



SérAPHINE Tobler, Flavia RÜEGSEGGER, ANGELA JOST und SELINA BLATTER (v. l. n. r.) stellten sich an der diesjährigen BEA als «Schauköche» zur Verfügung. Sie befinden sich im Bildungsjahr Hauswirtschaft, das der VBL seit zehn Jahren anbietet. (Bild Simone Barth)

Feines zubereiten

Bildungsjahr Hauswirtschaft / Seit sieben Jahren kochen die jungen Frauen an der BEA.

BERN Angela Jost rührt in der Pfanne und strahlt. Zusammen mit ihren Kolleginnen Flavia Rügsegger, Selina Blatter und SérAPHINE Tobler bereitet sie am Schaukochen anlässlich der BEA in Bern aus einem Warenkorb etwas Feines zu. Die Frauen befinden sich im Bildungsjahr Hauswirtschaft und zeigen, was sie gelernt haben. Heute enthält der Warenkorb Bärlauch, Rüebli, Quark, Frischkäse, Randen, Nudeln, Äpfel, Butter, Eier, Mehl, Zucker und eine Vanillestange.

Mit Unterstützung zaubern die vier Lernenden verschiedene Rezepte zu, die hernach am Stand degustiert werden können.

Für Regionalität gewinnen

Ziel des Schaukochens an der BEA in Bern ist es, «die Besucherinnen und Besucher für die regionalen Produkte zu sensibilisieren», wie Susanne Rügsegger gegenüber der Bauernzeitung erklärt. «Wir wollen aufzeigen, was Saison hat und dass wir mit unseren Rezepten einfache, aber gute Menüs zubereiten können».

Mit dem Engagement an der zehntägigen Ausstellung, an der heuer zum ersten Mal mit Warenkörben gearbeitet wurde, will man auch deutlich machen, wofür sich der Verband Bernischer Landfrauenvereine (VBL) einsetzt. So stehe es auch auf dem Flyer, erklärt Rügsegger: «Bernische Landfrauen engagieren sich für die wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Interessen sowie für die Bildung der Frauen im ländlichen Raum. Mit der Kraft von über 10000 Frauen.»

Die gerüstete Rande kocht in der Pfanne. Die Besucher am Stand können den Frauen direkt in ihren Arbeitsplatz blicken. Es liegen Ordner auf, die von ihrer Ausbildung berichten und den grossen Wert der Hauswirtschaft im ländlichen Raum deutlich machen.

In diesem Jahr wurde das Schaukochen mit der Unterstützung von «Gastro Bern» und «Das Beste der Region» vorbereitet.

Rügsegger geht
Sieben Jahre lief das Schaukochen an der BEA unter den Fittichen von Susanne Rügsegger. Nun gibt sie das beliebte Schaufenster der Hauswirtschaft ab. «Es ist sehr zeitintensiv, ich habe mich entschieden, die Organisation dieses Auftritts abzugeben», erklärt sie. Die Neuorganisation wird im Vorstand des VBL diskutiert, wenn das Jahresprogramm 2018 zusammengestellt wird.

Simone Barth

Das Bildungsjahr

Während vier Tagen pro Woche arbeiten und leben die Schulabsolventinnen in einem anerkannten Familienhaushalt. Die Ausbilderin verfügt über eine hauswirtschaftliche Ausbildung. Während einem Tag pro Woche findet am Inforama Waldhof in Langenthal praxisbezogener Unterricht statt mit unterschiedlichen Fächern. Oft dient das Bildungsjahr als praktisches Zwischenjahr in einem professionell geführten Familienhaushalt. *sb*

Weitere Informationen: www.landfrauen-be.ch

Produzenten in ihrer Existenz bedroht

Frost / Um die Spezialkulturen im Kanton Basel-Landschaft sieht es katastrophal aus.

LIESTHAL Der Wintereinbruch mit starkem Frost und Schneefall Ende April habe die Baselbieter und Basler Obst-, Beeren und Weinbauern besonders schwer getroffen, heisst es in einer Medienmitteilung der Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion des Kantons Basel-Landschaft.

Teils Totalausfall

Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain (LZE) hat den Schaden gemeinsam mit dem Baselbieter Obstverband, dem Weinproduzentenverband Basel/Solothurn und dem Bauernverband beider Basel analysiert und Massnahmen besprochen. «Es gibt keine marktfähigen Tafelkirschen dieses Jahr, bei den Industriekirschen stehen wir vor 95 Prozent Ausfall und bei Äpfeln werden wir höchstens 25 Prozent einer Normalernte einfahren», stellt Ernst Lüthi, Präsident des Baselbieter Obstverbands, fest. Katastrophal sehe die Lage auch im Weinbau aus: «Sämtliche Austriebe in den Rebbergen sind abgefroren, wir rechnen mit einem Totalausfall und müssen auch von Schäden an den Weinstöcken ausgehen», bestätigt der Muttenzer Weinproduzent Urs Jauslin. Auch Ackerkulturen und Wiesen erleiden Schäden, Bauernverbandspräsident Andreas Haas erwartet einen stark reduzierten ersten Heuschnitt, weil das Gras abgefroren ist.

Der gesamte Schaden sei erst in einigen

Wochen, je nachdem erst bei der Ernte quantifizierbar. Nach heutigem Wissensstand gehen die Verbände und das LZE von rund 19 Millionen Franken aus. Das sind 20 Prozent des gesamtschweizerischen Schadens (rund 100 Millionen Franken). Zahlreiche Betriebe seien daher in ihrer Existenz bedroht, heisst es in der Mitteilung.

Bern soll unterstützen

Regierungspräsident Thomas Weber, Vorsteher der Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion, stehe in direktem Kontakt mit Bundesrat Johann Schneider-Ammann zur Thematik des Schadensausmasses in dieser Region, eine der meist betroffenen in der Schweiz und gleichzeitig eine der wichtigsten Spezialkulturproduzenten.

«Im Dialog mit dem Bundesrat sucht der Kanton nach Lösungen, um die direkt betroffenen Produzenten vor existenziellen Nöten zu bewahren», erklärt Regierungsrat Thomas Weber. *pd*



Ein erfrorener Rebtrieb am Morgen des 20. April. (Bild zvg)

Anzeigen

Mani Agrar hat's! Bestes Heu, Stroh, Strohhacksel, Luzerne, Siloballen u. Dünger zu besten Preisen! Lieferung dank eigenem LKW auch in kleineren Mengen! **Tel 033 453 28 68/mani-agrar.ch**

Zu verkaufen

Zaunpfähle
1.40 Meter
Kanten gehobelt
Tel. 033 437 71 48

Zu verkaufen

2 junge
Saanengitzi
im Simmental
Tel. 079 745 96 44
033 783 14 70

Unter Telefon 031 958 33 44 nehmen wir Ihr Inserat gerne entgegen.

Lehrstelle Landwirt EFZ

ab August 2017, Region Bern. Betrieb Milchvieh, Ackerbau, Schweinemast, Wärmeverbund. **Tel. 079 673 29 22**

Zu verkaufen

SI-Stier
geb. 9.2015.
V: Amarone
M: Alex
Tel. 078 719 28 15



110 Jahre ZZG Köniz- Mühleberg
Samstag, 13. Mai 2017
Im Innerdorf 12, 3152 Mamishaus
Ab 9.00 Uhr Beurteilung
11.00 Uhr Gönnerapero
Ab 13.30 Jungzüchter und Misswahlen
Ab 20.00 Uhr öffentlicher Züchterabend mit Bar und Unterhaltung

Zu verkaufen
Maissiloballen
mit Industriepresse gepresst.
Top Qualität, Deitingen SO
Details unter **Tel. 079 720 89 51**

Gesucht zur Sömmerung 2017
3 Galt- oder Mutterkühe
(handzahm) auf Alp im Kiental B.O.
Tel. 079 731 20 01

EINLADUNG

planen bauen einrichten

Vom Landwirt zum Energiewirt

Tag der offenen Tür

bei Familie Schürch, Bütikofen 15, 3422 Kirchberg
Samstag und Sonntag, 20./21. Mai 2017, 10 bis 17 Uhr



Freie Besichtigung des Landwirtschaftsbetriebes sowie der **innovativen Klein-Biogasanlage**. **GLB** und **Haral GmbH** (quh-energie) sind vor Ort und geben gerne Auskunft zur Biogasanlage.

Geniessen Sie folgende Attraktionen:

- Festwirtschaft
- Kaffee und Kuchen
- Attraktionen für Familien: verschiedene Kleintiere, Kuh melken (Attrappe) und Hüpfburg

Partner Klein-Biogasanlage **quh-energie**
Partner Gastronomie **Landfrauenverein Burgdorf, Kirchberg und Umgebung**
MHM Frischprodukt

FAMILIENHOF SCHÜRCH
www.familieschuerch.ch

GLB
Schüpachstr. 26
3543 Emmenmatt
034 408 17 17
info@glb.ch
www.glb.ch
www.glb-line.ch

In dieser Ausgabe

- Die neue Kräuterkunde.** Wildkräuter für mehr Frühlingpower: Kräuterfachfrau Sandra Limacher erklärt, welche Kräuter uns jetzt besonders gut tun.
- Bündner Bienenbäuerin.** Bäuerin Corina Göpfert ist Imkerin aus Leidenschaft.
- Nützlingsparadies.** Das brauchen Nützlinge um sich in einem Garten wohl zu fühlen.
- Kartoffeln einmal anders.** Neue Anbaumethoden, neue Sorten.
- Sanftes Bett-Yoga.** Gut fürs Wohlbefinden und den unteren Rücken.
- Rhabarbergenuss.** Süss-herbe Versuchen: unsere Rhabarber-Himbeeren-Brioche-Torte.

Bestellen Sie jetzt Ihr Abo
(6x für nur Fr. 40.-)
Telefon 031 958 33 37, Fax 031 958 33 34, Mail: abo@frauenland.ch

FrauenLand
Modernes Kräuterkunde liegt im Trend. Sandra Limacher erklärt, welche Frühlingstrauben uns gut tun.