Ursprüngliches und Echtes sich langfristig auf dem Markt positionieren und behaupten kann.

Wie siehst Du das Ganze? Was hältst Du von Swiss dairy food? Findest Du Swiss auch jung, innovativ und sexy? Findest Du auch, dass Bio seine Produkte besser kommunizieren sollte, um in Zukunft bestehen zu können? Und was hältst Du vom neuen bio-aktuell Service, der vorbildhaft sec informiert und gut übersichtlich unten rechts für Leute, die Nachhilfe brauchen, ein Verzeichnis der Abkürzungen (BioV, EDV-VO BLW, TschV, Bio SR, Bio SW MKA, MKV, Dem R KfR) eingeführt hat?

Warum mich das alles wunder nimmt?
Weil ich glaube, dass Du auf Deiner Alp noch nicht so stark im babylonischen Sprachgewirr steckst und deshalb vielleicht etwas mehr Überblick behältst. Vielleicht siehst Du nicht gleich die Demokratie in Gefahr, wenn Dich die Wörter verwirren oder ankotzen.
Wenn ich z.B. fett in den Bauernzeitungen lese, dass EMMI jetzt die Position der Nummer eins auf dem Käsemarkt anstrebt, dann finde ich das lächerlich. Ich ertappe mich dabei, wie ich denke, dass so etwas nur noch «bubelig» sei und man diesen Barnevik-Kopien das Schäufelein aus der Hand nehmen sollte.
Ebenso meine ich, dass die Bauern die Milch wieder genossenschaftlich zum Lebensmittel erklären müssten und produktgerecht gegen Hunger und Durst unter die Leute bringen sollten.
Selber und basisdemokratisch und kommunikativ. Ich meine, wir sollten unser Augenmerk wieder etwas mehr darauf richten, was sinnlich wahrnehmbar ist und dass Bauernhof auch in Zukunft ein Bilderbuchbegriff bleiben müsste.

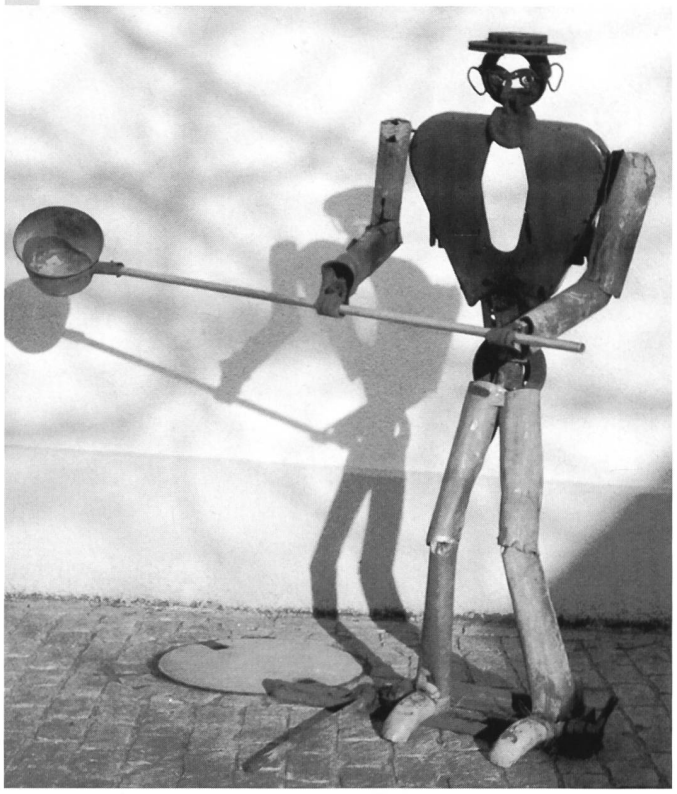
Zu letzterem meint Coolman Chueri:

Ich säge ja nüt degäge

Nüt gäge
Silotürm
und dichti
Höibelüftigswänd,
nüt gäg Betriebsgmeinschaft,
gäg Ställ wo
zwee, drei zäme händ.
Bloss säg,
wo wänd die schüche zwei
det Hand in Hand,
wo wetted zäme sii,
wänn's ebig seicht wie lätz,
bi däne EU-gnormte
dünne Wohnigswänd
mit ihrem phuftigvolle
läbigwarme
Fueder Liebi hi?

Früntlichi Grüess
Köbi

PS. In der Zwischenzeit hat auch der «Güllepuur» sein alteisernes Denkmal erhalten samt Widmung.
(siehe Bild auf der nächsten Seite)



Es jauchzet der Herre

Es Dänkmal für eine, wo's meh als verdienet,
s'isch s'Einzige wältwiit, findsch eso öppis nienet.
Är chrampfet, so wie ander au,
nimmt sini Arbet ernst, schafft gnau, -
und glichwohl, - isch das nöd en Bschiss,
sei sini Büetz es Ägernis.
Dass so e Arbet niemer schetzt,
hät ihn z'tüfscht ine schwär verletzt.
Dass är trotz allem unbeirrt
de Pflicht na gaht, hät mich verwirrt.
Är erntet nüt als Spott und Hohn,
hät Tüfels Dank für Gotteslohn.
Sälbscht Bundesbern tuets nöd schiniere,
mit na meh Gsetz ihn z'schigganiere.
Das macht en hässig und betupft,
wänn's em nur nöd de Deckel lupft.
Tät är de Löffel anerüere,
wär wür für öis suscht Gülle füere?
Mir müessted i däm Seich versticke,
oder die Brüeh in Mond ue schicke.
Will niemer sis Bemühje schetzt,
drum han ich ihm es Dänkmal gsetzt,
em Bschüttifüehrer, em Güllepur,
dem Jauch-zer im Einklang mit unsrer Natur.

Hallo Köbi

Endlich wieder mal ein längerer Brief für dich! Versprochen ist versprochen! Ich sitze im Zug vom Wallis zurück in den Jura. Eine Woche lang durfte ich in Leukerbad ausspannen, im warmen Wasser die Knochen einweichen und jeden Morgen ausschlafen. Schreiben wäre mir bei all dieser Faulenzerei zu anstrengend gewesen und hätte auch nicht gepasst. Meine Fingernägel waren ja sooo sauber! - Völlig daneben für unsere Rubrik.
Heute auf dem Nachhauseweg war ich noch zu einem Sprung bei meiner Kollegin Morena im Mattertal. An einem Steilhang auf 1450 m, wo du dich als Unterländerbauer anseilen müsstest, bewirtschaftet sie meist ohne Hilfe ein kleines Bergheimet. Für die offizielle Landwirtschaftspolitik ist es ein Störfaktor im Strukturwandel, für unsereins aber ist es ein Bijou, ein Bilderbuchheimetli (siehe Kultur und Politik 1/2001).

Morena wäre eigentlich eine zufriedene Bio-Bäuerin mit einer Schar zufriedener Ziegen, Texterkühen, Hühnern und Hirtenhunden, wenn sie in ihrem Frieden nicht immer wieder von komischen Kontrolleuren gestört würde.

Vor drei Jahren schrieb ihr ein Biokontrolleur vor, sie müsse eine Mistplatte bauen. Morena nahm das ernst und erstellte die Mistplatte mit Hilfe eines Arbeitslagers und eines Zivildienstlers. Kostenpunkt: mindestens 5000 Franken!
Der Biokontrolleur des nachfolgenden Jahres meinte, das sei nicht nötig gewesen. Für Ziegen- und Mutterkuhmist brauche es keine Mistplatte. Sie solle doch den Platz zu einem Freilauf für die Kühe umfunktionieren. Es sei sowieso keine Art, wie sie die Kühe halte. Morena lässt ihre Texterkühe (eine robuste englische Rasse) nämlich fast den ganzen Winter im Freien auf einem Stück Wiese. Dort steht eine Triste mit feinem würzigem Bergheu. Davon bekommen die Kühe an Ort und Stelle zu fressen. Den anfallenden Mist verteilt Morena im Frühling auf der selben Wiese von Hand, und weil es dort mehr abwärts als aufwärts geht, ist das keine übermässige Anstrengung. Die Mistplatte ist aber offensichtlich viel zu klein für einen Auslauf.
Der dritte Biokontrolleur findet Morenas Tierhaltung super. Die Tiere seien gesund und zufrieden. Was will man mehr?
«So ein Unsinn, so eine Gemeinheit! Das ist doch reiner Beamtenterror!», schimpft Morena. O je, Köbi! Da wissen anscheinend ein paar Bio-Kontrolleure nicht so recht, was bio ist!

Nächstes Jahr darf Morena ihre zwanzig Ziegen, die im Gegensatz zu den Kühen gerne im warmen Stall schlafen, nicht mehr anbinden, sonst geben sie keine Bio-Milch mehr und Morenas Ziegenkäse wird zu ganz gewöhnlichem, konventionellem Geisskäse, obwohl ihre Tiere weiterhin bestes Bio-Bergheu zu fressen bekommen. Kühe hingegen werden auch im angebundenen Zustand weiterhin Bio-Milch geben dürfen.

Weisst du, wo diese Absurdität ihren Ursprung hat? - In Brüssel! Und die vom BLW übernehmen sie ungefiltert. Nur unsere Bio Suisse wehrte sich noch ein bisschen dagegen - aber eben nur ein bisschen. Und weisst du, warum Morena den Brüsseler Beamten gehorchen muss? Damit sie ihren Ziegenkäse auch nach Brüssel als Bio-Käse verkaufen kann. So ein Mist! Respektive so ein Käse. Wie wenn Morenas Ziegenkäse jemals so weit käme, der wird doch vorher gegessen! Wie ich Morena kenne, wird sie nächstes Jahr trotzdem einen ausgeklügelten Ziegenfreilaufstall haben, mit Pritschen und Absperrgittern. - Kostenpunkt?

Letzte Woche kam unser Nachbar vorbei. Er war wieder einmal stinkhässig. Er sei Bauer geworden, weil er sich nicht mehr schikanieren lassen wollte von einem Chef und die Freiheit in der Natur gesucht habe. Jetzt müsse er sich alles vorschreiben lassen und dürfe nichts mehr selber entscheiden.
Ja, Künstler sollte man sein. Da sagt dir niemand, wo ein Bild stehen darf, damit es Kunst ist, oder aus welchem Material eine Statue sein darf.

Vielleicht bekommen wir Bodenständigen eines Tages noch genug von all diesen Vorschriften, Reglementen und Gesetzen. Den letzten beissen die Hunde. Wir Bio-Bäuerinnen und -Bauern sind die Letzten. Dabei waren wir mal die Ersten, damals als der Biolandbau geboren wurde und die Bio-Bewegung ihren Anfang nahm. Damals sagten wir Bios was Bio ist. Voll Stolz und Selbstbewusstsein trotzten wir den behäbigen und herrschenden Bauern. Wir waren Idealisten. Doch als das Geld ins Spiel kam, da drehte sich der Spiess um. Nun sagen die Grossen, Brüssel, der Bund, der Markt und die Konsument/innen was Bio ist. Wehren dürfen wir uns zwar noch - demokratisch und frei heisst es. Ein bisschen demokratisch vielleicht, aber frei sicher nicht!

Frei fühle ich mich nur noch in meinem biologischen Gemüsegarten. Da schreibt mir zum Glück noch niemand vor, wie viel Platz einem Kopfsalat zusteht, damit er gesund und fröhlich wachsen kann. Das entscheiden der Kopfsalat und ich zusammen.
Ich wünsche dir ein paar freie Ausritte auf dem Pferderücken und viel vergnügliche Künstlerstunden mit Chueri.

Claudia

Lieber Köbi

Du hast ja immer eine gute Lösung für alle Probleme, oder stammt die Idee von den Kälbli unter dem Christbaum von Chueri? Täten mir die Kälbli nicht leid, wäre die Lösung nicht schlecht.
Das Thema Kälbli lässt mich nicht los. Vor einigen Tagen brachte unsere wertvollste Kuh ein totgeborenes Kälbli im Alter von 4½ Monaten zur Welt. Die ganze Familie war traurig. Am Abend zeigte ich das Tierlein unserer kleinen ‚Zusennin', ein Mädchen vom Dorf, das oft am Abend bei mir im Melkstand weilt. Fabienne kam ganz durcheinander beim Anblick dieses kleinen Wunders. Die kleinen Öhrchen, Augen, Näschen und alle Gliedmassen waren so perfekt. Das einzige was noch fehlte war das schwarzweiss gefärbte Fell. Am andern Abend kam Fabienne wieder und klagte mir, sie hätte ganz schlecht geschlafen, da sie immer ans kleine tote Kälbli denken musste. Sie hätte geträumt, sie sei mit ihm zu einem Arzt gegangen und habe gebettelt, er solle dem toten Kälbli ein neues Herz einpflanzen.
Es täte vielen Abtreibungsbefürwortern und Befürworterinnen gut, solche Frühgeburten anzusehen, dann würde hoffentlich nicht mehr von sogenannten ‚Klumpen', die man wegmachen wolle, geredet. Ich schäme mich für jede Frau, die so denkt, redet und handelt.
Während ich diesen Gedanken nachgehe, sitze ich mitten in der Nacht auf einem Strohhaufen und wache bei einer Kalberkuh. Endlich ist es so weit, ein gesundes munteres Kälblein erblickt das Licht der Welt (vorerst nur die Stallbeleuchtung). Seine Mutter leckt es fleissig trocken mit ihrer rauen Zunge und ist rundum zufrieden. Mehrere andere Kühe stehen ringsum und bestaunen das Neugeborene, das schon probiert aufzustehen. Ich stehe erleichtert und glücklich dabei und staune erneut ob dem grossen Wunder, das der Schöpfer immer wieder schenkt, und neues Leben nimmt seinen Lauf. Bio gleich Leben, denkst du auch?

Herzliche Grüsse
Heidi