

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 31 (2024)
Heft: 342

Rubrik: Abgesang

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: 14.01.2026

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

Nebel

Auf den Bäumen am Waldrand balzen Raubvögel. Im Nebel sehe ich nicht, ob es Milane oder Bussarde sind. Oder balzen Eulen auch am Tag? Ich bin dabei, ein paar Pflanzen zu setzen: Boskoop, Rebe, Kirschpflaume, einige Dutzend Eichen. Für Februar ist es zu warm, die Bienen fliegen und tragen schon Pollen ein. Sehr erfreulich, dass sie den Winter überlebt haben.

Gegen Abend gehe ich ins Dorf hinunter. Sechs Gänse und zwei Laufenten warten dort in der Dämmerung. Sie wollen in den Stall getrieben werden. Die Hühner sitzen bereits im Dachgestänge des Hühnerhauses. Am Morgen habe ich vergessen, sie zu zählen. Eigentlich spielt es keine Rolle, denn die Leute, denen sie gehören, wissen auch nicht, wie viele es sind. Gerade sei ein Raubvogel dagewesen, sagten sie, bevor sie in die Ferien fahren. Man habe nur noch seinen Schatten gesehen. Die letzten Male habe er jeweils ein Huhn mitgenommen.

Wegen des Nebels sehe ich Enten, Gänse, Hühner unscharf. Auch die Schafe, denen ich zweimal pro Tag einen Sack Heu bringe. Am Morgen füttere ich dazu trockenes Brot aus der Bäckerei sowie Ölkuchen, der hier im Dorf gepresst wird. Neben Kernen und Brot erhalten die Hühner und Gänse altes Gemüse aus dem Dorfladen, man muss es dort nur holen.

Mit Schafen und Geflügel bin ich aufgewachsen. Ich weiss ungefähr, was sie brauchen. Die Leute, denen sie gehören, haben eine Aufgabenliste hinterlassen. Ich trage sie ans helle Licht, um zu lesen. Als junger Student probierte ich einmal die Hähnchenmast. Eine Futtermittelfirma lieferte eine Schachtel Eintagsküken per Post. Ich setzte sie unter die Wärmelampe. Ausserdem hielt ich damals Perlhühner, die mit der Zeit alle entflohen und nachts von Mardern gefressen wurden. In einem Experiment gelang es, mit einer blossen Glühbirne ein Ei auszubrüten. Unterdessen wurden die Mastküken grösser und fetter, schliesslich musste ich sie schlachten. Der Reihe nach streckte ich ihnen die Hälse und schlug mit dem Beil ihre Köpfe ab. Wenn sie nicht mehr zuckten, hängte ich sie ins Spalier, damit das Blut abfloss. Sie wurden gerupft, ausgenommen, in die Kühltruhe verbracht.

Der Nebel ist auch bei Sonnenschein da. Es ist nicht das Wetter, sondern das Augenlicht. Für Schreibtischarbeiten sehe ich momentan zu schlecht. Diesen Text tippe ich in einer grotesk vergrösserten Schrift. Bald wird operiert. Ein Routineeingriff, keine Sorge.



Der Autor hat Hühner geschlachtet. (Bild: Christian Brühwiler)

STEFAN KELLER, 1958, ist Historiker. Er sieht seit seiner Kindheit nur mit einem Auge.

Gastgeber:in fürs BSINTI gesucht

Das Café mit Bücherei und Ausstellungsraum in Braunwald sucht ab Frühling 24 eine motivierte Gastgeber:in (auf eigene Rechnung). Für eine gemütliche Atmosphäre, für dankbare Gäste und eine wunderschöne Umgebung können wir garantieren.

Für Offenheit gegenüber Ideen, für attraktive Konditionen und für tatkräftige Unterstützung des Vereins BSINTI Kultur ebenfalls. Versprochen!

Über alles andere lässt sich reden
mit Marianne Daepf (078 641 42 67).
Schreibe an verein@bsinti.ch

zhaw Architektur, Gestaltung und Bauingenieurwesen

Nächster Infotag: 9. März 2024

nevergiveupdreaming

Bachelorstudium Architektur
Masterstudium Architektur
Bachelorstudium Bauingenieurwesen
Masterstudium Bauingenieurwesen

«Salz», sagte Nosrat, «Fett, Säure, Hitze: Das sind die vier Grundelemente des Kochens. Die Leitlinien (...) für jedes einzelne Gericht, immer und überall». Also ein Kompass, wie der im letzten Inserat erwähnte Deming-Kreis: Plan-Do-Check-Act. Kombinieren wir beide und machen einen Frühlingssalat mit Pilzcrostini:

Planen Sie einen Spaziergang und tun Sie ein paar junge Löwenzahnpflanzen ausstechen. Zupfen Sie ein paar Blätter Bärlauch. Dazu braucht es: Brot, Sherry, Olivenöl, Butter, Pilze, Zitrone, Knobli, Schalotten, Peterli, Kresse, Salat. Für die Crostini: Olivenöl in eine Pfanne, zwei zerdrückte Knoblizehen rein und das Brot darin tosten. Die Pilze, geviertelt, mit etwas Salz, ohne Öl in einer Eisenpfanne bei hoher Hitze zusammenfallen lassen. Mit Sherry ablöschen. Temperatur reduzieren, Butter und die fein gehackte Schalotte dazu. Checken Sie den Geschmack, bei Bedarf: Act mit Salz, Pfeffer, Zitrone. Auf dem Brot anrichten und mit Peterli bestreuen. Den Salat mit den Kräutern anrichten. Fett, Säure und Salz heisst für die Sauce: Olivenöl, Birnenessig, Salz. Oder: Tahin, Zitronensaft, Salz-Kapern. Oder: Avocado, Sumak, Sardellen.

Im letzten Saiten mahn- ten wir Sie nicht, uns Ihre Steuerunterlagen zu liefern. Doch wenn der Bärlauch wächst, ist im Demingkreis «Do» dran. Machen Sie es jetzt.

büro ö, St.Gallen 071 222 58 15,
Heiden 071 890 00 73
www.b-oe.ch, info@b-oe.ch

Nosrat Samin (2018): Salz, Fett, Säure, Hitze.
Die vier Elemente guten Kochens. Antje Kunstmann Verlag. München

Für eine längerfristige Mitarbeit
im **Kinderlokal tiRumpel**
suchen wir ab August 24 oder
nach Vereinbarung eine krea-
tive, selbständige Person für
Mittwoch- und Freitag-
Nachmittag / evtl. ca 30%.

Du hast Freude an der Arbeit mit Kindern
und machst gern handwerkliche Tätigkeiten.
Die Bereitschaft zur Zusammenarbeit in einem
Team zeichnen dich aus. Du übernimmst zuver-
lässig Verantwortung und setzt diese mit Freude
um. Aufgrund der Teamzusammensetzung sind
männliche* Bewerbende bevorzugt.

Ein wertschätzendes Arbeitsklima,
ein lebendiges Team und Raum zum
Mitgestalten erwarten dich.

Der Verein tiRumpel führt im
Quartier Lachen einen Leistungs-
auftrag der Stadt St.Gallen in der
Offenen Arbeit mit Kindern durch.

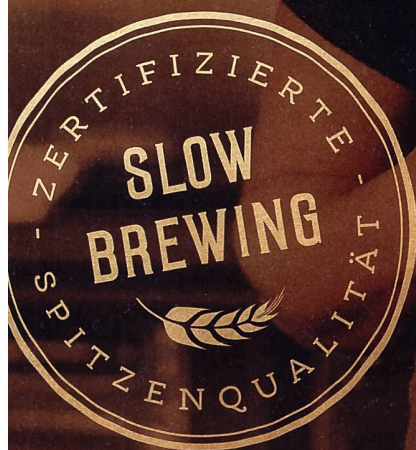
Interessiert oder Fragen?

Wir freuen uns über deine
Bewerbung oder deine
Fragen an info@tirumpel.ch

KAFI



Matthias
Bierkavalier



UNSER SCHÜGA.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.