Kessel und Kutsche

Auf Fonduefahrt durchs Toggenburger Land

Heißen, geschmolzenen Käse auf die Hose zu kriegen gilt generell als unvorteilhaft, weswegen man den Schweizer Klassiker, das Käsefondue, meistens an risikolosen Orten, wie gemütlichen Gasthäusern oder auf Berghütten, speist. Die Abenteuerlust des Landwirts Sandro Scherrer nahm vor einigen Jahren jedoch gegenüber der Tradition die Überhand und ermöglichte die Kreation einer Fonduedegustationsvariante: Durch holprige Pässe und hügelige Wiesen fährt eine Kutsche, deren Beifahrer, von traditionellen Schweizer Gesängen des Kutschers begleitet, Fondue essen. Der Hof des 53-jährigen Schweizer Bauern liegt in Dietfurt im ländlichen Toggenburg im Kanton St. Gallen. Zu seinem geliebten Vieh zählen nebst Rindern, Milchkühen und Schweinen auch ein rundes Dutzend Pferde.

Manchmal sanft, dann wieder kräftig geformt ist die Landschaft im Toggenburg – eine für ihre weiten Wiesen und hohen Berge, wie den mehr als 2200 Meter hohen Frümsel, bekannte Urlaubsregion in der Ostschweiz. Mit etwas mehr als 4000 Einwohnern gilt Dietfurt selbst für schweizerische Verhältnisse als ein relativ überschaubares Örtchen.

Scherrer macht einen gelassenen Eindruck, er scheint sich an Interviews gewöhnt zu haben. „Diesen Monat allein habe ich bereits vier Zeitungsanfragen erhalten." Die Familie bietet seit 25 Jahren Kutschenfahrten an, seit zwölf Jahren auch mit eingebautem Fonduetopf. In einem mittelgroßen Kessel wird die Schweizer Käsemischung, etwa Emmentaler und Gruyère, mit Strom erhitzt. Das Brot ist in einem separaten Teller angerichtet. Zunächst wartet man als Gruppe von bis zu acht Personen am Bütschwiler Bahnhof. „I chas kum erwarte", sagt die siebenjährige Joana, die mit ihrer Mutter Lydia und ihrer Schwester Nadine in die Kutsche steigt.

Sandro in roter Kutschermontur begrüßt sie mit seinem Sohn. Der Käse ist heiß, das Brot geschnitten, und die Pferde sind bereit loszutraben. In angenehmer Geschwindigkeit von ungefähr zehn Stundenkilometern gleitet die Kutsche über die Wiesen, die Erwachsenen genießen Weißwein, die Kinder hausgemachten Apfelsaft. Die Kutsche ist mit ungefähr zehn Quadratmetern überraschend geräumig.

Auf die Frage, wie es möglich ist, die Kutsche so sanft über den holprigen Feldweg zu lenken, sagt Scherrer: „Das liegt an den Achsen, die speziell für ungleichmäßige Straßen geeignet sind." Die Kutschenfahrten seien anfangs nur als Arbeitsmöglichkeit für die Pferde im Winter gedacht gewesen. Man wollte sie nicht ohne Auslauf im Stall lassen. Heute zählt Sandro auch Gäste aus dem Ausland, teils aus Übersee, zu seinen Kunden. Der Austausch gefalle ihm mitunter am besten an den Fahrten: „Man trifft Menschen aus allen Altersgruppen an, und alle müssen dann zusammen auf engem Raum miteinander auskommen."

Simone Lo Bartolo
Kantonsschule Trogen

Mit Kartoffeln zum Klickstar

Ein 14-jähriger Mallorquiner ist mit seinen Bauernhofvideos Medienliebling geworden.

Auf den ersten Blick erkennt man, dass Miquel Montoro nicht irgendein Kind ist. Er trägt Bauernkleidung mit einer grünen Jacke, Latzhosen und einer Baskenmütze, die ihn älter aussehen lässt. „Uep! Com va?" „Hallo! Wie geht's?" Auf Katalanisch begrüßt der 14-Jährige seine 320 000 Youtube-Abonnenten in jedem Video, das er über seinen Alltag auf einem Bauernhof auf Mallorca ins Netz stellt. Der Junge aus Sant Llorenç, einem Dorf mit 8000 Einwohnern im Osten der Insel, bezeichnet sich nicht als Youtuber, sondern als Payés, wie die Landwirte der balearischen Inseln genannt werden. Mit seinen merkwürdigen Videos, in denen er die interessantesten Aspekte der ländlichen Welt erklärt, hat er sich in kurzer Zeit einen Namen in der digitalen Welt Spaniens gemacht und ist zum Influencer geworden. „In Spanien assoziieren viele die ländliche Welt mit alten Menschen", lamentiert er.

Die Landflucht hat in Spanien, besonders in touristischen Gebieten wie Mallorca, stark zugenommen, aber Miquel möchte den Hof der Familie nicht verlassen, auch wenn dies bedeutet, auf anderes zu verzichten. „Meine Schwester hat Tourismusmanagement studiert und arbeitet in einem Hotel in Magaluf, ich möchte aber Ingenieurwesen studieren, hier im Dorf bleiben und Traktoren bauen und reparieren", sagt er. Er glaubt, dass seine Videos ein guter Weg sind, jungen Menschen das Landleben näherzubringen. „Dank meiner Videos haben viele junge Spanier entdeckt, wie das Leben auf dem Land in Wirklichkeit funktioniert, und erkannt, dass dieses eigentlich nicht so langweilig und altmodisch ist, wie sie dachten." Für ihn ist die Arbeit eine Art Hobby. „So wie andere Kinder gerne Fußball spielen, mag ich die Arbeit auf dem Bauernhof." Dort wohnt er mit seinen Eltern und der 27-jährigen Schwester. „Ich habe fast die ganze Zeit meines Lebens auf dem Bauernhof verbracht, diesen verlasse ich nur, um in die Schule oder an den Strand zu gehen." Täglich kümmert er sich mit seinem Vater Joaquim um eine Herde von 200 Schafen, einen Hühnerstall mit mehr als 500 Hühnern, einen riesigen Gemüsegarten und 150 Orangenbäume sowie einen Stall mit zehn Pferden, einem Esel und sieben Kaninchen. „Von Zeit zu Zeit müssen wir auch Dinge reparieren, die kaputtgehen." Jeden Tag steht er um 7 Uhr auf, und bevor er zur Schule geht, geht er in den Stall, um die Tiere zu füttern. Von dort aus lädt er eine Instagram-Story hoch, in der er seinen Tieren und seinen Instagram-Followers guten Morgen sagt. Wenn er um 15 Uhr von der Schule zurückkommt, macht er seine Hausaufgaben, nachmittags hilft er seinem Vater bei der Feldarbeit. „Ich weiß, dass ich ein ganz normales Kind bin, das gerne diese Videos macht und die Leute daraus lernen lässt", gibt er zu.

Sein erstes Youtube-Video stellte er im November 2018 ins Netz. In diesem erklärte er seinen damals noch wenigen Abonnenten, wie man die Erde mit einer Motorhacke pflügt. „Die ersten Videos habe ich zusammen mit einem Freund und mit meiner Schwester nur als Spaß aufgenommen, um meine Arbeit zu dokumentieren. Es waren sehr einfach mit dem Handy gedrehte Videos, die ich nicht mal bearbeitete, weil ich keinen Computer hatte. Am Anfang kannten nur meine Mitschüler und Freunde meinen Youtube-Kanal, aber in wenigen Monaten, nachdem ich eine Kamera gekauft und angefangen hatte, die Videos mit dem Computer zu bearbeiten, war ich auf der ganzen Insel berühmt." In kurzer Zeit wurde Miquel, der vorher wegen seines Übergewichts gemobbt wurde, zu einer Berühmtheit auf der Insel. Wöchentlich trat er in einer Sendung des Lokalfernsehens auf, in der es um Natur und Tiere geht. „Es ist eine Sendung, die ich als Kind immer geschaut habe. Als sie es mir vorschlugen, war ich glücklich, ich konnte es nicht glauben."

Mittlerweile ist sein Hobby zu einem echten Beruf geworden, der Geld einbringt. „Als ich 2019 100 000 Abonnenten erreichte, konnte ich zum ersten Mal Werbung einfügen und Geld verdienen. Über Youtube verdiente ich 400 Euro im Monat, im Februar dieses Jahres, nachdem ich im Fernsehen erschien, waren es etwa 3000 Euro." Ikea engagierte ihn für einen Werbespot über Fleischprodukte.

Eines der Videos, das ihn am besten repräsentiert, ist „Com sembrar patates?", „Wie werden Kartoffeln gepflanzt?" Miquel sitzt mit einer Kartoffel in der Hand auf einem Stuhl. Während der ersten zwei Minuten des zehnminütigen Videos gibt er Tipps, dann geht er in den Garten und erklärt ausführlich, wie die Kartoffel gepflanzt werden soll. Miquel spricht Katalanisch, das Video ist mit spanischen Untertiteln zu sehen. „Ich habe immer Katalanisch gesprochen, weil es meine Muttersprache ist. Ich möchte, dass die jungen Leute, die meine Videos im restlichen Spanien sehen, wissen, dass es in diesem Land mehr Sprachen oder Dialekte als das Spanische gibt." Das beliebteste Video unter seinen Fans ist ein Beitrag, für den er sich selbst filmt, während er die Küche betritt und sieht, dass seine Mutter Pilotes, Fleischbällchen, zum Abendessen vorbereitet hat. Als er die Küche betritt, sieht Miquel sein Lieblingsgericht und ruft mit mallorquinischem Akzent aus: „Ostia, pilotes! Ah! Que son den bones! M'encanten!" – „Oh! Fleischbällchen! Sie schmecken mir! Ich liebe sie!" Das Video ist nur fünf Sekunden lang. Als er merkte, dass er immer populärer wurde, versprach er seinen Abonnenten, mindestens ein Video in der Woche hochzuladen, und bis jetzt hat er dieses Versprechen gehalten. „Ich muss zugeben, dass es am Anfang ein bisschen stressig war, weil ich auch für die Schule lernen muss, aber jetzt weiß ich, dass meine Anstrengung sich gelohnt hat." Im Februar wurde er in der berühmtesten Late-Night-Show „La Resistencia" interviewt. Das Interview hat mehr als sieben Millionen Aufrufe. Er brachte dem Moderator eine Llonganissa, eine für Mallorca typische Wurstsorte, und zeigte die traditionelle Art, diese zu schneiden. Miquel hat fast eine Million Abonnenten bei Instagram und mehr als 320 000 bei Youtube, aber er hat keinen Manager, sondern arbeitet nur mit der Unterstützung seiner Eltern. „Jeden Tag erhalte ich Hunderte von Nachrichten von Fans über Instagram, und wann immer ich kann, versuche ich, darauf zu antworten. Letztendlich verdanke ich ihnen meinen ganzen Erfolg."

Pedro Liedo Echeberria
Deutsche Schule Bilbao

Naturnah

Eine Million folgen ihm auf Instagram: Bauernsohn Miquel.

Manchmal essen alle vegan auf dem Schwarzwaldhof.

Käse-Kutschfahrt im Kanton St. Gallen.

Zweimal täglich wird in der Eifel der Steinofen befeuert.

Anfangen statt abwehren

Die Tochter des Rinderzüchters lebt vegan

Sie isst kein Fleisch, keine Milchprodukte, kein Ei. Sie trägt Birkenstock-Sandalen und ist ungeschminkt. So stellen sich wohl die meisten eine Veganerin vor. Aber so ist Sandra Seng nicht. Wie viele andere 19-jährige Mädchen trägt sie Sneaker, Lipgloss und Mascara zu ihren langen braunen Haaren. Sie ist Veganerin, eine begeisterte Klimaaktivistin und Tochter eines Rinderzüchters. Sandra wohnt mit ihrer Familie auf einem Hof in Furtwangen im Schwarzwald. Dazu gehören eine große Weide, ein Stall und Laika, die Hofhündin. Sandras Vater Robert Seng besitzt dreißig Rinder. Sie leben ungefähr zwei Jahre bei den Sengs und werden dann an einen Schlachter verkauft.

Robert Seng pfeift seine Rinder herbei und treibt sie mit Laikas Hilfe Richtung Stall. „Für mich ist es nicht schlimm, dass mein Vater Geld mit dem Rinderverkauf verdient", erklärt Sandra. „Natürlich fände ich es idealerweise anders besser, aber es ist mir lieber, dass mein Vater das Geld mit guter Landwirtschaft verdient als mit Massentierhaltung." Für sie ist „die ideale Welt" eine Utopie, in der vieles anders wäre und ihre Familie nur von Landschafts- und Tierpflege leben könnte. Aber da dies nicht der Fall ist und wahrscheinlich niemals sein wird, machen sie das Beste daraus und behandeln die Tiere wenigstens gut.

Für Sandra gehören der Hof und die Rinderwirtschaft zu ihrem Leben, seit sie denken kann. Die Sengs besitzen noch eine große Waldfläche und betreiben Forstwirtschaft, ebenfalls eine wichtige Einnahmequelle. „Wir hatten heiße Sommer in den letzten Jahren und viel Dürre hier. Seitdem geht es dem Wald nicht sehr gut, die Bäume sind von Borkenkäfern befallen", sagt Sandra und seufzt. Befallene Bäume lassen nicht nur den Wald sterben, minderwertiges Holz lässt sich auch schlechter verkaufen. Durch die Trockenheit ist auch der Heuschober längst nicht mehr so voll, wie er sein sollte. „Wir mussten einige Rinder schon verkaufen, da wir einfach nicht genug Heu hatten, um alle zu ernähren. Man sieht unserem Hof den Klimawandel deutlich an." Das war auch einer der Gründe, warum die Schülerin anfing, zu den Fridays-for-Future-Demonstrationen nach Freiburg zu fahren. Sie wollte nicht länger nur zuschauen. Sie wollte etwas tun. An einem Freitag hat sie eine bewegende Rede über Vegansein und dessen Folgen fürs Klima gehört. „Die Worte haben mich echt überzeugt, und als der Mann ‚Go vegan' rief, war ich umgestimmt", erzählt sie begeistert. „Ich habe mir vorgenommen, mich bis zur nächsten Demo vegan zu ernähren. Das habe ich auch geschafft, und ab da wollte ich mich gar nicht mehr anders ernähren." Zu Hause kam die Idee nicht sofort gut an. „Am Anfang war meine Familie total dagegen, dass ich vegan leben möchte, doch mit den richtigen Argumenten habe ich sie am Ende überzeugt. Heute kochen wir oft vegan zusammen." Sandra lacht. Ihr Vater holt die letzten Tiere von der Weide, Sandra schließt das Gatter.

Wenn die Tiere vom Viehhändler abgeholt und im nahe gelegenen Villingen beim Schlachthof Färber geschlachtet werden, ist Sandra meist in der Schule und kriegt es gar nicht mit. „Natürlich nehme ich es wahr, denn es ist ein Teil der Tierhaltung. Auch wenn ich selbst kein Fleisch esse, meine Augen verschließe ich nicht davor, denn das wäre den Tieren gegenüber respektlos."

Robert Seng erklärt: „Wir sind es gewohnt, Tiere zu halten, sie großzuziehen und sie zu verkaufen. Fleisch essen ist für mich nicht gleich Fleisch essen. Es kommt auf die Menge, die Haltung und den Transportweg an." Früher haben die Sengs beim Dorfmetzger im Ort geschlachtet. Doch das rechnet sich nicht mehr. Sandra sagt: „Jeder weiß genug über den Klimawandel. Aber viele denken, dass sie ihr ganzes Leben ändern müssten. Aber das braucht es gar nicht. Kleine Schritte machen auch viel aus, man sollte erst mal anfangen, bevor man es direkt abwehrt!"

Carlotta Thiel, Evangelisches Heidehof-Gymnasium, Stuttgart

Auf Tuff gebacken

Eifler Steinofenbäcker in siebter Generation

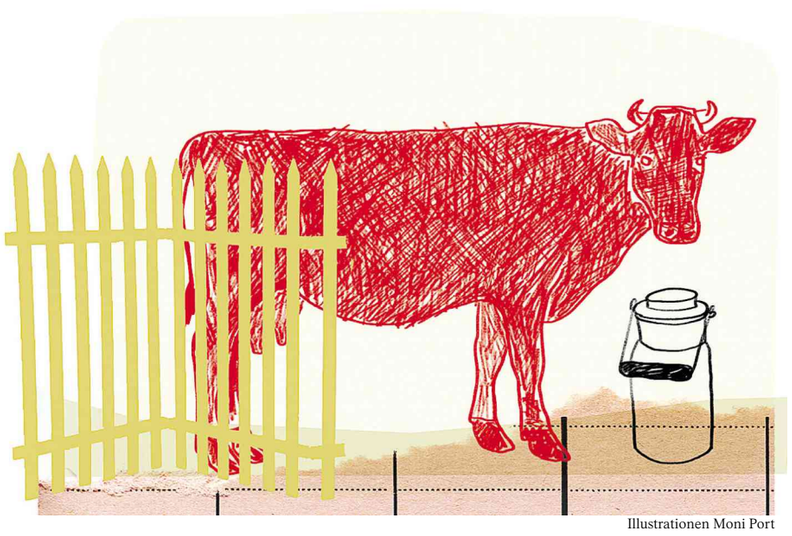
Bäckereien wie wir sind eine echte Rarität", sagt der Bäckermeister. Aber es gibt sie noch, die traditionelle Handwerkskunst des Backens. Umgeben vom Duft frischgebackener Brote und Brötchen, berichtet Bäckermeister Manfred Mannebach in seiner kleinen Bäckerei im Eifelstädtchen Kempenich im Brohltal von seinem Beruf. Traditionell in schwarzweiß karierter Bäckerhose und weißem T-Shirt gekleidet, steht der 70-Jährige in seiner urigen Backstube. Gebacken wird dort in zwei Steinöfen, die nach dem Königswinter-Modell gebaut wurden und ausschließlich mit Buchen- und Eichenholz befeuert werden. Die Öfen begleiten Mannebach schon sein ganzes Leben, da sie rund 100 Jahre alt sind. Sie werden nur zweimal am Tag angeheizt, da sie die Temperaturen lange halten können, weil sie von Sand umgeben sind. Die Produkte werden je nach Backzeit und benötigter Temperatur in zwei Durchgängen direkt auf aus der Umgebung kommendem Weiberner Tuff gebacken, ganz ohne Backbleche. Einzig die Teige werden in den zwei vorhandenen Maschinen hergestellt, dies aber auch nur, um Zeit zu sparen. „Da geht einem das Herz auf, wenn die Ware nach harter Arbeit schön geworden ist", sagt der Bäcker stolz. Der Familienbetrieb der Mannebachs ist in der siebten Generation, es gibt ihn mehr als 350 Jahre.

„Warum sind noch keine Brötchen da?", fragten manche Kunden, die nichts von der harten Arbeit ahnten und das Handwerk nicht zu schätzen wüssten, berichtet der Bäckermeister. Aber das hindert den fröhlichen Mann nicht daran, seinen Beruf zu lieben. Mannebach erklärt, dass in seinem Betrieb nicht auf das Aussehen der Ware geachtet wird, sondern der Geschmack im Vordergrund steht. „Kein Arbeitstag läuft ab wie der andere." Der meist 10- bis 14-stündige Arbeitstag ist hart, da in dieser Zeit Teige hergestellt werden und die Waren in zwei Backdurchgängen abgebacken werden müssen, was ziemlich riskant ist, da keine Ware mehr nachgebacken werden kann, weil der Ofen nur zweimal am Tag befeuert wird.

Was den Betrieb so besonders macht und von vielen anderen Bäckereien unterscheidet, sind die beschränkte Produktkapazität und die besonders familiäre Atmosphäre in der Backstube. Ihre Sauerteige setzen sie selber zusammen, und das fordert chemisches Knowhow. Es gibt viele Stammkunden, manche kommen aus Köln und Düsseldorf. „Man schmeckt noch richtig die Zutaten heraus und nicht die Chemie wie bei manchen Großbäckereien", sagt eine Stammkundin. Das Sortiment im urig wirkenden Verkaufsraum wechselt fast jede Woche. Es gibt also immer wieder etwas Neues zu probieren.

Mannebach sieht andere Bäckereien, auch Großbäckereien, nicht als Konkurrenz, da seine Kunden das traditionelle Handwerk zu schätzen wissen. Die nächste Generation des Betriebes ist bereits durch den 21-jährigen Sohn Loren gesichert, der die Begeisterung seines Vaters für das herkömmliche Backen teilt. Somit ist der Erhalt des Familienbetriebes für die nächsten Jahrzehnte gesichert.

Luisa Schneider
Megina-Gymnasium, Mayen



Illustrationen Moni Port

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner:
Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt" nehmen teil:
Aachen, Couven-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium • Gymnasium St. Leonhard, Inda-Gymnasium • Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Ems, Goethe-Gymnasium • Bad Kreuznach, Lina-Hilger-Gymnasium • Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium • Bamberg, Franz-Ludwig-Gymnasium • Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium • Berlin, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Eckener-Gymnasium • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Bilbao (Spanien) Deutsche Schule Bilbao • Böblingen, Lise-Meitner-Gymnasium • Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium • Bruchsal, Justus-Knecht-Gymnasium • Buxtehude, IGS Buxtehude • Cottbus, Pücklergymnasium • Dresden, Vitzthum-Gymnasium • Durmersheim, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Erlenbach Hermann-Staudinger-Gymnasium • Essen, Goetheschule (Städt. Gymnasium) • Frankfurt am Main, Begemann Schule, Helene-Lange-Gymnasium, Helmholtzschule, Otto-Hahn-Schule • Freiburg, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Max-Weber-Schule (Wirtschaftsgym.) • Freigericht, Kopernikusschule • Friedrichshafen, Claude-Dornier-Schule • Fürstenwalde, Katholische Schule Bernhardinum • Fürth, Helene-Lange-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Geisenheim, Internatsschule Schloss Hansenberg • Germersheim, Johann-WolfgangGoethe-Gymnasium • Gießen, Landgraf-LudwigsGymnasium • Göttingen, Max-Planck-Gymnasium • Großkrotzenburg, Franziskanergymnasium Kreuzburg • Hamburg, Ebert-Gymnasium, Marion-Dönhoff-Gymnasium, Oberstufe Langenhorn • Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium • Ixelles (Belgien), Europäische Schule III Brüssel • Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium • Kaiserslautern, H.-Heine-Gymn. (Sportgymnasium), Staatl. Gymnasium am Rittersberg • Karlsruhe, Tulla-Realschule • Kempten, Allgäu-Gymnasium • Kenzingen, Gymnasium Kenzingen • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Koprivnica (Kroatien) Gymnasium "Fran Galovic" • Langenfeld, Konrad-Adenauer-Gymnasium • Leutkirch im Allgäu, Hans-Multscher-Gymnasium • Lichtenstein, Gymnasium "Prof. Dr. Max Schneider" • Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium • Mayen, Megina-Gymnasium • München, Asam-Gymnasium, Willi-Graf-Gymnasium • Münnerstadt, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium, • Münster, Schillergymnasium • Neumünster, Immanuel-Kant-Schule • Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Ogulin (Kroatien), Gymnasium Bernardina Frankopana • Ptuj (Slowenien), Gymnasiums Ptuj • Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Rostock, CJD Christophorusschule • Saarbrücken, Ludwigsgymnasium • Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-Schule • Schwanewede, Waldschule • Sindelfingen, Stiftsgymnasium Sindelfingen • Sofia, Galabov-Gymnasium • Stuttgart, Evang. Heidehof-Gymnasium • Uetikon am See (Schweiz), Kantonsschule Uetikon am See • Weinheim, Johann-Philipp-Reis-Schule • Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland • Wiesbaden, Friedrich-List-Schule • Wilhelmshaven, Neues Gymnasium • Wolfhagen, Wilhelm-Filchner-SchuleWürzburg, St.-Ursula-Gymnasium • Zagreb (Kroatien), III Gimnazija Zagreb • Zürich, Kantonsschule Zürich Nord