

REPORTAGE

DIE SCHAFSINNIGEN

Junge Spanier entdecken einen
alten Beruf für sich: den des Schafhirten.

TEXT

BARBARA BACHMANN

BILDER

FRANZISKA GILLI



O laufet, ihr Hirten: Xabier Azurmendi
auf dem Weg zu seiner Herde im baskischen
Naturpark Aizkorri-Aratz.



Nebel liegt frühmorgens über der Bergspitze, auf der der Hirte seine Schützlinge vermutet. Schafe, das weiss Xabier Azurmendi, schlafen immer hoch oben auf den Gipfeln, dort, wo der Tau das Gras feucht hält. Bevor der 30-Jährige seine Turnschuhe gegen Gummistiefel eintauscht, einen Stock in die Hand nimmt und sich auf den Weg begibt über Weiden und Wiesen, um nach den Tieren zu schauen, macht er erst einmal in aller Ruhe Feuer und setzt Kaffee auf. Xabier Azurmendi wärmt Hände und Schuhe an den Flammen, «das ist mein Fernseher», sagt er.

Im Leben eines spanischen Schafhirten gibt es keinen Stress, keinen Chef und auch keinen Urlaub. «Immer aber gibt es etwas zu tun.» Zu melken, zu scheren, bei den Geburten zu assistieren oder, wie heute, die Herde durch die Berge zu treiben.

Vor zwei Jahren hat sich der junge Mann mit den kräftigen Armen und den Silberringen im linken Ohr, für dieses Leben entschieden. Seither sind Azurmendis wichtigster Besitz 350 Exemplare der autochthonen Schafrasse Lacha, ja beinahe seine «Kinder». Klein und rustikal sind sie, ihre Milch ist fett und bestens geeignet für die Käseproduktion, seit Jahrhunderten sind sie in den schroffen baskischen Bergen zu Hause.

Versteckt findet sich hier, im Naturpark Aizkorri-Aratz, auch Azurmendis Hirtenhütte. Im Inneren gibt es kein elektrisches Licht und erst seit Kurzem fliessendes Wasser, Baumstümpfe dienen als Sitze. Vor der Tür wachsen Farnkraut und Stechginster, Brombeersträucher ranken sich an den Aussenmauern empor. Für den Weg vom 1500-Seelen-Dorf Zegama hierher braucht man mit dem Auto eine halbe Stunde. Niemand kommt hier zufällig herauf, ausser Schafsglocken und einem dumpfen Blöken ab und an ist nichts zu hören.

Xabier Azurmendi sagt: «Ich bin glücklich.» Acht Jahre lang hat er vorher in einer Fabrik geschuftet, hat Autobusse hergestellt und sich jeden Morgen in die Firma gequält. Heute denkt er: Es ist Wochenende, und ich soll arbeiten? Gern, denn dann bin ich bei meinen Schafen.

Eine Zeit lang war der uralte Beruf des Hirten in Spanien fast in Vergessenheit geraten, immer weniger Schäfer zogen mit ihren Herden durch die Berge, Wälder und Felder des Landes. «Aber seit ein paar Jahren», sagt Xabier Azurmendi, «ist es wieder in Mode gekommen, Hirte zu sein.» Fast wundert er sich darüber.

Dabei ist er selbst das beste Beispiel für eine interessante Entwicklung in Spanien: Viele junge Menschen suchen ihre Zukunft nicht mehr in der Stadt und widmen sich lieber den Schafen. Weit weg von urbanen Zentren erlernen Fabrikarbeiter, Arbeitslose und Universitätsabsolventen das Handwerk der Vorfahren, auf eigens dafür gegründeten Hirtenschulen.

Als Xabier Azurmendi beschloss, sich seinen Kindheitstraum zu erfüllen und sich zum Hirten ausbilden zu lassen, ging er an die erste Hirtenschule Spaniens: im Dörfchen Oñati, in der baskischen Provinz Gipuzkoa. Das hiess für ihn 334 Stunden Theorieunterricht auf dem Schulgelände plus 330 Stunden Praxis, draussen bei erfahrenen Hirten.

Die Tradition wiederbeleben

Seitdem sie 1997 eröffnet wurde, haben Schüler aus Lateinamerika, Spanien und anderen Ländern Europas an dieser Schule gelernt, wie man die Schafherden versorgt, aus ihrer Milch Käse macht und dabei wirtschaftlich arbeitet. Inzwischen gibt es in Spanien schon sechs Hirtenschulen, auch in Katalonien, Andalusien, Asturien und Murcia. Die letzte kam Anfang 2016 in der Region Extremadura dazu.

Ist die Entscheidung für das Hirtenleben ein Kompromiss, weil die immer noch andauernde Wirtschaftskrise keine Arbeitsplätze für junge Menschen schafft? Oder steckt dahinter der alte Traum vom alternativen Leben?

Zu Besuch in der baskischen Hirtenschule in Oñati. Das Schulhaus aus dem Jahr 1868 thront auf einem Hügel, es bietet eine spektakuläre Sicht über Berge und Wiesen. Seit den 1950er-Jahren ist es im Besitz von Franziskanermönchen, die es seither vermieten. An diesem Montag Ende September sitzt in einem der Räume eine neue Generation von Hirten in den Schulbänken, an den Plätzen sind Namensschilder angebracht. Es sind in diesem

Jahr 13 Schüler eingeschrieben, mehr konnten nicht aufgenommen werden. Bewerber aus den Autonomen Regionen Baskenland und Navarra wurden bevorzugt. Manche der Anwesenden haben eine eigene Herde zu Hause, stammen aus traditionellen Schäferfamilien. Andere hatten bisher nichts mit Landwirtschaft zu tun. Sie alle aber eint der Wunsch, als Schäfer ihren Lebensunterhalt zu verdienen.

Die Jüngste, Nerea, ist die Zweite von drei Töchtern und hilft, seit sie zehn war, den Eltern zu Hause, 250 Schafe zu melken. Nie wollte die Achtzehnjährige einen anderen Beruf als den der Hirtin. Der mit 44 Jahren älteste Schüler des Jahrgangs, José, war früher Wanderhirte, für 1000 Euro im Monat trieb er eine 500-köpfige Herde in 30 Tagen von Süd- nach Nordspanien. Nun will er selbstständig werden und sich seine eigene Herde zulegen.

Es gibt Idealisten unter den Schülern, Konsumkritiker, die vor allem deshalb hier sind, weil sie sich autark versorgen möchten und sich vom Schäferberuf ein selbstbestimmtes Leben erwarten, genauso wie Ingenieure und Englischprofessoren. Maider, 37 Jahre alt und Mutter zweier Söhne, hat bisher 44 Schülern Englischunterricht gegeben. Nun will sie ihren Job quittieren, um ihren Mann in der Landwirtschaft zu unterstützen. Durch die Universität hat sie sich gequält, jetzt ist sie motiviert, wieder zu lernen anstatt zu lehren. Unterrichtsthema in dieser Woche ist die Ernährung der Herde, eine Tierärztin erzählt von der Beschaffenheit der Wiederkäuermägen, von verschiedenen Futterarten und der Kraft der Kräuter, die auf den baskischen Wiesen wachsen.

«Eine Schule für Hirten? Wir wurden anfangs ausgelacht», erinnert sich Batis Otaegi, 57, graues liches Haar, gutmütiges Gesicht – er ist Koordinator und Mitbegründer der Hirtenschule. Aber um die Hirten in ein neues Zeitalter zu begleiten, seien Hirtenschulen notwendig gewesen. Die Idee stammt aus Frankreich und wurde in Spanien Jahre später adaptiert. «Uns Basken ist das Schaf am nächsten und Hirte einer der ältesten Berufe der Gegend.»

«Viele unserer Schüler haben eine Ausbildung hinter sich, einige sogar ein Hochschulstudium.» Aber entweder haben sie keine Arbeit in ihrem Be-

Ist das Hirtenleben ein Kompromiss wegen der Wirtschaftskrise, oder steckt dahinter der alte Traum vom alternativen Leben?

reich finden können, oder diese hat sie schlicht nicht erfüllt. Batis Otaegi beobachtet, dass mehr und mehr Menschen mit urbanem Hintergrund «in Harmonie mit der Natur und selbstversorgend leben möchten». 257 Schüler wurden bisher in Oñati zu Hirten ausgebildet, rund 20 Prozent davon waren Frauen, über die Hälfte war zwischen 21 und 30 Jahre alt. «Als Hirte sind sie ihr eigener Arbeitgeber, verfügen über ihre eigene Zeit», sagt Otaegi. Und nebenbei erhalten sie ein europäisches Kulturgut am Leben.

Batis Otaegi kann andere für die Hirtenwelt begeistern. Obwohl er nie als Schäfer auf den Weideflächen Spaniens gearbeitet hat, ist er doch auf seine Art ein guter Hirte, der sich um seine Schäfchen, die Schüler, kümmert, wo er kann. Bevor die Ausbildung beginnt, besucht er jeden seiner Schützlinge zu Hause und sieht sich an, wo er aufgewachsen ist. «Die Familie muss einen unterstützen, sonst ist dieser Beruf kaum möglich.» Die ersten Schüler seien gegen den Willen ihrer Eltern gekommen, sagt Batis Otaegi. Heute dagegen stünden die Familien immer öfter hinter der Entscheidung der Kinder. Tun sie es nicht, versucht Otaegi, Zweifel zu zerstreuen und die Vorzüge des Hirtenlebens hervorzuheben.

Um Otaegis Engagement zu verstehen, muss man seine Geschichte kennen; sie ist exemplarisch für seine Generation. Er wuchs in einem kleinen

baskischen Dorf auf, das lange nur die Landwirtschaft gekannt hatte, aber während seiner Kindheit die Industrialisierung erlebte. Ein grosser Betrieb siedelte sich im Dorf an, und viele Bewohner, auch seine Eltern, begannen dort zu arbeiten. Die Familie verliess den Erbhof und zog in ein Apartment. Als jungem Erwachsenen wurde Otaegi dann ein Job angeboten: Schafe zählen und markieren. Er nahm ihn an und hatte auf Anhieb Spass an der Arbeit mit den Tieren. Er begann, bei der Messung der Milchproduktion zu helfen, um die einheimische Schafrasse Lacha zu verbessern. Er koordinierte Hirten und erhielt schliesslich das Angebot, eine Hirtenschule mitzugründen und sie zu leiten.

Zwanzig Jahre später führt er durch das Schulhaus. Unter dem Hauptgebäude ist ein moderner Stall eingerichtet, er bietet Platz für 400 Schafe, ist ausgestattet mit einem technisch hochwertigen Melkraum und einer Käserei. Hier lernen die Schüler die Praxis kennen. Es ist Ende September, erst die zweite Unterrichtswoche, aber die Schüler sind schon eine kleine Gemeinschaft geworden, sie kochen zusammen, verbringen auch die Abende miteinander. Manche sind überhaupt das erste Mal weg von zu Hause.

Fünfundfünfzig der angehenden Hirten schlafen gratis im Schulgebäude, in der Bibliothek haben sie ihre Matratzen und Schlafsäcke ausgerollt. Auch für die

Ausbildung zahlen die Hirtenschüler nichts. Die Schule wird zu 100 Prozent von der öffentlichen Stelle HAZI finanziert, die sich der Entwicklung im ländlichen Raum widmet und Fördergelder der EU erhält.

«Hirten von heute sind nicht mehr nur Selbstversorger wie früher», sagt Otaegi. Um zu überleben, müssen sie zudem ein Produkt herstellen und verkaufen. Das zentrale Produkt, von dem die Hirten im Baskenland leben, ist der Idiazábal-Käse, benannt nach einem Dorf in der Region. Der intensive, leicht scharfe Hartkäse aus roher Schafmilch reift mindestens zwei Monate. Da die Milch der Schafe sehr reichhaltig ist, braucht es für ein Kilo Käse nur etwa sieben Liter. Rund 200 Liter gibt ein Schaf im Jahr. Die meisten Schüler wünschen sich eine eigene Käserei. In ihrer Freizeit stellt Nerea, die Jüngste der Gruppe, jetzt schon Käse her, bisher jedoch nur für den Eigengebrauch.

Um die Schüler anzuspornen, macht Batis Otaegi an einem Freitag einen Ausflug mit ihnen zu einem besonders erfolgreichen Absolventen der Hirtenschule. In Segura besuchen sie Eneko Goiburu. Er hat, wovon viele träumen: eine Herde, die auf seinen Wiesen weidet, einen 500 Jahre alten Hof, auf dem er auch Touristen beherbergt, und eine Käserei. Eneko Goiburu, Ende 30, produziert im Jahr 1000 Käse, stolz sagt er: «Wenn ich wollte, könnte ich locker das Doppelte verkaufen.» Der ehemalige Physiotherapeut beschloss vor fünf Jahren, die Familientradition weiterzuführen. Humorvoll, selbstsicher und gesprächig entspricht er nicht dem klassischen Bild eines Hirten. Beeindruckt verabschieden sich die angehenden Hirten von ihm mit «agur», einer baskischen Grussformel.

Batis Otaegi freut sich, wenn ehemalige Schüler so erfolgreich sind wie Eneko. Auch nach der Ausbildung betreut er jeden, der ihn darum bittet, hilft etwa beim Ausfüllen von Anträgen für Förderungen. Meist geht der Start in die Selbstständigkeit gut, Otaegi hat aber auch schon erlebt, dass junge Leute den Hirtenberuf idealisieren und nur unklare Vorstellungen davon haben. «Sie denken, es reicht aus,



Pendlerverkehr: Am Wochenende übernachtet Jon Harreguy in einer Berghütte im Naturschutzgebiet Aralar (Bild oben); an Werktagen lebt er im Tal. Schäfers Stündchen: Schüler einer Hirtenschule beim Pausenschwatz.

die Natur und die Tiere zu lieben.» Hart ist neben der täglichen körperlichen Arbeit vor allem die Tatsache, dass ein Hirte oft monatelang wenig bis gar nichts verdient. Die meisten leben allein vom Verkauf der Milch, wobei sie die Schafe nicht länger als sechs bis acht Monate im Jahr melken können. «In der Regel brauchen die jungen Hirten drei bis fünf Jahre, um sich zu etablieren.»

Dass er bald sein Auskommen als Hirte hat, das hofft auch Xabier Azurmendi. Bisher ist es für ihn noch eine tägliche Herausforderung, von der Arbeit mit den Schafen zu leben. Von seinem Grossvater, in dessen Stall er einst das Laufen lernte, hat er «nur die Leidenschaft für die Tiere geerbt, mehr nicht». Weil der Vater die Familientradition unterbrach, wurden die Schafe verkauft, mit ihnen der Stall. Xabier Azurmendi musste sich seine Herde stückweise anschaffen. Für den Stall, in dem die Tiere in den Wintermonaten unterkommen, hat er einen Kredit aufgenommen – 15 Jahre lang wird er jeden Monat 1300 Euro an die Bank zahlen.

Bedenken der Eltern

Sein Freund Xabier Zelaia, 27, ein junger blonder Mann mit Dreitagebart, hatte da mehr Glück. Er steht vor dem 1850 erbauten Familienhof ausserhalb des Dorfes Alsasua, zu dem 37 Hektar Fläche Land gehören. Auf der Wiese grasen ein Teil seiner Schafe, 250 Stück. An die 100 weitere Jungtiere rasten



wenige Kilometer weiter bergauf unter Büschen. Immer schon hatte Xabier Zelaia vom Hirtendasein geträumt, aber aus Sicherheitsgründen zuerst eine Lehre abgeschlossen. Freude jedoch machte ihm das nie.

Er war 22, als er dem Vater mitteilte, er wolle eine Hirtenschule besuchen und die jahrhundertealte Familientradition wieder aufnehmen. Inyaki Zelaia, 58, hatte eine Banklehre absolviert, statt Schafe zu hüten. Zum Glück gab es in der Familie einen kinderlosen Grossonkel, der seine Herde bis ins hohe Alter selbst versorgte. Xabier Zelaias Vater war nicht angetan von der

Idee des Sohnes, die Herde des Grossonkels zu übernehmen. «Ich dachte, es ist eine beschwerliche Arbeit, die keinen Ertrag bringt», sagt er im Rückblick. Auch die Mutter, die in der Autoversicherungsbranche arbeitet, wollte den Sohn von der Idee abbringen.

Aber der liess sich nicht beirren. Er modernisierte den Stall, stellte vom Handmelken auf Maschine um, führte die künstliche Befruchtung ein und kaufte 100 Schafe dazu. Bald möchte er die Herde auf 450 Schafe vergrössern und mit dem Bau eines neuen Stalls beginnen. Heute hilft ihm sein Vater sogar; über Umwege hat auch er

Zähe Viecher: Die heimischen Lacha-Schafe (Bild oben) gelten als besonders robust. Handarbeit: Idiazábal heisst dieser Schafkäse, der direkt von den Hirten produziert wird.



Spass an der Schäferarbeit entwickelt. Während er durch den Melkraum führt, sagt er: «Zum Glück hat mein Sohn nicht auf mich gehört.» Mittlerweile erinnert er sich lachend daran, dass es für seinen Sohn schon als Kind die schönste Belohnung für ein gutes Zeugnis war, den Grossonkel in die Berge begleiten zu dürfen.

Der Onkel, Cecilio Oiartide, der für seine 76 Jahre jung wirkt, trotz der wenigen Zähne im Mund, versteht zwar nicht alle Änderungen, die der Grossneffe vorgenommen hat – und auch nicht, warum es für den Hirtenberuf eine Schule braucht. Doch er ist

froh, dass der Junge sein Erbe weiterführt. 30 000 Liter Schafmilch produzierte Cecilio selbst noch pro Jahr. Xabier Zelaia kommt mit grösserer Herde, leicht veränderter Ernährung und verbesserter Genetik auf 70 000 Liter, Spitzenmonat ist jeweils der März mit 20 000 Litern. «Wir arbeiten immer noch gleich viele Stunden wie früher», sagt Zelaia, «aber die Maschinen erleichtern vieles.» Heute sei die Milch wieder mehr wert, vor allem aufgrund des Idiazábal-Käses, der sich immer besser verkaufe. Wolle und Fleisch seien noch so rentabel wie vor vierzig Jahren. 120 Euro kriegt Zelaia für ein le-

bendes Milchschaaf, ein geschlachtetes verkauft er für 40 Euro.

Xabier Zelaia ist ein moderner Hirte. Ein Schäfer aus Leidenschaft, der wirtschaftlich erfolgreich sein will, der mit seinen Schafen schon Preise gewonnen hat. Weil es in diesem Jahr wenig geregnet hat, gibt es auf seinem Weideplatz in den Bergen zu wenig Futter. Daher grasen die Tiere, statt auf 1100 Metern unten im Tal, auf knapp der Hälfte der Höhe. «Sie fressen nun schon von dem Heu, das als Futter für den Winter gedacht ist.»

Zelaia hofft, dass nicht weitere Komplikationen hinzukommen, dass etwa ein Schaf eine Fehlgeburt erleidet, denn dann könnte es ganz schnell so sein, dass sein Tagewerk sich nicht mehr rechnet. Im letzten Jahr hat er 72 000 Euro verdient; seine Kosten beliefen sich auf 35 000 Euro: «Das meiste gebe ich für Kraftfutter aus.»

Stadt und Land

Der asturianische Schriftsteller Jaime Izquierdo, ehemaliger Assessor des spanischen Umweltministeriums, sagt, man könne sich gar nicht genug darüber freuen, dass vermehrt junge Leute wie Xabier Zelaia oder Xabier Azurmendi als Hirten arbeiten. «Der Hirtensektor hat eine Zeit lang eine Abwertung durch die industrialisierte Gesellschaft erfahren, er ist aber essenziell für die Ernährung der Stadt.» Land und Stadt hängen zusammen, sagt Izquierdo, ihre Verbindung sei durch die Globalisierung unterbro-

Durch die Arbeit mit den Tieren entwickeln junge Hirten Charaktere, die rar sind in der Konsumgesellschaft: auf ihre Art philosophisch, enthaltsam, genügsam.

chen worden und müsse wiederhergestellt werden, das funktioniere unter anderem dann, «wenn wir lokal herstellen und konsumieren». Ohne Hirten, ohne eine traditionsreiche Landwirtschaft bleibe Spanien ein Tourismusland, das nichts mehr produziere. Izquierdo hat über die Jahre viele Hirten kennen gelernt, junge und alte, moderne und traditionelle. Durch die Arbeit mit den Tieren, durch den Kontakt mit der Natur entwickelten sie spezielle Charaktere, die rar seien in einer urbanen, industrialisierten Konsumgesellschaft. «Auf ihre Art sind sie philosophisch, enthaltsam und genügsam.» Batis Otaegi stimmt ihm zu: «Hirte zu sein ist eine Lebensform.»

In der Tat hat auch der 40 Jahre alte Jon Harreguy diese Lebensform sehr bewusst gewählt, obwohl er nicht mit Schafen aufgewachsen ist, sondern jenseits der baskischen Berge, unweit der Küstenstadt San Sebastián. Nach einer Lehre als Koch, in der er nur mit toten Tieren zu tun hatte, wandte er sich lieber den lebenden zu. Zwar sei es üblich unter Hirten, sich zu beschweren, sagt Jon, über den knappen Verdienst, die körperliche Anstrengung, die fehlende Anerkennung, insgeheim jedoch liebe jeder die Arbeit. Er mag nicht in das allgemeine Lamentieren einstimmen: «Alles ist schön an diesem Beruf.»

Je mehr Zeit man ihm lässt, desto mehr erzählt Jon, der sich selbst als einsilbig beschreibt. Selbst bei Wind und Kälte trägt er keine Jacke. Neben ihm wirken Wanderer in greller Funktionskleidung und mit Wanderstöcken befremdlich. Der Nationalpark Aralar ist in Herbstfarben getaucht, Schafgarbe, Kamille und Thymian wachsen auf den Bergwiesen. Wollte die Einsamkeit einsam sein, könnte sie hier vorbeikommen. Die Wiesen und Weiden, auf denen Jons Schafe grasen, sind in Kommunalbesitz, 40 Hirten teilen sich das Gebiet, sie kümmern sich um 20 000 Schafe. Manchmal kreuzen sich ihre Wege, meistens aber ist jeder für sich allein. «Ja, natürlich ist es ein einsamer Beruf», sagen die Hirten, doch sei es eine selbst gewählte Einsamkeit, daher habe keiner mit ihr.

Jon hat die Stadt nie vermisst, das Reisen, den Lärm, er wundert sich fast über die Frage. Die Ruhe teilt er mit seiner Frau Martina, einer französisch-baskischen Hirtin, und den gemeinsamen Söhnen Ortzi, 10, was auf Baskisch Horizont bedeutet, und Elorri, 5, er trägt den Namen eines Baumes. Im Winter lebt die Familie im Dörfchen Zerain, neben dem Wohnhaus sind die Schafe untergebracht, im Untergeschoss die Käseerei. Seit 15 Jahren leben Jon und Martina als Hirten, ihren Käse verkaufen sie im hauseigenen Laden.

Die beiden lehnen künstliche Befruchtung ihrer Tiere ab, und sie mel-

ken, wenn möglich, per Hand. Ende Oktober treibt Jon die Schafe in einem Zweitagesmarsch von der Höhe zurück ins Tal. Den Sommer verbringt die 280-köpfige Herde oben in den Bergen, mit ihr die Hirtenfamilie. Mit dabei: die beiden Border Collies Albi und Pintto, die Hausschweine Ttip und Tiup, neun Hennen und ein Hahn. Der nächste Supermarkt ist 40 Kilometer entfernt. Abends isst die Familie Gemüsesuppe, danach spielen die Kinder mit Murmeln. Bevor die Sonne hinter den Bergsilhouetten verschwindet und nur noch wenige Stunden vom Tag übrig sind, schaut Jon nach den Schafen.

Er pfeift, schnalzt und zischt, wenn er sich ihnen nähert, es klingt wie eine seltsame Sprache, die nur er und die Schafe zu verstehen scheinen. Sofort kommen sie zu ihm. Mit ihren weit auseinanderstehenden Augen schauen sie ihn an, auf ihren dünnen Beinchen, die grossen Ohren in die Luft gereckt. Er erkennt jedes schon von Weitem, auch wenn sich ein fremdes Tier eingeschlichen hat. Schafe, sagt Jon, sind sehr intelligente Tiere, «sie mögen kein grosses Gehirn haben, dafür umso mehr Instinkt». Manche der Tiere seien bescheiden, andere gemein, wie Menschen. Jon schwingt den Hirtenstab. Er wirkt wie ein Dirigent auf offener Bühne, die Tiere wie ein in sich stimmiges Orchester – zusammen die perfekte Harmonie.

Einmal auf dem Weg zur Hütte, da fragt der Vater den 10-jährigen Sohn: «Du wirst auch Hirte, wenn du gross bist. Stimmts?» Der Sohn schaut ihn an und antwortet, ohne zu überlegen, auf Baskisch: «Es» – Nein. Dann dreht er das Radio laut auf, spanische Rockmusik durchbricht die Stille. Der Vater lächelt nur und fährt schweigend die holprige Strasse zur Hütte hoch. DM

BARBARA BACHMANN ist freie Reporterin und lebt in Südtirol; mail@barbarabachmann.com Die Fotografin FRANZISKA GILLI lebt in Hannover und Bozen; www.franziskagilli.com

15 Jahre Hintergrund

Umfassend, einordnend
und überraschend.

NZZ am Sonntag Hintergrund.



Unser Angebot zum Jubiläum

15 Ausgaben für Fr. 30.–

nzz.ch/sonntag64 oder
SMS mit Keyword «NZZ64»,
Namen und Adresse an
Nr. 880 (20 Rp./SMS)



NZZa.S.ch