



Sie ziehen alle am selben Strick: Rosmarie Boos, Anita Rüdüsüli, Kari und Leo Boos (von links).

Bauer Kari Boos hat seine Krebserkrankung überwunden

## «Es war wie ein Sechser im Lotto»

**Kari Boos ist Landwirt. Auf seinem Biobetrieb in Amden hält er Mutterkühe. Dass jeder Tag ein kleines Wunder ist, weiss der junge Landwirt, seit er die Diagnose Leukämie erhielt.**

*Text und Bild: Barbara Schirmer, Schänis*

Zwei Schwyzerörgeli stehen neben dem Sofa in der Stube von Kari Boos. Ein Instrument gehört ihm, das andere seiner Freundin Anita Rüdüsüli. Lässt die Zeit es zu, spielen sie beide zusammen, sorgen dafür, dass eine ordentliche Portion musikalische Lebensfreude durch das Bauernhaus in Amden dringt. «Ich kenne Kari schon lange, bin ganz in seiner Nähe aufgewachsen», erzählt Anita Rüdüsüli. Die Nachbarschaft und dass sie beide dasselbe

Instrument spielen, sind zwei Gemeinsamkeiten von vielen, welche das Paar verbindet. Beide haben sie grosse Freude an der Landwirtschaft und beide geniessen sie die Natur. Zusammen mussten sie auch erfahren, dass das Leben nicht nur lüpfige Musik spielt.

Es war im August 2014, als Kari Boos die Diagnose Leukämie erhielt. Der junge Landwirt befand sich mitten in der Ausbildung zum Betriebsleiter. Er fühlte sich ungewöhnlich müde und erschöpft, Halsschmerzen kamen hinzu. Der Gang zum Arzt wurde unumgänglich.

«An Weihnachten bin ich wieder zu Hause», soll sich der Patient beim Eintritt ins Spital geschworen haben. Begleitet wurde er von seinem Vater Leo Boos. Dieser hatte, nur wenige Jahre zuvor, dieselbe Dia-

gnose erhalten. Die Zuversicht, dass sein Sohn am selben Ort gesund werde wie er, stärkte ihn für diesen Schritt. Doch es kam anders. Komplikationen traten auf. Enorme Kopfschmerzen plagten Kari, und ein Pilz breitete sich in der Nasennebenhöhle aus. 72 Tage an einem Stück musste der Bergler im Kantonsspital St. Gallen bleiben. Das Heimweh zehrte an ihm. Riss ihn fast in Stücke.

### **Stammzellen gefunden**

Zusammen mit seiner Freundin sitzt er nun, fünf Jahre später, am Esstisch und blättert in Fotoalben. Was sie durchgestanden haben, ist schwierig in Worte fassen. Am schlimmsten sei es gewesen, als die Ärzte ihm ein Wochenende zu Hause versprochen, das nicht realisiert werden konnte,



*Kari Boos und Anita Rüdüsüli schauen zusammen jene Fotos an, als der junge Landwirt an Leukämie erkrankt war.*

erinnert sich der 27-Jährige. Dies, weil das Pilzmittel via Infusion verabreicht wurde. «Da wollte ich niemanden mehr sehen.» Die 21-jährige Anita Rüdüsüli, damals noch in der Ausbildung zur Hauswirtschaftsfachfrau, erzählt: «Alle fragten, wie es Kari geht. Doch ich wollte weder etwas hören noch darüber sprechen.»

Schon bald zeigten Untersuchungen, dass für eine Heilung zwingend Stammzellen nötig waren. Spender wurden gesucht. Kari Boos hatte Glück. Es fanden sich passende Stammzellen, deren Werte zu 100 Prozent übereinstimmten. «Das kommt einem Sechser im Lotto gleich», erklärt er. Eine Überführung nach Zürich wurde eingeleitet, sein Körper akzeptierte die Stammzellen. Was niemand recht glauben konnte, traf ein: Kari Boos verbrachte das Weihnachtsfest 2014 bei seiner Familie in Amden. Spitäler betrat er seither nur noch zu ambulanten Untersuchungen oder als Besucher.

### **Jeder hilft, so gut er kann**

Längst gehören die melancholischen Klänge im Hof Aeschen der Vergangenheit an. Kari Boos hat die neue Lebenschance genutzt, die Betriebsleiterschule nachträglich ab-

zuschliessen. Das sei nicht ganz einfach gewesen. Ihm fiel das Lernen nach all den Medikamenten schwer. Doch heute ist er froh, sich durchgebissen zu haben. Das Gelernte hilft ihm beim Führen seines Betriebes. 2014 hat er die Landwirtschaft von seinen Eltern übernommen. Es sei ein arbeitsintensives, stotziges Heimet, das dank der Weitsicht der Eltern aber gut aufgegleist sei. Bereits 2004 haben Leo und Rosmarie Boos den Betrieb von Milchvieh auf Mutterkühe umgestellt und gleichzeitig mit der biologischen Produktion begonnen. Das Fleisch seiner

Tiere vermarktet Kari Boos zum Teil direkt ab Hof. Zwischendurch ist es auch im Laden der dorfeigenen Milchzentrale und bei Volg erhältlich. Mutter Rosmarie arbeitet offiziell im Angestelltenverhältnis mit. Im Hause Boos gilt aber der Grundsatz «Jeder hilft mit, so gut er kann». Ein Leitgedanke, der nicht von ungefähr kommt.

### **Beef, Eier und Aprikosen**

Die drei älteren Geschwister von Kari Boos leiden nämlich an einer Muskelkrankheit. Je nach Fortschritt der Krankheit ist körperliches Zupacken nicht mehr möglich. Dafür profitiert der Landwirt von den Computerkenntnissen seiner Geschwister. Familieneigene Hilfe beim Buchhaltungsabschluss ist ihm gewiss. Auch das Erstellen von Etiketten, um das Fleisch zu beschriften, wird delegiert. Sogar eine hofeigene, stets aktualisierte Homepage kann er dank der Hilfe seiner Geschwister vorweisen. Darauf preist er unter anderem sein «boosbiobeef» an. Aber auch Eier und Aprikosen, gewachsen an der Fassade des Stalles, stehen im Angebot. Sogar ein Link für die Anmeldung von Stammzellenspendern ist aufgeführt. Anita Rüdüsüli ist froh, dass ihr Kari seinen Betrieb so gut aufge-



*Die Fotos an der Scheunenwand halfen Kari Boos über das größte Heimweh hinweg. Sie zierten die Spitaldecke während der Bluttransfusion.*

stellt hat. Sie betont: «Dieser Familienzusammenhalt, den ich hier erlebe, ist einzigartig.»

### Familie zusammengeschweisst

Das bestätigt auch Mutter Rosmarie Boos. Sie hat sich zusammen mit Vater Leo Boos an den Tisch gesetzt, wirft ebenfalls einen Blick in die Fotoalben. Sie erzählt das Erlebte aus ihrer Sicht. Lässt all die Stunden der Sorge und Angst für einen kurzen Moment aufleben. Nur einmal, fast unbemerkt, streicht sie sich dabei mit einer fahigen Bewegung über die Augen – wischt eine Träne weg. Dann schaut sie auf, lächelt und stellt fest: «All das, was wir erlebten, hat uns zusammengeschweisst.» Überaus dankbar ist sie für die Unterstützung, die sie immer dann, wenn es in den vergangenen Jahren schwierig wurde, von Freunden und Bekannten erhielt. «Wir hatten und haben gute Leute im Hintergrund.» Auf einen Hofrundgang kommen alle mit. Aktuell steht der Stall zu Hause im Aeschen aber leer. Was



Kari Boos auf der Alp Hintermatt bei seinen Tieren.

Bild: zVg.

daran liegt, dass sich die Tiere auf der Alp Hintermatt befinden. Diese Alp pachtet die Familie seit vielen Jahren. Wenn auch hauptsächlich die Eltern die Alp betreuen, immer mal wieder zieht es Kari Boos und Anita Rüdüsüli dort hinauf. Dort oben geniessen sie die Ruhe und die Natur, verarbeiten Geschehenes und freuen sich an jedem neuen Tag über all diese wunderschönen Kleinigkeiten, die so oft übersehen wer-

den. Und wenn an einem schönen Sommerabend hoch über Amden zwei Schwyzerörgli erklingen, dann haben vielleicht die beiden ihre Instrumente mit auf die Alp Hintermatt genommen. Sitzen vor der Hütte und spielen. Für all die Menschen, die ihnen gut gesinnt sind, und für sich – aus Dankbarkeit, gesund durchs Leben gehen zu können.

[www.boosbiobeef.ch](http://www.boosbiobeef.ch)  
[www.gemeinsam-gegen-leukaemie.ch](http://www.gemeinsam-gegen-leukaemie.ch)

### Rezept der Woche

## Rote Birnen zu Mohn-Parfait

### Für 2 Personen

#### Parfait:

- 60 g Meringueschalen (Emmentaler)
- 150 g Rahmquark
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Mohnsamen
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen

#### Birnen:

- 3 dl roter Traubensaft
- 2 EL Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Stück abgeschälte Schale und 2 EL Saft
- 2 Birnen, geschält, halbiert

Für das Parfait Meringueschalen in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerkrümeln. Quark, Vanillezucker und Mohn dazu mischen. Rahm darunter ziehen. In die Förmchen oder die Form füllen. Zugedeckt 4 bis 5 Stunden gefrieren.

Für die Birnen Traubensaft, Zucker und Zitronenschale sowie -saft aufkochen. Birnen zugeben, 3 bis 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Im Sud auskühlen lassen. Birnen herausnehmen, Sud auf 1 dl einkochen.

Förmchen oder Form kurz in warmes Wasser tauchen, Parfait stürzen. Vom Block-Parfait Herzen ausstechen und auf Desserttellern anrichten, Birnen mit Saft daneben anrichten, garnieren.



Rezept: LID/www.swissmilk.ch