

Mehr Schub für Schule auf dem Bauernhof

Image / Kindern die Landwirtschaft erklären ist eine gute Sache. Schulen sei das Angebot noch zu wenig geläufig, sagt eine neue Anbieterin.

WIKON ■ Die Problematik und die damit verbundene Herausforderung für die Landwirtschaft ist bekannt: Die landwirtschaftliche Bevölkerung nimmt anteilmässig an der Gesamtbevölkerung ab. Die Bevölkerungszahlen steigen vor allem in urbanen Gebieten, der direkte Kontakt zur Landwirtschaft fehlt in diesen Kreisen zunehmend.

Kontakte zur Landwirtschaft herstellen

Damit die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung beim Einkauf Schweizer Lebensmittel in den Korb legt und bei wichtigen politischen Fragen die Haltung der Landwirtschaft unterstützt, braucht es Verständnis, Kontakte und emotionale Bindungen. Schule auf dem Bauernhof (SchuB) ist diesbezüglich doppelt wertvoll. Kinder sowie die Lehrpersonen als wichtige Meinungsbildner erleben auf sympathische Art ein Stück Landwirtschaft. SchuB ist ein Teilprojekt von «Gut, gibt's die Schweizer Bauern», der Imagekampagne der Schweizer Landwirtschaft. Federführend ist der Schweizerische Bauernverband. Über 30 000 Kinder und Jugendliche wurden schweizweit 2011 auf einem SchuB-Betrieb unterrichtet. Die Zahl der Anbieter blieb während der letzten Jahre konstant um die 300. Rund 100 Betriebe konnten allerdings 2011 keine Gruppe auf dem Hof begrüssen. Dividiert man die Aktivitäten durch beteiligte Betriebe, ergibt dies durchschnittlich acht Anlässe pro aktiven Betrieb.

«Mit SchuB wird man kaum reich», sagt denn auch Jolanda Burgherr aus Hintermoos, Ge-



Pferde als Magnet: Jolanda und Samuel Burgherr mit ihren Kindern sind neu offizieller SchuB-Betrieb.

(Bild Gianna Calchini)

meinde Wikon, die ihr erstes SchuB-Jahr hinter sich hat. Für einen halben Tag SchuB (3 Stunden) bekommen die Anbieter 200 Franken, für einen ganzen Tag (5 Stunden) 250 Franken. Unter dem Strich bleiben rund 20 Franken Stundenlohn, schätzt Jolanda Burgherr. Die Bäuerin hofft, dass einige der SchuB-Kinder den Hof später bei anderer Gelegenheit wieder besuchen. Schade findet sie, dass nur öffentliche Schulen die Kosten dem Kanton überwälzen können. Ein Teil davon wird von

den Bauernverbänden über die Imagekampagne getragen. Gerade private Institutionen hätten oft grosses Interesse, aber kein Budget für Exkursionen.

Zeitgemässe Infrastruktur bereits vorhanden

Burgherr betreiben seit diesem Frühling einen eigentlichen Erlebnisbauernhof. Dies bewegte die Familie auch, sich als SchuB-Anbieter zertifizieren zu lassen. Gut 20 Betriebe sind es aktuell im Kanton Luzern. Praktische Infrastruktur wie separa-

ter, beheizter Aufenthaltsraum mit kleiner Küche und sanitäre Anlage daneben waren bereits vorhanden. Nur wegen ein paar SchuB-Anlässen hätte sich diese Investition nicht gelohnt, sind Burgherr überzeugt. Das agrotouristische Angebot auf dem Hof Hintermoos ist gross. Im Zentrum stehen dabei die beiden Haflinger und sechs Ponys. Jeden Mittwoch und Samstag ist Kindermittag mit Ponyreiten. Angepriesen auf Flyer und Internet werden auch Kinderreitferien (ohne Eltern), Familienerleb-

nisferien, Kindergeburtstagspartys, Reitstunden oder geführte Ausritte. Treibende Kraft dahinter ist Jolanda Burgherr, unterstützt wird sie dabei nebst ihrem Mann auch von ihrem Schwiegervater, der ein Flair dafür habe. Daneben kümmert sich die Bauernfamilie um das Milchvieh, die Schweine und die 32 ha LN.

Unterstützung durch kantonale Koordinatoren

Zu SchuB kam der Betrieb aufgrund einer Anfrage der Schule Reiden. Bereits vorher gab es

Partnerschaft mit Reka. Da die Bäuerin keine halben Sachen mag, hat sie sogleich das entsprechende Modul des BBZN besucht, liess den Betrieb vom SchuB-Koordinator Kanton Luzern, Fabian Süess vom LBV, abnehmen und schätzt es, bei Fragen und Unklarheiten einen Fachmann an der Seite zu haben. Burgherr liessen zudem den Betrieb von der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) überprüfen. Häufig viele Kinder auf dem Hof zu haben ist für Samuel Burgherr eine Herausforderung bei seiner täglichen Arbeit auf dem Betrieb und schränkt ein. Gülle ausbringen oder Heuen sind kein Thema, wenn Besucher auf dem Hof sind.

SchuB noch nicht im Lehrerzimmer angekommen

Wegen der etwas dezentralen Lage und fehlenden Anschlusses an den öffentlichen Verkehr rechnen Burgherr mit fünf bis sechs offiziellen SchuB-Anlässen. Jolanda Burgherr verschickte an Lehrpersonen der Schulen in der Region Dossiers, mit Erklärungen zum Angebot. Beim telefonischen Nachhaken stellte sie fest, dass SchuB vielen nicht bekannt ist. Eigentlich schade, denn die ersten Rückmeldungen sind nicht nur für ihren Betrieb wertvoll: «Die Kinder erzählen noch lange von ihren Erlebnissen auf dem Bauernhof.» Einer der wichtigsten Eckpfeiler im aktuellen Tätigkeitsprogramm des nationalen Forums SchuB ist denn auch die Bekanntmachung des Angebots gegenüber Lehrkräften und Erziehungsbehörden.

Armin Emmenegger

Geschätzte Tradition Chäsmärt

Käse / Der Alpchäsmärt Beckenried ist für Alp- und Bergkäser der wichtigste Absatzkanal. Der Erfolg ist Lohn für harte Arbeit.

BECKENRIED ■ «Der Alpkäse geniesst einen sehr guten Ruf. In den letzten Jahren ist die Tendenz, zurück zu den Wurzeln – sprich Tradition erhalten – deutlich gestiegen», freut sich Paul Barmettler, Präsident der IG Nidwaldner Alpkäser. Die zwei Tage Alpchäsmärt sind für die Alp- und Bergkäser die wichtigsten im Jahr und zugleich der beste Absatzkanal. Ihre vielfältigen Produkte werden sehr geschätzt, das beweist auch der grosse Besucheraufmarsch vom letzten Wochenende. Käseliebhaber aus der ganzen Schweiz und Nachbarländern waren anzutreffen. So auch ein treuer Kunde aus Deutschland – der vor Jahren per

Zufall vor Ort war. Seither reist er extra für den Markt nach Beckenried und deckt sich mit einer grossen Menge Käse ein. Nirgendwo könne er so feinen Käse kaufen.

Zwischen 2,7 bis 3 Tonnen Alp- und Bergkäse von 14 verschiedenen Produzenten wurden an diesem Wochenende verkauft. «Der Absatz ist sehr erfreulich», meint der Präsident, «jedoch ist uns die Zufriedenheit der Besucher fast wichtiger. Unser Alpchäsmärt fand heuer zum 12. Mal statt. Nach wie vor verzeichnen wir einen grossen Publikumsaufmarsch.» Der Platz im Schützenhaus sei beschränkt. Über eine mögliche Expandie-

rung sei auch schon diskutiert worden, jedoch möchte man den heimeligen Raum mit einmaligem Charakter nicht aufgeben.

Für Konsumenten sowie Produzenten ist dieser Anlass ein einmaliges Erlebnis. Paul Barmettler, Landwirt und selbst Alpkäser der Alpkäserei Bleiki in Niederrickenbach: «Man muss zum Alpkäser berufen sein. Ich liebe meinen Beruf und das Käsen – schätze die vielen Kontakte zu den Konsumenten – das führt zur Nachhaltigkeit.» Solch ein Käsemarkt sei neben dem Verkauf auch wichtig, damit sich Konsument und Produzent kennenlernten. Erika Rebsamen

Solche Chance gibts nur einmal

Landfrauenküche / Esther Kempf ist seit Freitag «Landfrauenköchin 2012». Ein Lohn ihrer Bescheidenheit und Natürlichkeit.

UNTERSCHÄCHEN ■ Sieben Landfrauen aus der ganzen Schweiz kochten auch dieses Jahr wieder um die Wette. Mit dabei die bescheidene Urner Bäuerin Esther Kempf aus Unterschächen. Auf der Oberalp, sechs Stunden Fussmarsch oberhalb dem Klausenpass, verbringen Kempfs seit 25 Jahren die Sommerzeit. «Ein einfaches, aber strenges Leben mit geringem Komfort», beschreibt Esther Kempf das Leben auf der Alp, wo sie mit ihrem Mann Milch zu Käse und Butter verarbeitet und hungrige Wanderer verköstigt.

Verköstigen auf ihrer Alp, auf 1834 Metern über Meer, wollte sie auch die sechs Landfrauen. Jedoch blieb es nur beim Wunsch, denn die schlechte Wetterlage zwang Kempfs dazu, ihren Anlass im Tal durchzuführen. Jedoch liess es Esther Kempf nicht sein, «Ank-Suppä» und Kabis mit Schafffleisch über dem Holzfeuer vorzukochen. «Ich hätte die Landfrauen so gerne auf der Alp bewirten wollen, jedoch war es nicht möglich. Es stimmte mich sehr traurig», beschäftigt es Esther Kempf noch heute. Sie und ihre Familie, die sie stets unterstützten, haben das Beste daraus gemacht. Alles wurde von der Alp ins Tal gezügelt. «Es wurde ein wunderschöner Abend», erinnert sie sich.



Es stimmt Esther Kempf glücklich, dass sie mit ihrem Sieg vor allem ihrer Familie eine grosse Freude bereiten konnte. (Bild Copyright SRF/Merly Knörle)

Und es hat sich gelohnt. Am letzten Freitag wurde sie zur Landfrauenköchin 2012 ausgerufen. «Meinen Mitbestreiterinnen scheint das Essen gemundet zu haben und die Dekoration fand scheinbar Gefallen, dass ich die meiste Punktzahl erhalten habe», meint Kempf bescheiden zu ihrem Sieg. Sie freue sich jedoch sehr. «Es war mir gar nicht bewusst, was ich durch die Teilnahme ausgelöst habe. Es ist so schön, mitzuerleben, wie die Verwandten und Bekannten die Freude mit mir teilen», berührt es sie. Fanpost erhalte sie auch

von Kindern und Leuten, die sie gar nicht kenne, es sei einfach ein unbeschreiblich schönes Gefühl. Ihr Sieg sei ein Geschenk, vor allem an ihre Liebsten. Das Siegesgeld ist ihr gar nicht so wichtig und einen grossen Teil wolle sie spenden. So auch einer Bauernfamilie aus ihrer Umgebung, die kürzlich ihren Mann beziehungsweise Vater durch einen Unfall verloren hat. Esther Kempf will auch in Zukunft einfach, bescheiden und vor allem gesund bleiben, damit sie noch lange z Alp gehen kann.

Erika Rebsamen



Der Alpchäsmärt Beckenried bietet die Gelegenheit für Produzenten und Konsumenten, einander kennenzulernen. (Bild Richard Greuter)

Ürner Alpchäsmärt

Am Samstag und Sonntag, 24. und 25. November, 9 bis 18 Uhr findet in der Rollhockeyhalle in Seedorf zum 8. Mal der Ürner Alpchäsmärt statt.

Am Samstag, 14 Uhr findet die Rangverkündigung des 4. Ürner Alpkäsewettbewerbs und am Sonntag ab 8.30 Uhr das Büüräzmorge in der Mehrzweckhalle statt. Neu bieten 16 Bäuerinnen vom Verein «Ürner Hüsgmächts» ihre Produkte an. pd