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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 77 (2022)

Heft: 3

Artikel: Die Gemüsebäuerin und Marktfahrerin Josy Köchli

Autor: Patzel, Nikola

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1006105

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: 12.07.2025

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

Die Gemüsebäuerin und Marktfahrerin Josy Köchli

Bei Josy und Martin Köchli am Mittagstisch im Juli: Es gibt Gemüsesuppe mit Siedfleisch-Bouillon, das feine Fleisch mit Kartoffeln, den letzten eigenen Kefen (Zuckererbsen), Salat. Dazu einen enorm guten Süssmost vom Marktstand eines preisgekrönten Herstellers aus Küssnacht am Rigi: Ein alter Mann, der an vielen Markttagen lautstark um jeden Zentimeter Raum und Schilderstellfläche für seinen Stand mit dem Marktaufseher, dem zuständigen Stadtpolizisten von Bremgarten, kämpfe.

«Bei den Reichen lernt man sparen und bei den Armen lernt man Kochen. Das hat schon was», sagt **Josy Köchli** in Buttwil im Aargauer Freiamt. Ihr Mann Martin Köchli kam in *Kultur und Politik* schon oft mit Texten zu Wort, hier nun sie. Aufgezeichnet von **Nikola Patzel** am 7. Juli 2022.

Ein Kind von Zwölfen

Im Berggebiet mit Kühen, Sauen und Hühnern bin ich aufgewachsen. Wir haben sehr abgelegen im Napfgebiet gewohnt, aber wir haben Zeitungen gelesen. Wir waren 12 Kinder, dabei sechs Mädchen, fünf davon haben eine Ausbildung gemacht. Dass das wichtig ist, haben wir daheim mitbekommen. Schon damals hat man im Berggebiet Kinderzulage bekommen. Wir hatten nie Hunger, wir haben immer Milch und Brot gehabt und am Abend eine warme Suppe. Mein Vater hat viel Pfeife geraucht, die erste schon vor dem Frühstück. Er war dann geschwächt und hat in den Siebzigerjahren Lungenkrebs bekommen. Mit 60 Jahren ist er an einer Nachblutung nach einer Operation im Zürcher Spital gestorben.

Bei der Erstkommunion waren wir eine ungerade Zahl an Kindern. Es konnten nicht alle paarweise erscheinen, eines musste vorangehen. Der Pfarrer wollte unbedingt, dass ich als erstes Kind da nach vorne gehe. Ich habe mich nicht wohlgefühlt, so im Mittelpunkt zu stehen. Das ist eine meiner ersten Kindheitserinnerungen.

Ungelebtes und gelebtes Leben

Mit vierzehn war ich mir ganz sicher, dass **ich Bildhauerin werden wolle.** Ich hatte die besten Noten im Zeichnen. Ich war ein scheues Kind und wollte Künstlerin werden, aber man hat damals nicht auf die Kinder geschaut. Niemand hat mir einen Weg gezeigt, wie ich das ausleben kann. So habe ich den Beruf, den ich gerne gehabt hätte, nie ausüben können. Also lege ich nun auf dem Markt die Sachen kreativ und schön aus. Kurz vor meinem 15. Geburtstag habe ich mein Elternhaus verlassen und bin ins Wallis gezogen. Der Pfarrer hatte gesagt: Im Oberwallis gibt es ein grosses Altersasyl für 200 Insassen, die suchen immer Mädchen, die da mithelfen. Da bin ich hin, weil ich mal rauswollte. In einem Restaurant dort haben sie Hilfe gesucht, mit 16 durfte ich dort anfangen. Köchin zu werden hätte mir auch gefallen, alles Kreative interessierte mich. Aber man hat mir gesagt, **Krankenschwestern braucht es immer,** also habe ich mich so eingespurt, habe drei Jahre bei den Baldegger Schwestern die Lehre gemacht und diesen Beruf ergriffen.

Ich habe meine Kindheit noch ohne Strom im Haus verbracht. Das Wasser hat man beim Brunnen geholt. Das hat mich auch geprägt und abgehärtet. Im Gemüsebau zu arbeiten, ist für viele Leute nicht vorstellbar. Damals haben alle mitschaffen müssen, wenn man eine Grossfamilie war. Da war mein erster Beruf als Krankenschwester, also anderen zu helfen, naheliegend. Dort im Spital war alles geregelt und ich hatte jeden Monat meinen Lohn, das war easy sozusagen.

10 Jahre lang habe ich als Krankenschwester gearbeitet; aber der Gemüsebau gefällt mir besser, denn da gibt es gesunde Produkte für die Leute, damit sie gar nicht erst krank werden.

Selbstmitleid mag ich nicht. **Man ist in seine Situation geboren, alles hat seinen Grund**. Ich muss immer etwas lernen. Wir sind arm aufgewachsen und vorwärts gegangen wie viele andere in meiner Generation auch. Nur früh heiraten, mit 22-23 Jahren, wollte ich nie. Ich war länger ledig und konnte in den USA und Südamerika leben. Später war ich zusammen mit Martin fünf Jahre in Afrika. So habe ich nicht das Gefühl, etwas verpasst zu haben und nachholen zu müssen. Jetzt machen wir Reisen im Inland, gehen in wunderschöne Konzerte in der Klosterkirche Muri, das tut uns gut.

Nochmal zur Kindheit: Als der zweite Weltkrieg durch war, durften **deutsche Kinder zur Erholung und Arbeit in die Schweiz**

Fotos: Nikola Patzel

zu Pflegefamilien kommen. Meine Eltern hatten 1944 frisch geheiratet. Zu uns kam ein Hubert, mehrere Male. Der sollte im Stall helfen, doch er kam aus der Stadt und kannte sich im Stall nicht aus. So ist meine Mutter lieber selber in den Stall gegangen und hat den Hubert in den Haushalt geschickt, das konnte der dann. Jahre später ist er mit dem Fahrrad und seinem Bruder wiedergekommen und hat mitgeholfen. Eine meiner Schwestern hat in Biel in einer Metzgerei gearbeitet und der Hubert hat sich dann in sie verliebt. Aber es war für ihn eine so tiefe Enttäuschung, dass sie ihn nicht wollte. Er ist dann dem Alkoholismus verfallen und wir wissen nicht, ob er früh gestorben ist.

Was **meine Mutter** gemacht hat? Was soll man da sagen, sie hatte 12 Kinder. Aber einmal hat sie uns ihre Schulzeugnisse von früher gezeigt: lauter blanke Sechsen, alles Höchstnoten. Wenn wir in Geografie etwas nicht wussten, hat sie uns alles sofort auf der Karte zeigen und erklären können. Die Frau hätte auch etwas anderes machen können, aber sie hat nicht einmal Schneiderin gelernt oder einen anderen Beruf, das hat mich verrücktgemacht. Sie hat dann manchmal meinem Bruder den Schulaufsatz geschrieben und in der Zeit hat der das Brennholz von der Beige ins Haus getragen.

Besuch und Aussiedlung

Wir hatten auch **Fremdenlegionäre** im Haus. Sie haben Schweizerdeutsch geredet und Holz für den Kachelofen gebüschelt. Abends bei Dunkelheit haben sie uns Kindern in der Küche Geschichten erzählt, bis der Vater aus dem Stall kam. Die hatten manchmal auch spezielle Kleider an, so Stiefel zum Beispiel, das hat uns gefallen. In dieser Zeit war es auch üblich, dass **Alkoholiker** von Hof zu Hof gegangen sind, dabei haben sie um Schnaps gebettelt. Es war damals üblich, dass man für jede Kuh Schnaps als Medizin da hatte, also konnte man auch den Alkoholikern etwas davon abgeben. Bei uns mussten sie aber immer einen Teller Suppe essen, bevor sie einen ‹Kafischnaps› bekamen. Das hat uns auch gefallen. Nur wenn wir alleine mit der Mutter waren, hat sie die nicht reingelassen, denn wir hätten sie sonst nicht mehr rausbekommen.

Was ist aus meinem Herkunftshof geworden? Ein Nachbar von uns war Grossbauer und Grossrat, der ist mit meinem Vater gut ausgekommen. In den Sechzigerjahren wusste der genau, wie man Zuschüsse bekommt. Dieses Wissen hat uns geholfen. Um 1965 herum hat meine Familie eine **Neusiedlung** gebaut und ein Bruder von mir, der älteste der 4 Söhne, konnte den Hof dann übernehmen. Ein anderer Bruder von mir war Angestellter auf dem Burgrain, der Landwirtschaftsschule im Kanton Luzern. Unser Hof ist jetzt weitergegangen, auch auf Bio umgestellt worden, es geht gut dort. Erstaunlich, wie die Leute im Berggebiet an ihren Hügeln hängen und sich da halten.

Eine Schwester von mir konnte ein anderes altes Hofgut kaufen und sie gibt da jetzt Töpferkurse. Eine andere hat eine Drehbank von einem alten Drechsler kaufen können; die macht ganz schöne Sachen für die Tombola und so. Ich selber bin zufrieden, was ich aus sehr schwierigen Bedingungen mit meinem Leben gemacht habe. Und ich wohne absolut privilegiert in unserem alten Hof in Buttwil.

Der Hof von Martins Eltern hatte nach dem Krieg eine gute Zeit, bis auch dort der Umbruch kam. Wir haben in unserer jungen Ehe unsere unterschiedliche Herkunft schon gemerkt. Ich bin das viertälteste Kind. Während die jüngeren bei der Mutter blieben, sind wir mit dem Vater jeden schönen Herbstsonntag Pilze suchen gegangen. Die Mutter hat dann die Pilze ausgelesen, damit ja nichts Giftiges darunter ist. Das ist für mich eine sehr schöne Kindheitserinnerung. Martin meinte dazu: **«Seid Ihr so arm gewesen, dass Ihr Schwämme suchen musstet?»** Er hat das mit unseren Kindern nie gemacht. «Habt Ihr Brennnesseln essen müssen?» Aber für mich war das immer eine feine Sache, die Pilze und der Brennnesselspinat auch. Auch Heidelbeeren, Brombeeren, Haselnüsse und Hagebutten suchten wir auf, wir kannten ja ihre Plätze.

Ich habe gut 10 Jahre als Krankenschwester gearbeitet, dann nach meiner Rückkehr zur Landwirtschaft konnte ich gleich alles Wissen von früher wieder abrufen. Ich bin mehr die, welche in der Praxis zeigt, was ist. Reden braucht es zwar auch, aber man kann Dinge auch zerreden. Das Beste ist, wenn ich es in der Praxis zeigen kann. Jetzt haben wir die Idealbesetzung am Marktstand: Martin kommt immer mit, die Leute können eher mit ihm reden, während ich die Sachen einpacke und alles wieder schön herrichte. Vielen Leuten gefällt das Philosophieren mit ihm, vor allem die Senioren haben ja Zeit.

Ernten auf dem Markt verkaufen

Die alte Hofgeschichte, die Martin im *Kultur und Politik* erzählt hat, ist mir nicht ganz so wichtig. Das Marktfahren ist mir wichtiger, es ist eine sinnvolle Arbeit. Es macht Sinn, wenn der Bauer oder die Bäuerin in die Stadt geht, in den Städten hat das auch einen kulturellen Aspekt. In Luzern ist der Markt auch eine riesige Touristenattraktion.

Ein riesiger Vorteil davon, auf den Markt zu gehen, ist der direkte Kontakt, das Feedback kommt man dann grad über, ob es positiv oder negativ ist. In **Bremgarten** das ist auch ein Sehen und Gesehenwerden. Die Leute gehen hin, um Leute zu treffen. Auch Politiker, die sich zeigen wollen. Was mir auch auffällt, sind Schweizer, die einige Jahre im Ausland gelebt haben und dann mit einer ausländischen Frau zurückgekommen sind, für die es völlig klar und selbstverständlich ist, auf den Markt zu gehen.

Der Vorteil vom Markt ist, man geht heim, muss keine Rechnung schreiben und nichts. Wir sind immer froh, wenn wir das meiste verkauft haben. Man kann einen Marktstand auch sehr schön dekorieren, mit Kuriositäten wie einer seltenen Bischofsmütze (einem Lorchelpilz), das ist ein Hingucker.

Der Nachteil ist: man muss den ganzen Sommer über präsent sein. Es ist fast nicht möglich, eine Vertretung zu finden als Produzent. Wenn Aushilfen nur einmal im Monat kommen und nichts verstehen, ist das mehr Belastung als Hilfe. Bevor Martin half, hatten wir immer **Gemüsebau-Praktikantinnen**

im Verkauf mit dabei. Das war für uns gut und für sie eine schöne Abwechslung, mit auf den Markt zu gehen. Die meisten kamen aus dem Ausland, sie haben hier Deutsch gelernt und die Leute haben sich für sie interessiert. Manchmal ist eine für meine Tochter gehalten und gelobt worden. Aber es kam dann auch vor, dass eine in Tränen ausbrach, weil sie so angesprochen ihre russische Mutter vermisste.

Wir sind auf dem Markt auch dafür da, dass die Leute ihre Seele ausschütten können. Wir sind zu zweit oder dritt am Stand gewesen. Für junge Mütter zum Beispiel, wo die Kinder auf Drogen sind, verrückte Schicksale.

Marktfahrer-Gemeinschaft

Bremgarten, wo wir jeden Mittwoch und Freitag unser Gemüse verkaufen, hat etwa 12'000 Einwohner. Als Marktfahrer dort zahlt man drei Franken pro Quadratmeter, wir dürfen also für 15 Franken pro Markttag in die Stadt fahren und unsere Produkte anbieten. Die Leute mit festen Läden hingegen zahlen eine rechte Miete. Als wir damals mit Marktfahren anfingen, gab es erst einen kleinen Bioladen in Muri in unsrer Nähe, wir haben mehr gebraucht als Absatzmarkt. Bremgarten ist schon stark Zürich-orientiert, da sind die Leute auch für mehr Geld zu zahlen bereit. In Muri dagegen haben wir das Gefühl, ein Kopfsalat solle am besten nur 50 Rappen kosten. Martin sagt: Wir haben für unsere Kundschaft einen Exotentouch, die Leute meinen, wer aus der heilen ländlichen Welt kommt, der bringt auch gute Produkte. Wir haben viele Deutsche am Markt in Bremgarten, die sagen immer wieder, wie klein sie den Markt finden. Anscheinend sind in Deutschland mehr Stände für das Gleiche möglich.

Von Buttwil nach Bremgarten sind es 15 Kilometer, das ist mit dem Auto einfach und vertretbar. Früher sind Leute von Muri zu Fuss nachts um 2 nach Zürich losgelaufen, wie im Tessin Menschen aus dem Centovalli nach Locarno, um ein paar Eier zu verkaufen.

Wenn noch keine Peperoni gewachsen sind, dann können wir noch keine verkaufen. Das ist ein Nachteil für Leute, die schon im Mai grillieren. Die weichen dann halt auf einen anderen Marktstand aus. Aber wir haben dann im Juli und August die meisten und besten Sachen. **Warum wir keinen Hofladen haben, werden wir immer gefragt.** Aber dann müssten erstens die Leute von weit herfahren, und zweitens ist im Hofladen eine riesige Präsenz gefragt, oft von 6 Uhr morgens bis 9 Uhr abends. Bäuerinnen beuten sich dafür aus. Das kann Folgen haben, wenn jemand ein Burnout hat, das kenne ich von einigen Kolleginnen. Ich bin froh, dass wenn ich vom Markt zurückkomme, dann bin ich damit fertig. Von Dezember bis Mitte März gehen wir nicht auf den Markt.

In Bremgarten haben wir **ein Marktcafé. Das ist ein Zelt.** Wir haben vor Jahrzehnten damit angefangen, weil viele Marktfahrer mit Kindern gekommen sind und für die haben wir das Zelt aufgestellt, wo sie spielen können. Es hat immer eine Familie nach allen geschaut. Es hat immer jemand für alle Kuchen gemacht. Immer einer war verantwortlich. Jetzt ist es ein pensionierter Maurerpolier und unser 3x6 Meter grosses Zelt unter Platanen ist für alle offen. Die Leute kommen gerne, essen Kuchen, trinken Kaffee und reden, wie Martin sagt, «über Gott und ihre oft auch kleine Welt». Auch Frauen mit Rang und Namen aus dem Städtchen sind dabei, die übers ganze Jahr mit demselben Beutel einkaufen.

Anekdoten

Wenn **Vollmond** ist, ich will nicht esoterisch sein, aber man spürt es fast in der Luft: dann vergessen an jedem Stand Leute etwas und man rennt ihnen ständig hinterher, um ihnen ihre Tasche oder eine Gurke nachzutragen. Morgens um 8 ist mal ein Schlüsselbund am Marktstand liegen geblieben. Drei Autoschlüssel und ein Töffschlüssel waren mit dran. Bis zum Mittag kam keiner vorbei. Der Polizeiposten ist in der Nähe, wir haben ihnen den Schlüssel in den Briefkasten geworfen. Nach drei Woche kam eine Dame vorbei, sie habe jetzt ihren Schlüssel. Die Autoschlüssel seien die aller Autos, welche sie in ihrem Leben gefahren hat.

Die mit dem Gemüse sind immer die ersten auf dem Markt, weil sie am längsten brauchen, um alles aufzubauen. Ich war manchmal die Erste, da sah ich diese jungen Leute, fast noch Kinder, und hatte Angst: Es war eine Drogenszene auf dem Postplatz von Bremgarten. Die sind manchmal am Morgen da gewesen. Dann bin ich später gekommen, hatte aber Stress, die Sachen zu richten. Später hat man das wieder in den Griff bekommen. Als Marktfahrer ist man untereinander wie eine grosse Familie, hilft sich auch mal aus, erzählt sich Freud und Leid.

Schwierig ist, wenn es wahnsinnig windet, das ist nicht ungefährlich, wenn wir alles schnell anbinden oder wegräumen müssen. Oder bei Kälte, da schalten wir einen Stromheizer an, wo wir mal die Hände hinhalten können oder davorstehen. Sitzen passt nicht zum Markt, man steht eigentlich immer.

Dann gibt es noch so einen Spruch: Wenn man einmal Marktfahrer ist, bleibt man es lebenslang. In Zürich gibt es 80-jährige Frauen, die sagen: Solange wie ich mich am Marktstand heben (halten) kann, gehe ich

Josy Köchli am lebendigen Markt von Bremgarten, mit Praktikantin und Landdienstmädchen, 2018. Foto: Reto Lorenzi / zVg

auch noch hin. Es gibt gemeinsame Marktfrauenausfahrten, vor allem von den älteren. Die jungen haben das Bedürfnis weniger, denn sie haben sich sowieso mehr Freiheiten genommen, was die alte Generation sich noch nicht getraut hatte. So sind es manchmal nur wir Frauen im November gewesen, wenn es weniger zu tun gab: wir haben uns schick angezogen und sind zusammen ausgegangen.

Gemüsebau

Ich bin durch den Martin zum Gemüsebau gekommen, als er in den Achtzigerjahren unseren Hof auf Biolandbau umgestellt hat. Ich habe bis dahin im Spital von Muri als Operationsschwester gearbeitet und bin dann beim Gemüse reingewachsen. Das war mir lieber, als mit grossen und schweren Tieren arbeiten zu müssen.

Jedes Jahr gibt es ein Gemüsler-Seminar, eins für Frauen und eins für Männer, mit Leuten aus der Praxis. Wir waren 4-5 Tage in einem schönen Hotel an wechselnden Orten, volles Haus. Dort waren Frauen, die hatten in der Saison 60-70 Saisonniers aus verschiedenen Ländern. Wir haben uns viel erzählt. Es ist ein wunderschöner Beruf mit dem Gemüse, aber es kommen nur wenige Leute von aussen heute noch dazu. Was ich nicht verstehe, das ist, dass es nicht in jeder Gemeinde einen Gemüsebauern gibt, aber fast in jeder einen grossen Schweinestall. **Gemüsebau ist eine feine Arbeit mit feinen Leuten,** die das betreiben. Es sind liebe und demütige Leute, die die Bodenarbeit machen.

Wir bauen auch Sorten von Pro Specie Rara an, die Setzlinge ziehen wir selber heran. Das ist für die Leute eine Anziehung, dass sie diese Sorten bei uns bekommen. Letztes Jahr hatten viele Leute Pech mit den Tomaten. Nur die Pro-Specie-Rara-Sorten von uns haben das überstanden, da sind die alten Sorten schon sehr gut.

Was bei uns auch gut läuft, das sind die besonderen **unique Formen:** Rüebli mit zwei Beinen, Kartoffeln in Herzform, die legen wir auf einen besonderen Tisch mit dem, was nicht genormt aussieht. Dann kommen Eltern mit ihren Kindern hin und kaufen das gerne. Eine Zeit lang gab es den Trend mit den Kürbissen. Wenn etwas Mode ist, dann ist den Leuten jeder Preis recht, das ist unwahrscheinlich, wenn man das zum Beispiel mit Tomaten vergleicht. Das mit den Zierkürbissen ist vorbei, wir haben das eh nicht gemacht, damit die sich nicht mit unseren Speisekürbissen kreuzen. Für die legen wir aber auch Rezepte aus und sie werden immer noch gekauft. Für Kohl gab es eine Zeit lang keine Rezepte mehr, es war für die Leute nicht mehr attraktiv. Jetzt wieder etwas mehr. Wir haben einen guten Naturkeller als Lager. Kefen und Erbsen, das ist ein Haufen Handarbeit, ist aber gerade eine Marktlücke, wir haben alles sehr gut verkauft. Aber die Stunden sind enorm, die Martin damit verbracht hat, Pfähle einzuschlagen und das alles. Wenn in der Zeitung etwas Besonderes vorgestellt wird, Palmkohl zum Beispiel, dann kommen tatsächlich die Leute und fragen danach. Ich schaue dann, dass ich sowas auch anbaue und bringen kann. Palm- und Federkohl bauen wir zusammen an. **Unser Stundenlohn ist so um die 20-25 Franken.** Im Gemüsebau arbeiten die Leute im Durchschnitt 52 Stunden pro Woche, mehr als anderswo. Martin sagt: Wenn wir das, was wir in der Zeit verdienen und das, was wir in der Zeit nicht ausgeben, zusammenzählen, dann rentiert's. Ich mache es gern. Aber wo ich im Gemüsebau immer das Gefühl hatte, jetzt verliere ich den Verstand, das ist, wenn draussen in 10 Minuten alle Kulturen verhagelt wurden.

Ausbilden

Wir haben immer Leute als Gemüsebau-Assistentinnen ausbilden können. Ich hätte es auch gerne gehabt, wenn mein Mann Lehrlinge ausgebildet hätte, aber er hatte immer viel um die Ohren. Martin wollte auch mit einer zweiten Familie zusammenschaffen, das waren in den Achtzigerjahren immer so Alternativler, die sind jeweils nach zwei Jahren oder so wieder weggegangen und dann sind andere gekommen. Das ging so nicht auf Dauer, dann haben wir mit den Praktikanten angefangen. Ich habe mit denen auch oft noch danach den Kontakt gehalten, wir haben uns geschrieben, manche würde ich gerne mal besuchen. Oder den Jakobsweg gehen. Im nächsten Leben lerne ich dann Gemüsegärtnerin. ●