

LESERBRIEF

Zu den Schulpräsidentenwahlen in Kirchberg

Geradlinig, tolerant und qualifiziert

Seit gut zwanzig Jahren wohnt Donat Ledergerber in Kirchberg und ist mit den Strukturen und Verhältnissen der Gemeinde vertraut. In dieser Zeit wirkt er als Sekundarlehrer an der Oberstufe in Kirchberg und ist seit 2007 deren Schulleiter. Dadurch sind ihm der Schulalltag, die Situationen unserer Jugend und deren Eltern bestens bekannt. Sein respektvoller und toleranter Umgang mit Schülern und Eltern wird allgemein anerkannt. Schule ist für ihn nicht nur Leistungsauftrag und Vollzug der Verordnungen, sondern Teilnahme am Leben unserer Jugend. Beachtenswert ist seine Fähigkeit zu Konsens, was gerade für einen Ratspräsidenten von Bedeutung ist, um eine erfolgreiche und einvernehmliche Ratsarbeit zu ermöglichen, unabhängig von ideologischen Ausrichtungen. Gerade als Präsident unseres Kantonsrates hat er seine Konsensfähigkeit in einer politischen Vielfalt unter Beweis gestellt. In Hinblick auf ein gedeihliches Zusammenwirken in der Einheitsgemeinde sind seine Erfahrungen als Gemeinderat wie als Schulfachmann von Wichtigkeit. Dabei sind seine offene und glaubwürdige Haltung wie sein soziales Engagement hervorzuheben. Nicht allein der schulische Erfolg der Jugend zählt, sondern ein lernförderndes Umfeld mit menschlichem Bezug. Als Major der Armee ist er gewohnt zu führen. Diese Führungsqualität ist gefragt, um eine Ratsarbeit, aber auch unsere Schulen gezielt und geradlinig zu leiten. Dies sind entscheidende Gründe, um Donat Ledergerber das Amt des Schulratspräsidenten anzuvertrauen. In all den Jahren durfte ich ihn als korrekten und glaubwürdigen Menschen kennen lernen, dem es nicht um Prestige geht, sondern um das Wohl und die Zukunft unserer Jugend.

Ernst Mathis, Schanzweg 8, 9533 Kirchberg

AGENDA

HEUTE

BAZENHEID

Eidg. Feldschiessen 300m,
17.30–19.00, Stand Mühlau

BÜTSCHWIL

Eidg. Feldschiessen 50/25m,
18.00–19.30

ZUZWIL

Voice of Gugge 2014, ab 20.50,
Turnhalle

MORGEN

BAZENHEID

Eidg. Feldschiessen 300m,
9.00–12.00, Stand Mühlau

Eidg. Feldschiessen 300m,
13.30–18.00, Stand Mühlau

BÜTSCHWIL

Eidg. Feldschiessen 50/25m,
9.00–12.00/13.30–18.00

ZUZWIL

Voice of Gugge 2014, ab 12.00,
Turnhalle

«Snake Bite» – rezenter geht's kaum

Der Zuzwiler Christian Nobel hat ohne Fachwissen in Queensland erfolgreich eine Käserei aufgebaut. Die Australier bestellen den Schweizer Käse kiloweise im Internet. Nun will der ETH-Ingenieur die Farm für Ökotouristen öffnen.

ELIO STAMM

ZUZWIL. Es war eines dieser Weihnachtsgeschenke, die man erst mit der Zeit zu schätzen weiss. Christian Nobel feiert, nach Schweizer Tradition, auch in seiner Wahlheimat Australien schon am Heiligabend (2008) Weihnachten. Später, um 1 Uhr nachts, schreckt der Zuzwiler aus dem Schlaf auf und stellt fest, dass in seinem Bett nicht nur seine Frau Yvonne, sondern auch eine fast zwei Meter lange Schlange liegt. Das Paar reisst Baby Kaya aus dem Bettchen und rennt aus dem Raum. Auf Nobels Stirn klafft eine Wunde und er glaubt, seine letzte Stunde hätte geschlagen. Australien ist bekannt für seine tödlichen

Die Australier mögen Produkte, die ihre eigene Geschichte erzählen.

Schlangen. Dann die Gewissheit: Es handelt sich «nur» um eine Python. Ungiftig.

Mann mit Vorwärtsdrang

Viele hätten das Erlebte nicht verkraftet, wären gar in die Schweiz zurückgekehrt. Der 39-Jährige aber hat den Schlangenbiss als Chance genommen. Tagelang war er Thema in den Lokalblättern – dann reifte die Idee, einen seiner rezenteren Käse, der kaum Abnehmer findet, in «Snake Bite» umzutauften. Der Absatz des Käses hat sich seither vervielfacht. «Die Australier mögen Produkte, die ihre eigene Geschichte erzählen», sagt Nobel, der im Sortiment auch einen «Julius Cheeser» oder einen «King of Zing» führt.

Die Anekdote steht stellvertretend für den Geschäftssinn Nobels, noch mehr aber für sein Wesen. Neugierig ist er, hat Vorwärtsdrang und Durchhaltewillen – eine gute Kombination für

Für diese Unterstützung bin ich den Oberlis bis heute dankbar.

einem Auswanderer. Wenn er auf der Veranda seiner Farm in Eudlo, Queensland, an der Ostküste steht und erzählt, wie er, der ETH-Bauingenieur, seine Businessidee einer Schweizer Käserei in Down Under umgesetzt hat, dann tut er das ruhig, aber voller Engagement.

Vom Zement zum Käse

Die Nobels kommen 2001 nach Australien. Eine Beziehung zum Land hat die Familie aber schon länger. Yvonne Nobel ist zeitweise hier aufgewachsen. In Adelaide im Süden nimmt Nobel einen Job als Analyst in einem Zementunternehmen an. Der



Christian Nobel in seinem Käselageraum, von wo aus die Schweizer Spezialitäten quer durch Australien verschickt werden.

Stress ist der gleiche wie in der Schweiz, der Lohn aber weit tiefer. Die Nobels kehren 2004 in die Schweiz zurück, werden Eltern von Alec und Lenny und wohnen, wie der Zufall es will, in Wängi direkt gegenüber einer Käserei. Nobel isst gerne Käse, hat zum Produktionsprozess aber keinen Bezug. Erst in Gesprächen mit dem Nachbarn und Bekannten, die im australischen Tasmanien einst ebenfalls Käse produziert haben, reift die Idee, es in Queensland auf der Farm von Yvannes Eltern mit einer Käserei zu versuchen. Der Businessplan: ein Schweizer Experte produziert, Nobel organisiert die Distribution und das Marketing. So startet Nobel mit

zusammenschweissen.» Als die Produktion läuft, werden die Probleme nicht kleiner: «Wegen Qualitätsmängeln mussten wir viele der Laibe vernichten», sagt Nobel. Woran es liegt, wissen sie

Wegen Qualitätsmängeln mussten wir viele Laibe vernichten.

nicht. Milch, Infrastruktur, Motivation? Letztere jedenfalls schwindet bei seinem Geschäftspartner zunehmend. Es folgt die Trennung und Nobel steht alleine da, mit einer Käserei, aber

und Raclette-Käse herzustellen: «Für diese Unterstützung bin ich den Oberlis bis heute dankbar.»

Die Produktion wird wieder aufgenommen, der Käse regional vermarktet. Nobel sucht aber weiterhin einen Schweizer Käser, damit er sich auf den Vertrieb konzentrieren kann. Doch Schweizer Käser und Australien, das scheint irgendwie nicht zu passen. Der erste Kandidat reist bereits nach sechs Wochen ab. Er ist sich High Tech in der Käseproduktion gewohnt. Sein Nachfolger bleibt 2008 immerhin ein Jahr. Doch dann bekommt er Besuch vom Vater, der ihm den elterlichen Betrieb übergeben möchte. Und weg ist auch er. Heute arbeitet Christian Nobel

auch australische Privathaushalte und Restaurants – kaufen ihren Fromart-Käse nicht im Supermarkt, wo die Margen für die Produzenten minim sind. Nein, neben Händlern, die mit Nobels Käsen durch die Gegend touren, ist Fromarts Internethop der Hauptabsatzkanal. In einem Land der Grösse Europas ist die Luftpost so günstig, dass sich auch der Versand kleiner Mengen lohnt: 13 Franken für bis zu 3 Kilo, egal wohin.

Erholung für Touristen

Zeit, sich zurückzulehnen? Mitnichten. Der Zuzwiler hat bereits das nächste Projekt in Angriff genommen. Den Anbau von exotischen Früchten, einst das Standbein der Farm, heute noch Nebenerwerb, will er reduzieren und dafür ein Ökotourismus-Angebot aufbauen. Das Farmgelände bietet mehrere Seen, dazu Wald-Wildnis im Überfluss. Nun braucht es nur noch die Infra-

Es soll ein exklusives Angebot sein für Ruhesuchende aus Brisbane.

struktur. Ein Wohnhaus auf der Farm ist Nobel bereits am Renovieren. Auf der Terrasse baut ein australischer Handwerker gerade einen Whirlpool ein. «Es soll ein exklusives Angebot sein für Ruhesuchende aus dem nahen Brisbane: klein, aber fein.» Deshalb plant Nobel auch nur eine zweite Unterkunft am andern Ende der Farm. Er will dort kein neues Haus bauen. Stattdessen soll das heutige Familienhaus auf einen Lastwagen verpflanzt und dorthin transportiert werden. Es klingt verrückt, aber man nimmt es Nobel sofort ab, wenn er sagt, dass solches in Australien völlig normal sei.



Christian und Yvonne Nobel mit ihren Kindern (von links): Lenny (8 Jahre), Kaya (6) und Alec (10).

einem Partner im Jahr 2006 auf der schwiegerelterlichen Farm die Käserei Fromart. Da die Banken in Australien nur zu Wucherzinsen Kredite geben wollen und sein Partner nicht flüssig ist, muss Nobel die Infrastruktur aus eigenen Mitteln finanzieren. Das ist auch logistisch eine Herausforderung. «Das Käsebecken mussten wir uns mühsam aus einem Milchannahmebecken

ohne Ahnung vom Käsemachen. Es ist der Tiefpunkt seiner Selbstständigkeit.

Oberlis aus Rosstrüti als Retter

In der Not besinnt sich Nobel auf seine Schweizer Beziehungen und findet Hilfe beim Käser Oberli in Rosstrüti. Dieser schickt ihm seinen Mitarbeiter für einen dreiwöchigen Crashkurs nach Eudlo. Nobel lernt, selber Tilsiter

mit einem Australier. Dies ist aber nur ein Teil des Erfolgsrezepts, das sein Business in die Gewinnzone geführt hat. Entscheidender ist Nobels Hinwendung zum Handel. Der Import von Rohmilch-Käse aus der Schweiz ist volumenmässig heute um einiges grösser als die Fromart-Eigenproduktion. Die Kunden – unter ihnen viele der rund 20000 Australierschweizer, aber

Anzeige

BACK IN BLACK.

DER NEUE SUBARU WRX STI 4x4 MIT 300 PS.

Ab Fr. 44'900.–
Abgebildetes Modell: Fr. 46'200.–

Auch in den Farben Crystal White Pearl, Ice Silver Metallic, Dark Grey Metallic, Lightning Red und WR Blue Pearl.



SUBARU

★★★★★
apollon
garage

Garage Apollo, SUBARU-Vertretung > www.apollogarage.ch > Tel 071 923 41 23 > 9536 Schwarzenbach