



Kühe und Heu

Schon als Kind habe ich gelernt, dass Kühe nur pflanzliche Nahrung zu sich nehmen. Damit sie das effizient können, sind sie mit vier Mägen ausgestattet. Das Labkraut mit seinen quirlständigen Blättern hat vermutlich den Namen vom Lab-Magen der Kühe. Sie ernähren sich also von Gras, respektive von frischen oder getrockneten Wiesenpflanzen.

Der Speisezettel der Rinder sieht je nach Bauer unterschiedlich aus. Als ich klein war, bekamen sie zum Frühstück frisches Gras. Das heisst, da waren nicht nur fünf bis zehn Grasarten drin (Trespen-, Zitter-, Honig- und Ruchgras, Glatt-, Flaum- und Goldhafer und verschiedene Raygräser usw.), sondern manchmal mehr als 30 Pflanzenarten von Mähwiesen wie Hornklee, Hufeisenklee, Löwenzahn, Bitterkraut, Flockenblumen, Leimkraut und auch Hahnenfuss. Im Winter gab es geschnetzelte «Düürlips» oder «Runggle» (Futterrübe) als Ergänzung. Mit den Jahren gab es auch Mehl, Pflanzensamen und Abfälle aus der Pflanzenöl-Gewinnung zu fressen.

Mehl wurde und wird aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Reis und Hirse gewonnen und je nach Land und Zuchtziel verfüttert. Heute werden folgende Ölmühlentrümmnisse als Nahrung verwendet: Soja, Raps, Erdnuss und Sonnenblume. Was früher die Vielfalt der Wiesen und Weiden war, ist heute die Vielfalt des Angebots auf dem Weltmarkt mit kleinen Anteilen von regionaler Produktion. Was auffällt: Die Nahrung ist vielfältig geblieben, setzt sich aber ganz anders zusammen. Heute wird vielmehr auf einen Ausgleich zwischen Eiweiss und Kohlenhydraten geschaut. Man darf aber vermuten, dass beim aktuellen Futter viele Zusatz- und Bitterstoffe der einheimischen Wiesenpflanzen fehlen.

Es erstaunt mich sehr, aus wie vielen verschiedenen Pflanzenfamilien das Viehfutter stammt. Die Schmetterlingsblütler (Klee, Soja, Erdnuss) werden ergänzt durch Kreuzblütler (Raps), Körbchenblütler (Sonnenblume) und Süßgräser (Raufutter, Getreide, Mais, Hirse). Vermutlich haben die Doldenblütler mit Wildem Rüebli, Bärenklau und Kerbel, die Lippenblütler mit Thymian, Dost und Wilder Minze, die Orchideen mit den Knabenkräutern, die Enziangewächse und die Glockenblumengewächse stark an Bedeutung verloren. Ob die Gänsefussgewächse mit der Futterrübe oder Amaranth noch zum Zuge kommen, ist mir nicht bekannt.

Etwas erstaunt bin ich aber über eine Folge dieses Futterkonsums aus allen Herren Ländern. Die Überdüngung erstaunt mich nicht, aber die Auswirkung des Weltmarkts auf das Sprachverhalten unserer Kühe ist sensationell: Die Kühe diskutieren nicht über Früh-Englisch wie wir. Sie lernen es und wenden es täglich an. Haben Sie auch schon bemerkt, was auf den Milchtanklastwagen steht? Dort steht «Mooh». Ich habe das lange nicht verstanden, aber ein Bauer, der lange in Texas war, klärte mich auf: Das heisst auf Schweizerdeutsch «Muu-uuh», und da die Kühe alles gern haben, was von den Cowboys kommt, rufen sie heute «mooh» statt «muuh». Letztlich begegnete ich sogar einem schmucken Rind auf einer Weide und das rief mir «Hi-Hay» statt «Höi-Heu» zu!

Andres Klein ist Botaniker. Er lebt in Gelterkinden.

«Die Büroarbeit ist ein Zeitfresser»

Maisprach | Bäuerinnen-Serie Teil 4: Angelika Itin vom Mettlihof



Milchschafe, Lämmer, Kühe, Hühner und Wachteln gehören zum Betrieb von Angelika Itin und ihrem Ehemann.

Bilder Marianne Ingold

Dank ihrer Grossmutter und der Rudolf-Steiner-Schule kam Angelika Itin zur Landwirtschaft. Mit ihrem Mann bewirtschaftet sie den Mettlihof in Maisprach, dessen Pioniergeist sie mit Milchschafen fortführt. Aus der Schafmilch wird Bio-Käse.

Marianne Ingold

Als Kind war Angelika Itin regelmässig auf dem Bergbauernhof ihres Grossonkels im Berner Oberland in den Ferien. Von dort stammte ihre Grossmutter, die nach der Heirat ins Baselbiet gezogen war. Itin wuchs in einem Mehrfamilienhaus in Arlesheim auf und besuchte die Rudolf-Steiner-Schule in Basel, bei der verschiedene Praktika zum Schulprogramm gehörten. Mit 15 Jahren absolvierte sie einen dreiwöchigen Landdienst auf dem Mettlihof in Maisprach. «Das gefiel mir so gut, dass ich danach immer wieder kam – und bis heute geblieben bin», erzählt sie und lacht.

Als Jugendliche fiel ihr die Berufswahl nicht leicht, weil ihr viele praktische Arbeiten zusagten. «In einem Berufskatalog stiess ich auf den Beruf der Bäuerin und merkte, dass darin alles, was ich gerne mache, vereint ist», erinnert sich Itin. Deshalb absolvierte sie die Bäuerinnenschule in Sissach. «Ich bin nicht Landwirtin, sondern Bäuerin», betont sie. «Damals war die Rollenverteilung noch klar: Die Bäuerin kümmert sich um Haus, Garten und Kleinvieh. Der Landwirt ist für Feldarbeit, Maschinen und Kühe zuständig.» Heute sei das anders. Ihre jüngste Tochter beispielsweise hat Landwirtin gelernt.

Nach der Ausbildung arbeitete Angelika Itin weiterhin auf dem

Mettlihof und lernte dort ihren späteren Ehemann kennen, als dieser nach längerer Abwesenheit den Betrieb von seinen Eltern übernahm. Zu Beginn lebte die junge Familie unter einem Dach mit Angelika Itins Schwiegereltern und weiteren Verwandten: «Wir wohnten mit zwei Kindern in der kleinen Einliegerwohnung. Die Landdienstler schliefen auf dem Sofa und das Büro war im Luftschuttkeller.» 2003 konnte die Familie dank einer Ausnahmebewilligung ein zweites Wohnhaus auf dem Hof bauen, dessen Pläne Angelika Itin selber zeichnete.

Aufwendige Administration

Neben dem Ehepaar Itin arbeiten eine Angestellte und wechselnde Praktikanten, Landdienst- und Zivildienstleistende auf dem Betrieb, zu dem aktuell 82 Milchschafe, zahlreiche Lämmer, 12 Kühe, einige Hühner und Wachteln sowie Obstanlagen, Weiden und Ackerflächen gehören. Besonders am Herzen liegt Angelika Itin der Garten: «Das ist mein Werk!» Meistens steht er aber nicht an erster Stelle in ihrem Arbeitstag, der um 6 Uhr morgens im Stall beginnt. Zu ihren Aufgaben gehört auch Organisatorisches. Die Administration in der Landwirtschaft

werde immer aufwendiger, sagt Itin: «Die Büroarbeit ist ein Zeitfresser. Ich produziere lieber Lebensmittel.»

Ab 11 Uhr kocht Angelika Itin täglich für Mitarbeitende und Gäste: «Oft weiss ich erst kurzfristig, ob 5 oder 10 Personen am Tisch sitzen.» Sie hilft mit auf dem Feld, fährt Futterkran und verpackt das Fleisch für die Direktvermarktung ab Hof. Freizeit bleibt ihr kaum – Gartenarbeit und Haushalt erledigt sie meist abends und am Wochenende – und Ferien sind selten. Ihre letzten waren drei Tage bei Freunden im Berner Oberland vor einem Jahr. Itins Kühe dagegen verbringen den ganzen Sommer auf einer Alp. Aus ihrer Milch wird Alpkäse hergestellt.

Pionierbetrieb

Angelika Itins Schwiegereltern gehörten zu den ersten Biobauern in der Schweiz. Sie produzierten bereits alkoholfreien Süssmost statt saurem Most, als das noch unüblich war. Im Dorf hätten sie deshalb als Exoten gegolten, die Spezielles machten, erzählt Itin. Auch heute noch ist der Mettlihof ein zertifizierter Biobetrieb und das Spezielle sind die Milchschafe, mit deren Haltung die Itins vor 25 Jahren begannen: «Schafmilch kam damals gerade auf, weil Menschen mit Allergien sie gut vertrugen.» Im zweistöckigen Stall leben die Schafe im Obergeschoss, die Kühe darunter.

Damit ein Milchschaf Milch produziert, braucht es hochwertiges Futter. Itins Schafe fressen Gras, Heu, Silofutter vom eigenen Betrieb und im Herbst etwas zugekauften Mais und Rübenschnitzel. Der Grossteil der Herde gehört zur Rasse Lacaupe, die Wärme und Trocken-

heit gut verträgt. Dazu kommen einige ostfriesische Milchschafe. Jedes Jahr werden zahlreiche Lämmer geboren – diesen Frühling waren es fast 200. Von diesen wird ein Teil verkauft, ein Teil der weiblichen Tiere dient dem Aufbau der eigenen Herde. Um deren Grösse konstant zu halten, werden ältere Tiere und überzählige Lämmer geschlachtet.

Ihr Betrieb sei der einzige im Kanton Baselland, der grössere Mengen Schafmilch produziert, sagt Angelika Itin. Bis vor zwei Jahren lieferten die Itins die tiefgekühlte Milch an eine spezialisierte Molkerei in der Ostschweiz. Heute wird sie in einer Schafmilchkäserei im Zürcher Oberland zu Weisseschimmelkäse und Feta verarbeitet, die hier in der Region verkauft werden. «Eine Käserei in der Nähe, die Schafmilch verarbeiten könnte, wäre ideal», meint Itin. «Doch das Baselbiet ist keine Käsereiregion.» Für eine eigene Käserei bräuchte es zusätzliche Fachkenntnisse und grössere Investitionen. Das wäre eher eine Aufgabe für die nächste Generation.

Angelika Itins Mann ist bereits pensioniert und der Hof läuft nun auf ihren Namen. Sie selbst ist noch eine Weile im erwerbstätigen Alter. Dennoch beschäftigt sie bereits die Nachfolge: «Eine Hofübergabe ist mit vielen Fragen verbunden. Das wird ein spannender und herausfordernder Prozess.»

www.mettlihof.ch

Serie zum UNO-Jahr 2026 der Bäuerinnen und Landwirtinnen: Bereits erschienen sind die Porträts von Sonya Leuenberger vom Hof Halde in Ziefen, Andrea Gysin vom Hof Halde in Läufelfingen und Myriam Schwob vom «Prinzenhof» in Lampenberg. Die Serie wird wöchentlich fortgesetzt.



Käse aus Schafmilch vom Mettlihof.

Bild zvg



Der Mettlihof liegt oberhalb von Maisprach und unterhalb der Kantonsgrenze zum Aargau.