

Kunst der Produktverarbeitung

«Ich werde Bäuerin» / Xenia Weder berichtet monatlich aus der Bäuerinnenschule. Jeder Tag bringt ihr etwas Wertvolles.

SALENSTEIN Nun sind bereits vier Wochen verstrichen und das Gefühl haftet immer noch an mir, dass die Zeit am Arenenberg schneller vorbeirast als anderswo. Und wenn ich mich so umhöre, dann wird mir das von meinen Mitschülerinnen bestätigt. Kaum bin ich aufgestanden, ist es schon wieder Zeit fürs Abendessen. Und das nicht nur, weil es für meine Gewohnheit eher früh Nacht gibt, was man sich in der Schweiz zwar gewohnt sein sollte, sondern auch, weil die Tage vollgepackt sind mit neuer Information. Es vergeht kein Tag hier oben, an dem ich nicht etwas Wertvolles lerne. Auch mein Verlobter gibt sich ganz erstaunt, wenn ich ihm dann wieder erzähle, was ich alles Neues gelernt habe: heiss ernten, entsaften, sterilisieren, pochieren, kurz anbraten, mulchen, düngen, und nicht zuletzt, wo ich verlorene Gegenstände wiederfinde, sollte ich sie ungeachtet besseren Wissens in



die Toilette werfen. Nein, im Ernst, der Besuch in der ARA hat mich gelehrt, nicht alles als selbstverständlich hinzunehmen und mir auch einmal zu überlegen, wo denn all das Zeug hingehört, das wir loswerden. Irgendjemand kümmert sich darum, und ich finde es wichtig, diesen Menschen Wertschätzung zu zeigen.

Aus dem Fenster gelehrt

Als ich dann aber zu einer aus meiner Sicht äusserst beeindruckenden und fachkundigen Diskussion über den Unterschied zwischen Direktzahlungen und Subventionen ansetze, den wir in der Betriebslehre gelernt haben, merke ich, dass ich mich ein bisschen zu weit aus dem Fenster lehne. Und als ich dann genau die beiden Begriffe noch verwechsle, denke ich, ist es besser, das Thema zu wechseln.

Wenn Sie sich schon gefragt haben, wie wir uns denn hier verköstigen – wir vom Internat



Wir lernen jeden Tag etwas Wertvolles: Fabienne Frei (links) und Dorothee Burkard kümmern sich gerade ums Abfüllen der süsssauren Zucchetti. (Bild Sybille Roth)

haben das volle Programm. Dankbar nehmen wir vollwertige Hausmannskost entgegen und freuen uns, dass das Essen so gut schmeckt. Auch sind wir

froh, dass man am Mittag zwischen Suppe, Salatbuffet und Hauptgang wählen kann. Denn es gibt einige unter uns, die es sich nicht gewohnt sind, zweimal am Tag warme Mahlzeiten mit Fleisch zu essen. Aber was rede ich da? Es gibt auch Ausnahmen: Ich weiss von einer Mitschülerin, die am liebsten auf alles andere ausser auf Fleisch verzichten würde.

Korrekte Verarbeitung

Apropos Essen, ich freue mich immer ganz besonders, wenn ich meine neuen Errungenschaften am Wochenende wieder zuhause präsentieren kann. Es vergeht keine Woche, in der wir nicht unsere selbst hergestellten Köstlichkeiten mitnehmen dürfen – Apfelmus, Gonfi, Jogurt, Mozzarella, süsssaure Zucchetti, Zopf und so weiter. Aber wenn Sie meinen, das alles ist einfach, haben Sie sich getäuscht – oder Sie sind ein Sterne Koch! Die Kunst der Produktverarbeitung, die wir hier lernen, besteht darin, genau zu wissen, was man mit

welchem Nahrungsmittel anstellen kann und wie die einzelnen Bestandteile auf Hitze, Kälte, Sauerstoff und so weiter reagieren.

Eine ganze Horde Bakterien

In Zukunft werden wir wohl auch gut darauf achten, dass sich der Schraubdeckel nach innen wölbt und sich bei den Konserven wirklich ein Vakuum gebildet hat. Ich habe aber bereits gemerkt, dass ich, wenn es um Bakterien geht, plötzlich ganz skeptisch geworden bin. Auf der anderen Seite möchte ich nicht in Angst leben vor dieser ganzen Horde Bakterien, die sich da anscheinend überall tummelt. Nein, ich weiss, ich sehe sie zwar nicht, aber sie sind da – wie so manch anderes im Leben. Und es ist natürlich gut, die Gefahrenquellen zu kennen und zu meiden. Aber ich finde, da gibt es immer ein gesundes Mittelmass, das ein jeder für sich selbst suchen muss. Dann mache ich das jetzt einmal.

Xenia Weder

Deshalb besuche ich die Bäuerinnenschule

Ich heisse Xenia Weder und bin 23 Jahre alt. Ich bin gerne in der freien Natur und führe tief gehende Gespräche mit Freunden. Aufgewachsen bin ich in Davos, habe dann in Küsnacht am Zürichsee das Gymi abgeschlossen und begonnen, an der Uni Anglistik und Biologie zu studieren. Das war mir dann aber zu theoretisch. Ich wollte am Leben teilhaben, und so jobbte ich im Service und in der Kinderbetreuung, bis ich vor Kurzem dann doch noch eine höhere Ausbildung abgeschlossen habe. An der Fachhochschule Winterthur machte ich den Bachelor als Übersetzerin. Inzwischen wohne ich am

Bodensee in Romanshorn. Mein Verlobter wird in absehbarer Zeit seinen elterlichen Betrieb übernehmen. Weil wir eine gemeinsame Zukunft

planen, besuche ich jetzt die Bäuerinnenschule am Arenenberg. Jeden Monat berichte ich, wie es mir auf meinem Weg zur Bäuerin ergeht. xw



Vom Feld direkt auf den Teller

Anschauungsunterricht / An den Strickhof-Schultagen erfahren über 700 Schülerinnen und Schüler alles Wichtige rund um den Salatbau.

WÜFLINGEN Im Fokus der Strickhof-Schultage, die vom 20. bis 23. September in Wülflingen durchgeführt wurden, stand das Thema «Salat» – vom Anbau, über die Ernte bis hin zur Zubereitung. Die positive Rückmeldung der vielen Primarschüler(innen): Nie habe ihnen ein Salat so gut geschmeckt wie der selbst geerntete und zubereitete.

Synergien nutzen

Wie gewohnt fanden die Strickhof-Schultage im Anschluss an einen Fachtag statt – heuer nach dem Interkantonalen Salattag, für den Versuchsfelder mit 150 Salatorten angelegt worden waren. Dadurch konnten Synergien bei der Vorbereitung der «Schule im Salatfeld» genutzt werden. Die Schüler sollten ja gerade Einblicke in den Salatbau mit einer breiten Palette unter-

schiedlicher Salate, alle schön auf dem Feld angepflanzt, gewinnen.

Suche nach dem Regenwurm

Am Anfang des praktischen Unterrichts stand der Posten «Boden», denn «ohne Boden gibt es keinen Salat auf dem Feld», erklärte Strickhof-Lehrer Markus Bopp den Schulkindern. Eigens für die Primarschüler hatten Strickhof-Mitarbeitende ein tiefes Loch in den Boden gegraben, in das eine Treppe hinunterführte, damit die Schüler(innen) auch richtig in den Boden hineinschauen konnten. Die Frage, wer den Boden am besten durchmische und lockere, nämlich der Regenwurm, war nicht so einfach zu beantworten. Um das Wissen um die Wichtigkeit des Regenwurms zu festigen, erhielten die Schulkinder die Aufgabe,

im Boden nach Würmern zu suchen, was sie auch mit viel Elan taten.

Am Posten «Das macht mich krank» erfuhren die Primarschüler mehr über Krankheiten, Schädlinge und auch Nützlinge von Salat. Unter Anleitung

von Strickhof-Lehrer Hans Kling konnten sie die unterschiedlichen Organismen sogar unter dem Mikroskop anschauen. So zum Beispiel auch die Florfliegenlarve, welche Blattläuse frisst und deshalb zu den Nützlingen zählt. Daniel

Bachmann von der Fachstelle Gemüse zeigte den Schulkindern die Sortenvielfalt der Salate am Beispiel von Endivie, Frisée, Cicorino rosso sowie Zuckerhut auf. Wie man mit Jäten und Hacken selbst den Salat pflegen kann, lernten die Schüler

am Posten «Ich bin zart und knackig». Auch Salat ernten wollte geübt sein – sowie das anschliessende Rüsten und Zerkleinern. Am letzten Posten lernten die Schüler zudem, feine Salatsaucen herzustellen, damit ihnen anschliessend beim Mittagessen der Salat zusammen mit dem Fleischkäse aus der Strickhof-Küche auch schmeckte.

Begeistert mitgemacht

Insgesamt haben 721 Schüler(innen) aus 38 Klassen an den diesjährigen Strickhof-Schultagen teilgenommen. «Die Schülerinnen und Schüler waren sehr lebendig, haben viele Fragen gestellt und machten wirklich mit Begeisterung an den verschiedenen Posten mit», freute sich Véronique Keller als Koordinatorin der Schultage.

Brigitte Weidmann, Strickhof



Die Primarschüler(innen) hacken mit grosser Begeisterung im Salatfeld. (Bild Brigitte Weidmann)