

## NACHRICHTEN

Gastarbeiter  
in Silo gestorben

Am Dienstagmorgen ist in Sax ein 36-jähriger polnischer Gastarbeiter tot in einem Silo eines Bauernhofs aufgefunden worden. Der Arbeitgeber des Mannes fand den 36-Jährigen leblos in dem Silo vor. Wie die Kantonspolizei St. Gallen mitteilte, dürfte der Mann aufgrund einer Gasentwicklung im Silo an einer Kohlendioxidvergiftung verstorben sein. Der Tod traf wohl durch einen Sauerstoffmangel im Silo ein. Das Institut für Rechtsmedizin klärt derzeit die genauen Todesumstände ab. *jw*

Schwer verletzt nach  
Sturz von Kutsche

Am Dienstagnachmittag wollte ein 61-jähriger Mann in Niederhelfenschwil ein Pferd vor die Kutsche spannen. Dabei rannte das Pferd los. Der Mann befand sich zu dem Zeitpunkt bereits auf dem Gefährt, hatte jedoch noch keine Kontrolle über das Pferd, wie die Kantonspolizei St. Gallen mitteilte. Als das Gespann an einem Pfahl eingehängt, wurde der Mann von der Kutsche geschleudert und schwer verletzt. *sda*

Brand in Wohnteil  
eines Bauernhauses

Am Dienstagmorgen kurz vor 05.30 Uhr meldete eine Hausbewohnerin der Bündner Kantonspolizei, dass in ihrem Bauernhaus in Davos Wolfgang Rauch aus der Küche dringe. Als die Feuerwehr eintraf, stand der Wohnraum im mittleren Stockwerk des dreistöckigen Hauses in Vollbrand. Die Feuerwehrleute konnten den Brand rasch unter Kontrolle bringen. Zwei Kinder und zwei weitere Personen wurden zur Behandlung leichter Rauchgasvergiftungen ins Spital Davos gebracht. Die Höhe des Sachschadens beläuft sich auf mehrere zehntausend Franken. *jw*



Daniel Reutimann in Guntalingen im zürcherischen Stammertal bei der Artischockenernte.



«Bergartischocken» auf über 1400 Meter über Meer im Engadin: Bauer Jürg Wirth kultiviert seit dem Jahr 2012 Artischocken. Und sie überzeugen mit ihrem Geschmack. *(Bilder Urs Oskar Keller)*

## Eine Distel als Delikatesse

**Artischocken** / Sie waren und sie sind in der Schweiz eine Nischenkultur und eignen sich vor allem für mildere Lagen.

**WINTERTHUR** Blume und Gemüse: Die Artischocke ist eine Distel, die man kochen kann. Artischocken sind – obwohl gesund, köstlich und mit langer Geschichte ausgestattet – in der Schweiz eher exotisch. Rund sechs Tonnen werden bei uns angebaut, 1800 Tonnen importiert. Das Edelgemüse war in der Schweiz schon immer eine Nischenkultur.

## Reifen auch im Unterengadin

Ab August bis Oktober ist in der Schweiz die Zeit der Artischocken-Ernte. Seit dem Jahr 2012 kultiviert der umtriebige Bio-Bauer und Beizer Jürg Wirth (46) im Unterengadin jährlich bis im Oktober rund 400 Artischocken. Diese wachsen auf 1432 Meter Höhe im bündnerischen Anbaugbiet des wärmeliebenden, mediterranen Kardengemüses, aber Anfang August sind sie auch im Engadin reif.

Jürg Wirths «Berg-Artischocken» sind vermutlich die höchstgelegenen Artischocken Europas. Wirth verkauft die Ge-

müsedisteln im Tal oder brennt daraus einen Schnaps. Viel Pflege brauchen sie nicht. Das Jäten – «ein Kreis rund um die Pflanze genügt» – und das Lockern des Bodens übernehmen teilweise seine Zivildienstleistenden. «Die Artischocken aus Lavin sind die besten, sie sind hochintensiv im Geschmack», ist Dennis Brunner, Küchenchef des Hotel Waldhaus in Sils Maria überzeugt. Er ist Koch mit Leib und Seele.

## Nicht sehr anspruchsvoll

Ortswechsel. «2013 fing ich an, Artischocken auf unserem acht Hektaren grossen Ziegelhof in Tägerwilen anzupflanzen», sagt Marc Böhler (39), Gemüsegärtner und Pächter des «Ziegelhofs» im Thurgauer Anbaugbiet Tägermoos. Er habe eine Sorte von Bio-Artischockensetzlingen bei Beat Jud in Tägerwilen gekauft und heuer ein Feld von rund 250 Quadratmetern damit belegt. Die schöne Distel sei nicht sehr anspruchsvoll. «Wir haben unten auch eine Mulchfolie gelegt und als Bio Suisse-Knospen-Betrieb fahren wir eine biologi-

sche Düngung. Heuer hatten wir viele Läuse an den Pflanzen – die Marienkäfer haben sie gemocht!»

In Böhlers Gemüseanbaubetrieb mit zehn Angestellten und Hauslieferdienst in der Ostschweiz, gedeihen immer wieder spezielle Pflanzen. Die prächtigen Artischocken sind teilweise Bestandteil der Gemüsekiste ihrer vielen Kunden zwischen Rorschach, St. Gallen, Winterthur und Stein am Rhein mit. Zudem beliefern die Böhlers auch Gourmetrestaurants mit diesem besonderen Gemüse. «Wir lassen», so Mark Böhler, «auch einen Teil der Distel aufblühen und verkaufen sie an das Blumengeschäft Floristica von Gabriela Schmidhauser in Tägerwilen.»

## Sie gedeihen prächtig

Heinz und Doris Morgenegg bauen im schaffhausischen Hemishofen seit fünf Jahren auf einem Acker südwestlich des grossen Hofes drei Aren Artischocken an. Sie betreiben biologischen Gemüse- und Ackerbau. «Es sind etwa zwei bis drei

Aren und die Artischocken gedeihen bei uns prächtig. Wir verkaufen sie auf den Märkten in Frauenfeld, Winterthur und Zürich und vor allem online auf [www.bionline.ch](http://www.bionline.ch). Von der Artischocke bis zum Zuckermais bieten wir eine grosse Palette an Bioprodukten an», sagt der 47-jährige Schaffhauser Bauer und Gemüsfachmann Heinz Morgenegg. Zwölf Franken kostet ein Kilo Artischocken.

## Ernte von mehreren Tonnen

Auch auf dem grossen Feld von Daniel Reutimann und Magdalena Elmiger in Guntalingen im zürcherischen Stammertal wird seit August gearbeitet. Um sechs Uhr morgens sammelt der Biobauer von Hand Artischocken, schneidet sie und wirft die 100 bis 500 Gramm schweren Köpfe mit gekonnten Würfen in die grosse weisse Kunststoffkräze oder Bückte, die er am Rücken trägt.

Grüne und violette Köpfe recken sich am südlichen Dorfrand dem Himmel zu. Je nach Anbaujahr ist das Feld bis zu 80 Aren

gross. Es ist vermutlich das grösste Artischockenfeld der Schweiz. Die bis zu 6000 Pflanzen beschieren eine Ernte von mehreren Tonnen Artischocken pro Jahr. Das milde Klima des Zürcher Weinlandes bekommt der Kultur gut.

## Mehrheitlich fünf Sorten

Fünf Sorten Artischocken werden bei uns hauptsächlich angebaut. Die Hauptsorte ist eine Grüne aus Spanien. Eine andere ist die purpurfarbene «Opera», sowohl als Gemüse-Artischocke wie auch zur Blütenproduktion geeignet.

«Artischocken waren früher sehr frostgefährdet. Mit den neuen Sorten, welche im Januar in Töpfe getopft und im Mai ausgepflanzt werden, hat sich die Kultur vereinfacht. Sehr wichtig im Winter, wenn sie im Freiland bleiben, ist ein guter Wasserabzug», sagt Peter Lippus, Gärtnermeister aus Widnau. Artischocken sind mehrjährige Stauden. Allerdings überwintern sie bei uns nur in milderen Lagen.

*Urs Oskar Keller*

## ARENA

## Kaffee, Tee oder mich?

**H**erbst 1973, HSG St. Gallen. Der legendäre Professor Dubs hatte sich über einige Swissair-Hostessen geärgert und von seinem Assistenten erfahren, dass ich gerade eine geheiratet hatte. Er zitierte mich in sein Büro, informierte mich kurz über seinen Ärger und diktierte mir mein Dissertations-Thema: «Berufsbild der Airhostess». Ich war ziemlich perplex, wollte ich doch gar nicht doktorieren, sondern endlich Geld verdienen. Aber er war schliesslich Oberst, ich kleiner Leutnant und Befehle gewohnt. Also zog ich nach Zürich in die WG meiner Frau und unserer Brautführerin, die ebenfalls Airhostess war.

**W**as ich nicht wusste: Es gab damals schon etwa 100 000 Airhos-

tessen auf der Welt, wovon etwa ein Prozent bei der Swissair arbeiteten. Seriöse Literatur über den Beruf gab es dagegen so gut wie keine. Bekannt waren allenfalls Bücher wie «Coffee, Tea or me», «Boeing-Boeing» und dergleichen, die ich natürlich in einer Doktorarbeit nicht zitieren konnte.

**B**ei dieser Ausgangslage entschied ich mich, bei den Swissair-Hostessen eine Vollbefragung über ihren Beruf zu machen: 50 Fragen auf zehn Seiten verteilte ich in die 1000 Postfächer beim «Crew Control». Über ein Drittel der damaligen Hostessen füllte den Bogen aus und pfefferte ihn mit teils ätzenden Kommentaren. Einige Pointen dieser Umfrage und Dissertation habe ich in meinem Buch «St. Moritz

## AUSSENSICHT



Hans Peter Danuser von Platen

einfach» festgehalten. Die Konsequenzen für die Swissair reichten weit...

**E**ine der Airhostessen, die den Fragebogen damals engagiert ausgefüllt hatte, hat jetzt – 40 Jahre später – selbst ein Buch geschrieben und anlässlich des traurigen Jubiläums «15 Jahre Swissair-Grounding» im Wörterseh-Verlag publiziert: «Greta

Gantenbein: Zweite von links – Mein Leben mit und ohne Swissair.»

**D**as Buch ist eine Wucht! Nicht nur für mich, weil ich damals ein Insider wurde, die Cheffhostess und ihre zwölf Sektorchefinnen persönlich gekannt habe und auch später als Kurdirektor sehr viel zusammen mit der Swissair angerissen habe (Ver Schwesterung von St. Moritz mit Bariloche und Vail, Gourmet-Festival und vieles mehr mit Paul Reutlinger ...). Greta Gantenbein erzählt vom Aufstieg der Swissair zur besten Airline der Welt, von ihrem ersten Flug nach New York, einer Notlandung in Athen, einem Todesfall an Bord, einer wilden Affäre mit einem Kapitän, ihrem «Zwischenspiel» als alleinerziehende Mutter zweier

Kinder auf einem verlotterten Bauernhof im Toggenburg, wie sie über den Wolken Sepp Blatter, Daniel Vasella, die Fürstengeneration von Monaco und dergleichen bediente ...

**E**s ist die Geschichte einer Frau, die das Wort «aufgeben» nicht kennt. Marianne Willi, ehemalige Cheffin des Kabinenpersonals der Swissair und damit auch der Autorin, kommentiert: «Ein witziges, trauriges, ehrliches und absolut hinreissendes Buch. Auch, weil es nicht einfach die Geschichte einer Airhostess erzählt, sondern das Leben einer Frau, die ihren Weg immer wieder neu suchen musste. Ein Mutmachbuch.»

**D**em kann ich nur beipflichten. Das Lesen macht Spass und zeigt,

dass jeder seines Glückes Schmid ist – auch wenns Wunder dazu braucht. Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es. Wenn eine diese Devise von Erich Kästner beherzigt hat, dann Greta Gantenbein. Und welch' eine Vita sie damit hingelegt hat! Ein Lesevergnügen der Sonderklasse! PS.: Die Leserinnen und Leser der BauernZeitung können das Buch «Zweite von links» mit dem Codewort «BauernZeitung» direkt beim Verlag zum Spezialpreis von 33.90 Franken statt 39.90 Franken (inkl. Porto und Verpackung) bestellen. E-Mail: [leserangebot@woerterseh.ch](mailto:leserangebot@woerterseh.ch) oder dann per Tel. 044 368 33 68.

Hans Peter Danuser von Platen war gut 30 Jahre Kurdirektor von St. Moritz und lehrte an der ETH Markenstrategie und -führung.