

REZEPT

**Frische Rhabarbercreme**

Nebst Spargeln und Bärlauch bringt der Frühling noch andere Köstlichkeiten. Zum Beispiel Rhabarbern. Die Stängel lassen sich zwar nicht roh essen, mit dem besonderen Geschmack und der wohltuenden Säure eignen sie sich aber wunderbar für Süssspeisen aller Art (oder sogar für herzhaft Belegen wie Chutneys). Ein einfaches und bestimmt allseits beliebtes Dessert ist die Rhabarbercreme. Sie ist schnell zubereitet und erfreut nach einem Mittag-, einem Abendessen oder als Zvieri den Gaumen. **Zubereitungszeit:** 20 Minuten; **Kochzeit:** 15 Minuten; **kühlstellen:** 1 Stunde 15 Minuten. **Zutaten für 4 Portionen:** **Kompott:** 800 g Rhabarbern, geschält, in Würfeln; 5 EL Zucker; 1 TL Vanillezucker; ½ dl Wasser; ½ Zitrone, Saft; 3 EL Maisstärke; 180 g Joghurt nature oder Magerquark; 1 dl Rahm, steifgeschlagen. **Zubereitung: 1. Kompott:** Rhabarbern mit Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft mit Maisstärke mischen, begeben, unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. **2. Joghurt und Rahm** unter den Kompott ziehen, kühlstellen bis zum Servieren. *mgf*

Das Rezept stammt aus einer Kooperation von Swissmilk mit dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV).



MEHR REZEPTE

Das Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Mehr kulinarische Tipps, eine Menge Wissenswerte über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter dieser Adresse: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch).

Mehr als 8500 Rezepte finden Sie unter: [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte).

WEITERBILDUNG: Welche man in Angriff nimmt, soll gut überlegt sein

**Ausbildung Bäuerin: für wen geeignet?**

*Im landwirtschaftlichen Berufsfeld gibt es verschiedene Angebote. Bei der Wahl gilt es gründlich zu überlegen, ob sich zum Beispiel der Abschluss Bäuerin mit Fachausweis eignet oder eher Landwirtin EFZ.*

SANDRA SCHMID KOCH

Steht eine Hofübergabe an, werden die Finanzen und die Wohnsituation ausführlich thematisiert. Leider wird selten über die geeignete Ausbildung gesprochen. Dabei ist die richtige Ausbildung der Betriebsleiterin oder der Betriebsleiter, deren Partner und Partnerinnen und allfälliger mitarbeitender Familienmitglieder eine wichtige erste Handlung im unternehmerischen Denken. Einfach nur eine Ausbildung zu machen, damit man nachher direktzahlungsbe-rechtigt ist, kann zu Frust und Unzufriedenheit führen.

Wie ist unsere Situation?

Wichtig ist es darum, ein paar Überlegungen zu machen in Bezug auf den Betrieb, die Familie und die persönliche Situation:

- Wie sieht die Betriebsstruktur im Moment aus?
- Bleibt sie so oder ändert sie sich?
- Welches Fachwissen brauchen wir zur Bewältigung der Arbeit der Betriebszweige?
- Wer hat welche Kompetenzen, Vorbildungen, Stärken und Schwächen, Interessen?
- Wer wird für welche Betriebszweige/welche Arbeiten zuständig sein?
- Wer geht eventuell noch einer auswärtigen Tätigkeit nach – zu wie viel Prozent?
- Mache ich eine Aus-/Weiterbildung für mich persönlich oder brauche ich einen Abschluss?
- Wie werden die Rollen in Zukunft verteilt werden? Welches Rollenbild stimmt für mich?

Was für wen?

Als Nächstes müssen die möglichen Ausbildungen auf die oben stehenden Anforderungen überprüft werden. Abschlüsse, Berufsprofile und Modulhalte sind in der heutigen Zeit alle online zu finden.

Die modulare Ausbildung Bäuerin ohne Abschluss ist für folgende Personen richtig:



Fachwissen zur Direktvermarktung wird in der Bäuerinnenausbildung vermittelt. (Bild: Fotolia)



Produktionstechnische Module sind Teil der Ausbildung zur Landwirtin. (Bild: ODA AgriAliForm)

- all jene, die den Haushalt als einen Betriebszweig betrachten und wissen, wie viel Geld gespart werden kann, wenn der eigene Haushalt effizient und ressourcenorientiert geführt wird;
- alle Personen, die Interesse haben, sich rund um Ernährung, Haushalt, Reinigung, Garten, Produkteverarbeitung und landwirtschaftliches Fachwissen weiterzubilden;
- all die Interessierten, die die momentanen Trends wie Urban Gardening, Haltbarmachen von Lebensmitteln, regionales und

saisonales Kochen, Nose to Tail, Vermeidung von Food Waste, Ökologie in der Reinigung etc. gerne professionell anwenden möchten.

Der Abschluss Bäuerin mit Fachausweis (Berufsprüfung) ist für all jene richtig:

- die den Betrieb partnerschaftlich führen und die Fachkompetenz möglichst breit verteilen möchten;
- die selbstständig einen Betriebszweig führen werden und sich in den Modulen der Bäuerinnenausbildung das richtige

Fachwissen abholen können; • die diesen Abschluss benötigen, um eine Anerkennung für Direktzahlungen zu erhalten.

Doch ist der Abschluss Bäuerin FA auch geeignet, um einen Betrieb selbstständig zu führen? Um diese Frage zu beantworten, braucht es zusätzliche Überlegungen zur Betriebsstruktur und zur Familiensituation. Für einen Betrieb, der eher klein strukturiert ist, Kleintierhaltung oder eine stark ausgebaute Direktvermarktung mit Herstellung von eigenen Produkten betreibt,

bekommt frau/man in der Bäuerinnen-Ausbildung genau dieses Fachwissen. Zusätzlich werden in den Fächern landwirtschaftliche Betriebslehre, Recht und Buchhaltung die benötigten betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge vermittelt.

Besser Landwirtin lernen?

Ebenfalls gilt es zu bedenken, dass in einigen Modulen Selbst- und Planungsmanagement, Instruktion, Konfliktmanagement und Kommunikation vermittelt wird. Alles Aspekte, die nützlich sind für die Betriebsführung. Anschliessend ist es möglich, mit dem Abschluss Bäuerin FA die Module der Meisterprüfung zu besuchen und sich so weiteres Know-how in Unternehmensführung, Personalführung, Versicherungsfragen und Betriebswirtschaft anzueignen.

Die produktionstechnischen Module sind nicht Hauptteil in der Bäuerinnenbildung. Diese sind in der Ausbildung Landwirt/Landwirtin zu finden. Wenn also Personen zum Schluss kommen, dass sie die Hauptverantwortung und die Arbeit allein erledigen wollen oder müssen, dann ergibt es Sinn, die Ausbildung, Zweitausbildung oder Nachholbildung Landwirt/Landwirtin abzuschliessen.

SANDRA SCHMID



Sandra Schmid Koch wohnt in Uezwil AG. Sie ist verheiratet, Mutter von drei Kindern. Sie ist diplomierte Kindergärtnerin und diplomierte Bäuerin. Seit 2005 führt sie ihre eigene Kinderkrippe auf dem Bauernhof, das Hühnernäsch. Von 2014 bis 2021 war sie Prüfungsleiterin für die Berufsprüfung Bäuerin. Seit 2021 ist sie Präsidentin der Prüfungsleitung Bäuerin Deutschschweiz. *mgf*

SONNTAGSWORTE

«Natürlich musste ich die Frage verneinen»

Endlich haben wir es geschafft. Alle Kinder sitzen im Auto und wir fahren los, um Schuhe kaufen zu gehen. Vorher haben wir alle Schuhe anprobiert, die im Moment in Gebrauch sind. Zu kleine Schuhe wurden aussortiert, und wir haben nachgeschaut, ob wir noch Ersatz haben.

Jetzt wissen wir, welche Schuhe wir brauchen, und fahren los Richtung Schuhladen. Dort angekommen werden wir freundlich begrüsst, und gleich geht es los mit dem Probieren. Ein Kind nach dem anderen bekommt eine Menge Schuhe vor sich und probiert die, die ihm am besten gefallen, an.

Als wir mittendrin sind, fragt mich die Verkäuferin ganz verdutzt, ob die Kinder immer so friedlich und freundlich miteinander seien. Natürlich muss



Eines der Kinder beim Schuhe-Anprobieren. (Bild: Anne Fahrni)

ich diese Frage verneinen. Aber in diesem Moment halte ich schnell für mich inne. Fast hätte ich es verpasst und es wäre mir nicht aufgefallen, wie liebevoll alle miteinander sind. Diejenigen, die nicht an der Reihe sind, warten oder helfen mit, die Jüngste zu unterhalten. Die anderen, die am Schuhe-Probieren sind, zeigen sich kooperativ und sind bemüht, möglichst schnell die passenden Schuhe zu finden.

Bis am Schluss haben alle ihre Schuhe und wir kehren mit den neuen Schätzen nach Hause. Dort angekommen werden die neuen Schuhe stolz dem Väterchen präsentiert. Ich meinerseits kann erzählen, wie gut sie es gemacht haben und dass ich unheimlich stolz auf sie bin.

Dieses Erlebnis zeigte mir wieder einmal, wie schnell

wir die einfachen und leichten Momente mit unseren Kindern als eine Selbstverständlichkeit nehmen. Was wir uns in Zeiten, in denen es mühsam ist, wünschen, nehmen wir, wenn es da ist, fast nicht wahr.

Andererseits hat mir das Erlebnis einmal mehr verdeutlicht, dass es zum Kind-Sein und Geschwister-Sein dazu gehört, dass sie miteinander streiten.

Die Nachfrage der Verkäuferin hat mir verdeutlicht, dass sie die Besuche von Kindern im Laden wahrscheinlich nicht immer als so friedlich erlebt. Das zeigt in einem gewissen Sinne auch, dass es normal ist, wenn es Reibereien zwischen den Geschwistern gibt und diese auch ausserhalb der Familie wahrgenommen werden.

Ich hoffe, dass ich deshalb das nächste Mal etwas ent-

spannter sein kann, wenn es wieder mal nicht so rund laufen wird.

Anne Fahrni

ANNE FAHRNI



Unsere Kolumnistin Anne Fahrni ist Bäuerin und Sozialpädagogin. Sie lebt in Unterlangenegg BE und hat vier Kinder. Hier befasst sie sich jeden Monat mit Fragen um die Erziehung. *Jul*