

«MIINI MEINIG»

Durchatmen?

VON SANNA BÜHRER WINIGER



Durchatmen! Das ist in der hiesigen Kommerzesellschaft zwar nicht angesagt. Aktuell kann man sich ja rund um den Black Friday am künstlich erzeugten Billig-Kaufhype aufheilen. Und wer diese erregende Stimulation verpasst, hat nahtlos auch nachher noch die Möglichkeit, sich an Hardcore-Shopping zu berauschen. Es sei denn, Sie setzen auf Spiritualität und freuen sich ob der Bedeutung des Fests, das am Kommen ist – die authentische Variante der Adventszeit übrigens, damit das auch mal wieder festgehalten ist. Mich hat in den letzten Monaten weniger der Kommerz der Gesellschaft als die Kommunikation von Teilen derselben bedrängt: der destruktive Mediensturm gegen die Bauern und Bäuerinnen, aber auch das abschätzige Verhalten gegenüber der Landwirtschaft, dem ich im Alltag begegne. Ruhe habe ich an einem unerwarteten Ort gefunden, an einem Krankenbett. Da war nur noch der leidende Mensch, da war allein die Essenz des Lebens im Raum, durchdrungen vom Sterben, das nahte. Eine ganz andere Wirklichkeit als die Hysterie des Alltags draussen. Da hatte Einfaches plötzlich wieder einen Wert: ein Mus aus Äpfeln vom Baum vor dem Bauernhaus, das noch einmal Mut zum Essen machte. Ein Brot, dessen Duft ein Lächeln erzeugte, etwas Wasser für die trockenen Lippen, eine geliebte Stimme am Telefon. Auch im öffentlichen Diskurs geht es um Wasser, Nahrung, gesund oder krank, darum, gehört zu werden. Wir alle stehen von global bis lokal vor Herausforderungen. Doch diese schaffen wir nur, wenn Wertvorstellungen wieder im Grundlegenden verwurzelt sind, wenn die Kommunikation sich zur Gemeinschaft hin entwickelt und sich der Individualismus in den Dienst der Selbstkritik stellt.

Ganzheitliche Melkanlage im ÜK

Im überbetrieblichen Kurs am Strickhof in Lindau konnte Mitte November 2019 die neue Melkwand das erste Mal eingesetzt werden. Diese ist in einen Anhänger integriert und transportierbar.

VON URSINA BERGER, STRICKHOF

Die Lernenden des ersten Lehrjahrs haben vorletzte Woche am Strickhof in Lindau den überbetrieblichen Kurs (ÜK) zum Thema «Hygiene und Qualitätssicherung / Umgang mit Tieren» besucht. Beim Posten «Funktion und Wartung der Melkmaschine» konnte erstmals die neue Melkwand eingesetzt werden. Diese Melkwand zeigt eine ganzheitliche Melkanlage, und jedes Detail ist gut ersichtlich. Speziell lehrreich ist, dass Maschinenkomponenten von verschiedenen Anbietern eingebaut sind. So sind die Unterschiede bestens ersichtlich. Die Melkwand ist auf einen Anhänger gebaut und kann an jeden Ort transportiert werden.

Eigene Entwicklung

ÜK-Instruktor Roman Auer aus Wetzikon lobt die neue Entwicklung: «Dass mit dieser Melkwand an einem Ort verschiedene Fabrikate gezeigt werden, finde ich toll! Zudem kann sehr einfach Wasser und Strom angeschlossen werden, um die Melksysteme laufen zu lassen.» Diese Melkwand ist in erster Linie für die ÜK erstellt worden, doch sie wird auch anderweitig eingesetzt. Beispielsweise wird sie Christoph Mächler im Rahmen der milchwirtschaftlichen Beratung und bei Alpennkursen einsetzen. Geplant und entwickelt worden ist die Melkwand von Matthias Schick, Bereichsleiter Tierhaltung und Milchwirtschaft, Stephan Berger, Leiter ÜK, und Christoph Mächler von der Milchwirtschaftlichen Beratung.

Milchqualität und Eutergesundheit

Im ÜK von vorletzter Woche haben die Lernenden noch weiteres praktisches Wissen im Umgang mit Tieren erlangt: Sie lernten beispielsweise, einer Kuh Fieber zu messen oder über



BILD STRICKHOF

Die neu entwickelte mobile Melkwand, hier im Einsatz am überbetrieblichen Kurs mit Instruktor Roman Auer. Sie kann auch gemietet werden.

die Körperhaltung das Befinden des Tieres zu interpretieren.

Im Melkstand lernten die jungen Berufsleute zudem das ganze Spektrum der Milchqualität und Eutergesundheit kennen. So konnten sie unter anderem die Milch von fünf Kühen mit dem Schalmtest beurteilen, und sie lernten, mit welchen Massnahmen die Milchqualität wenn nötig verbessert werden kann. Auch die Elemente der Melkanlage-Reinigung waren Thema.

Mehr Erfolg in kleinen Gruppen

Die ÜK im Bereich Landwirtschaft gibt es seit rund zehn Jahren. Finanziert werden die Kurse von den kantonalen Bauernverbänden. Die ÜK vermitteln wichtige praktische Bildungsinhalte, deren vertiefte Förderung in der Regel im einzelnen Ausbildungsbetrieb schwierig ist.

Die Kurse haben sich gut etabliert und sind in der landwirtschaftlichen Grundbildung ein geschätztes Standbein. Die Lernenden besuchen den einzelnen Kurs während eines ganzen Tages. Mit der grossen Anzahl an Ler-

nenden aus den Kantonen Zürich und Schaffhausen können die einzelnen ÜK jeweils vier oder fünf Tage durchgeführt werden. Zudem ist der Branchenverband gewillt, die Kurse in klei-

nen Gruppen à circa fünf bis sieben Teilnehmern durchzuführen, um die Qualität hochzuhalten. Dies bedeutet höhere Kosten. Stephan Berger schätzt diese Bereitschaft der Branche sehr: «In kleinen Gruppen kann sich niemand drücken, und so können alle besser und gleichermassen von den Übungen profitieren.»

Wissen mit Übungen festigen

Ein ÜK-Tag am Strickhof wird immer mit einem Theorieblock gestartet. Danach verteilen sich die Lernenden an die verschiedenen Posten. Das praktische Arbeiten an den Posten machen die ÜK aus. Den Lernenden bleibt das Wissen besser haften, wenn sie es nicht nur hören und sehen, sondern auch praktisch anwenden können. Gegen Ende des Nachmittags folgen je nach ÜK eine Zusammenfassung und danach immer ein Test. Dieser Test soll das Gelernte festigen. «Die Lernenden sind so den ganzen Tag aktiver dabei», hat der ÜK-Leiter die Erfahrung gemacht.

Der Test wird dem Berufsbildner nach Hause geschickt, damit dieser über die Lernerfolge seiner oder seines Lernenden orientiert ist und sie oder ihn, wenn nötig, unterstützen kann.

STIMMEN AUS DEM ÜK**Lernende beurteilen die Melkwand**

Marina Fliri, Samedan: «Bei der Melkwand ist übersichtlich zu sehen, wie die verschiedenen Melksysteme aufgebaut sind. Ich habe nun gesehen, wie die verschiedenen Vakua funktionieren, und ich habe unter anderem den mechanischen und den elektrischen Pulsator kennengelernt. Nun weiss ich, worauf ich beim Melken achten muss und wo Probleme entstehen können. Ich fand den ÜK sehr interessant, und ich empfinde die praktischen Kurse jeweils als eine gute Abwechslung zum Unterricht im Schulzimmer.»

Andreas Krähenbühl, Ellikon an der Thur: «Die verschiedenen Melksysteme sind bei der Melkwand gut dargestellt und sehr übersichtlich. Jedes Bauteil ist zu sehen. Nun weiss ich, wie oft und warum welche Reinigung und Wartungsarbeit beim Melksystem gemacht werden muss. Denn auf dem Lehrbetrieb kommt es manchmal vor, dass ich die zusätzlichen Reinigungsabläufe nicht mitbekomme, da ich in der Schule bin. Für mich sind die ÜK super, weil ich lieber durch praktisches Arbeiten lerne statt in der Theorie.» *ub*

DAS SCHWARZE BRETT**Christbäume aus Oberhallau**

Ab sofort nach tel. Absprache. Suchen Sie sich Ihren Baum direkt in der Plantage aus. Offizieller Verkaufssamstag: 21. Dez., 13–17 Uhr. Auf Wunsch Hauslieferung. Feines Hausgemachtes. M. Delafontaine, Fam. Schaad, Zum Engel, Heerengasse 4, Oberhallau, Tel. 076 479 96 28. Mitglied IG Suisse-Christbaum.

Gysel's Christbaummarkt

Sa./So., 14./15. Dez., 10–17 Uhr, Sa. 21. Dez., 10–17 Uhr. Christbäume ab eigener Plantage, weihnachtl. dekorierte Kaffeestube, Gerstensuppe, Weihnachtsg Gebäck, Geschenke. Tägl. Baumverkauf ab 13.30 Uhr ohne Voranm. bis Weihnachten. Fam. R. & B. Gysel-Stoll, Wilchingen. Tel. 052 681 47 39, www.klettgauerhof.ch

Impressum Schaffhauser Bauer

Offizielles Organ des Schaffh. Bauernverbandes. Erscheint jeden Donnerstag.

Redaktion: Sanna Bühler Winiger (sbw) www.schaffhauserbauer.ch

Anzeigen: Verlag «Schaffhauser Nachrichten» Tel.: 052 633 31 11, Mail: anzeigen@shn.ch Annahmeschluss: jeweils Dienstag, 9.00 Uhr

NACHGEFRAGT**«Die ÜK sind ein wichtiger Teil der Berufsbildung»**

Seit rund zehn Jahren engagiert sich Milchproduzent René Alder aus Hallau für Lernende am Strickhof. Als Instruktor arbeitet er bei den überbetrieblichen Kursen mit (s. auch obiger Artikel). Was er an diesen interkantonal durchgeführten Lehrgängen besonders schätzt, zeigt er im Interview auf.

Schaffhauser Bauer: René Alder, Sie sind einer von mehreren Schaffhauser Landwirten, die an den überbetrieblichen Kursen (ÜK) am Strickhof mitarbeiten – eine spannende Aufgabe?



René Alder, Instruktor überbetriebliche Kurse Tierhaltung Strickhof, Hallau: Ja, auf jeden Fall. Die Lernenden sind motiviert, passen auf, machen mit. Sie nehmen diese sehr praxisbezogenen Kurse als Chance wahr. Die Idee, angehende Berufsleute praktisch zu schulen, hat mich schon begeistert, als die ÜK vor rund zehn Jahren neu eingeführt wurden. Damals suchte man Praktiker als

Instruktoren, und ich habe mich gemeldet. Von Beginn an habe ich mich auf die zwei Tierhaltungs-ÜK konzentriert, die im ersten und zweiten Lehrjahr durchgeführt werden. Jeder ÜK dauert drei bis vier Tage und braucht viel Vorbereitung.

Die ÜKs sollen praktisch sein – was lernen die Auszubildenden dort?

Der praxisorientierte Unterricht ermöglicht es den Lernenden, Themen detailliert am Ort des Geschehens anzugehen. Nicht alle jungen Leute bringen von zu Hause den gleichen Wissensstand mit, und auf den Lehrbetrieben bleibt manchmal wenig Zeit, etwas ausführlich und im Detail zu erklären.

Im Bereich Ackerbau lernen die angehenden Landwirtinnen und Landwirte beispielsweise, wie man einen Pflug oder eine Sämaschine richtig einstellt. Oder wie eine Heuertemaschine funktioniert. Die Lernenden können zuschauen, Fragen stellen und alles in Ruhe selber ausprobieren.

Worauf wird bei den Tierhaltungs-ÜK Wert gelegt? Um welche Tiere geht es?

Im Mittelpunkt steht das Rindvieh. Im ersten Tierhaltungs-ÜK geht es um die Kühe und ihre Haltung. Die Lernenden werden instruiert, wie man mit diesen Tieren richtig umgeht. Sie lernen, den Kühen eine Halfter anzulegen, und erfahren direkt vor Ort im Stall, wie die Tiere gepflegt werden müssen. Sauberkeit ist ein Thema, bei den Kühen selbst, bei den Liegeboxen, den Tränkebecken.

Melken ist ebenfalls zentral. Die Lernenden werden informiert, wie Melkaggregate aufgebaut sind und wie sie funktionieren. Auch die Hygiene ist im Fokus: Ein Melkberater kommt vorbei und instruiert dazu. Im Zusammenhang mit der Milchproduktion wurde vorletzte Woche erstmals die mobile Melkwand eingesetzt, die im obigen Artikel vorgestellt wird – eine sehr gute Sache. Wir instruieren zudem auch zum Umgang mit kranken Tieren. Die angehenden Landwirtinnen und Landwirte lernen, wie sie bei einer Kuh Fieber messen oder wie sie ihr eine Flüssigkeit eingeben. Das müssen sie zuerst einmal ohne Druck ausführen können, wenn kein Ernstfall vorliegt.

Sind hier denn auch Antibiotika ein Thema?

Darauf wird sehr grossen Wert gelegt. Antibiotika und der Umgang damit stehen im Fokus des zweiten Tierhaltungs-ÜK. Die Lernenden werden bereits vorgängig zum Kurs in einer Theoriestunde bezüglich der korrekten Anwendung von Antibiotika und der Resistenzproblematik sensibilisiert.

Am ÜK selber ist das nochmals ein zentrales Thema. Und zu einem späteren Zeitpunkt wird die Antibiotika-Problematik ein weiteres Mal intensiv an der Schule durchgenommen.

Die angehenden Berufsleute lernen zudem einfache medizinische Handlungen wie Spritzen zu geben. Landwirtinnen und Landwirte dürfen nach einer Erstkonsultation des Tierarztes nach Vereinbarung Medikamente selber verabreichen, dies auch durch Injektionen subkutan oder intramuskulär – aber eben, immer in Absprache mit dem Tierarzt und mit vorhandener Tierarztneimittelvereinbarung.

Fortsetzung auf Seite 2

TAG DER PAUSENMILCH

Für gesunden regionalen Znüni

Milch steht traditionell am ersten November-Donnerstag an vielen Schulen der Schweiz im Fokus. Doch nicht nur sie.

Den Tag der Pausenmilch organisiert die Branchenorganisation Schweizer Milchproduzenten/Swissmilk (SMP) in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband. Sie engagieren sich damit für gesunde Znüni in Schulen und Kindertagesstätten. Der Tag soll aufzeigen, dass mit regionalen Produkten ein gesunder Znüni zusammengestellt werden kann.* Heuer kamen schweizweit rund 325 300 Kinder an 2858 Standorten in den Genuss eines Bechers Milch, im Kanton Schaffhausen über 3100 Kinder an 32 Standorten.

Andrea Schüpbach schenkt seit Jahren in Neuhausen Pausenmilch aus. Die Landfrau und Bäuerin zieht im Interview Bilanz.

Schaffhauser Bauer: Andrea Schüpbach, Sie organisieren den Tag der Pausenmilch schon seit vielen Jahren im Neuhauser Schulhaus Gemeindefrieden 1. Ist Milch bei den Schülerinnen und Schülern überhaupt noch gefragt?



Andrea Schüpbach, Schaffhauser Landfrau und Bäuerin, Neuhausen: Sicher. Die Kinder haben sich auch dieses Jahr sehr über die Milch gefreut. Viele kamen gern für einen zweiten Becher. Besonders beliebt ist die Milch mit Schokolade- oder Erdbeergeschmack. Vor drei Jahren wurde in der ganzen Schweiz als Test auf Aromen verzichtet. Nun dürfen sie mit Einwilligung der jeweiligen Schulleitung wieder ausgegeben werden. Wir hatten auch laktosefreie Milch dabei. Doch diese brauchten wir diesmal nicht.

Wollten die Kinder etwas zur Milch wissen?

Sie haben sich einfach darüber gefreut. Die SMP geben den Schulen jedoch vorgängig Broschüren rund um gesunden Znüni für die Kinder ab. Darin wird auch über Milch informiert.

Stehen Sie in engem Kontakt mit der Schule?

Die Schule hilft uns jedes Jahr bei der Organisation des Anlasses. Dafür möchte ich mich sehr bedanken.

Wie viel Milch haben Sie und Ihre sieben Helferinnen ausgeschenkt?
Wir haben 45 Liter bestellt und 40 Liter in 200 Portionen ausgeschenkt. Das entspricht etwa den Zahlen der letzten Jahre. Kinder mögen Milch nach wie vor sehr gern. *Interview: sbw*

* Tipps für gesunde Znüni gibts auf swissmilk.ch, Suchbegriff Znüni-Ideen.



BILD ANDREA SCHÜPBACH

Keiner der Becher blieb am Tag der Pausenmilch stehen.

BIENEN

Honig als Heilmittel wiederentdecken

Über hundert Personen sind der Einladung des Kantonalen Bienenzüchtervereins Schaffhausen gefolgt: Anfang November haben sie gespannt den Ausführungen des Referenten Peter Gallmann zugehört. Zudem wurden neue Imker geehrt, erstmals im Verein auch zwei mit eidgenössischem Diplom.

Peter Gallmann ist ehemaliger Leiter des Eidgenössischen Zentrums für Bienenforschung in Bern Liebefeld. Er hat sich sein Leben lang mit den Bienen beschäftigt. Kompetent berichtete er am Anlass in Stetten über die Heilwirkung von Bienenprodukten, insbesondere von Honig.

Erstaunliche Lagerfähigkeit

Die Bienen bringen es fertig, dass aus Nektar und Pollen der Natur durch mehrmaliges Umarbeiten ein Produkt entsteht, das in einem schwierigen Umfeld lagerfähig ist. Oder können Sie sich vorstellen, dass rohe Lebensmittel wie ein Stück Fleisch oder Gemüse bei 30 Grad Celsius im Umfeld von 20 000 Lebewesen über mehrere Monate gelagert werden können? Die Bienen verhelfen dem Honig jedoch genau zu den dazu nötigen Eigenschaften. Die ersten medizinischen Anwendungen

von Honig sind schon vor 2000 bis 4000 Jahren durch Felszeichnungen und Schriften der Sumerer, Ägypter, Chinesen und Griechen nachgewiesen. Im Mittelalter auch bei uns erfolgreich eingesetzt, ist die Wirkung der Bienenprodukte nach der Entdeckung des Penicillins in Vergessenheit geraten. Da heute einige Antibiotika Probleme verursachen, würde man gut daran tun, sich auf die heilende Wirkung von Bienenprodukten zurückzubesinnen.

Die Bienen machen es möglich

Der Honig hat, nicht zuletzt durch die Zugabe von bieneneigenen Sekreten, über 200 Inhaltsstoffe. Durch Einnahme von Honig wird die Abwehrkraft gegen Bakterien, Mikroben und Entzündungen gestärkt. Die im Honig enthaltenen Antioxidantien schützen vor sogenannten «freien Radikalen». Auch in der Wundheilung entfaltet der Honig Heilwirkungen, ohne Nebenwirkungen auszulösen.

Honig ist nicht nur ein leckerer Brotaufstrich, sondern hat auch gesundheitsfördernde Wirkungen. Viele seiner Inhaltsstoffe stammen nicht aus Nektar oder Honigtau – erst die Bienen geben sie bei der Honigherstellung zu. Peter Gallmann konnte in anschlies-

sender Diskussion auch gezielte Fragen aus dem interessierten Publikum beantworten.

Erste eidg. Diplome im Verein

Anschliessend an den Vortrag durften der Vereinspräsident Hans-Ruedi Weber und die Betriebsberaterin Beatrice Weber den frisch ausgebildeten Imkern das Diplom überreichen. 21 Teilnehmer haben während zwei Jahren an 18 Halbtagen die nötigen Kenntnisse zum Halten von Bienenvölkern erarbeitet. Sie hatten jedoch auch Unterstützung durch ihre Bienengotten und -göttin. Erfahrene Imker haben sie mit Geduld in die praktische Bienenhaltung eingeführt.

Mit Stolz kann die Betriebsberaterin berichten, dass auch schon 18 Teilnehmer Bienenvölker betreuen. Das ist rekordverdächtig.

Die Vereinsmitglieder Beatrice Pöhl und Urs Näpflin waren vier Jahre an der Schweizerischen Imkerschule. Sie sind die Ersten im Verein, welche sich in ihrer Freizeit zur Imkerin und zum Imker mit eidgenössischem Diplom ausgebildet haben. Für ihren grossen Einsatz wurden auch sie vom Präsidenten und der Versammlung geehrt.

*Hans-Ruedi Weber,
Kant. Bienenzüchterverein SH*

Gut, gibt's die Schaffhauser Bäuerinnen und Bauern!

DAS SCHWARZE BRETT

- **Infoanlass Landwirtschaft heute,** 19.30 Uhr, Oberhallau.
- **Adventsdegustation** Fr., 29. Nov., 16–21 Uhr, Sa., 30. Nov., 10–18 Uhr, Silvia und Markus Gysel, Hauptstrasse 17, Wilchingen. www.gysel-haumesser.ch
- **Weihnachtsmarkt Lohn** Sa., 30. Nov., 10–19 Uhr, Aula Lohn (neben Turnhalle, P vorh.).

LANDFRAUEN BRAUCHTUM

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ...

Alle Jahre wieder, kurz vor dem 1. Advent, beginnt der Weihnachtsstress. Die Adventszeit sollte doch eigentlich ruhig und besinnlich sein.



Wer Familie mit Kindern im Schulalter hat, weiss aber: Ruhig und besinnlich liegt definitiv nicht drin. Die Kinder feiern in den Vereinen Weihnachtskonzert hier, passende Geschenke einkaufen da, der Samichlaus steht vor der Tür und, und, und. Der Terminkalender ist rappellvoll mit Dingen, die alle noch kurz vor Weihnachten erledigt werden müssen. Jedes Jahr fragt man sich von Neuem: Warum eigentlich der ganze Stress?

Ein Grund sind bestimmt die leuchtenden Kinderaugen an Heiligabend, die Gänsehaut beim Weihnachtssingen der Kinder in der Kirche oder das gemütliche Beisammensein über die Festtage.

Was bedeutet denn Advent?

Die Bedeutung des Advents oder besser gesagt des Worts Advent, lateinisch adventus, ist die Übersetzung des altgriechischen Worts «Erscheinung» und wurde von den Römern für «Ankunft» oder «Besuch eines Königs» gebraucht. Bereits aus dem 7. Jahrhundert sind Schriften über den Advent, wie wir ihn jetzt feiern, bekannt. Er ist also nicht erst seit gestern ein fester Brauch in unserer Kultur.

Adventsfasten – oder doch nicht?

Was für uns heute unmöglich scheint: Früher (etwa im 4. Jahrhundert) hat man im Advent sogar gefastet – wie gesagt, heute für viele nicht umsetzbar. Obwohl, in den einen Glaubensgemeinschaften wird es teilweise heute noch gemacht. Aber wie kann man im Advent auf die vielen feinen Guetzli, den Samichlaus, der Nüsse, Mandarinli und auch etwas Schoggi bringt, die schönen Weihnachtsmärkte mit Glühwein und Magenbrot verzichten?

Um das Fasten noch etwas zu erschweren, gibt es hier ein schnelles und einfaches Guetzli Rezept. Es ist das Kinderguetzli-Rezept schlechthin. Der Teig ist einfach zum Ausstechen und die Guetzli schmecken Gross und Klein (Rezept stammt aus einer Mami-Gruppe auf Facebook).

Knusperli-Guetzli

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 150 g Ovomaltine
- 125 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- ca. 3–4 EL Rahm

Mehl, Ovomaltine, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermengen. Butter in kleinen Stücken beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer gleichmässigen, krümeligen Masse verreiben. Ei und Rahm beifügen, alle Zutaten gut vermischen. Den Teig kurz kneten, jedoch nur so lange, bis er zusammenhält. Diesen dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Teig etwa 6 mm dick auswallen. Mit den

Förmlig Guetzli ausstechen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen circa 8 Minuten backen. Die ausgekühlten Knusperli nach Belieben mit Zuckerglasur, Oviglasur oder anderen Sachen verzieren (ist wegen des Geschmacks aber nicht zwingend notwendig).

Adventskranz, schnell selbst gemacht

Eine schöne Tradition, die allerdings erst nach dem 2. Weltkrieg bei uns fester Bestandteil des Advents wurde, ist der Adventskranz. Der Kranz mit den vier Kerzen, die jeweils an einem der vier Adventssonntage angezündet wird, ist heute nicht mehr wegzudenken. Er bringt etwas Licht in die dunklere Jahreszeit und verkürzt das Warten aufs Christkind. Genau dieser Kranz wird mit viel Elan und teils aufwendig in verschiedenen Haushalten selbst gemacht oder im Blumengeschäft teuer gekauft.

Wer bis anhin noch keinen hat, der findet hier eine schnelle Version zum Selbermachen, die hübsch aussieht, nicht viel kostet und jedes Jahr wieder verwendet werden kann. Was man dafür benötigt:

- 4 Einmach-Sirupflaschen (erhältlich bei Landi, Coop oder Migros)
- 4 lange Kerzen (Haushaltskerzen, ebenfalls bei Landi, Coop oder Migros erhältlich)
- etwas Tannenreisig
- Päcklibändeli (wer möchte)
- 3 bis 4 Christbaumkugeln oder sonstiges Dekomaterial
- 1 grosser Teller
- 1 Lichterkette

Zuerst die Sirupflaschen mit einzelnen «Tannenzweigli» befüllen. Man kann die Flaschen aber auch mit anderen Materialien füllen. Danach die Kerzen in die Flaschenöffnung stecken. Wer möchte, kann Päcklibändeli um die Kerzen binden (Achtung: Bändeli brennen schnell!). Die Flaschen auf einen grossen Teller stellen und noch ein paar Tannenzweige drumherumlegen. Es passen auch Moos oder Tannenzapfen oder etwas anderes aus der Natur. Wer möchte, kann auch noch ein paar Christbaumkugeln auf die Äste legen. Eine Lichterkette um das Ganze rundet die Adventsdeko ab – und schon ist der «Adventskranz» fertig. Schön anzusehen, riecht herrlich nach Christbaum und kann jederzeit wiederverwendet oder auch neu befüllt werden. Viel Spass beim Basteln!
Nicole Peter



BILD NICOLE PETER

Adventskranz – einfach selbst gemacht. Tipps dazu gibts oben.

Fortsetzung von S. 1

Wie kann so etwas geübt werden?

Es ist sehr wichtig, dass die Auszubildenden die korrekte Anwendung lernen, bevor sie später einer lebendigen Kuh eine Injektion geben müssen. Darum können sie das im ÜK an einem toten Tier üben. Ein Tierarzt zeigt ihnen, wie sie das korrekt machen müssen. Vielfach haben die Lernenden eher Angst oder Respekt davor. Die Schulung hilft ihnen, Sicherheit zu gewinnen. Sie werden neben Antibiotika auch zu anderen Medikamenten unterrichtet, zu deren Einsatz, zu Vorschriften und Lagerung.

Eingeführt werden die angehenden Berufsleute im Weiteren in die Tierverkehrsdatenbank über das Registrierungsportal «a-gate». Der ÜK zu diesen Themen findet heuer am Strickhof nächste Woche statt.

Finanziert werden die ÜK durch die Branche über die Flächenbeiträge, wel-

che die Betriebe entrichten. Sie sind auch Landwirt. Zahlen sich diese Kurse Ihrer Meinung nach aus?

Die ÜK sind ein wichtiger Teil der Berufsbildung und am Strickhof sehr praxisorientiert, mehr als andernorts, wie ich gehört habe. Ich denke, der Strickhof ist hier wirklich führend. Es wird dort zum Beispiel auch Wert auf kleine Gruppen gelegt – alle Teilnehmenden sind so gefordert und haben die Chance, sich die Praxis zu holen, die ihnen noch fehlt. Die Kurse sind vom Verantwortlichen Stephan Berger hervorragend organisiert.

Trotzdem sind das die letzten überbetrieblichen Kurse, an denen Sie als Instruktor mitwirken...

Ich musste mich aus Zeitgründen entscheiden: Ich habe neben der Arbeit auf unserem Betrieb im Lauf der letzten Jahre auch verschiedene Verbandsämter übernehmen dürfen. In Zukunft werde ich mich darauf konzentrieren. *Interview: sbw*