

LANDFRAUEN-KÜCHE

Kühle Salate an heissen Tagen

In diesen heissen Tagen gibt es allort genügend Tipps, wie man sich richtig verhält: Im Schatten bleiben, viel Wasser trinken, leichte Kleidung tragen und keine grossen sportlichen Aktivitäten unternehmen.



Wichtig ist es aber auch, nicht zu schwere, fettige Nahrungsmittel zu essen, sondern sich an Obst und Gemüse zu halten oder an erfrischende Salate.

Kartoffel-Rüebli-Salat mit Feta

Zutaten (4 Personen): 500 g kleine Kartoffeln, 500 g Rüebli, 6 EL Olivenöl, Salz, 100 g Baby-Blattspinat, 100 g Johannisbeeren, 200 g Feta, 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, 2 TL Honig, Chiliflocken.

Zubereitung: Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln büsten und halbieren. Karotten schälen und in 4 cm lange, ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Beides auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit 2 EL Öl beträufeln und mit etwas Salz würzen. Mit den Händen mischen und im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen. Spinat waschen und trockenschleudern. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Feta in grobe Stücke brechen. Gemüse auf dem Blech lauwarm abkühlen lassen. In eine Salatschüssel geben und mit Zitronenschale, -saft, Honig, Salz und Chiliflocken würzen. 4 EL Öl untermischen. Spinat und Johannisbeeren unterheben. Kurz vor dem Servieren mit Feta bestreuen.

Tomaten-Tortellini-Salat

Zutaten: 700 g gemischte Tomaten, 1 Zwiebel, 5 EL milder Weissweinsig, Salz, Zucker, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 125 g schwarze Oliven, 2 Packungen Tortellini mit Käsefüllung à 250 g (Kühlregal), 8 Stiele Basilikum.

Zubereitung: Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Tomaten putzen und klein schneiden. Zwiebel in dünne Scheiben hobeln. Alles in einer Schüssel mit Essig, Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Öl und Oliven untermischen. Kochendes Wasser salzen und die Tortellini nach

Packungsanweisung garen. Abgiessen, kurz abtropfen lassen und unter die Tomaten mischen. Vollständig abkühlen lassen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblättchen abzupfen, grob schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

Tipp: Der Salat schmeckt auch warm. Dann nur 2 EL Essig nehmen und die Tortellini kochend heiss unter die Tomaten mischen.

Grillgemüse-Salat

Die Zubereitung ist etwas aufwendiger und der Mann am Grill benötigt etwas gutes Zureden, um Platz für die Hausfrau freizuhalten, aber es lohnt sich auf jeden Fall.

Zutaten (4 Personen): 1 Aubergine, (ca. 300g), grobes Meersalz, 1 grüne und 1 gelbe Zucchini, 1 rote und 1 gelbe Peperoni, 1 rote Zwiebel, 7 EL Olivenöl, 4 Stiele Thymian, 3 EL Zitronensaft, Pfeffer, 2 TL Zucker, 80 g Ciabatta, 4 Stiele Basilikum, 4 Stiele Zitronenmelisse, 4 Stiele Petersilie, 40 g gehobelter Parmesan.

Zubereitung: Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Gitter setzen. Mit Salz bestreuen und ca. 30 Min. stehen lassen. Die Zucchini putzen, längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni schälen, vierteln, putzen. Zwiebel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Zucchini, Peperoni und Zwiebeln nebeneinander auf ein Blech oder eine Platte geben, salzen, mit 4 EL Öl beträufeln und abgezupfte Thymianblätter darüberstreuen. 30 Min. stehen lassen. Aubergine gut trockentupfen, mit den Zwiebeln auf den heissen Grill legen und unter Wenden 3 Min. grillen, dann Peperoni mit auf den Grill legen. Nach weiteren 4 Minuten Zucchini auf den Grill geben. Alles unter Wenden braun grillen, fertige Gemüse an den Rand schieben.

Gemüse in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, restlichem Öl, etwas Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker mischen. Brot in sehr dünne Scheiben schneiden, auf dem Grill von beiden Seiten kurz rösten. Basilikum, Zitronenmelisse und Petersilie abzupfen und grob zerpulven. Brot und Kräuter unter das Gemüse mischen, evtl. nachwürzen. Mit Parmesan bestreut servieren.

En Guete! *Claudia Gysel*

der französischsprachigen Schweiz? Spürt man einen Röstigraben?

Die Prüfungsanforderungen sind genau die gleichen und die Zusammenarbeit verläuft hervorragend. Die Prüfungsleitung ist sehr engagiert.

Allerdings gibt es in der Romandie keine Bäuerinnenschule mehr. Die Module werden an verschiedenen Schulen angeboten. Zudem liegen die Abschlusszahlen tiefer. Einerseits gibt es zahlenmässig weniger Landwirtschaftsbetriebe in der Romandie. Andererseits bleiben viele Frauen, die dort einen Bauern heiraten, in ihrem angestammten Beruf tätig und arbeiten weniger auf dem Betrieb mit. Darum ist der Anteil an Absolventinnen auch prozentual gesehen tiefer.

Die nichtbäuerliche Bevölkerung ist landwirtschaftsfern geworden. Zudem ist die Landwirtschaft seit einiger Zeit unter medialem Dauerbeschuss. In den sozialen Medien ist der Ton gegen die Landwirtschaft zum Teil sehr aggressiv. Sind das Themen für die Bäuerinnenausbildung?

Es liegt in der Hand der Lehrpersonen, wie sie dies thematisieren. Das Fach «Familie und Gesellschaft» bietet sich dafür an. Die Bäuerinnenschulen sind jedoch an sich ein wichtiger Begegnungsort für Menschen aus dem landwirtschaftlichen und nichtbäuerlichen Umfeld. Das ist sehr wertvoll. Denn in persönlichen Gesprächen kann man den eigenen Standpunkt besser erklären. Das kann manchmal mehr bewirken als die beste Medienkampagne.»

Interview: sbw

SCHLUSSFEIER

Erfolgreiche Ausbildung Hofmitarbeiter

Am Strickhof in Winterthur-Wülflingen haben neun junge Menschen nach zweijähriger Lehrzeit ihre Ausbildung als Hofmitarbeiterin oder Hofmitarbeiter abgeschlossen, so auch Nicole Lüthi aus Hallau.

«Mit dem heutigen Abschluss haben alle ihr erstes grosses Etappenziel erreicht und dürfen nun dieses Durchhalten und den Erfolg feiern», hielt Erik Meier vom Strickhof in seinem Grusswort insbesondere an die neun jungen Hofmitarbeiterinnen und -mitarbeiter fest. Vorgängig hatten die frischgebackenen Hofmitarbeiter an der Schlussfeier mit einer abwechslungsreichen Sportvorführung überrascht. Meier verwies auch auf das dafür notwendige Umfeld mit den Angehörigen, dem Lehrkörper und den Lehrbetrieben, welche diese anspruchsvolle Ausbildung erst möglich machten. Meier zeigte sich überzeugt, dass Hofmitarbeiter während der vergangenen Jahre immer wieder bewiesen haben, was sie können und dabei oftmals über sich selbst hinausgewachsen sind.

Erstmals unter dem Patronat der LuB

«Sie dürfen sich heute über die zweijährige Ausbildung und den erfolgreichen Abschluss freuen», zeigte sich Susann Steiner, Geschäftsführerin der Stiftung LuB, zufrieden. Der diesjährige Abschluss ist der erste vollständige Ausbildungsgang unter dem Patronat der LuB. Sehr erfreut äusserte sich Susanne Steiner auch über den Umstand, dass alle zehn Auszubildenden, welche vor zwei Jahren gestartet waren, erfolgreich abgeschlossen haben, neun am Strickhof, eine weitere Person an einem anderen Schulstandort. Doch bevor die Urkunden und Zeugnisse übergeben wurden, gewährten die Absolventen den Teilnehmern der Schlussfeier einen Einblick in das



BILD ROLAND MÜLLER

Nicole Lüthi aus Hallau (2. v. l.) erhält von Karl Kupper (l.) sowie Susann Steiner und Peter Schär das Diplom der Hofmitarbeiterin.

abwechslungsreiche und spannende Schuljahr und zeigten auf, wie ihr Schritt ins weitere Berufsleben aussehen wird.

Bereits über 250 Absolventen

Diese Ausbildung hat im Kanton Zürich bereits eine lange Tradition und bietet damit Menschen, welche es im Berufsalltag schwierig haben, wertvolle Perspektiven, wofür sich Höfe mit verschiedenster Ausrichtung sehr gut eignen. Die zehn Lernenden haben dabei auf den Betrieben während der vergangenen zwei Jahre aufgrund ihrer eigenen Fähigkeiten eine Ausbildung erhalten. Dabei werden diese Betriebe jährlich besucht und die Auszubildenden, welche vor zwei Jahren gestartet waren, erfolgreich abgeschlossen haben, neun am Strickhof, eine weitere Person an einem anderen Schulstandort. Doch bevor die Urkunden und Zeugnisse übergeben wurden, gewährten die Absolventen den Teilnehmern der Schlussfeier einen Einblick in das

führt worden sind», erklärte Karl Kupper, welcher diese Ausbildung seit 23 Jahren engagiert und mit viel Herzblut begleitet.

1996 startete man im Kanton Zürich zu diesem Pionierlehrgang als Anlehre Landwirtschaft, welche 2010 in den Lehrgang «Hofmitarbeiter/in» umgewandelt wurde. Seither haben 65 Frauen und 187 Männer diese Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Speziell ist die Bewertung der Leistungen auf dem Ausbildungsbetrieb wie auch an der Schule. Weder die Zeugnisse noch die Urkunden für den erfolgreichen Ausbildungsabschluss verfügen über Noten. Hingegen zeigt das Abschlussblatt alle Fähigkeiten und Arbeiten auf, welche die jungen neuen Berufsleute ausführen können.

Aus dem Kanton Schaffhausen erfolgreich abgeschlossen hat Nicole Lüthi, Hallau. Ihre zweijährige Ausbildung hat sie in der Sozialtherapie Fintan (Rheinau) absolviert.

Roland Müller

NEUE WEITERBILDUNG

Herde richtig managen

Grössere Milchviehbestände stellen immer grössere Anforderungen an die betreuenden Personen. Deshalb lancieren das Milchviehteam Arenenberg und die Thurgauer Milchproduzenten im Herbst 2019 die Ausbildung zum/zur Herdenmanager/in.

In immer mehr Ställen stehen immer grössere Herden. Zudem haben sich die technischen Möglichkeiten rasant entwickelt, was eine weitere Herausforderung für die Betriebsleiterinnen und -leiter sowie für die leitenden Angestellten darstellt.

«Der Bedarf an Mitarbeitenden, die eine Herde eigenständig, auch ohne den Betriebsleiter, führen können, steigt», erklärt Daniel Vetter, Präsident der Thurgauer Milchproduzenten (TMP). Deshalb nimmt sich der Branchenverband gemeinsam mit dem

Milchviehteam Arenenberg der Problematik an und startet im Herbst einen einjährigen Ausbildungslehrgang Herdenmanager/in.

Theorie- und Praxisteil

Die Ausbildung ist in zwei Teile gegliedert. Den theoretischen Teil absolvieren die künftigen Herdenmanager und -managerinnen am BBZ Arenenberg. «Wir vermitteln das theoretische Wissen in verschiedenen Modulen wie Milchproduktion, Eigenbestandsbesamung, Klauenpflege und Personalführung», erklärt Michael Schwarzenberger, Leiter Milchproduktion BBZ Arenenberg.

Für den viermonatigen praktischen Teil ist der Branchenverband zuständig. Vetterli erklärt: «Über unser Netzwerk suchen wir Betriebe in der Ostschweiz und in Süddeutschland, die ein Praktikum anbieten möchten.»

Während in Süddeutschland mit einem etablierten Partner zusammengearbeitet wird, können sich interessierte Ostschweizer Betriebe auf der Geschäftsstelle der TMP melden (Daniel Vetterli, Präsident TMP, Tel. 052 740 30 429).

Jetzt anmelden!

Für das Milchviehteam Arenenberg wie auch für die Thurgauer Milchproduzenten ist klar, dass die Ausbildung nur stattfindet, wenn sich genügend Bäuerinnen und Bauern dafür interessieren.

Mehr Informationen, Unterlagen und Anmeldung bei: Milchviehteam Arenenberg, Michael Schwarzenberger, Leiter Milchproduktion, Tel. 058 345 85 29, michael.schwarzenberger@tg.ch. mtg.



SYMBOLBILD ARCHIV SHBV

Jetzt anmelden zum Kurs Milchvieh-Herdenmanagement.

DAS SCHWARZE BRETT

- **Heu-/Strohpreise 2019**
Preisbeschluss der Schaffhauser Heuhändler:
KB Heu, gepresst, verladen, Fr. 20.–, **Heu, belüftet**, Fr. 25.–, **KB Stroh**, gepresst, verladen, Fr. 12.–, **GB Stroh**, gepresst, verladen, Fr. 10.–, **Stroh lose** ab Feld, Fr. 3.–. **Ökoheu**: Preis nach Vereinbarung je nach Qualität.
- **Sommerferien-Programm**
Swiss Future Farm
Freie Besichtigung der Ausstellung «Erneuerbare Energie, Elektromobilität in der Landwirtschaft». Mo., 8. Juli, bis Fr., 12. Juli, jeweils 13.30–17 Uhr. **Offizielle Führungen**: 14 Uhr / 15.30 Uhr. **Eintritt kostenlos**, inkl. Besuch Agrotechnorama. Swiss Future Farm, Tänikon. www.swissfuturefarm.ch
- **Rebbegehung Hallau**
Do., 11. Juli 2019, Beginn um 19.00 Uhr, Treffpunkt: Rebstation (chem. Volg), Bergstrasse 32, Hallau
- **Newsletter SHBV**
mit Pflanzenbau aktuell (Vorerntekontrolle, Disteln, Gewässerschutz), Rebbaue aktuell mit Terminen. SOV: Preisbulletin Direktvermarkter, LID: Sorghum. BBZ Arenenberg / TMP: Lehrgang Herdenmanagement.

Impressum Schaffhauser Bauer

Offiz. Organ des Schaffhauser Bauernverbands (SHBV). 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 Di., 9.00 Uhr

FORTSETZUNG VON SEITE 1

Vorgängig zur Fachausbildung gibt es bei den Bäuerinnen keine Grundausbildung. Das unterscheidet sie von anderen Berufsgattungen. Die Absolventinnen der Fachausbildung Bäuerin haben ganz verschiedene Erstberufe. So brachten die 105 Prüfungskandidatinnen im Frühling 2019 43 verschiedene Berufsabschlüsse mit, die 79 Anwärterinnen im Herbst 2018 deren 31. Zudem reichte die Altersspanne insgesamt von 21 bis zu 54 Jahren. Ist das eine Herausforderung? Das ist so. Jede Frau bringt andere Voraussetzungen mit. Doch für eine Grundausbildung Bäuerin sind die Voraussetzungen nicht gegeben. Die Nachfrage ist zu klein und es stellt sich auch die Frage, wo die Bäuerinnen EFZ arbeiten würden. In der Regel sind Bäuerinnen familiär mit dem Betrieb verbunden, meist durch die Partnerschaft mit einem Landwirt. Auf dem Arbeitsmarkt gibt es sehr wenige Stellen für eine solche Ausbildung.

Das zeigt sich bereits bei Frauen, die sich beruflich verändern und ohne landwirtschaftlichen Hintergrund die Berufsprüfung Bäuerin absolvieren wollen. Sie müssen bei der Anmeldung zur Berufsprüfung genügend Praxiszeit im Haushalt eines direktzahlungsberechtigten Landwirtschaftsbetriebs aufweisen. Schon die Suche nach einer solchen Arbeitsstelle kann schwierig sein.

Sie sind für die Berufsprüfung in der Deutschschweiz zuständig – wie gestaltet sich die Zusammenarbeit mit