



Monika Teuffer erstellt ihre Bilder teilweise im Auftrag. BILD: ANNELIES BICHEL

Zuerst malte sie nur Ziegen

Werthenstein LU Monika Teuffer arbeitet mit unterschiedlichen Materialien und Sujets. Geprägt ist ihr Schaffen von persönlichen Erfahrungen und der Nähe zur Natur.

Annelies Bichsel

Im Haus von Monika Teuffer begegnen sie einem auf Schritt und Tritt: Da der direkte Blick zweier aufgeweckter Kuhaugen, dort guckt eine schelmische Ziege hervor, Hunde und Hühner gibt es in vielen Variationen. Den Tieren hat die Künstlerin mit Können und Herzblut Leben eingehaucht.

Auch auf dem Grundstück mit viel Umschwung zeigt sich ihre Tierliebe. Man begegnet zwei Hühnern, einem Hund und einer Katze. Mit ihnen und ihrem Mann

Thomas lebt die 67-Jährige ihre Naturverbundenheit. «Die Liebe zu Tieren habe ich schon seit meiner Kindheit», sagt Teuffer.

Als Zweitjüngste mit sieben Geschwistern wuchs sie abgelegen auf. Den kleinen Hof des Vaters musste die Familie bald aufgeben, weil dieser krank wurde. Auf dem Heimet, auf das sie anschliessend zügelten, mussten alle Kinder tüchtig mithelfen.

Als Monika Teuffer 9 Jahre alt war, zog die Mutter mit den Kindern ins Dorf, da der Vater verstorben war. Als lebhaftes Kind

weilte sie in den Ferien oft bei ihrer Tante auf dem Bauernhof. «Dort lernte ich melken», bemerkt sie stolz. «Ich wollte immer eine Kuh. Leider hat das bis heute nicht geklappt», ergänzt sie augenzwinkernd und ein wenig bedauernd. «Auch die Liebe zu Ziegen ist in diesen Jahren gewachsen. Ich liebe Ziegen über alles, und sie machen mich froh, weil sie immer lachen», hält sie fest.

Nach der Bürolehre absolvierte Monika Teuffer die Handelschule. Bis zur Pension arbeitete sie in verschiedenen sozialen Ins-

titutionen. Sie hat einen Sohn, der heute 48 Jahre alt ist, und zwei Grosskinder.

Bereits zur Schulzeit kritzelte Monika Teuffer stets auf ein Blatt Papier, währenddessen der Lehrer seinen Stoff erzählte. Blumen und Tiere waren bevorzugte Sujets. Was mit Bleistift begann, wechselte irgendwann zu Acryl und Wasserfarben. Dabei malt die Künstlerin auf Glas, Leinwand, Leinen, Jute, Baumwolle, Mehlsiebe, Blechbüchsen, Melkstühle oder Holz. Weder Ziegenhäute noch alte Sägen, Schubladen oder

Nachttöpfe sind vor ihrem ausdrucksstarken Malen sicher. «Immer wieder bekomme ich alte Holzläden, Türen oder Fenster angeboten.» Besonders gerne male sie auf die alten Kassettenwände des Hotels Kreuz, Romoos, die seit der Renovation nicht mehr gebraucht würden. «Ich liebe das Malen einfach extrem. Wenn ich Lust dazu habe, dann bleibe ich stundenlang dran, bis ein Werk fertig ist», sagt sie.

Überhundert Kunstwerke, allesamt mit sehr viel Liebe zum Detail gefertigt, zeigte die Malerin kürzlich an einer Ausstellung in einer alten Scheune, die sie mit natürlichen Materialien wie Holz und Stroh heimelig einrichtete.

Nicht nur auf allerlei Fundamenten malt Monika Teuffer, sie bildet auch unterschiedlichste Sujets ab. «Anfänglich habe ich fast nur Ziegen gemalt», erzählt sie. Inzwischen sind es von der Katze über Hühner zum Hirsch alle möglichen Tiere. «Aber einheimisch müssen sie sein, von der Ameise bis zum Muni», betont die Schafferin und schmunzelt. Die Werke fertigt sie oft im Auftrag nach Kundenwünschen an, so sind mittlerweile viele Menschen Besitzer ihrer detailgetreuen Unikate.

Weitere Begabungen

Zu Weihnachten verschenkt Monika Teuffer gerne zugeschnittene Kurzgeschichten an Freunde. «Manchmal bekomme ich auch Aufträge für einen Bericht oder eine Kurzgeschichte.» Auch zwei Bücher hat sie veröffentlicht. Das erste handelt vom Leben ihrer Grossmutter und das zweite vom Schicksal einer jungen Frau, die ein Geheimnis wahren muss, beide sind als Roman erschienen.

Die Künstlerin bleibt bei alledem bescheiden. Sie will mit der geliebten Beschäftigung anderen Menschen einfach Freude machen.

Nachrichten

Kürzungen wegen Liquiditätsknappheit

Solothurn Erhöhte Ansätze, zusätzliche Massnahmen und eine hohe Zahl an Gesuchen haben dazu geführt, dass der Bedarf an Investitionskrediten (IK) in den letzten Jahren stark gestiegen ist. Da sich die Liquiditätslage schweizweit verschärft habe, bestehe auch keine Möglichkeit mehr, IK-Mittel zwischen den Kantonen umzuverteilen, schreibt der Solothurner Bauernverband in einer Mitteilung. Das Bundesamt für Landwirtschaft habe daher nun Massnahmen dazu veröffentlicht. Da der Kanton Solothurn von der Liquiditätsknappheit betroffen ist, bedeutet dies, dass sämtliche Ansätze für IK inklusive Starthilfen ab 1. Januar 2026 um 15 Prozent gekürzt werden. Ebenfalls werden keine neuen Gesuche um IK für Landkäufe mehr behandelt. mgt/mge

Felssturz an der Wandflue, Wanderweg gesperrt

Grenchen SO An der Wandflue bei Grenchen ist am Mittwoch bei schönem Wetter ein grosses Felspaket abgebrochen. Betroffen war ein viel genutzter Aussichtspunkt, wie die Solothurner Staatskanzlei am Freitag mitteilte. Das Felspaket sei in Richtung Bettlachberg gestürzt. Nach bisherigen Erkenntnissen seien keine Schäden an Personen oder Infrastruktur entstanden. Bei einer Begehung stellten Fachleute gemäss der Mitteilung fest, dass an derselben Stelle weitere Felspartien bereits gelockert seien. Aus Sicherheitsgründen wurde der Wanderweg zwischen dem Oberen Brüggl und dem Bettlachberg bis auf weiteres gesperrt. sda

Ein Jahr, das man vergessen möchte

Tremona TI 2025 wird als eines der schwierigsten Jahre für die Tessiner Olivenkultur in Erinnerung bleiben. Der Verband «Amici dell'Oливо» (AAO) spricht von der schlechtesten Ernte seit 2015.

Die Olivenenernte des vergangenen Jahres war bemerkenswert niedrig. Hauptursachen für das Ergebnis waren vor allem ungewöhnliche Wetterverläufe und ein aussergewöhnlicher Schädlingsdruck, insbesondere durch die Olivenfliege. «Die Zahlen sprechen für sich», erklärt Claudio Premoli, Präsident des AAO. «Wir wussten, dass 2025 ein Jahr mit geringer Ernte werden würde, da Oliven zur alternierenden Produktion neigen. Aber mit einem Einbruch dieser Grössenordnung hatten wir nicht gerechnet – der schlechteste Wert seit zehn Jahren.»

In den beiden aktiven Mühlen im Tessin – der Frantoio Ate-na in Mezzana und einer privaten Anlage – wurden gerade einmal 1600 Kilo Oliven verarbeitet, woraus etwas mehr als 120 kg Öl gewonnen wurden. Das entspricht einer Ausbeute von 7,8%. Zum Vergleich: 2024 wurden 11'700 Kilo Oliven verarbeitet, im Rekordjahr 2020 sogar 20'000 Kilo, was über 1800 Kilo Olivenöl ergeben hat. Der Rückgang gegenüber 2020 beträgt über 92 Prozent.

Zu milder Winter und ein instabiler Frühling

Die Schwierigkeiten begannen bereits im Winter. Südlich des Alpenkamms war er besonders mild und garantierte den Pflan-



Der Präsident des Verbands der Olivenfreunde, Claudio Premoli, blickt auf ein schlechtes Erntejahr zurück. BILD: SOPHIE BLONK

zen nicht die 700–800 Kältestunden, die für eine richtige vegetative Ruhe notwendig sind. «In den letzten Jahren treiben die Oliven kontinuierlich, wenn auch langsam, statt sich wirklich auszuruhen», beobachtet Premoli. «Das schwächt die Pflanzen und beeinträchtigt die nächste Saison, da sie nicht genügend Energie speichern können.»

Im Frühling verlangsamten ein sehr regenreicher März, vor allem im Mendrisiotto, und ein grauer, instabiler Mai die Entwicklung der Olivenbäume und verkürzten die Blütezeit. Starke Niederschläge Anfang Juni verschärften die Situation zusätzlich. Zwar ermöglichte das Wetter eine akzeptable Fruchtsatzrate, begünstigte aber auch

Pilzkrankheiten wie den Pfauenauge-Befall und die Margaronia.

Ideale Bedingungen für die Olivenfliege

Der eigentliche Tiefpunkt kam im Sommer. Hohe Luftfeuchtigkeit und milde Temperaturen im August schufen ideale Bedingungen für die Vermehrung der Olivenfliege. Im September, dem entscheidenden Monat für die Fruchtreife, verschärften kräftige Regenfälle und kühle Tage die Lage, besonders im Sottoceneri. «Im Mendrisiotto wurden nahezu alle Früchte befallen», berichtet Premoli. Ein entscheidender Faktor: 2025 gab es nur wenige Oliven. Die Fliegen konzentrierten sich auf die verbleibenden Früchte, wodurch der Schaden noch verstärkt wurde.

Der Befall beeinträchtigt nicht nur die Menge, sondern auch die Qualität des Öls. Die Larven graben Gänge in die Früchte, beschleunigen deren Zersetzung, reduzieren Polyphenole und Antioxidantien, erhöhen die Säure und führen zu weniger frischen Aromen. Im schlimmsten Fall entsteht der sogenannte Fliegenfehler, der das Öl vom Extra-Vergine-Standard ausschliesst. Auch Farbe und Haltbarkeit leiden mit schnellerer Oxidation.

Unregelmässige Schnit-massnahmen, zu dichte Kronen

und nicht geerntete Oliven begünstigen das Überleben des Schädlings. «Oliven nicht am Baum lassen und den Boden nach der Ernte sauber halten ist das Minimum», betont der Präsident des AAO. In einem Umfeld, in dem wirksame Pflanzenschutzmittel fehlen, sind diese Praktiken entscheidend. Früher erlaubte Produkte wie Perfektion sind in der Schweiz nicht mehr zugelassen. Aktuelle Alternativen wie Kaolin (Surround) oder Naturalis-L zeigen bei hohem Schädlingsdruck nur begrenzte Wirksamkeit. 2025 trat ausserdem die Asiatische Wanze wieder auf, die durch das Aus-saugen der Früchte Schrumpfung, Fäulnis und vorzeitigen Fruchtfall verursacht.

Blick in die Zukunft ist getrübt

Claudio Premoli betont, dass die alternierende Produktion ein physiologisches Phänomen des Olivenbaums ist und an sich keinen Grund zur Sorge darstellt. Besorgniserregender ist die Klimaentwicklung: mildere Winter, heisse Sommer und immer häufiger auftretende Extremwetterereignisse. «In den letzten Jahren kann der Olivenbaum kaum noch in eine echte Ruhephase eintreten, was sich zwangsläufig auf die Produktion auswirkt.» Perspektivisch scheinen die Tessiner Oli-

venhaine jedoch nicht vom Aussterben bedroht zu sein. «Die Situation ist momentan noch beherrschbar», so Premoli, «aber wer grössere Neuanpflanzungen plant, sollte bereits jetzt ein Tropfbewässerungssystem vorsehen, wie es in den Hauptanbauländern üblich ist.» In Spanien werden rund 25% der Olivenhaine bewässert, in Italien etwa 14%.

Ein interessantes Beispiel liefert die Westschweiz. In der Waadt und vermutlich auch im Wallis laufen Projekte, die zahlreiche Neupflanzungen, Sortenkartierungen und technische Begleitung vorsehen. Laut Premoli sei der Hauptunterschied, dass im Tessin Olivenöl (seit 2021 im Schweizer Kulinarik-Erbe) fast ausschliesslich für den Eigengebrauch produziert wird, während in der Romandie mit dem Olivenanbau bereits ein landwirtschaftliches Einkommen geplant wird.

Im Tessin kann der Sektor auf die Zusammenarbeit mit dem kantonalen Pflanzenschutzdienst zählen. «Dennoch zeigen Initiativen wie in der Westschweiz, dass Kooperation und gemeinsame Visionen auch für eine junge Kulturpflanze wie den Olivenbaum einen Unterschied machen können – insbesondere unter den zunehmend komplexen klimatischen Bedingungen», schliesst Premoli. Sophie Blonk