

Das Dornbusch-
Quintett tritt in
Glarus auf –
erstmals. >35



Glarus Nord
ist jetzt offiziell
Fair Trade
Town, und Endo
Anaconda hat
in Glarus aus
«Sofareisen»
vorgelesen. >35



**Livia Studler ist als Torhüterin
selbst ein Talent im Frauenfussball
und hat einen Test entwickelt, um
ihresgleichen zu finden. >34**

GLARUS

33



Alles im Griff: Die Gäste aus Tadschikistan stellen im Grüt in Schwanden Mutschli her und kontrollieren die Temperatur der Milch im Kessi.

CLAUDIA KOCK MARTI

KOMMENTAR

Claudia Kock Marti
Redaktorin



Lob für ein Projekt, das Frauen stärkt

TADSCHIKISTAN zählt rund acht Millionen Einwohner und Einwohnerinnen. Mehr als 1,2 Millionen davon arbeiten offiziell in Russland. Inoffiziell sollen es noch mehr sein. Die im armen Land gebliebenen Frauen sorgen für die Kinder und sichern das Überleben oft mit einer kleinen Landwirtschaft. Bleiben die Geldüberweisungen ihrer Männer aus dem Ausland weg, weil diese sich absetzen oder scheiden lassen, müssen die Frauen das Zepter ganz in die Hand nehmen.

HIER SETZT DAS PROGRAMM von UN Women in Tadschikistan an. Die Frauen sollen über gemeinschaftliche Betriebe eine eigenständige Existenz aufbauen, mit Rechtssicherheit und auch Zugang zu Mikrokrediten.

IN DER MILCHVERARBEITUNG kennen sich die Glarnerinnen wie die in die Schweiz eingeladenen Tadschikinnen bestens aus. Im kleinen wie sympathischen Projekt «Cheese Exchange» erhalten die Tadschikinnen zusätzliches Know-how. Auch die Glarnerinnen haben spannende Einblicke erhalten. Für die Tadschikinnen können solche jedoch sogar existenziell sein. Dann, wenn sie mit dem neuen Wissen ihre Möglichkeiten für ein Einkommen erweitern können und wie von UN Women geplant ihre Erkenntnisse an andere Bäuerinnen weitergeben.

claudia.kock@somedia.ch

Tadschikischen Mutschli steht nun nichts mehr im Weg

Tadschikinnen schauen sich im Glarnerland die Käseproduktion und Berglandwirtschaft an

VON CLAUDIA KOCK MARTI

Wir freuen uns riesig, euch wiederzutreffen.» Herzlich werden die tadschikischen Gäste von Trix Lehmann und Simone Burki begrüsst. Letzten Dezember hatten Lehmann, Burki sowie Michela Esposto und Jelena Moser – alle vier erfahrene Käserinnen – das zentralasiatische Gebirgsland besucht, um einen Einblick in die Milchverarbeitung und Landwirtschaft zu erhalten. Aber auch, um ihr Wissen über Techniken und Rezepte mit tadschikischen Käserinnen auszutauschen.

Beim aktuellen Gegenbesuch steht nun eine Führung auf dem Hof der Familie Jud in Benken auf dem Programm. Vorher haben die Gäste bereits eine Hofkäserei und einen Bauernhof mit Mutterkuhhaltung in Graubünden besichtigt sowie im Plantahof in Landquart ein Training in der Käseherstellung absolviert, wie sie fröhlich erzählen.

FREDI JUD JUNIOR erwartet die Frauen bereits vor seinem Laufstall in Benken. «Ein Drittel läuft bei uns über die Viehhaltung mit Milch und Fleisch, ein Drittel über die Direktvermarktung von Gemüse, Backwaren und Obst und ein

Drittel über Kompostierung», sagt Jud. Mit dem Block in der Hand und dem Übersetzer an ihrer Seite hören die Frauen gespannt zu. Die 20 Milchkühe machen ihnen Eindruck – sind sie doch doppelt so schwer wie ihre Kühe. Sie wollen wissen, wie viele Liter Milch eine Schweizer Kuh gibt, wer die Milchkontrolle macht, wem der Hof gehört und ob der Jungbauer schon verheiratet sei.

Eine Frage nach der anderen wird beantwortet und dazwischen auch geschertzt.

Die weitere Hofführung zu Wintergemüsen, Salatsetzlingen, die in der Wärme von Tunneln gedeihen, den Obstbäumen und Legehennen, übernimmt Fredi Jud senior. Die ökologische Vielfalt sei A und O des Biobetriebs. Im Hofladen und in der Bäckerei erwartet seine Frau Rösli den Besuch mit Zopfteig

zum Flechten. Beim Mittagessen – Gschwelli und Käse – erklärt Jud weiter, worauf es beim Marketing ankommt. Und wie wichtig seine persönliche Präsenz am Markt in Glarus sei.

Rukhsora Usmonova, Mafchuda Ablokulova von der Milchkooperative Guncha in Gonchi sowie Aisuluv Jena lieva und Andas Jumaeva von der Kooperative Asamat im Bergdorf Jirgatol sind stets ganz Ohr. «Wer erbt in der Schweiz den Hof?», möchten sie erfahren. Und auch, wer die pensionierten Eltern pflege.

IM GRÜT IN SCHWANDEN ist am nächsten Tag die Herstellung von Mutschli angesagt. 120 Liter Kuhmilch werden im Kessi langsam gewärmt. «Wir möchten, dass sie jeden Schritt verinnerlichen», sagt Trix Lehmann dazu: «Was wichtig ist, wie man anfängt, wann die Kulturen in die Milch gegeben werden.»

Die Glarnerinnen halten sich dieses Mal bewusst zurück. Langsam giesst eine der Tadschikinnen das Lab dazu, während andere nochmals die Arbeitsschritte notieren. Eine Kaffeepause haben sich nun alle verdient. In der warmen Küche wird munter weitergeplaudert.

KOMMENTAR 5. SPALTE
FORTSETZUNG SEITE 34



Stallbesichtigung in Benken: Mit Fredi Jud junior fachsimpeln die Frauen über Unterschiede zwischen Schweizer Braunvieh und tadschikischen Kühen.

INSERAT

ABOPLUS

Stichtagskündigung | Günstiger Wechsel | Keine Kündigungsfrist

%

Tolle Vergünstigungen:
aboplus.somedia.ch