

Irische Tagebücher

Ein Werbemanager, ein Tourneeleiter und ein Lehrer steigen aus und satteln in Irland auf Bauer um.

Ökologie pur

- Ziegen züchten statt Schlägerstars bemuttern.
- Schafe melken statt Kinder lehren.
- Roggen anbauen statt texten.

Deutsche Bauern-Karrieren in Irland – oder was draus geworden ist (gekürzt und reduziert auf einen, den wir noch heute gut kennen ...).

Farmen ist zu professionell. Wielands beißen sich an der Sligo Bay mit zwei Kühen und einem Dutzend Ziegen durch. Die Weiden rund ums Haus sind so feucht und kahl wie die abgebauten Torfelder außenrum, voller Binsen. Das macht die Nässe. Bess, die zierliche Jerseykuh, wird vom Gras allein nicht satt. Vorm Melken kippt Hans Walter, der Bauer, zusätzlich Kraftfutter in den Trog. Ohne den Nachtsich wäre mit Milch sicher nicht viel los. Vor 14 Tagen hat Bess zum zweiten mal gekalbt, und ihr Kälbchen hatte nur die Hälfte des normalen Geburtsgewichts. Mit der Kraftfutter-Spritze fließt jetzt wenigstens die Milch. Und wenn Hans Walter richtig loslegt, rauscht es im Bleicheimer wie in einem Wasserfall. Kein Mensch ahnt, dass der Wahlire früher mal Lehrer in Deutschland war und bis vor fünf Jahren einen Bullen nicht von einer Kuh unterscheiden konnte.

Die Melkerei erledigt Bauer Wieland besonders gern. Erst kommen die fünf großen Ziegen dran: Mini, Sissi, Siopan, Lena und Floß; und zum Schluß dann Bess, auf deren Milch immer eine dicke Schicht Rahm schwimmt. Und wenn Hans-Walter die frische Milch zum Kühlen ins Wohnhaus bringt, wirkt er so zufrieden wie im Kino der Marlboro-Mann. Die hinterste Ecke der Wohnküche ist die Käserei, und in einem riesigen Blechtopf wird die Milch täglich eingelabt und später zu handlichen Rundkäsen geformt. Ein selbstgezimmerter Holzgestell hält als Käse-

presse her, an einer Latte das improvisierte Gewicht – ein Einkaufsnetz mit Konserven drin. Jede deutsche Hygienekommission hätte diese Produktion längst dicht gemacht. Aber der Käse ist würzig und schmeckt nach irischem Bauernhof. Mary McDonnel in Sligos einzigem Naturkostladen Tir Na Nog (Die andere Welt) ist zufrieden und nimmt, was sie kriegen kann.

Was da täglich zwischen Garten und Ziegenstall geschieht, ist von moderner Arbeitsteilung so weit entfernt wie die grüne Insel von der Bundesrepublik. Die düstere Küche ist EBzimmer, Wohnstube, Käserei und Bäckerei in einem. Und immer, wenn es draußen regnet und stürmt, findet sich die gesamte Mannschaft in dieser Höhle ein: Hans Walter und Gaby, die Bäuerin, Tochter Karin (11) und Ingwe (6), und der kleine Demian (2). Und manchmal noch Besuch aus der Nachbarschaft. Zu Zeiten W. B. Yeats, der fünf Autominuten von hier begraben liegt, muß es ähnlich gewesen sein.

Ein Gemisch aus Kuhstall-Dunst, Ziegenkäse und feuchtem Putz liegt in der Luft; nur die Bücherwand und der elektrische Brotbackofen erinnern daran, dass das die Gegenwart ist. Gaby knetet den Sauerteig fürs Brot auf dem Küchentisch; immer eine Portion, die 15 Kastenbrote ergibt – denn soviel passen gleichzeitig in den Backofen. Die fertige Ladung bringt Hans Walter später in die andere Welt nach Sligo, Mary McDonnel zahlt 90 Pence. Und zwischen Käse und Brot die Kin-

der, Kochen, Butterschlagen, Quark ansetzen, der Garten, die Reinigung des Melk- und Käsegeschirrs, die Wäsche.

Abends wird es spät auf der Wieland-Farm, und der Abwasch ist oft erst nach 23 Uhr dran. „Man müsste mal drei Stunden Zeit haben und einfach nur in der Sonne sitzen“, sagt Hans Walter, der früher in Kaiserslautern nach Feierabend oft ziellos in der Stadt rum lief und sich nach neuen Casetten umsaß. „Ich habe das gebraucht damals“, sagt der Lehrer, „der Konsum stand im Mittelpunkt“. Jetzt pfeift er auf den Wohlstandsmüll. „Schon einen Strauch vor der Tür pflanzen“, sagt der Landwirt, „bringt mir mehr“.

Der Entschluss, aus Deutschland wegzugehen, ist damals in der Pfalz über Nacht gereift. Lehrer Wieland und Ehefrau Gaby, von Beruf Krankenschwester, kündigen von heute auf morgen ihre Arbeitsstellen, verkaufen den Opel Kadett, lösen den gemeinsamen Haushalt auf und sehen in Büchern nach, wie man Käse selbst produziert und Sauerteig ansetzt. Das zusammengekratzte Geld reicht gerade für eine kleine Farm im Norden nahe der Sligo-Bay. Bisher hatte das Anwesen samt einigen Wiesen und einer abgebauten Kiesgrube Jacky Murtoogh gehört. Jacky hatte den Hof aufgegeben, weil der Boden zu schlecht war. Die Gebäude vergammelten, Strom und Wasser waren längst abgestellt. Wielands kam das abgetakelte Gehöft gerade recht. ▶▶▶



„Wir wollen natürlich leben und arbeiten“, schreiben sie im Sommer 1985 per Rundbrief zurückbleibenden Freunden, „Irland bietet uns eine Reihe von Möglichkeiten, die wir hier nicht mehr vorfinden. Es wird sicher ein Abenteuer, aber ge-

nau das wollen wir.“ Für Abenteuerer ist die irische Wildnis jedoch eng, und die. Wirklichkeit ist da noch rauher als anderswo. Jacky's Farm erweist sich schnell als Karnickel-Domizil und schon am helllichten Tage hoppeln tausende Ha-

sen rum, fressen das austreibende Gemüse ab, nagen an neugepflanzten Birken, die später mal den Wind abhalten sollten. Und das Weidegras kommt auch nicht hoch. Fünf Kaninchen, sagen die Iren, fressen so viel wie ein Schaf, fünf Schafe soviel wie eine Kuh; also verschlingen 25 Karnickel die Ration einer Kuh.

Wielands verwandeln die Farm in eine Festung. Hühnerdraht und dicke Steine in die Erde rein, und oben drüber Maschendraht. Es nützt nichts. Dann kommen die Schafkrankheiten, eine nach der anderen. Und der Winter steht vor der Tür. Lehrers hatten keine Ahnung, wie sie ihr Viehzeug ernähren, wenn draußen nichts wächst. Und kein Mensch wollte das selbstgebackene Sauerteigbrot. Im Nu ist das Geld alle, und Wielands müssen auf dole — Sozialhilfe. Die Freiheit des Landlebens fordert ihren Preis. Aber die Pfälzer haben immer noch nicht genug und wechseln die Farm. Die irischen Eigentümer waren ausgestorben, das einstöckige Bauernhaus arg ramponiert, der Boden schlecht und feucht ... Wielands satteln auf Ziegen um und liefern jede Woche für 140 Pfund Käse aus. Und die alte Steinhütte gegenüber, bisher der Ziegenstall, wird als cottage für Feriengäste ausgebaut. In sieben Jahren könnte das Projekt vielleicht abgeschrieben sein.

Der Absprung von der Fürsorge gelingt aber erst, als unverhoffter Besuch auftaucht. Der Direktor des Sligoer Kollegs stand abends unverhofft im Stall und überredete den Bauern, nebenbei Deutsch zu unterrichten. Seitdem hat der Pfälzer noch weniger Zeit. „Es ist schon fast wieder wie früher“, argwöhnt die Bäuerin, wenn sie mißtrauisch die Unterrichtsvorbereitungen ihres Ehemanns verfolgt.

Fritz Arndt

Der Autor war bis 1990 Chefreporter des Öko-Test Magazins und lebt heute als freier Journalist in Frankfurt.

Erschienen im irland journal III, Ausgabe 1.1991 (Hier angedruckt: ein Auszug daraus).

Zugänglich unter dem Titel Irische Tagebücher oder der Art-Nr.: 753 im www.irish-shop.de (7 Seiten).

Unsere thematischen Zusammenhänge –

und unsere Frage an Euch: Wie viele Seiten welchen Themas dürfen, sollen wir Euch zumuten? Oder verstecken wir so komplexe Darstellungen / Listen nur noch in den 1000 Dokumenten?

Das Organic Centre Limited, Rossinver, Co Leitrim

Das Organic Centre wurde 1995 von lokalen Bio-Bauern und ihren Unterstützern gegründet. Zu den Gründern gehörte der oben im Artikel „Irische Tagebücher...“ erwähnte Hans Walter Wieland. Es hat einen gemeinnützigen Status und Hans arbeitet dort noch immer mit.

Das Organic Centre fördert organischen Gartenbau und Gärtnern und nachhaltige Lebensführung durch Trainings, Vorführungen und Gemeinschaftsprojekte. Bei einem Besuch der Gärten des Zentrums kann man lernen und sich gleichzeitig erfreuen. Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung und seinen Experten ist es eine große Resource organischen Anbauwissens und hält für jeden etwas bereit. Ob Hobby-Gärtner, Schulgärtner oder kommerzielle Biobauern, alle finden hier Ausbildung, Unterstützung, Werkzeuge und Kenntnisse, einschließlich zertifiziertem organischen Saatgut. Der Meinung von Experten nach ist der Anbau von eigenen organisch gewachsenen Früchten ein „Muss“. Auf der Webseite <http://www.theorganiccentre.ie/> findet man alle Informationen zum Centre. Besucher sind herzlich willkommen!

Der zweite Zusammenhang:

Gut 50 Seiten und nochmals 15 dazu hatten wir einmal für das neue Jahrbuch geplant – **Ökologie pur**, sozusagen. **Vier Teile davon fix und fertig**. Aber verbindende Beiträge wurden entweder noch nicht geschrieben oder sind unbeeendet.



Vorhanden – Ihr könnt Euch informieren:

- 1219 Irish Country Markets** (3 Seiten)
- 1225 Organic Trust 2017 – die Mitglieder** (rund 23 Seiten)
- 1247 Behörden und Organisationen 2017, auch NGOs** (ca. 25 Seiten)

Aus dem alten Jahrbuch 2015-2016 stammen diese Seiten:

1212 Jahrbuch 2015-2016 – Was ist grün in Irland?

Was und wer ist links, alternativ, progressiv, ökologisch und/oder grün in (der Republik) Irland? (165-176)

Wir überlassen es den Ergebnissen unserer Umfrage, was wir mit den Materialien machen werden – demnächst in diesem Theater. Unser Thema bleibt: wie oft möchtet Ihr wie (ausführlich) informiert werden? Welche Informationen Holt Ihr Euch dann einfach bei den 1000 Dokumenten?

Es passt zum Thema – eines der EU-Umweltprojekte, bei denen die Iren von Anfang an (erfolgreich) dabei waren:

Strände mit der Auszeichnung „Blaue Flagge“ in Irland

1210 Blue Flag Beaches – nur zum Blättern oder Download: weil 120 Seiten →

Die mit einer Blauen Flagge ausgezeichneten „Blue Flag Beaches“ in Irland und die, die es einmal waren. Nach einem Jahr Bearbeitungs-pause haben wir jedem Strand seine eigene Seite gegeben – meist mit einem Bild, Lageplan usw. Wir bestellten das 100g-Papier zum richtigen Druck, mit einem 300g-starken Umschlag. Das alles lagert (Mitte August 2017) immer noch in der Druckerei, Denn, ungelogen, zwei Tage vor Abschicken der Druckdaten merkten wir, dass es noch rund 60 sog. „Green Coast Beaches“ gibt. Jetzt überlegen wir, wie wir mit deren super schlechter Materiallage umgehen sollen. Erste Mails nach Irland blieben leider unbeantwortet. Klar, natürlich: einige Strände haben beide Anerkennungen: Blue Flag und Green Flag. Bis wir die Materiallage verbessert haben, müsst und könnt Ihr bitte mit diesen immerhin ca. 120 Seiten leben! Und weil wir wegen der neuen Erkenntnisse noch nicht so richtig hinter dieser Broschüre stehen (die ein kleines, wohlfeiles Büchlein werden soll), können und wollen wir derzeit auch keine Kopien davon anbieten, denn 120 Seiten kann unser Gerät nicht mehr heften – das käme dann wenig ansehnlich an.

Auch interessant: **Entdeckungsreise: Leben mit Wind und Wellen**

120 Seiten

im irish-shop.de

Dokument Nr. 1210

Schaut Ihr mal rein? – fragt jetzt die Redaktion.

