

Sie leitet den bäuerlichen Haushalt

Vielen Menschen staunen, wenn sie von den vielseitigen Kompetenzen erfahren, die man bei der Ausbildung zur «Bäuerin mit Fachausweis» lernt. Angela Amstutz erzählt aus der Bäuerinnen-Schule.

Schweizer
Bauern
landwirtschaft.ch

Der Betrieb der Familie Amstutz liegt unterhalb des Bürgenstock Resort im Kanton Nidwalden. Durch das grosse Fenster neben dem Esstisch ist die grüne Landschaft zu sehen. «Wir würden gerne heuen, aber es regnet einfach zu viel», sagt Angela Amstutz. Die angehende Bäuerin in Ausbildung lebt seit fünf Jahren auf dem Hof. Zu Beginn dieses Jahres hat sie ihn mit ihrem Mann von dessen Eltern übernommen: Milchkühe, Rinder, Mastschweine, Toggenburger-Ziegen und Legehennen leben auf dem Landwirtschaftsbetrieb in der Bergzone 1.

Bäuerin mit Fachausweis und diplomierte Bäuerin

Sie ist also Bäuerin. Dahinter steckt mehr als «die Frau des Bauern». Es ist ein Beruf, für den es eine höhere Ausbildung mit zwei Abschlüssen gibt. Der Fachausweis vertieft die Kompetenzen Ernährung und Verpflegung, Haushaltführung, Reinigungstechnik und Textilpflege, Gartenbau, Produkteverarbeitung sowie landwirtschaftliches Recht, Buchhaltung und Betriebslehre. Der Abschluss «Bäuerin mit Fachausweis» berechtigt zum Erhalt von Direktzahlungen.

Danach gibt es die höhere Fachprüfung mit dem Abschluss «diplomierte Bäuerin». Die Inhalte drehen sich hier um Betriebsführung, die strategische Weiterentwicklung eines Betriebszweiges, dessen Finanzierung, Marketing, Agrarpolitik sowie Rechtsfragen.

Angela Amstutz ist kurz vor Abschluss des Fachausweises. Sie kann sich vorstellen, später auch die höhere Fachprüfung zur diplomierten Bäuerin zu absolvieren.

Agrotourismus und Direktvermarktung

Zum Abschluss als Bäuerin mit Fachausweis gehören auch zwei Praxisjahre in einem oder mehreren bäuerlichen Haushalten. «Bei mir zählten die Jahre, die ich mit meinem Mann auf dem Betrieb der Schwiegereltern arbeitete», erzählt Angela Amstutz. Dieser bietet auch agrotouristische Angebote an. «Das möchte ich ausbauen», sagt die Jungbäuerin,

die im Erstberuf Detailhandelsfachfrau Sportartikel erlernt hat. So hat sie das Wochenend-Angebot im Chalet mit Hotpot mit aufgebaut, die Stallvisiten in Zusammenarbeit mit dem Resort Bürgenstock und das Direktvermarktungsabo mit Eiern, Alpkäse und Trockenwürsten von Rind und Ziege, im Sommer zusätzlich mit Beeren vom Nachbarn. «Es reizt mich, unsere natürlichen Ressourcen so gut wie möglich zu verwerten, nach neuen Absatzmöglichkeiten zu suchen und unser Angebot mit dem aus der Region zu verknüpfen.»

«Etwas aus dem machen, was man hat»

Angela Amstutz pflegt einen grossen Garten, in dem auch die beiden anderen Generationen Hand anlegen, die im gleichen Haus wohnen. «Mit der Schwiegermutter und der Grossmutter meines Mannes komme ich sehr gut aus. Es macht grosse Freude, gemeinsam anzupacken», berichtet sie.

Auf die Frage, welche Arbeiten sie weniger schätze, findet die Jungbäuerin lange keine Antwort. «Für mich gehören alle Arbeiten dazu. Aber fürs Reinigen muss ich mich etwas mehr motivieren als für die Arbeiten in der Küche», erzählt sie schliesslich. In der Ausbildung habe sie viel im Bereich Recht gelernt. «Wir haben immer mehr mit Rechtsfragen zu tun, mehr Gesetze und neue Anforderungen, die sich schnell verändern. Es ist wichtig, immer auf dem neusten Stand zu sein.»

Bäuerin mit Fachausweis ist nicht gleich Bäuerin

Eine Bäuerin ist mehr als eine Frau, die auf einem Bauernhof lebt und arbeitet. Der Beruf ist mit vielseitigen Kompetenzen verbunden, die man als «Bäuerin Fachausweis» breit einsetzen kann. Seit der erste Mann die Ausbildung abschloss, gibt es auch die Bezeichnung «bäuerlicher Haushaltleiter». Sie bezeichnet, was die Person tut: Sie leitet den bäuerlichen Haushalt, kümmert sich um Buchhaltung, Garten, Kleintiere, Lebensmittel-Konservierung, Direktvermarktung und Agrotourismus.

Nicht alle Frauen in der Klasse von Angela Amstutz leben auf einem Landwirtschaftsbetrieb. Manche machen die Ausbildung für sich, als eine Lebensschule. «Dahinter steckt sicher auch der Wunsch, mehr vom Anbau und von der Konservierung der Nahrungsmittel zu verstehen», meint Angela Amstutz. Das findet sie wünschenswert: «Selber anbauen und konservieren führt dazu, dass man Nahrungsmittel stärker wertschätzt.»

Katharina Scheuner

Angela Amstutz kümmert sich gerne um Tiere, zum Beispiel um die zutraulichen und liebesbedürftigen Toggenburger-Ziegen.

