

«MIINI MEINIG»

## Platz

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Platz ist eine beschränkte Ressource. Wo Grenzen abschliessend definieren, ist er irgendwann ausgeschöpft, wenn man ihn braucht. Als Redak-

torin des «Schaffhauser Bauer» habe ich das Privileg, dass ich diese zwei Seiten jede Woche erneut in Anspruch nehmen darf. Beim fruchtbaren Landwirtschaftsland ist das eine andere Sache. Der jüngste Bericht der UNO zum weltweiten Bevölkerungswachstum zeigt: heuer mehr als 8 Milliarden Menschen, voraussichtlich seit vorgestern. 2050 rund 9,7 Milliarden usw. Und jeder dieser Menschen hat das Recht, auf der Welt zu sein, wie Sie, wie du, wie ich. Wir fühlen uns beengt. Weil wir die Erde mit unseren nötigen und unnötigen Bedürfnissen über den Quadratmeter hinaus belegen, den wir zum Stehen oder allenfalls zum Sitzen brauchen. Landwirtschaftsland ist eine der wertvollsten Ressourcen, die wir weltweit haben. In der Schweiz zum Beispiel ringen die Bauern und Bäuerinnen seit Jahren darum, dass ihr Nutzland nicht einfach zweckentfremdet wird. Zwar ernährte ein Betrieb 2020 99 Menschen im Gegensatz zu 1990 mit 46. Doch die Zahl stagniert in den letzten Jahren, aufgrund einer weniger intensiven Nutzung von Flächen zwecks Nachhaltigkeit. Diese steht zu Recht im Fokus. Doch die Zusammenhänge drumherum gehen oft verloren. In der Landwirtschaft gibt es verschiedene Wege der Bewirtschaftung, und das ist gut so. Doch bevor das Gezerre der Allgemeinheit um die Landwirtschaftsflächen bzw. ihre Überführung in noch mehr Biodiversität weitergeht, muss es zunächst einmal möglich sein, Flächen zu schonen, die durch unser aller Luxusleben, unserer aller Ansprüche der Nahrungsmittelproduktion entzogen werden. Sich einschränken, erhält übrigens auch fruchtbare Flächen anderswo. Ich wünsche uns alle gute Ideen, wo wir das umsetzen können, und die Motivation, dies auch zu tun.

## DAS SCHWARZE BRETT

- **Herbstdegustation Bringolf Weinbau, Schützenhaus Hallau** Sa., 19. Nov., 12–21 Uhr, So., 20. Nov., 11–17 Uhr. Das gesamte Weinsortiment steht bereit und es wird eine kleine Festwirtschaft geführt.
- **Adventsmarkt Islandpferdehof Klettgaublick, Osterfingen** Sa., 26. Nov., 11–17 Uhr, schöne Geschenkeauswahl und feines Verpflegungsangebot.
- **Weihnachtsmarkt Lohn** Sa., 26. Nov., 10–19 Uhr, Aula Lohn (neben Turnhalle, PP vorh.) Wunderschöne Adventskränze u. Gestecke von unseren kreativen Landfrauen. Erlös zu Gunsten Gassenküche SH. 13 Hobbykünstlerinnen verkaufen Holzsachen, Gestricktes, Genähtes, Schmuck, Karten, Honig, Gluschtiges u. v. m. Gemütl. Landfrauen-Cafeteria mit Kaffee u. Kuchen, warmem Gebäck, Würstli u. Brot, Glühwein u. m.
- **Glühwii-Plausch Weinmobil bei Tisch und Bänk, oberhalb Bergkirche Hallau.** Sa., 3. Dez., 15–20 Uhr, Glühwii-Plausch mit Wurst aus dem Chessi.

## «Es bringt mich für die Zukunft weiter»

Der Hof im Talacker in Wilchingen setzt auf Nischen: Roman Hedinger zieht seit fünf Jahren eine Haselnussplantage heran und hält Damhirsche. Daneben gehören auch Ackerbau, Apfel- und Birnbäume sowie Reben zum Hof. Seit letztem Jahr stellt der junge Landwirt den Betrieb auf biologischen Landbau um – ein hürdenreicher Weg, den er mit Elan und Überzeugung angeht.

INTERVIEW: SANNA BÜHRER WINIGER

Schaffhauser Bauer: Roman Hedinger, Sie haben sich 2020 entschieden, Ihren Betrieb ab 2021 künftig nach den Vorgaben von Bio Suisse zu bewirtschaften. Aktuell befinden Sie sich im zweiten Umstellungsjahr. Das heisst, Sie bauen vollständig nach dem Reglement von Bio Suisse, können Ihre Produkte aber noch nicht als reine Bio-Suisse-Produkte vermarkten. Zuvor haben Sie den Betrieb wie die meisten Bauern in der Schweiz nach dem vom Bund definierten Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) geführt. Die Umstellung auf Bio bedeutet zum Beispiel den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel oder künstlichen Dünger im Ackerbau, Ihre Hirsche müssen als Wiederkäuer vollständig mit Schweizer Bio-Futter gefüttert werden usw. (Reglement s. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)). Warum stellen Sie um?

**Roman Hedinger, Landwirt, Wilchingen:** Mir ist es sehr wichtig, dass Bio nicht gegen ÖLN ausgespielt wird. Darauf lege ich grossen Wert! Es sind beides mögliche Wege in der Landwirtschaft. Ich produziere nun biologisch, weil es mich und meinen Betrieb für die Zukunft weiterbringt.

Inwiefern?

Ich überdenke immer wieder kritisch, was ich tue. Ich mache mir Gedanken und probiere auch mal etwas Neues aus. Während der ersten Jahre nach der Betriebsübernahme habe ich verschiedene Beobachtungen gemacht, die mir gezeigt haben: Es kann oder muss anders gehen. Zum Beispiel stellte ich beim Getreide fest, dass ich auch mit weniger Dünger und ohne Herbizide einen Ertrag erziele, der trotzdem stimmt. Zum Umdenken brachten mich jedoch die Haselnusssträucher.

Warum gerade die Haselnusssträucher?

Schon 2017 beim Setzen stellte ich fest, dass die Bodenfruchtbarkeit nicht in Ordnung war. Ich fand kaum Regenwürmer in der Erde. Der Boden war aufgrund der guten Erträge bis dahin nicht negativ aufgefallen. Aber offenbar hatte ich ein Problem damit. Im nachfolgenden Frühjahr lockerte ich darum die Erde. Ich brachte Kompost aus und auf einer kleinen Fläche um die Haselnusssträucher eine Mulchschicht aus Stroh.

Dann kam der Sommer 2018 mit seiner extremen Trockenheit. Ich wässerte, doch im Boden taten sich grosse Spalten auf. Schnell zeigte sich, dass die Haselnusssträucher mit der Mulchschicht besser wuchsen und das Bodenleben deutlich aktiver war. Solche und andere Beobachtungen brachten mich zum Nachdenken.

Welche Schlüsse zogen Sie daraus?

Ich merkte, dass ich mehr auf die natürlichen Prozesse im Boden achten muss.

Wichtig ist, dass Bodenlebewesen möglichst viel organisches Material



BILD HOF IM TALACKER

Eine schöne Ernte im zweiten Bio-Umstellungsjahr des Hofes im Talacker. Roman Hedinger freut sich darüber.

finden, von dem sie sich ernähren können. Sie sorgen für eine gute Bodenstruktur, von der die Kulturpflanzen profitieren. Zudem kann die Wasserspeicherkapazität im Boden dadurch erhöht werden, was in Zukunft immer wichtiger werden wird.

Biologisch bauen bedeutet viel beobachten und Zusammenhänge erkennen, in den Kulturen, beim

Wetter, den Tieren. Hat Sie das schon früher fasziniert?

Ganz abgeneigt war ich bereits in der Ausbildung nicht, biologischen Landbau zu betreiben.

Das Getreide baue ich schon länger herbizidlos an. Ich habe allerdings nicht den einfachsten Betrieb zum Umstellen. Ackerbau ist biologisch gut machbar, die Hirschkaltung völlig unkompliziert. Auch die Haselnussproduktion ist nach den anfänglichen Erfahrungen auch unter biologischen Voraussetzungen pflegeleicht.

Reben und Obst hingegen sind eher schwierige Kulturen – unsere Rebstöcke und Bäume wurden vor Jahren gepflanzt und es sind keine Sorten, die für den biologischen Landbau vorgesehen sind. Sie weisen zum Beispiel keine Resistenzen gegen Pilzkrankheiten auf.

In den Reben ist Pinot noir mit 70 Prozent vorherrschend. Die übrigen Parzellen habe ich nach der Hofübernahme neu bepflanzt und die Umstellung gedanklich bereits miteinbezogen: Rhein-Riesling ist zwar keine pilzwiderstandsfähige Sorte, aber sie eignet sich für den Bioanbau. Bei den Äpfeln herrscht Gala vor, die auf dem Markt seit Langem sehr gefragt ist. Gala ist jedoch anfällig auf Schorf. Aktuell gehören etwa ein Viertel meiner Bäume zu schorfresistenten Sorten.

Können Sie nicht einfach ganz auf krankheitsresistente Sorten umstellen?

Bei Dauerkulturen kann man nicht von heute auf morgen alles auf den Kopf stellen und völlig neu anpflanzen. Zum einen dauert es bei jungen Obstbäumen und Rebstöcken einige Jahre, bis sie eine bedeutende Ernte abwerfen. Darum kann man solche Änderungen nur gestaffelt angehen.

Und zum anderen ist die Bio-Umstellungszeit ohnehin finanziell eine Belastung. Man muss zum Teil neue Maschinen anschaffen, neue Hilfsstoffe kaufen sowie Umstellungskurse belegen. Und hie und da zahlt man auch Lehrgeld durch Misserfolge. Zudem erhält man für die Umstellungsprodukte zum Teil tiefere Verkaufspreise, auch wenn man von Tag 1 der zwei Umstellungsjahre an voll und ganz nach dem Reglement von Bio Suisse arbeitet. Und schliesslich müssen die Konsumentinnen und Konsumenten die Sorten auch kaufen wollen. Pilzresistente Reben und Obstbäume nützen mir nichts, wenn ich den Wein bzw. die Früchte nicht absetzen kann.

Doch das Risiko ist offenbar beträchtlich?

Ich habe viele pessimistische Stimmen gehört. Bevor ich den Entscheid fällte, hatte ich mich ausführlich informiert. Ich hatte online viel recherchiert, die Umstellungskurse von Bio Suisse besucht und Bio-Landwirte nach ihren Erfahrungen gefragt. Kai Tappolet, ein langjähriger Bio-Bauer in Wilchingen, hat mich mit wertvollen Ratschlägen im Ackerbau unterstützt. Bio-Winzer gibt es im Kanton Schaffhausen schon einige. Auch sie haben mir Tipps gegeben. Mit dem Obstbau stehe ich in der Region alleine da. Doch eine Beraterin von Bio Suisse hat mir bei den Dauerkulturen Mut gemacht. Unser Gebiet ist sehr trocken. Doch krankheitsauslösende Pilze mögen es feucht. Und bis jetzt habe ich gute Erfahrungen gemacht, auch wenn man bei der Kultu-

renpflege sehr diszipliniert vorgehen muss.

Setzen Sie Pflanzenschutzmittel ein?

Ja. Doch sämtliche Wirkstoffe und Pflanzenschutzmittel, die zum Einsatz kommen, müssen von Bio Suisse zugelassen sein.

Auch Bio-Bauern fahren mit der Spritze aufs Feld, manchmal sogar öfter als ihre ÖLN-Kollegen. Denn Bio-Pflanzenschutzmittel wirken bei den Pflanzen nur oberflächlich, also zum Beispiel auf den Blättern. Sie werden von der Pflanze nicht aufgenommen und wirken nicht von innen heraus wie manche synthetischen Pflanzenschutzmittel.

Sie wollten die Bewirtschaftungsart Ihrer Kulturen ändern. Gab es auch finanzielle Aspekte, auf Bio umzusteigen, trotz der zwei harten Umstellungsjahre?

Meine Betriebsfläche liegt unter dem Flächendurchschnitt im Kanton Schaffhausen. Ein Drittel meiner Nutzflächen ist zudem Wiesland, das sich für den Ackerbau nicht eignet.

Ich suchte darum einen Weg, die Wertschöpfung zu steigern. Der Biolandbau interessierte mich. An den Grosshandel liefere ich nicht. Ich vermarkte direkt oder über regionale Abnehmer. Das gibt mir die Möglichkeit, auch bereits jetzt etwas höhere Preise zu veranschlagen als vor der Umstellung.

Ich habe die Situation gründlich analysiert und mit Fachleuten besprochen. Bei tierischen Bio-Produkten sind zwar schon Überangebote aufgetreten. Doch im Ackerbau sind Flächen nach wie vor sehr gesucht. Der Bedarf ist noch lange nicht gedeckt. Die biologische Bewirtschaftung ist für meinen Betrieb eine passende Möglichkeit, künftig mehr Wertschöpfung zu erreichen.

Sie haben von den Herausforderungen der Dauerkulturen berichtet. Wie sieht es denn bei den Hirschen aus?

Für die Damhirsche habe ich mich noch zu ÖLN-Zeiten wegen des vielen Wieslands entschieden. Dies sind Flächen in Hanglage, und zum Teil sehr steil. Darauf kommt nur Tierhaltung in Frage.

Damhirsche fühlen sich wohl auf diesem Terrain. Sie brauchen grossflächige Weiden und einen einfachen Unterstand mit Stroh-Einstreu. Sie leben sehr extensiv von Gras und Heu. Ihr Fleisch ist sehr gefragt und ich kann es selber vermarkten. Letzteres war mir wichtig. Die Damhirsche passen sehr gut auf meinen Hof und eignen sich auch sehr gut für die biologische Bewirtschaftung.

Wie ist es Ihnen im Ackerbau ergangen?

Einige Kulturen habe ich umgestellt, einige ausprobiert. Weizen in Backqualität baue ich zurzeit keinen an. Denn mit Umstell-Brotweizen fällt man zwischen Stuhl und Bank. Es gibt keine Abnehmer dafür, die Ernte geht vollumfänglich in den Futterkanal, trotz der höheren Qualität. Bio-Futterweizen ist extrem gesucht, weil durch die neuen Bio-Richtlinien die Nachfrage nach Schweizer Bio-Futter deutlich gestiegen ist.

2020 baute ich noch nach den Vorgaben des ÖLN erstmals Chicorée an. Im ersten Umstellungsjahr habe ich ...

Fortsetzung auf Seite 2

Fortsetzung von Seite 1

... erneut Chicorée angebaut, nun aber biologisch. Der Umgang mit der Kultur war jetzt allerdings ganz anders. Das Jäten stand nun im Vordergrund. Im ersten Umstellungsjahr habe ich zudem versuchsweise Lein zur Ölgewinnung angebaut. Mit den blauen Blütenchen ist Lein wunderschön und er tut auch dem Boden gut. Aber er ist sehr konkurrenzschwach gegenüber Unkraut und darum der Ertrag gegenüber dem Aufwand sehr gering. Lein ist gesucht, aber zufriedenstellende Erträge sind schwierig zu erreichen.

Unproblematisch war hingegen der Mais: Ich produziere nun Körner- statt Silomais. Diesen kann ich über eine Bio-Futtermühle verkaufen. Ich habe ja keine Tiere, die ihn verwerten könnten. Die Hirsche brauchen ihn nicht.

*Ist es für Sie ein Problem, dass Sie nur extensive Tiere halten, die praktisch keinen Hofdünger produzieren?*

Wo ich Bio-Hofdünger herbekomme, war einer von vielen Punkten, die ich bereits im Vorfeld der Umstellung überdenken musste. Ich habe dank Kontakten einen zuverlässigen Hofdünger-Lieferanten gefunden.

Zudem macht es Sinn, dass ein viehschwacher Betrieb vermehrt auf Leguminosen wie Erbsen und Soja setzt, die wenig bis keine Düngung für einen guten Ertrag brauchen. Sie selber entziehen dem Boden keinen Stickstoff, sie hinterlassen sogar welchen für die Nachfolgefrucht, zum Beispiel Weizen. Aus dem gleichen Grund setze ich auch auf Klee. Dieser eignet sich als Zwischenkultur, zur Saatgutproduktion oder zum Pelletieren als Eiweissfutter. Im Weiteren baue ich möglichst viel Gründüngung in die Fruchtfolge ein.

*Sie haben sich auf die Umstellung gut vorbereitet. Wann wurde Ihnen zum ersten Mal so wirklich bewusst, dass Sie nun einen neuen Weg gehen?* Im August 2020 unterschrieb ich mit Bio Suisse einen Vertrag. Da merkte ich: Nun gilt es ernst – auch wenn man jederzeit wieder zur ÖLN-Produktion zurückkehren könnte.

Ein anderer, sehr spezieller Moment war, als ich im Dezember 2020 den Betrieb von allen von Bio Suisse nicht zugelassenen Hilfsmitteln räumte, also Schneckenkörnern, Kunstdünger und synthetischen Pflanzenschutzmitteln usw.

*Wer umstellt, lässt sich auf ein ausführliches Regelwerk ein, was unter dem Logo der Bio Suisse Knospe erlaubt ist und was nicht. Sie haben eine Beraterin erwähnt. Hat sich ihr Beizug gelohnt?*

Bio Suisse bietet Umstellern vor Beginn des Umstellungsjahres 1 einen freiwilligen Betriebscheck an. Diese Umstellungsberatung habe ich genutzt und sehr viel profitiert. Die Beraterin machte mit mir einen Betriebsrundgang und zeigte mir überall auf, wo ich speziell auf etwas achten musste.

Zum Beispiel bei den Grenzabständen meiner Rebparzellen zu konventionellen Nachbarparzellen. Oder dass die Herbstsaaten des Vorjahrs der Um-

stellung schon biotauglich sein müssen: Ich musste bereits biozertifiziertes Winterweizensaatgut aussäen und durfte danach auch vor der offiziellen Umstellung keine konventionellen Pflanzenschutzmittel und Dünger mehr einsetzen. Alle Hilfsstoffe, vom Dünger über Pflanzenschutzmittel bis zu Mineralstoffen für Tiere, müssen auf der Betriebsstoffliste von Bio Suisse aufgeführt sein.

In der Umstellungszeit muss man die Umstellungskurse von Bio Suisse besuchen. Diese besteht aus zwei Pflichttagen und mindestens drei Wahlmodulen, die zum eigenen Betrieb passen. Ich habe einige mehr besucht, natürlich jene zu Obst und Reben sowie Ackerbau, aber auch zur Direktvermarktung, Pflanzenernährung und zu weiteren Themen. Zu den Modulen gehören neben der Theorie Betriebsbesichtigungen. Diese waren für mich sehr aufschlussreich.

*Wann haben Sie die Kurse absolviert?*

Ich habe die Kurse vor Beginn der Umstellung absolviert. Das hat sich vom Wissen her gelohnt und auch, weil ich gute Kontakte knüpfen konnte. Dieses Netzwerk ist für mich auch darum sehr wichtig, weil ich einen grossen Teil meiner Erträge an Wiederverkäufer liefere, zum Beispiel an andere Hofläden. Es hat sich bereits sehr bewährt.

*Wer keltert Ihre Trauben?*

Die Wilchinger Kellerei Rötiberg hat sich für das Kelttern von Biowein zertifiziert und ich bin ihr erster Bio-Lieferant. Das ist für die Kellerei mit grossem Aufwand verbunden: Die Bio-Trauben müssen strikt getrennt von den konventionellen verarbeitet werden, denn bei Laborkontrollen sind auch kleinste Kontaminationen nachweisbar. Das heisst, dass die Anlage bis in die letzte Ecke sauber gewaschen wird.

Rötiberg nimmt mir auch die Umstellungstrauben ab und keltert einen Bio-Knospe-Umstellungswein daraus. Der Jahrgang 2021 kommt bald in die Flasche und geht 2023 in den Verkauf.

*Noch ein Wort zu den Kontrollen?*

Die gibt es natürlich, einerseits nicht bio-spezifische wie zum Beispiel die Gewässerschutz- und die Tierschutzkontrollen, andererseits auch bio-spezifische. Diese werden von einer durch Bio Suisse zertifizierten Kontrollstelle durchgeführt. Davon gibt es zwei. Als Produzent kann ich vor der Umstellung wählen, welche Kontrollstelle ich engagieren möchte.

Ganz wichtig ist dabei: Erst nach der ersten erfolgreichen Kontrolle darf man sich als Bio-Umstellungsbetrieb bezeichnen. Man erhält ein entsprechendes Zertifikat und darf das Logo der «Umstellungsknospe» verwenden.

Das Gleiche gilt für die Vollknospe. Erst wenn die letzte Umstellungskontrolle grünes Licht gibt, darf ich meine Produkte mit dem Label von Bio Suisse ausloben. Meine Umstellungszeit ist per 31. Dezember 2022 fertig. Die letzte Kontrolle steht noch aus. Bin ich dort wie bisher erfolgreich, darf ich das Knospe-Label von Bio Suisse nutzen und bin ein vollwertiger Knospe-Betrieb.

## INNOVATION

# Und plötzlich ist der Affe los

**Wird das süffige Traubenbier zum King? Am letzten Freitag hat «King Ape» mit einer grossen Degustation Premiere gefeiert. Die nachhaltige Neuschöpfung aus regionalen Zutaten kam gut an.**

Degustation auf dem Fronwagplatz, Schaffhausen. Der Tag ist der 11.11.22, ein originelles Datum, das passt, eine originelle Idee zu präsentieren. «Schon der Name und das Logo sind lustig, und die Kombination von Bier und Trauben passt!», meint Anne, 50, nach ein paar Schlucken «King Ape».

«Bier pur mag ich nicht. Aber diese Mischung ist fein, nicht so bitter im Abgang und grad richtig in der Süsse», findet Leana, 20, dazu.

**Cool und süffig – und gelungen**

Zufrieden sind auch «King Apes» geistige Väter. «Wir wollten ein süffiges «Grape Ale» schaffen, ein vollmundiges obergäriges Spezialbier...», erklärt Remo Stäheli, Brauerei Falken. «...kombiniert mit dem Charakter der Seyval-blanc-Traube: kräftig und fruchtig, mit Ecken und Kanten», ergänzt Philippe Brühlmann, Geschäftsführer der GVS Weinkellerei. Dies ist gelungen, sind die beiden überzeugt. Der Name «King Ape» ist übrigens ebenfalls ihrer Kreativität entsprungen: Ein weisses Blatt Papier, ein gemeinsames Brainstorming und aus Grape (Traube) wurde der Ape (Affe) geboren, der wie ein King im

Überfluss des Trauben- und Hopfenlandes lebt.

**Kompetenzen mal zwei**

Doch zurück zum Tag 1 des Projekts: «GVS und Falken sind enge Handelspartner», konstatiert Philippe Brühlmann. «Warum aber nicht mal unsere Kernkompetenzen zusammenführen, das Brauen und das Kelttern?» «Vor rund anderthalb Jahren haben wir also Ideen gesucht und beschlossen, ein kräftiges obergäriges Bier zusammen mit Traubentrester zu brauen», schildert Remo Stäheli.

In die Praxis umgesetzt haben das Vorhaben die Experten aus der Brauerei und der Kellerei: Falken-Brauereimeister Maximilian Lechner und GVS-Kellereimeister Michael Fuchs. Über 100 Kilo heuriger Traubentrester wurden während sechs Wochen mit rund 80 Hektolitern Bier zum «King Ape» vergoren. Was exotische Laune macht, ist aber durch und durch regional. Das Malz etwa stammt aus Ramsen, der Hopfen aus Stammheim, der Traubentrester aus Thayngen. Seyval blanc ist zudem eine «Piwi-Rebe»: Sie ist pilzwiderstandsfähig und darum kaum auf Pflanzenschutz angewiesen.

Die gebraute Menge «King Ape» ist gewissermassen ein Versuchsballon. «Wir schätzen, dass der Vorrat in zwei, drei Monaten weg ist», analysiert Philippe Brühlmann, «dann sehen wir weiter.» – «Zudem haben wir 1000 Li-



BILD SANNA BÜHRER WINGER

Remo Stäheli und Philippe Brühlmann (r.) präsentieren «King Ape».

ter in roten Barrique-Fässern angesetzt und lassen diese nun ein Jahr liegen. Wir sind sehr gespannt – das wird eine Special Edition», wirft auch Remo Stäheli einen Blick voraus. Und wer weiss, vielleicht bekommen der King und die Kundschaft auch mal noch eine Queen Ape dazu? Aktuell ist der King Ape\* daran, nach den heimischen Gefilden der Brauerei Falken und der GVS Weinkellerei auch die Gastronomie zu erobern.

\* Verkaufsstellen: siehe [www.kingape.ch](http://www.kingape.ch)

## LANDFRAUEN PORTRÄT

# Strohballen, Rüebli-suppe, Schoggimuffins & Co.

**Sandra, die Bauerntochter aus dem Klettgau, hat den Einstieg ins Berufsleben geschafft und übernimmt Verantwortung.**



Wieder ist Sandra auf einem Foto zu sehen, diesmal in der Zeitung. Aber davon später. Schön der Reihe nach.

Das dritte Lehrjahr ist anstrengender und verlangt der jungen Frau mehr ab. Die Berufsschule gehört halt einfach dazu, aber Sandra ist eindeutig eine Praktikerin. Aber auch da funktioniert es nicht immer auf Anhieb. Manchmal ist es einfach zu viel und Sandra muss die ehemalige Oberstiftin bitten, ihr die Technik oder den Ablauf nochmals zu zeigen. Bei Probeprüfungen läuft es mal besser, mal weniger gut. Einmal lief alles gut, doch am Schluss noch ein schönes Blumengesteck für eine Festtafel machen, das war zu much. Sie hätte ja gewusst, wie man Blumen steckt, aber sie war schon etwas müde und herausgekommen ist ein Besen. Sowie so ist Blüemele nicht grad ihre Lieblingsbeschäftigung.

**Mithilfe auf dem elterlichen Hof**

Lieber hilft Sandra beim Heuen mit. Traktor fahren, anpacken, das macht ihr Freude. Auch die Weizenernte war gut, Vater und Tochter liefern das Getreide in der Mühle ab. Gute Ernte, schlechte Preise. Es gibt nur noch 3 Euro für den Zentner. Oder 7 Euro? Wieso Euro? Wir sind doch in der Schweiz, und sind 3 Euro nicht sowieso viel zu wenig. Sandra hat ein Durcheinander im Kopf und will den Vater fragen. Er weiss es! Sie hat sich halt noch nicht so mit Zahlen beschäftigt.

An einem schönen Sommerabend steht der mit Ballen hochbeladene Strohwagen vor der Scheune. Das Stroh unter Dach und Fach bringen, das macht der Vater später, wenn er vom Stall nach Hause kommt. Sandra ist schon im Bett, als ganz unerwartet ein Gewitter aufzieht und es zu regnen anfängt. Sandra springt aus dem Bett und rennt im «Piji» vors Haus. Der Vater ist noch nicht zurückgekommen,

die Mutter ist im Dorfverein, also muss sie selbst auf den Traktor und den Strohwagen in die Scheune fahren. Gopfrüdstutz! Irgendwie sind die sch... Bremsen verklemmt und der Wagen macht keinen Wank. Und jetzt? Zum Glück kommt der Vater genau im richtigen Moment. Er kriecht unter den Strohwagen und kann die Blockierung lösen. Gemeinsam fahren Vater und Tochter Traktor und Wagen ins Trockene.

**Die Lehrabschlussprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung naht, jetzt ist volle Konzentration gefordert. Irgendwie wird es schon gehen und sie muss ja nicht als Jahrgangsbeste abschliessen. Die LAP macht ihr eigentlich keine Sorgen, was ihr hingegen wirklich wehtut, ist der Abschied vom Lehrbetrieb. Die Arbeit gefällt ihr und die Seniorinnen und Senioren sind ihr ans Herz gewachsen. Zweimal fragt sie, ob sie noch ein Jahr als Angestellte Hauswirtschaft arbeiten kann, bis sie die Lehre als Landwirtin beginnt. Zweimal bekommt sie negativen Bescheid. Was macht sie in diesem Zwischenjahr? Zu Hause helfen? Eine Stelle suchen? Praktikum machen? Nervig! Warum behält man sie nicht? Wo doch dauernd Personalmangel herrscht. Sie versteht die Welt nicht mehr!

Am Abend vor der praktischen Prüfung fliessen die Tränen. Zum Glück kann die Mama Sandra trösten. Am anderen Morgen heult sie weiter und tränenüberströmt kommt Sandra rechtzeitig ins Altersheim. Die Expertinnen sind schon dort, obwohl die eigentlich erst später hätten kommen sollen. Nun muss Sandra einen Kaltstart hinlegen. Die Expertinnen sind sehr verständnisvoll und sprechen ihr Mut zu. Die Prüfung beginnt in der Wäscherei. Herrenhemd bügeln, Wäsche sortieren und etwas flicken. Dann Reinigungsarbeiten auf der Abteilung. Nun den Tisch decken, ohne Blumenarrangement zum Glück, und einer Gästeschar das Essen servieren. Am Nachmittag in der Küche eine Rüebli-suppe kochen, Schoggimuffins backen und einen Früchtespiess kreieren. Das Zeitmanagement war suboptimal, Sandra muss die zehn Minuten extra in

Anspruch nehmen und irgendwie wird alles doch noch gut.

Die paar Tage bis zum Prüfungsergebnis heisst es geduldig abwarten, für einen Vierer wird es wohl gereicht haben. Endlich: Mama schickt ein WA, «Post für dich.» «Sofort öffnen», textet die Tochter zurück. BESTANDEN!

Umgehend gratuliert der Lehrbetrieb mit einem Foto seinen sechs Absolventen in der Zeitung. Zwei junge Männer und vier junge Frauen posieren im Garten des Alterszentrums. Alle verschränken die Hände etwas verlegen vor dem Körper, Sandra hingegen steht da mit locker hängenden Armen und strahlt über das ganze Gesicht. Seht her, da bin ich!

An der LAP-Feier in Illnau erfährt Sandra die Note. Ein Video zeigt, wie sie zurück am Platz den Umschlag öffnet, grosse Augen macht und es ihr die Sprache verschlägt: Note 5,1!

**Angestellte mit Verantwortung**

Die Personalsituation im Alterszentrum wird noch dramatischer, Sandra bekommt ganz unerwartet eine auf ein Jahr befristete Stelle. Sofort muss sie auch Verantwortung für zwei Lernende übernehmen, weil die Ausbildungsverantwortliche Teilzeit arbeitet und oft nicht da ist. Ihre eigene Arbeit macht Sandra gerne, aber noch zwei Lernende anleiten, das wird ihr schon ein wenig zu viel.

Wer viel arbeitet, darf ja wohl auch mal feiern, oder? Am Dorffest verliebt sich Sandra in einen jungen Mann, den sie vom Sehen her kennt. Er ist ebenfalls Feuer und Flamme. Alles sehr emotional. Am anderen Tag und nüchtern betrachtet, sieht es allerdings nicht mehr so rosig aus. Also das hat Sandra jetzt begriffen: Mit zu viel Alkohol in der Birne sollte man sich nicht verlieben. Das wird ihr nicht wieder passieren.

Mittlerweile arbeitet Sandra nicht die vereinbarten 80 Prozent, sondern 100 Prozent. Arbeiten macht ihr nichts aus, aber abends ist sie müde, hilft trotzdem noch auf dem Hof und jetzt sollte sie sich noch um eine Lehrstelle als Landwirtin kümmern. Ächz. Puh. Zu müde. Macht sie später ...

Fortsetzung folgt.

Elisabeth Anna Rufener



BILD HOF IM TALACKER

Roman Hedinger füttert die Hirsche immer wieder von Hand mit kleinen Leckerli. So gewinnt er ihr Vertrauen.