

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 65 (2010)
Heft: 4

Artikel: Eva Schöni aus Roche d'Or, Jura
Autor: Capaul, Claudia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891305>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Eva Schöni aus Roche d'Or, Jura

Biobäuerinnen werden gerne als Aushängeschild des Biolandbaus gesehen. Sie sollen aufgestellt, dynamisch, unverwüstlich und stets gut gelaunt wirken. So erwarten es die Kundinnen und Kunden, wenn sie am Marktstand ihre Produkte kaufen. Das untenstehende Porträt berichtet aus dem Leben einer solchen «Vorzeige-Biobäuerin».

Wer sich am dritten Wochenende im September einen Besuch des berühmten Marché Bio in Saignelégier in den Freibergen gönnt, wer erwartungsvoll und neugierig durch die Reihen der Stände schlendert, angetan von der entspannten und frohen Stimmung des Markttreibens, Musik in den Ohren und Appetit auf eine chüschtige Mahlzeit im Bauch, den führen die Schritte unweigerlich auf einen Stand zu, woher der unverwechselbare Duft von Raclettekäse weht. Der Stand wird von zwei oder drei ganz jungen Menschen betreut, fachkundig und freundlich. Wer nach dem Genuss der schmackhaften Mahlzeit ein Stück des feinen Raclettekäses nach Hause nehmen möchte, wird in die Halle geschickt, grad vis-à-vis der Buvette. Ihre Mutter verkaufte den Käse, gibt einer der jungen Leute zur Auskunft. Da, im Trockenen, an der Wärme, oder im Schatten – je nach Witterung – hat die Frau, die den feinen Käse geschaffen hat, ihren Stand. Und da gibt es noch andere Köstlichkeiten als nur Raclettekäse zu versuchen und zu kaufen: Hartkäse, verschiedene Käselein aus Ziegenmilch, Fonduemischung und Joghurts mit allerlei Fruchtaromen. Bedient wird man von Eva Schöni persönlich, einer quirligen, fröhlichen und aufgeweckten Biobäuerin. Wer die Tasche mit ihren feinen Produkten gefüllt hat und weitergeht, der nimmt auch eine Portion ihrer guten Laune mit.

Ich kenne Eva Schöni schon einige Jahre, immer war sie so. Und ich übertreibe nicht, wenn ich behaupte, dass ihr Hartkäse weit-



Eva im Käsekeller. Einen Käse produzieren, ist so etwas wie ein Kind gebären.

herum der beste dieser Art ist! Um einmal etwas mehr über sie zu erfahren, über ihr Leben, ihre Herkunft und warum sie immer so überzeugend wirkt, nahm ich mir vor, sie für ein Porträt im K+P zu gewinnen. Et voilà!

Eva wurde 1961 geboren. Sie wuchs in Laupen BE bei Adoptiveltern auf. In Schüpfen auf dem Bauernhof, den ihr Grossvater weiterverpachtet hatte, verbrachte die kleine Eva ihre Wochenenden und Ferien am liebsten. Sie durfte die Schweine füttern, die «Gusti» putzen, Runkeln und Äpfel ernten helfen und ab und zu einen kleinen Ritt auf dem Arbeitspferd wagen. Dieses Leben war für sie das Schönste, und sie wollte Bäuerin werden. Aber ihre

Eltern fanden, dass sie etwas Feineres lernen sollte als solch schmutzige Arbeit zu verrichten. Nach einem Welschlandjahr machte Eva ihnen zuliebe eine Verkäuferinnenlehre. Mit 17 Jahren, bevor sie die Lehre abgeschlossen hatte, lernte sie Markus, ihren Mann, kennen. Ihr wildes Leben und ihr Freiheitsdrang wurden den Eltern zu bunt. Auch waren sie gegen die Beziehung mit Markus. Sie brachten Eva in ein Erziehungsheim. Doch die Erzieherinnen gönnten Eva die Liebe zu Markus. Sie trafen sich weiterhin, und bald zogen sie, angesteckt von den wilden Achtzigern, in eine WG aufs Land. Markus arbeitete als Schreiner, und Eva genoss das geliebte Landleben.

Fotos: Andri Capaul

Mit 20 Jahren gebar Eva ihr erstes Kind. Nun wurde heimlich geheiratet, damit das Kind nicht einen Vormund bekäme. Kurz darauf starben kurz hintereinander ihre Eltern. Sie vererbten ihr ein Haus in Bern, das Eva bald einmal verkaufte, um einen kleinen Bauernhof im Berner Jura zu erwerben. Mit zwei Milchschaafen zog die junge Familie, inzwischen waren sie schon zu viert, dort in «La Bottière» ein. Bald kamen eine Kuh, ein Pferd, ein paar Hühner und Kaninchen dazu. Eva legte einen Gemüsegarten an. Alles zur Selbstversorgung. Nun war sie schon so etwas wie eine Bäuerin. Markus schreinerte Möbel und verkaufte sie zum Teil auf dem Handwerkermarkt. Auf einem solchen Markt lernten sie Thedy von Fellenberg kennen. Er erzählte ihnen vom Biolandbau und von der Schweizer Bergheimat, deren Geschäftsführer er damals war. Der Biovirus hatte seinen Weg gefunden. Nun gab es für Eva und Markus nur noch Bio. Drei Jahre lebte Eva mit ihrer Familie in «La Bottière». Der dritte Bub kam zur Welt. Sie lernte käsen und andere Milchprodukte herstellen. Nie besuchte sie dazu einen Kurs. Sie hatte nur immer ihre Augen und Ohren weit offen und fragte alle aus, die irgendwie mit Milchverarbeitung zu tun hatten. Schönis hatten stets ein offenes Haus, da kamen immer wieder Sennerinnen, Hirten und sogenannte Aussteiger zu Besuch, die sich auch im Bauern versuchten.

Doch sie und ihr Mann fühlten sich in der Gegend nicht recht

wohl. Sie waren zu andersartig für die einheimische Bevölkerung. Ausserdem hatte Markus inzwischen auch sehr grosse Freude am Bauern bekommen. So entschlossen sie sich, etwas Grosses, einen rechten Bauernhof, zu suchen. Eva hatte immer noch eine Rücklage von ihrem Erbe auf einem Konto. Mit diesem Betrag und dem Verkauf von «La Bottière» konnten sie schuldenfrei den Bauernhof «La Vaux» in der hintersten Ecke der Ajoie, dem sog. Pruntrutzipfel, erwerben. Am 1. November 1988 zogen sie ins neue Heim ein.

Der Hof liegt an einem Abhang auf 700 m Höhe und richtet sich nach Frankreich aus. Einer der Weidezäune stösst an die Landesgrenze. Die zugehörige Gemeinde heisst Roche d'Or, was Goldfelsen bedeutet. Mit dem Gold ist aber lediglich der von der Sonne beschienene Felsen gegenüber dem Dorf gemeint, nicht etwa eine Goldgrube. Im Gegenteil, der Boden ist in dieser Gegend sehr karg. Es regnet kaum, und die landwirtschaftlichen Erträge sind bescheiden. Doch für Eva und ihren Mann ist das genau das Richtige. Hier im «Wilden Westen» der Schweiz, fernab von Kampfflugzeuglärm und Agglomerationsauswüchsen, fühlen sie sich wohl. Sie leben abseits des Dorfes, und wer sie finden will, muss sich auskennen.

Der Hof umfasst heute 42 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Das reicht, um 26 GVE zu füttern! Mehr gibt das Land beim besten Willen nicht her. Als Schönis einzogen, war das ganze Land verwildert mit Dornen. Heute ist immer nur ein Teil, und jedes Jahr ein anderer, voll Brombeerranken, eine Dornenwechselwirtschaft sozusagen, damit Eva Beeren für ihre Joghurts sammeln kann. Der Wald umfasst etwa 40 ha. Ein Naturwald ist das, einzig die Waldränder werden gepflegt. Anfangs hielten Schönis Rätisches Grauvieh. Doch als dieses



Hier auf der warmen Ofenbank hat Eva im Winter auch einmal Zeit zum Lesen, z. B. Kultur und Politik.

nie genug Milch geben wollte, wechselten sie auf Original Braunvieh. Stolze 15 behornte – und darauf legen Eva und Markus viel Wert – Kühe grasen auf den weitläufigen Weiden. Im Sommer werden sie in einem mobilen Melkstand gemolken. Der Stall ist immer noch der alte, etwas dunkle und enge von früher. Ein eingezäuntes Auslaufareal sucht man vergebens. Im Winter dürfen die Kühe einfach frei laufen. Die Aufzuchttrinder und die Ziegen haben einen modernen Freilaufstall, den die Familie im Lauf der Jahre selber erstellt hat. Ein paar Schweine tummeln sich unterhalb der Stallungen. Sie werden mit der anfallenden Käsemilch gemästet. Vor drei Jahren haben sich Eva und Markus zum ersten Mal in ihrem Leben einen Baukredit besorgen müssen, da sie einen grosszügigen Maschinenschopf bauen wollten und das benötigte Geld dazu fehlte. So lernen auch sie den Druck des Abzählens kennen. Doch da man nun die Maschinen im Trockenen versorgen kann, fallen weniger Maschinenkosten an.

Evas Reich ist vor allem das Haus, ein grosses Jurahaus aus Stein. Da waltet sie als das Herz des Bauernhofes in Küche, Käserei und Keller. Auch ein Gemüsegarten gehört zu Evas Welt und die Ferienwohnung im angebauten Wohnteil. Etwa 14 Wochen im Jahr kann sie diese an Gäste vermieten. Gerne würde sie sie noch besser nutzen. Denn Eva hat nicht nur Freude am Bauern, sondern auch an Menschen und an einem gut laufenden Betrieb.

Als Eva ins «La Vaux» zog, hatte sie die drei Buben, Markus, Raffael und Philippe. Im zweiten Jahr kam dann noch Fabienne dazu. Eva hatte immer grosse Freude an den Kindern. Sie fielen ihr trotz der enormen Arbeit nicht zur Last. Sie machten überall mit, genossen ein freies Landleben und wuchsen in die Landwirtschaft hinein. Und so wundert es nicht, dass nun Raffael auch Bauer gelernt hat und zu Hause eingestiegen ist. Und wie schon anfangs erwähnt, kommen am Marché Bio alle mit und engagieren sich an den zwei Ständen. Markus junior besorgt dem Betrieb als gelernter Kaufmann die Werbung und die Buchhaltung. Als die Jüngste den Windeln entwachsen war, begann sich Eva auch ausser Haus zu engagieren. Sie wurde in den Vorstand von «Bio Jura» gewählt, wo sie ganze 12 Jahre aktiv blieb. Auch das Comité des Marché Bio benötigte lange Jahre ihre Hilfe. Einmal wurde die Bio Suisse auf sie aufmerksam und bat sie, in einer Arbeitsgruppe für Selbstvermarkter mitzuwirken. Doch da hielt sich ihre Begeisterung in Grenzen. Langweilige Sitzungen ohne Resultate sagen ihr gar nicht zu. Eva ist eine Macherin. Ideen werden sofort umgesetzt und nicht auf Papier gelagert. Und Ideen hat Eva wahrlich viele. Neuestens lädt sie zu «Raclette in der Bauernstube» ein. Zusammen mit einer Freundin möchte sie 12 bis 20 Gäste bewirten. Geschichten und Märchen rund ums Käsen sollen

den Abend zusätzlich bereichern. Ganz reibungslos verlief Evas Lebensweg jedoch auch nicht immer. Als ihr Mann einen schweren Traktorunfall erlitt und dadurch ein halbes Jahr arbeitsunfähig war, lastete die ganze Arbeit und Verantwortung auf ihr. Kinder, melken, käsen, Haushalt, Garten, Vermarktung der Produkte, die ganze Organisation des Betriebes mit den verschiedenen Hilfen und Praktikanten (meist ungelernete IdealistInnen), das war auch für Eva endlich zu viel. Sie reagierte mit einer Neurodermitis, welche sie innerlich und äusserlich fast verbrannte. Vier Jahre lang kämpfte sie mit der Krankheit. Weder Homöopathie noch Akupunktur, noch andere Naturheilmethoden wollten helfen. Eva musste lernen, Mass zu halten und zu sich selber Sorge zu tragen. Sie lernte auf eine basische Ernährung mit viel Gemüse zu achten, wenig von ihrem feinen Käse zu essen und gut auf ihren Körper zu hören. So bekam sie wieder eine schöne, gesunde Haut und ihre alte Freude zurück.

Bemerkenswert finde ich auch Evas innige Beziehung zu ihrem Mann Markus. Sie hätten eine kreative Beziehung, sagt sie, nie werde es ihnen langweilig, auch nach nunmehr 29 Ehejahren nicht, immer käme ihnen etwas in den Sinn, was sie zusammen unternehmen könnten.

Eva ist sich eigentlich nicht bewusst, dass man sie als Vorzeige-Biobäuerin sehen könnte. Sie ist sich selber treu, und sie liebt die Erde über alles. Sie kann nicht verstehen, dass man aus Gier und Egoismus die Erde zerstören kann. Und sie wird, solange es ihr möglich ist, für ökologische Anliegen mit all ihren Kräften kämpfen und sich einsetzen, sei es in politischen Arbeitsgruppen oder zu Hause als Biobäuerin.

www.fermelavaux.ch

Claudia Capaul, November 2010