WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Stadtmagazin	Stefan Kaiser (Foto)	Sabine Windlin	1.7.2023

SILO, MILCH UND HOLZ

Armin Weiss vom Guger Hof über Braunviehzucht, Milchwirtschaft und Holzfällen als Leidenschaft.

Wenn man dich auf dem Traktor sitzen sieht – «Dächlikappe» auf dem Kopf, Zigarette im Mundwinkel – denkt man: So ein Leben als Bauer auf dem Zugerberg muss Spass machen.

(strahlt) Ja, ich bin gerne Bauer! Obwohl ich eigentlich Maschinenmechaniker werden wollte. Aber dafür waren die Noten in der Realschule nicht gut genug. Darum entschied ich mich für das Eidgenössische Berufsattest als Agrarpraktiker. Das erste Lehrjahr absolvierte ich auf dem Hof der Familie Schmid auf dem Gubel in Menzingen, das zweite Lehrjahr auf dem Hof der Familie Röllin in Nottikon bei Baar. Nachdem ich nun die letzten zehn Jahre zusammen mit meinen Eltern unseren eigenen Hof bewirtschaftet habe, werde ich diesen bald übernehmen.

Wie sieht ein normaler Arbeitstag von dir aus?

Das hängt von der Jahreszeit ab. Im Sommer stehe ich um 6 Uhr im Gaden. Dort melke ich die Kühe, gebe ihnen Futter und miste den Stall. Anschliessend geht es aufs Feld zum Mähen und Heuen oder zum Silieren.

Ich habe nie verstanden, was mit «Silieren» gemeint ist.

Beim Silieren schneidet man das Gras und lässt es einen Tag lang liegen und welken. Dann wickelt man das noch relativ feuchte Gras in Folie und presst es zu Silo-Ballen. In diesen luftdichten Ballen kommt es wegen der Feuchtigkeit zu einer Vergärung und es entsteht Milchsäure. Sie macht das Gras in den Ballen lagerfähig und haltbar. Beim Heu ist der Vorgang ein anderer: Da lasse ich das Gras nach dem Schnitt mehrere Tage auf dem Feld liegen und bringe es in den Heustock, wo es mit einem Lüfter noch weiter getrocknet wird. Die Kühe mögen es, wenn sie sowohl trockenes Heu wie auch proteinhaltiges Silo zum Fressen bekommen.

Im Winter sieht man dich oft beim Holzfällen. Eine Leidenschaft von dir?

Ja, mein Grossvater war Förster, ich habe das in den Genen. Wir besitzen rund 2,5 Hektaren Mischwald mit Nadel- und Laubholz. Konkret: Fichten, Tannen, Eschen, Ahorn, Ulmen, Wildkirschen, wenige Douglasien und eine grosse Eiche mit über drei Metern Umfang. Ich holze aber nicht nur im eigenen Wald, sondern auch auswärts. Zwischen November und März bin ich jeweils bei einem Bauern in Menzingen angestellt und bilde mit ihm zusammen ein Holzer-Team. Wir gehen zu anderen Bauern im Berggebiet, die Wald besitzen, aber nicht selbst holzen.

Wieviel Holz schlägt ihr pro Saison?

Im letzten Winter schlug ich zusammen mit meinem Kollegen rund 500 Kubikmeter Holz. Wenn es gut läuft, fälle und entaste ich an einem Tag zehn Bäume. Weil diese Arbeiten sehr anspruchsvoll und nicht ungefährlich sind, muss man im Kanton Zug einen Holzerkurs besuchen. Ohne diesen Kompetenznachweis darf man keine Bäume fällen.

Deine Arbeiten sind körperlich anspruchsvoll. Hast du keine Probleme mit dem Rücken?

Doch. Das hängt aber auch damit zusammen, dass die untersten drei Wirbel meiner Wirbelsäule nicht richtig entwickelt sind und manchmal auf den Nerv drücken. Das schmerzt dann teilweise recht stark. Egal, ob ich holze, miste, melke, mähe oder die langen und schweren Leitern an die Chriesi-Hochstammbäume stelle: Ich muss aufpassen und stets um eine gute Körperhaltung bemüht sein. Vor allem das Holzen kann ins Kreuz gehen, etwa wenn man die Motorsäge mit gekrümmtem Rücken führt. Aber ich liebe das Holzen! Jeder Baum ist anders. Und es gefällt mir, durch die Holzernte mit anderen Bauern in Kontakt zu kommen.

Eine wichtige Einnahmequelle ist für dich die Milchwirtschaft. Viele Leute kritisieren sie, weil das Kalb so schnell von der Mutter getrennt wird.

Das Kalb bleibt tatsächlich nur wenige Stunden bei der Mutter und wird schon kurz nach der Geburt von ihr separiert. Das Aufzuchtkalb bekommt von uns während rund zehn Tagen den Schoppen mit Muttermilch. Das ist wichtig, denn sie enthält besonders viel Eiweiss und Fett. Mit zirka drei Monaten werden die Kälber geschlachtet. Unser Fleisch verkaufen wir an die Metzgereien Rogenmoser in Baar und Hegglin in Menzingen. Einen Teil liefere ich der Viehhandels AG Vianco.

Wie viel bekommst du vom Metzger für ein Kalb?

Das kommt auf die Klassierung, den Fett- und Fleischanteil sowie das aktuelle Marktgeschehen an. Für ein lebendiges Kalb kann ich zwischen 1 800 und 2 500 Franken verrechnen. Auch schon erhielt ich 2800 Franken, aber das ist die Ausnahme. Je schneller

die Kälber an Gewicht zulegen, desto schneller kann ich sie weggeben und je eher steht mir die Milch wieder für den Verkauf zur Verfügung. Das Ziel ist, die Mutterkühe einmal pro Jahr zu decken, sodass sie jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringen. Eine Mutterkuh kann, wenn sie gesund ist und alt wird, bis zu dreizehnmal
kalbern.

Und wie viel Liter Milch gibt eine Kuh, die bei dir im Stall steht?

Das variiert. Eine Kuh gibt pro Tag 20 bis 30 Liter Milch. Wenn ich viele Kälber im Stall habe, kann ich logischerweise weniger Milch verkaufen. Mit meinem aktuellen Bestand von rund 30 Kühen kann ich jeden zweiten Tag rund 700 bis 850 Liter Milch ab Hof verkaufen. Sie wird mit dem Lastwagen abgeholt, zur Firma Emmi gebracht und dort zu diversen Produkten weiterverarbeitet. Konsumiert werden diese am Ende sicherlich auch von Leuten, welche die Milchwirtschaft kritisieren

ZUR PERSON

Armin Weiss, Jg. 1993, bewirtschaftet mit seiner Frau Jessica und seinen Eltern Berta und Albert den Hof Guger auf dem Zugerberg. Dieser umfasst knapp 12 Hektaren: 6 Hektaren Eigenland (davon rund 2,5 Ha Wald) und 6 Hektaren Pachtland von der Stadt Zug und der Korporation. Schwerpunkte des Betriebes bilden die Milchwirtschaft und Braunviehzucht mit knapp 30 Kühen. Hinzu kommt der Obstbau mit Kern- und Steinobst. Bewirtschaftet werden knapp 300 Bäume. Der Hof Guger ist vor allem auch für seine Brenn- und Tafelkirschen bekannt, die im Sommer bei der Kapelle St. Verena frisch ab Baum an Passanten verkauft bzw. an die Firma Etter geliefert werden.