

Die Kinder wollen ins «Hühnernäscht»

Betreuung / Sandra Schmid Koch, diplomierte Bäuerin und gelernte Kindergärtnerin, verbindet auf dem Landwirtschaftsbetrieb ihre beiden Berufe.

UEZWIL Die Kinderkrippe auf dem Bauernhof ist begehrt: Das «Hühnernäscht» von Sandra Schmid Koch in Uezwil ist ausgelastet. Gegen ein Dutzend Kinder betreut die Bäuerin und gelernte Kindergärtnerin mit ihrem Team an fünf Tagen pro Woche. Bei Bedarf inklusive Verpflegung und Abholdienst vom Kindergarten.

Vor vier Jahren standen Sandra und ihr Mann Peter an einem Scheidepunkt: die Krippe weiterführen oder aufhören?

Belastende Nähe

Die Kinderbetreuung starteten sie im Jahr 2005. Sie war kontinuierlich gewachsen und eine gute Ergänzung zum 14-Hektaren-Betrieb mit Rinderaufzucht, Kälbermast, Geflügelmast und etwas Ackerbau. Aber die enge Verbindung von Familienleben und Kinderkrippe war belastend geworden. Der Aufenthaltsraum der Krippe befand sich im ausgebauten Estrich. Die eigenen drei Kinder im Primarschulalter fanden es nicht mehr lustig, dass von morgens bis abends familienfremde Personen im Haus ein- und ausgingen.

Das Betriebsleiterpaar nutzte die Gelegenheit für eine Gesamtschau über ihr Unternehmen. Und entschied sich für eine massgeschneiderte Kombination: ein Neubau mit Platz für die Krippe und eine neue Holzschnitzelheizung. Denn auch bei den vorhandenen alten Heizungen bestand Handlungsbedarf.

Viele reden mit

Neben der Kinderkrippe und dem Haushalt hilft Sandra Schmid Koch auch auf dem Betrieb, vor allem beim Ausstellen des Geflügels, und führt die Administration und Buchhaltung. Daneben



Der Abriss eines alten Gebäudes brachte Platz: Im gelben Neubau sind die Räume der Kinderkrippe und die Holzschnitzelheizung untergebracht.

(Bilder Ruth Aerni)

hat sie einen zweijährigen, berufsbegleitenden Lehrgang in Agrarrecht an der Universität Luzern absolviert; «aus Interesse und um meinen Kopf fit zu halten.» Dabei nahm sie auch gleich die Vorbereitung des Neubaus in Form einer Projektarbeit in Angriff. Bäuerliches Bodenrecht, Raumplanungsgesetz, Kinderbetreuungsgesetz und Lebensmittelinspektorat gehören zu ihrem Arbeitsleben.

Pädagogisches Konzept

Heute leitet Sandra Schmid Koch ein Kinderkrippen-Team mit einer Gruppenleiterin, zwei Frauen in Ausbildung, zwei Hausangestellten und Grosi Erika. Bauer Peter ist zwar nicht direkt involviert, wird aber gerne bei der Arbeit beobachtet. Hinter dem Dienstleistungsangebot stehen eine durchdachte Pla-

nung, viel Erfahrung – und ein pädagogisches Konzept. Die Leiterin hat sich darin mit allen Bereichen befasst, die von Belang sind. Ob sinnvolles Znüni oder Werthaltung gegenüber Tieren: Den Eltern zeigt dieses Konzept von Anfang an, worauf sie sich einlassen. Und es hilft der Krippenleiterin, eine Linie durchzuziehen und die Gratwanderung zwischen Kundenwünschen und Machbarkeit zu meistern.

Für Werbung gibt sie kaum Geld aus: Sie investiere lieber direkt in die Kundenzufriedenheit. Konkret heisst das: genug Team-Mitarbeiterinnen einplanen. Zeit und ein offenes Ohr für die Anliegen der Eltern und ihrer Kinder haben. So sind die Mitarbeiterinnen angehalten, die Rückmeldungen weiterzuleiten. Eine Mutter lässt eine Bemerkung über die schmutzige Hose

ihrer Tochter fallen? Die Krippenleiterin bringt in Erfahrung, dass das Problem nicht die Outdoor-Aktivität an sich ist. Die gehört ausdrücklich zum «Hühnernäscht». Sondern, dass die mitgebrachte Zweithose nicht angezogen wurde. «Nächstes Mal denken wir dran», verspricht sie. Die schöne Hose bleibt sauber, die Mutter fühlt sich ernst genommen. Und die Mitarbeiterinnen wissen, was zu tun ist. *rae*

Tag der offenen Tür am Samstag, 10. Juni, 10 bis 18 Uhr, für die Schnitzelheizung und die Kinderkrippe. Rahmenprogramm für Kinder und kleiner Festwirtschaft.



Sandra Schmid Koch mit Krippenkinder.



Blick in den Laufstall der Hofwiesen-Milch GbR.

(Bild zvg)

Beim Milchspezialisten

EU-Exkursion (2. Teil) / Liebegger Schüler besichtigten Betriebe und Werke in Deutschland.

LIEDERSTEINACH Auf dem Programm stand der Besuch einer Gemeinschaft zweier Familienbetriebe in Liedersteinach (D) mit zur Zeit sieben Arbeitskräften. Seit 2016 steht eine Biogasanlage mit einer Leistung von 75 kW auf dem Hof. Der Betrieb umfasst 205 ha, wovon gerade mal 3 ha Eigenland sind. Der Hof hat eine Ackerfläche von 147 ha und eine Grünlandfläche von 55 ha. Angebaut werden Silomais und Kleegras für die Fahrtilos sowie Wintergerste und -weizen.

Die Hofwiesen-Milch GbR ist auf die Milchviehhaltung spezialisiert. Der Bestand liegt bei 338 Tieren (Holstein und Deutsches Fleckvieh), was auch in

dieser Umgebung ein grösserer Betrieb ist. Diese werden in einem Melkkarussell gemolken, dadurch findet die Tierbeobachtung mindestens zweimal täglich statt. Die durchschnittliche Milchleistung beträgt 9500 kg pro Kuh und Jahr, also gesamt pro Jahr 3000000 kg. Der Kraftfuttermittelverbrauch liegt pro Kuh und Jahr bei 2428 kg, das sind je kg Milch 0,25 kg.

Die Fütterung entspricht dem Laktationsstadium mit energieärmerer Ration gegen Ende. Dies mindert das Risiko einer Verfettung und auch von Acetonämie. Die Jungtiere werden selbst und auf der 2,5 km entfernten zweiten Hofstelle aufgezogen. *pd*



Die Agriprakti-Schülerinnen liessen sich die Brennnesselbrote schmecken.

(Bild er)

CHRUT OND OCHRUT

«Läck, muess dä de ganz Tag Chrüter ässe?»

Anfang Mai durfte ich an zwei Tagen Agripraktik-Hauswirtschaftsschülerinnen durch unsere wunderschöne Natur begleiten. Nebst dem Kennenlernen verschiedener Kräuter legte ich ihnen ans Herz, Sorge zur Natur zu tragen. Vor allem, dass sie beim Sammeln der Kräuter nur so viel wie nötig pflücken und nicht mit den Wurzeln ausreissen.

Es war für die Schülerinnen schon etwas befremdend, die Zutaten für das Mittagessen von den Wiesen oder im Wald zu pflücken. Für viele war es Neuland, dass man die ih-

nen bekannten Unkräuter essen und als Vitaminspender wunderbar in den Menüplan einbinden kann. Da tauchte schon mal die Frage auf: «Bist du verheiratet?» Nach meinem Ja kam dann wie aus einem Kanonenrohr die Bemerkung: «Läck, esch das en arme Ma, muess dä de ganz Tag Chrüter ässe?»

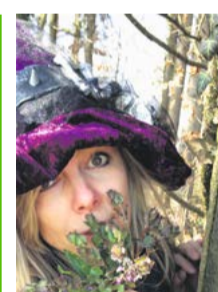
Gegen Mittag begannen die Schülerinnen, die Kräuter unter Anleitung zu verarbeiten. Da gaben vor allem die Brennnesseln zu reden. «Was, die soll ich fein schneiden?», schaute mich eine Schülerin fragend an. «Die brönnid

doch. Ond ässe söuid mer die au no?» So zog sie sich kurzerhand die Gartenhandschuhe an. Sie waren nigelnagelneu, also hygienisch vertretbar... Als dann die Brennnesseln mit Butter vermergt, feinsäuberlich aufs Brot gestrichen und verköstigt wurden, waren die meisten ob dem feinen Geschmack so ziemlich überrascht. Und keine beklagte sich, dass die Brennnessel in die Lippen oder gar Zunge gepikst habe.

Zugegeben, es war für Kräuterneulinge etwas viel «Gesundes» auf dem Speiseplan. Aber das auf offenem Feuer angerichtete Risotto – mit Spitzwegerich, Brennnesseln und Giersch verfeinert – schmeckte nebst dem Kräutersalat hervorragend. Nicht nur mir. Eine besondere Augenweide und auch Gaumenfreude war das Früchtejoghurt-Desert, von einer Gruppe mit Blüten aus Taubnesseln, Gundelreben, Günsel, Wiesenschaukraut oder Gänseblümchen dekoriert.

Auch die verschiedenen Wirkstoffe der Pflanzen lernten die Schülerinnen beim Streifzug durch die Natur kennen. Zum Beispiel Bitterstoff, den wir vor allem im Löwenzahn vorfinden. Jedoch ge-

CHRÜTERHÄX



Aeriki

trauten sie sich nicht so, zur Überprüfung in Blätter oder Stängel zu beißen. Obwohl ich ihnen mitteilte, dass dieser Wirkstoff glücklich mache und ein Sprichwort sagt: «Was bitter im Mund, im Magen gesund.» Am Nachmittag führte ich sie in die Welt der ätherischen Öle ein. Dieser Wirkstoff ist für die Pflanze ihre Apotheke. So durften sich die Schülerinnen mit verschiedenen ätherischen Ölen und weiteren Zutaten ein Anti-Prüfungsstress-Paket mit entspannender, starker und konzentrationsfördernder Wirkung zusammenstellen.

Die Schülerinnen sind ja noch jung. Ich bin mir aber sicher, dass die eine oder andere ihrem künftigen Mann auch mal ein «Uchrut» auf dem Teller oder ein Brennnesselbrot servieren wird ... *Herzlichst, eure Aeriki*