

Als Quereinsteigerin zur Diplomierten Bäuerin HFP

Die modular strukturierte Ausbildung zur Bäuerin HFP ist optimal aufgebaut für eine Frau mit Familie und Betrieb, davon ist Brigitte Grab, Andelfingen, überzeugt. Sie weiss dies sogar ganz genau, denn die aktive Berufsfrau hat in diesem Jahr erfolgreich den Titel «Diplomierte Bäuerin HFP» erlangt. Durch die genaue strategische Überprüfung des Betriebes wurde die Sichtweise sehr vertieft. Dies löste wertvolle Diskussionen zwischen den Betriebsleitern aus. Die Belastung während der Ausbildung, vor allem durch die Prüfungsarbeit, war hoch. Dies brauchte viel Verständnis von den Familienangehörigen, welche in dieser Zeit oftmals mit ihren Anliegen zurückstehen mussten.



Brigitte Grab, Andelfingen, frisch diplomierte Bäuerin HFP. Bild: B. Heiniger

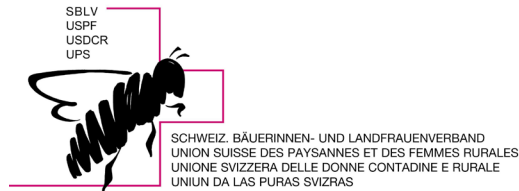
Brigitte Grab ist auf einem Bauernhof aufgewachsen, sie absolvierte die Kaufmännische Ausbildung in einem Transportunternehmen und arbeitete einige Jahre auf ihrem erlernten Beruf.

Zusammen mit ihrem Mann hat sie den Pacht-Betrieb in den vergangenen Jahren nach ihren gemeinsamen Ideen und Vorstellungen aufgebaut. Daniel Grab ist ebenfalls ein Quereinsteiger in der Landwirtschaft und machte auf dem zweiten Bildungsweg die Winzerausbildung. «Auf unserer Reise im Jahr 2001 in Neuseeland ist die Idee zu unserem heutigen Betrieb geboren. Seither verfolgen wir mit grosser Motivation unser Ziel und sind ständig daran, die Ideen nach den jeweils vorhandenen Möglichkeiten auszubauen. Seit 2003 stehen wir regelmässig in den Reben. Wir bewirtschaften und pflegen unter anderem eine Fläche von 6,5 Hektaren in den Gebieten: Schiterberg,

Kleinandelfingen, Chrachenfels, Oberneunforn, Adlikon und Niederwil» hält Brigitte Grab fest.

Die Reben werden nach IP (Integrierter Produktion) bearbeitet, immer mit dem Ziel, Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen. Nebst dem Schutz der Natur ist das oberste Ziel, die bestmögliche Qualität bei den Trauben zu erreichen und so die Voraussetzung für den Keller zu schaffen, um Weine von hochstehender Qualität zu keltern. Einen Teil der Reben verarbeitet der Betrieb selber, der grosse Rest wird verkauft. «Es ist uns ein persönliches Anliegen, unseren Kunden ein vielschichtiges Angebot bieten zu können. Alle von uns angebotenen Produkte werden sachkundig und liebevoll hergestellt.» Privatverbraucher und Gastronomie gehören zu den Kunden. Folgende Traubensorten werden gepflegt: Blauburgunder, Riesling x Sylvaner, Kerner, Johanniter, Sauvignon blanc, Chardonnay, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Dornfelder und Zweigelt.

Um ständig am Puls der Zeit zu sein ist es notwendig, sich mit der aktuellen Landwirtschaft auseinanderzusetzen. Dies bedingt aber auch eine gute Ausbildung. Obwohl der Aufwand sehr hoch ist, entschied sich Brigitte Grab, die höhere Berufsbildung Bäuerin mit dem Diplomabschluss möglichst rasch zu absolvieren. Dabei galt es vor allem auch den Aufbau und die Strategie des Betriebes genau zu analysieren. Dies brachte grossen Nutzen für Brigitte Grab selber, sowie auch für den Betrieb.



Wein, Beeren und ein Hotel auf Rädern

«Zu der Weinproduktion und dem Verkauf sowie den Führungen durch den Rebberg, pflanzen wir auch Beeren an und stellen selber Glace her. Um ein neues Standbein zu schaffen, bieten wir auch ein Hotel auf Rädern an. Durch die Ausbildung Bäuerin HFP habe ich den Betrieb strategisch genau durchleuchtet. Ich habe gelernt, die Zusammenhänge besser zu sehen» erkennt Brigitte Grab deutlich. Sie hat dabei festgestellt, dass sich die Produktion der hofeigenen Glace sehr gut und zu einem kostendeckenden Preis vermarkten lässt. Dabei ist es ihr besonders wichtig, dass das Angebot auch saisonal und regional abgestimmt ist. So sind im Moment die Aromen Himbeere, Brombeere, Heidelbeere, Zwetschgensorbet, Zimt und Mocca aktuell. Gespannt ist sie nun, ob der neue Betriebszweig mit dem Hotel auf Rädern das verspricht, was sie sich errechnet hat.

Auf Augenhöhe zusammenarbeiten

Die Sichtweise auf den eigenen Betrieb auf die ganze Landwirtschaft hat sich bei Brigitte Grab im positiven Sinne verändert. Sie kennt sich, ihr Umfeld und den Landwirtschaftsbetrieb nochmals besser. Die Ausbildung war aber auch für die Partnerschaft und Familie förderlich. «Ich diskutiere mit meinem Mann auf Augenhöhe und weiss genau, wovon er spricht. Auch wenn wir die Dinge oft von einer anderen Sichtweise einbringen, gibt es immer wieder wertvolle Diskussionen, die uns gemeinsam als Paar, aber auch mit unseren beiden Töchtern weiterbringen» erkennt Brigitte Grab.

www.team-grab.ch
www.landfrauen.ch

Barbara Heiniger, 19.10.2018