



Einblicke in den Bauern-Alltag

Kirchlindach Wie baut man Lebensmittel an? Wie stellt man Käse in der heimischen Küche her? «Landwirtschaft begreifen» ist ein Kurs für Menschen, die das wissen wollen.

Sheila Matti



Jungbäuerin Olga Hänni erklärt der Gruppe, welche Samen sie für die Anzucht der Tomatensetzlinge verwendet. Fotos: Christian Pfander

Kaum etwas von dem, was Olga Hänni erzählt, lässt sich auf den heimischen Garten anwenden. Die junge Bäuerin aus Kirchlindach spricht von Fruchtfolgen, vom Abbrennen von Unkraut, von Haupt- und Mischkulturen oder von Bewirtschaftungsschutz – ganz so, wie sie es vom Grossbetrieb kennt, den sie führt. Katharina Bärswyl hört aufmerksam zu, macht sich Notizen

und studiert die ausgeteilten Unterlagen eingehend.

Die 31-jährige Frau mit den runden Brillengläsern ist Teil einer zwanzigköpfigen Gruppe, welche dieses Jahr den Kurs «Landwirtschaft begreifen» der Inforama-Bio-Schule Schwand absolviert. Eigentlich ist sie Kindergärtnerin – einen Garten besitzt sie nicht, nur ein paar Pflanzen stehen zu Hause auf ihrem Balkon. Auch der Rest der Grup-

pe hat beruflich nicht mit der Landwirtschaft zu tun. Es sind Hausfrauen, Handwerker, Büroangestellte und Akademiker. Die meisten stammen aus ländlichen Gebieten und interessieren sich für Garten, Lebensmittel und Ernährung.

Eine Ausbildung in 23 Tagen

Es sei die Neugierde, die sie zur Teilnahme am Kurs bewogen habe, erzählt Katharina Bärswyl.



An einem Infoanlass erfuhr sie vom neuen Angebot, welches sich an jene richtet, die sich für die Landwirtschaft interessieren, ohne eine vollständige Ausbildung absolvieren zu wollen. Bei der Organisation werde viel Wert auf eine gute Balance zwischen Theorie und Praxis gelegt, sagt Organisatorin Sabina Tschumi: «Neben dem Unterricht an der Inforama-Bio-Schule Schwand werden auch viele unterschiedliche Bauernbetriebe in der Region besichtigt.»

23 Kurstage lang erhält Bärswyl einen Einblick in die hiesige Landwirtschaft. Bodenpflege, Biodiversität, Tierhaltung, Gemüse-, Obst- und Ackerbau, Betriebswirtschaft – alles Themen, die innert eines Jahres behandelt werden. «Die Praxissequenzen sind stets so gestaltet, dass man das Gelernte auch zu Hause umsetzen kann», erklärt Tschumi. So wurde etwa in der Schulküche Käse hergestellt, mit Pfannen und Töpfen, wie sie die Teilnehmenden auch zu Hause besitzen. 2760 Franken kostet der gesamte Kurs.

Handfeste Tipps

Auch Olga Hänni gibt den Teilnehmenden etwas Handfestes mit nach Hause. Nach ihrem Referat zeigt die Bäuerin den Frauen und Männern, wie man Setzlinge ansät und anschliessend pikiert. Die Teilnehmenden setze Sprösslinge in kleine Kartonschachteln, die sie am Ende des Tages mit nach Hause nehmen dürfen.

Sorgfältig durchsucht Katharina Bärswyl die frisch gewachsenen Pflänzchen nach den stärksten Exemplaren und setzt

«Ich möchte den Betrieb auf jeden Fall auf biologischen Landbau umstellen.»

Katharina Bärswyl, Kursteilnehmerin und künftige Landwirtin über ihre Pläne diese dann mit raschen Handgriffen in eine neue Saatschale um – eine Arbeit, die sie wohl auch in Zukunft öfters durchführen wird.

Schritt in die Landwirtschaft

Die Bolligerin gehört ist auf einem Bauernhof aufgewachsen. Sie ist mit der Landwirtschaft gross geworden. Eine starke Verbindung zum Landleben hatte sie daher immer. Den Beruf einschlagen wollte sie bislang trotzdem nicht. Der Kurs aber hat etwas in ihr bewegt; ihre Pläne haben sich geändert.

Im Sommer beginnt sie mit einer Zweitausbildung zur Landwirtin. Den Ausbildungsplatz hat sie sich bereits gesichert. Gerne würde sie danach den Hof ihrer Eltern im freiburgischen Fräschels übernehmen. Während sie die Setzlinge abdeckt, erzählt die aufgeweckte Frau: «Dann möchte ich den Betrieb aber auf jeden Fall auf biologischen Landbau umstellen.»

Mit ihrer Begeisterung ist Bärswyl nicht alleine. Viele der Kursteilnehmenden hätten sich vorgenommen, ihr Wissen rund um die Landwirtschaft noch zusätzlich zu vertiefen, erzählt Sabina Tschumi. «Deshalb werden wir den Kurs nächstes Jahr erneut durchführen und allenfalls weitere Vertiefungskurse anbieten – beispielsweise fürs richtige Kompostieren.»



Das Pikieren der Setzlinge ist für Katharina Bärswyl eine gute Übung.