

AUS DER SCHULE GEPLAUDERT

«Esch das ned echli krass?»

Professionelles und effizientes Arbeiten im Haushalt ist, wie in jedem anderem Job, das A und O. So ist die Familie auch langfristig ausgewogen ernährt, die Reinigung in den Sanitärräumen entspricht den Hygieneanforderungen des Privathaushalts, Eingemachtes aus dem Vorrat kann bedenkenlos aufgetischt werden, und und und...

Im zweiten Bildungsjahr schnuppern die Teilnehmerinnen des Fachkurses Bäuerin Luft aus der berühmten Teppichetage und schauen die Dinge aus der Sicht des Managements an: Übersicht haben über die Aufgaben und verfügbare Ressourcen richtig einsetzen. Und schon tauchen ganz andere Fragen auf: Wie viel Zeit braucht denn die Arbeit für den Familienhaushalt pro Woche? Wie viele Stunden können in einem anderen Betriebszweig oder ausser Haus überhaupt noch geleistet werden? Wie geschickt koordinieren und priorisieren, damit das ganze Unternehmen (immer inklusive Haushalt) funktioniert? Erstes Fazit aus den Unterrichts-

tagen: Auch die flinken «Multitasking-Frauen» in den Klassen können nur an einem Ort aufs Mal arbeiten.

Zum Management gehört immer auch der finanzielle Aspekt. Die Kostgeldberechnung für eine junge, erwerbstätige Frau, die den Vollservice im Hotel Mama genießt, gab dann ziemlich zu diskutieren – ohne Einigung am Schluss, was ja auch nicht das Ziel ist. Zwischen «Ist das nicht etwas krass, wenn man die eigenen Kinder quasi abzockt?» über «Wenn ihr das zu teuer ist, darf sie sich gerne in einer Wohnung selbstständig machen» und «Ist doch auch noch schön, wenn die Kinder noch etwas länger zu Hause leben» kam vieles auf den Tisch.

Wenn es dann soweit ist, heisst es gut hinschauen und prüfen, wie die Ressourcen im Familienunternehmen eingesetzt werden sollen und zu welchen Bedingungen – immer halt nur an einem Ort aufs Mal...

Lisa Vogt, LZ Liebegg

Name / Vorname:	Jahr:	2016
Name Kostgängerin:	Monatseinkommen netto CHF:	4200.-
Adresse Haushalt:	PLZ / Ort:	
1. Leistungen Haushalt		
Verpflegung	Kosten pro Tag CHF	Anzahl Tage
Frühstück		
Mittagessen		
Abendessen		
Sanitätagesverpflegung (inkl. Zwischenmahlzeiten (ohne Ganztagszuschlag für		
Interkunt		
Immermierte, Zimmerpflege		

Die Kostgeldberechnung bietet Diskussionsstoff.

(Bild Lisa Vogt)

Das etwas andere Gemüse

Vertragslandwirtschaft / Martina Räber ist Teil eines Teams, das erfolgreich Kunden beliefert.

HALLWIL Sie sei keine Bäuerin, betont Martina Räber gleich von vornherein. Nicht weil ihr das klassische Rollenbild nicht passe. Aber wenn sie sehe, was eine Bäuerin alles leiste, fände sie es schlicht anmassend, sich so zu bezeichnen. Und doch hat sie Freude gefunden an ihrer Aufgabe als «Gmüeserin», in welche sie über die letzten Jahre hineingewachsen ist. Martina Räber ist im Luzerner Hinterland aufgewachsen, hat Germanistik studiert und arbeitet 80 Prozent bei einem Verlag, wo sie für Presse und Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist. Was verschlägt sie ins beschauliche Hallwil im Aargau, wo sie jetzt Mitbewirtschafterin des einzigen Biobauernhofes im Dorf ist?

«Reine Spinnerei»

«Hätte mir das vor 15 Jahren jemand gesagt, ich hätte ihm nie geglaubt», lacht die junge Frau. Ihr Partner Thomas Urech habe bereits während dem Ethnologie-Studium mit seinem Studienkollegen Dominik Bisang von einer Vertragslandwirtschaft geträumt. «Damals wohl eine reine Spinnerei», wie es Martina Räber nennt. Nachdem er aber bei einem Institut für Menschen mit Behinderung im Gemüseanbau tätig gewesen sei, habe sich dieser Gedanke konkretisiert. Dabei spielte ihm in die Hände, dass sein Vater in Hallwil ein älteres Haus mit viel Umschwung besass und noch dazu guten Kontakt zu einem Bauern im Dorf pflegte. Ins Leben gerufen wurde die Gemüseproduktion vor rund fünf Jahren auf weniger als einer halben Hektare Land. Anfang dieses Jahres konnte das Dreierteam, eben die «Gmüeser», nun den Betrieb des befreundeten Bauern mit knapp 15 ha übernehmen.



Die vielfältigen Gemüseboxen zu packen ist eine Arbeit, die Martina Räber viel Freude macht. «Ich würde mich freuen, wenn ich eine solche bekommen würde.»

(Bild Andrea Gysin)

«Wir sind organisch gewachsen, begonnen haben wir mit 20 Gemüse-Abos», erinnert sich Martina Räber an die Anfänge zurück. Vier Hühner hätten sie gehalten und Gefallen daran gefunden. Nun ist die gefiederte Herde auf rund 30 Stück angewachsen, dazu gesellten sich vor einem Jahr noch zehn Grauvieh-Mutterkühe mit ihren bisher drei Kälbern. Die Zahl der Gemüse-Abos stieg auf rund 60, dazu beliefern sie ein Restaurant und eine Bäckerei mit Café in der Nähe.

Bunte Vielfalt

Thomas Urech machte die Ausbildung zum Nebenerwerbslandwirt, und mit der Betriebsübernahme wurde auch das Knospe-Label beantragt. Eine andere Produktionsweise sei für alle drei nie in Frage gekommen. Obwohl das Label bei ihrem

Kundenkreis eine untergeordnete Rolle spiele, viel wichtiger sei eine lokale und saisonale Produktion sowie die Leute, die mit Freude dahinter stehen. Ein weiterer Trumpf sei auch das oftmals spezielle Gemüse, weiss Martina Räber, viele Pro-Specie-Rara-Sorten seien den Konsumenten unbekannt. Das ist ihr Element, gerne liefert sie auch gleich Rezepte mit, was aus dem jeweiligen Gemüse Schmackhaftes entstehen kann. Und hier kommt eben doch ein bisschen die Bäuerinnenrolle zum Vorschein, denn die «Gmüeserin» steht leidenschaftlich gerne in der Küche und verwandelt die überschüssige Ernte in Köstlichkeiten für den Vorratskeller.

Traditionelle Rollenverteilung

Die Aufgabenbereiche seien klar verteilt, das habe sich eben so

ergeben, berichtet sie. Thomas Urech ist nebst Planung vor allem für das Gemüse und die Tiere zuständig, Dominik Bisang widmet sich immer mehr dem Ackerbau und der Beeren- und Obstproduktion. Martina Räber übernimmt nebst ihrer auswärtigen Arbeit einen kleineren, aber nicht unwichtigen Part: Sie ist verantwortlich für Website, Blog und Newsletter, betreut die Buchhaltung und ist dabei beim Packen und Ausliefern der Gemüseboxen oder überall, wo sie sonst gebraucht wird. Sie schätzt die Vielfalt ihrer Arbeiten, gerade als Ausgleich zum Büro. «Ich kann sagen, dass ich angekommen bin. Aber eine solche Aufgabe beansprucht natürlich viel Zeit, da muss man schon voller Überzeugung dabei sein», sinniert die gebürtige Luzernerin. ag



Frische Apfelwähen waren der Renner

Das Herbstwetter passte gut zur Erntezeit der Äpfel, welche die Luzerner Bäuerinnen zu vielfältigen Köstlichkeiten verarbeitet hatten. Geraffelt, geschnitzelt und sogar meringuiert oder karamellisiert wurden die Wähen vor Wochenfrist zum Verkauf angeboten. Daneben vervollständigten frische Äpfel, Süssmost oder gedörrte

Apfelinges das Angebot. An den 13 Standorten gingen unter dem Motto «regional, saisonal, gesund» insgesamt rund 2600 Wähenstücke über die Theke. Die Bäuerinnen machten damit Werbung für Schweizer Äpfel, wie hier im Bild in Emmenbrücke (v. l. n. r.): Yvonne Theiler, Hanne Heini und Irma Bühlmann. Bild zVg/Text BauZ

Acht Tonnen Käse verkauft

Muotitaler Alpchäsmärcht / Die 21. Ausgabe war ein Grosserfolg. Auf reges Interesse stiess auch das neue Bier mit «Wildiheu»-Aroma.

MUOTATHAL Nie strömen während des Jahres so viele Leute ins Tal wie am Alpkaesemarkt. So wars auch am letzten Wochenende wieder. Gemäss OK-Präsident Markus Betschart besuchten 14000 Personen aus der ganzen Schweiz und dem nahen Ausland den urchigen Anlass.

Ein Zehntel verkauft

So meinte eine ältere humorvolle Frau aus der Stadt Zürich beim Rundgang durch die schön geschmückten Marktstände: «Zuerst wollte mein Mann gar nicht mitkommen, und jetzt bringe ich ihn fast nicht mehr heim.» Kein Wunder, denn zu tun gab es mehr als genug: Käse, Süssmost und Wein degustieren, Live-Volksmusik hören, «Fänz» (Älperspeise) oder Älpermagronen geniessen. Die 17 Alpkaeserfamilien konnten insgesamt 8000 Kilo Alpkaes, Mutschli und Spezialitätenkäse (Fondue, Knoblauch, Paprika) verkaufen. Dies entspricht rund einem Zehntel der Sommerproduktion in Muotathal. «Wir sind mit dem Absatz sehr zufrieden, der Alpchäsmärcht 2016 gehört für uns zu

den besten», freute sich Hildeward Gwerder von der Alpwirtschaft Waldi. Auch die 30 weiteren Stände mit Fleischprodukten, Honig, Treicheln oder Geschenkartikeln waren sehr gut besucht.

Erstes Bier aus Muotathal

«Äs Gäächs» – so heisst das erste Bier aus Muotathal. «Gääch», also steil, ist es in den Planggen im Heubrig, einem grossen sonnenbeschienen Hang hoch über dem Dorf. Von dort stammt das würzige «Wildiheu», die Haupt-

zutat des neuen Bieres. Dieses entwickelten die jungen Muotathaler Marco Schelbert, Bruno und Simon Betschart zusammen mit Alois Gmür von der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln. Die Initianten arbeiten ehrenamtlich, erhalten jedoch von der Brauerei eine Solidaritätsabgabe je nach Absatzmenge. Aus diesen Einnahmen werden Organisationen und Projekte in Muotathal in den Bereichen Brauchtum, Gesellschaft und Kultur unterstützt. Guido Bürgler



Zeit für ein Lächeln trotz Besucher-Ansturm: Die Familie Betschart ist mit dem Alpsummer und dem Chäsmärcht zufrieden. (Bild gb)