

REZEPT

Früchtekuchen mit Crème

Zutaten für 10 Stück: Backpapier. **Teig:** 300 g Mehl; ½ TL Salz; 4 EL Zucker; 150 g Butter, kalt, in Stücken; 2 Eier, verquirlt; wenig Wasser, nach Bedarf (oder rund ausgewallter Fertig-Mürbeteig). **Füllung (Crème):** 3 dl Milch; 3 EL Zucker; 2 EL Speisestärke; 2 Eier; ½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel; 100 g weisse Schokolade, grob gehackt; 1¼ dl Rahm, steif geschlagen. **Belag:** 1 Apfel, in feinen Scheiben; 2 Aprikosen, gewürfelt; ½ Kiwi, in Stücken; ½ Birne, nach Belieben, in kleinen Stücken; einige Beeren nach Saison. Puderzucker, nach Belieben. **1.** Ofen auf 160°C Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C). **2. Teig:** Mehl mit Salz und Zucker mischen, Butter begeben. Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist. Eine Mulde formen, Eier in die Mulde geben. Mit der Teigkarte alles zusammenfügen, nicht kneten. **3.** Zwischen zwei Backpapier-Bogen legen, etwas flachdrücken, mit Wallholz auf die Grösse des Blechs auswalen. Aufs Blech legen, überlappendes Papier samt Teig mit der Schere wegschneiden. Wenn nötig Rand ausbessern. 30 Minuten kühl stellen. **4.** Blindbacken: Oberes Backpapier entfernen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. **5. Füllung:** Milch mit Zucker und Stärke verrühren. Eier darunter rühren, Vanillestängel und Schokolade begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie bedecken (direkt auf Crème), ½ Stunden kühl stellen. Crème glatt rühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. **6.** Kurz vor dem Servieren die Crème auf dem Kuchenboden verteilen. Mit Früchten belegen: Mit den grossen Früchten beginnen, mit den kleinen Früchten und Beeren die Lücken füllen. Rasch servieren. *Swissmilk*



BÄUERINNENSCHULE: Die Module genauer angeschaut

Nachhaltigkeit: auch in der Ausbildung

Sind Sie nachhaltig unterwegs? Die Gretchenfrage schlechthin. Das fragt man sich momentan auch in der Bildung Bäuerin. Unsere Autorin nimmt sie unter die Lupe: Sind genügend nachhaltige Themen integriert?

SANDRA SCHMID KOCH

Bei einigen Modulen springt mich die Nachhaltigkeit an: Die Produkte, die im Garten angebaut, grossgezogen und geerntet werden, haben keine kilometerlangen Fahrten oder Flüge hinter sich und landen frisch auf dem Teller.

Sind zu viele Gartenschätze vorhanden, kommt das nächste Modul zum Zug – die Produktverarbeitung. Hier werden feine Sommer- und Herbstprodukte von Hof, Garten und Umgebung veredelt und kommen in verarbeiteter Form im Winter auf den Menüplan. Brot und andere Mehlprodukte werden gebacken und auch neue Verarbeitungsmöglichkeiten für das Fleisch lernen die Kursteilnehmenden kennen.

Und schon sind wir in der Küche – die Produkte vom Hof und vom Garten werden in den Menüplan integriert und so können viele Wege für den Einkauf gespart werden. Zusätzlich ist auch das Vermeiden von Food Waste ein Thema, was ebenfalls wieder nachhaltig ist.

Lebensmittelpyramide

Doch da verbirgt sich noch etwas anderes – die berühmte Lebensmittelpyramide. Diese zeigt auf, von welchen Lebensmittelgruppen viel bzw. wenig gegessen werden sollte, damit der Körper mit allen lebenswichtigen Nährstoffen versorgt ist. Letztlich bedeutet dies Nachhaltigkeit in Bezug auf die Gesundheit. Etwas ketzerisch frage ich mich, ob dieses Grundwissen nicht schon in der Volksschule vermittelt werden sollte.

Auch deutlich kommt das Thema in der Reinigungstechnik und Textiltipflege zum Vorschein. Anstatt Hunderte von Putzmitteln mit Tausenden von undefinierbaren Inhaltsstoffen lernen die Frauen und Männer der Bäuerinnenausbildung ein paar wenige, dafür



Früchte aus dem eigenen Garten zu verarbeiten, ist nachhaltig. (Bild: Stock.adobe)

effektive und umweltfreundliche Reinigungsmittel kennen. Erwähnt sei hier zum Beispiel Essig, der dem Kalk an den Kragen geht. Und ein paar Grundtechniken zu kennen, um kaputte Kleider zu flicken, vermeidet Abfall und wirkt sich positiv auf das Konsumverhalten aus.

Eheverträge etc.

Doch ist Nachhaltigkeit ein Thema in der Haushaltsführung, Familie und Gesellschaft, in der Buchhaltung, Recht und Betriebslehre? Was bitte soll an Selbstmanagement, dem Arbeitsvoranschlag, Kommunikationsmethoden, Rollenbildern, Budget, Ehevertrag oder der Erfolgsrechnung nachhaltig sein? Bei diesem Punkt ist vielleicht mal an der Zeit, um zu fragen, was denn eigentlich Nachhaltigkeit bedeutet. Bedeutung gemäss Wikipedia: «Nachhaltigkeit ist ein Handlungsprinzip bei der Nutzung von Ressourcen. Hierbei soll eine dauerhafte Bedürfnisbefriedigung gewährleistet werden, indem die natürliche Regenerationsfähigkeit der beteiligten Systeme bewahrt

wird, vor allem von Lebewesen und Ökosystemen.»

Unter diesem Blickwinkel sind all die oben genannten Themen sehr wohl nachhaltig, und zwar in Bezug auf den Menschen, die Generationen und den Betrieb.

«Toxisches Umfeld»

Überlege ich mir mein Selbstmanagement oder mache mir intensive und realistische Gedanken zu einem Arbeitsvoranschlag, gehe ich achtsam mit mir als Arbeitskraft um und bleibe gewissermassen länger erhalten.

Kenne ich das Ehe- und Erbrecht, diskutiere ich innerhalb der Partnerschaft, der Generationen die Rollenbilder, so ist das auch förderlich für die Beziehung untereinander. Wenn ich in der Rolle bin, in der ich mich auch wohlfühle, bin ich zufrieden, was sich auf alle auswirkt. Ganz unter dem Motto: «Happy wife, happy life».

Wenn ich ein paar Grundregeln der Kommunikation kenne und vor allem anwende, gepaart mit den Bedürfnissen der verschiedenen Menschen diverser Altersstu-

fen, die alle auf dem Betrieb leben, führt das zu einem harmonischen Zusammenleben. Alle, die ein toxisches Umfeld haben, wissen, wie schnell das kaum mehr aushaltbar ist und alles zusammenbricht.

Sich «z Bode chrampfe»

Und dass die Erfolgsrechnung, das Budget und die Inhalte der Betriebslehre sich nachhaltig auf den Betrieb auswirken, ist quasi selbstredend. Es geht darum, ein gutes Gleichgewicht zu erreichen. Es kann nicht sein, dass sich mehrere Personen auf einem Betrieb wortwörtlich «z Bode chrampfe», ohne kaum finanziell über die Runden zu kommen und letztlich mit einem Burn-out oder Herzinfarkt im Spital landen. Ebenso wie es nicht nachhaltig ist, wenn man Boden, Tiere und Menschen bis aufs Blut ausbeutet, um auch noch den letzten Rappen auszupressen.

Mein Urteil zu den Modulen der Bäuerinnenausbildung in Bezug auf die Nachhaltigkeit ist also durchaus positiv. Umso erfreulicher, wenn man weiss,

dass die Inhalte dieser Module ja nicht neu erfunden wurden. Nachhaltigkeit ist in dieser Ausbildung schon lange ein sehr bedeutendes Thema – und dies schon zu einer Zeit, in der das Wort Nachhaltigkeit noch nicht einmal bei Wikipedia aufgeführt war.

SANDRA SCHMID



Sandra Schmid Koch wohnt in Uezwil AG. Sie ist verheiratet, Mutter von drei Kindern. Sie ist diplomierte Kindergärtnerin und diplomierte Bäuerin. Seit 2005 führt sie ihre eigene Kinderkrippe auf dem Bauernhof, das Hühnernäsch. Von 2014 bis 2021 war sie Prüfungsleiterin für die Berufsprüfung Bäuerin. Seit 2021 ist sie Präsidentin der Prüfungsleitung Bäuerin Deutschschweiz.

KOLUMNE

Ein Leben für exotische Früchte

Geschichten von mutigen Bauern, die über die Grenzen ihres Heimatlandes hinausgehen, um neue Abenteuer in der Landwirtschaft zu erleben, sind immer inspirierend. Heute möchte ich die Geschichte von meinem Vater Johann Dähler, einem stolzen Appenzeller Bauernsohn, erzählen. Er bereiste die Welt, um exotische Früchte anzubauen und gleichzeitig nachhaltige Landwirtschaftspraktiken zu fördern.

Johann Dähler wuchs in Fruthwilen TG auf, doch seine Träume reichten über die schweizerischen Alpen hinaus. Schon früh zog es ihn in die weite Welt, wo er sich in die Ananas verliebte. Diese exotische Frucht aus den Tropen faszinierte ihn nicht nur wegen ihres köstlichen Geschmacks, sondern auch aufgrund ihrer kulturellen Bedeutung. Die Ananas symbolisiert Gastfreundschaft und Willkom-



Johann Dähler auf seiner Ananasplantage. (Bild: std)

men, und das spiegelte sich in Johanns Leidenschaft für diese Frucht wieder. Um seinen Traum zu verwirklichen, reiste Johann Dähler nach Westafrika an die Elfenbeinküste. Dort begann er, eine riesige Ananasplantage zu bewirtschaften. Die Ananas, als «Königin der Früchte» bekannt, gedieh prächtig unter seiner fachkundigen Pflege. Um die

Jahrtausendwende entschied die inzwischen gewachsene Familie Dähler, ein neues Kapitel aufzuschlagen und wechselte den Kontinent. Die Familie etablierte sich in Costa Rica. Dieses tropische Land bot eine völlig andere klimatische Situation, was Anpassungen und neues Lernen erforderte. Doch die Familie freute sich auf höhere Ernteerträge, vor allem dank

reichlichem Regen, fruchtbaren Vulkanböden und der Modernisierung der Landwirtschaft.

In Afrika hatte Johann Dähler bereits erfolgreich Fuss gefasst und begann nun, Hevea-Bäume und Kakao anzupflanzen. Diese beiden Kulturen versprochen mehr Erfolg, insbesondere nach den Auswirkungen des Klimawandels. Die Hevea-Bäume verwandelten die Plantage in einen fast romantischen Wald und trugen zur Bekämpfung der Wüstenbildung bei. Die Kakao-Plantage wurde mit modernster Bewässerungstechnologie ausgestattet und lieferte Kakao, der bei den schweizerischen Schokoladenherstellern besonders beliebt war. Die Herausforderung der Trockenzeit wurde durch die Tropfbewässerungstechnologie gemeistert, die das kostbare Wasser gezielt einsetzte.

Am 8. September 2023 verstarb Johann Dähler, doch

sein Erbe lebt weiter. Viele Besucher reisten in den letzten Jahren nach Costa Rica, um die Plantagen zu besichtigen und die süssigen Früchte vom Feld zu kosten. Seine Kinder, die auf drei Kontinenten tätig sind, werden sein Werk fortführen und die nachhaltige Landwirtschaft sowie die Freude an exotischen Früchten weiter verbreiten. Die Geschichte von Johann Dähler ist ein Beispiel dafür, wie die Landwirtschaft Menschen zusammenbringt und wie sie dazu beitragen kann, die Welt nachhaltiger und schmackhafter zu gestalten. Johanns Liebe zur Ananas und sein Engagement für die Umwelt werden uns in Erinnerung bleiben und uns inspirieren, unsere eigenen Träume zu verfolgen und gleichzeitig die Natur zu schützen.

Costa Rica, das Land, in dem unsere Familie ihre Wurzeln schlug, ist heute bekannt für seine atemberaubende Natur

und den florierenden Tourismus. Wir, seine Kinder, teilen die Leidenschaft unseres Vaters für die Schönheit dieses Landes. Stéphane Dähler

ZUM AUTOR

Stéphane Dähler (hier mit seiner Frau Sabrina, Sohn Nicolas und Tochter Sarah) und seine Brüder Jan und Michael sind vor bald 20 Jahren ins Ananasgeschäft eingestiegen und führen die Hacienda Roswitha in Sarapiquí in Costa Rica. suk

