

Eine Schule fürs Leben

Ende Juni respektive anfangs Juli war es dann wieder soweit. Der letzte Prüfungstag stand für die Absolventinnen vor der Tür. Ein intensiver Abschluss mit den Prüfungen in den Modulen «Betriebslehre» und «Haushaltführung».

Während 2 Jahren berufsbegleitend oder über 5 Monate im Vollzeitlehrgang haben die Absolventinnen die 9 Pflichtmodule und verschiede-



Absolventinnen 2023

ne Wahlmodule besucht und jeweils mit mündlicher, praktischer und/oder schriftlicher Modullernzielkontrolle abgeschlossen. Es ist immer spannend zu erleben, mit welcher Begeisterung in den einzelnen Modulen gearbeitet wird. Voller Elan wird ein Garten angelegt, Früchte werden konserviert, neue Rezeptkombinationen ausprobiert. Auch in den Modulen Recht, Buchhaltung und Betriebslehre wollen die Absolventinnen viel Wissen erlangen, damit sie für die Zukunft gerüstet sind, um kompetent betriebliche Entscheidungen treffen zu können.

Offen für alle

Wunderbar ist auch, dass durch den Besuch der Fachausbildung unter den Absolventinnen tolle neue Freundschaften fürs Leben entstehen. Inzwischen besuchen die Ausbildung Frauen zwischen 19 bis 60 Jahren und auch Männer haben entdeckt, wie spannend und vielseitig die Modulauswahl ist. Da die Modulteilnehmenden aus bäuerlichen, aber auch vermehrt aus nicht bäuerlichen Kreisen kommen, wird der Erfahrungsaustausch noch viel interessanter und spannender. Gerade durch die zum Teil veränderten Ernährungsformen wird zum Beispiel das Modul «Ernährung und Verpfle-

gung» noch vielschichtiger und anspruchsvoller. Interessant ist zu erleben, wie sich einige Absolventinnen auf die Unterrichtssequenz mit dem Metzger freuen, weil sie dann erleben, wie ein halbes Schwein zerlegt wird. Auch wenn eine Person selber nicht Fleisch konsumiert, ist sie gleichwohl dabei und hört zu. Das nennt man Teamgeist.

Persönlichkeit im Fokus

Im Modul «Familie und Gesellschaft» geht es um den Bereich «ich und mein Umfeld». Es werden Themen aufgegriffen wie «Bedürfnisse und Erwartungen», «Generationenleben», «Rollenklärung auf dem Betrieb», «Wertschätzung» und «die Tücken der Kommunikation». Durch den tollen Klassengeist und das spürbare Zusammengehörigkeitsgefühl fühlen sich alle wohl und verstanden. Gerade in diesem Modul, in welchem die Persönlichkeitsbildung im Fokus steht, ist dies eine wichtige Voraussetzung.

Bereits Mitte August durften wir mit dem ausgebuchten, berufsbegleitenden Lehrgang 2023–25 starten – das ist immer wieder schön zu erleben. Für den nächsten Vollzeitlehrgang vom 08.01.2024 bis 27.06.2024 hat es noch freie Ausbildungsplätze. In dieser Zeit werden alle 9 Pflichtmodule von Montag bis Donnerstag absolviert und auf Wunsch können zusätzlich Wahlmodule am Freitag und/oder Samstag besucht werden.

Nachfolgend in den Kästen einige Statements unserer Fachlehrpersonen.

Andrea Bieri
Lehrangaleiterin, BBZN Schüpfheim

Helena Barmettler

«Eine gute Investition ins Leben»



«Der Bildungslehrgang zur Bäuerin beziehungsweise zum bäuerlichen Haushaltleiter ist für mich persönlich eine wertvolle Investition in das Leben und sich selbst.

Soviel darf man lernen und für sich mitnehmen. Die Modulauswahl ist breit gefächert, alle möglichen Bereiche werden abgedeckt. Danach sind Frau und Mann bereit für das «wahre Leben» draussen.

Es freut mich immer wieder zu sehen, wie innovativ und offen die Frauen und Männer im Unterricht sind. Tolle Ideen, grossartiger Austausch und auch ich lerne immer wieder etwas Neues dazu.

Es bereitet mir riesig Spass, die Absolventinnen und Absolventen auf ihrem Weg zu unterstützen und den einen oder anderen Tipp oder Trick für ihren ganz eigenen Betriebszweig mitzugeben.

Am meisten erfreut mein Herz, wenn ich das Endergebnis dann in «echt» zu sehen bekomme, was bedeutet, dass die Vision umgesetzt wurde. Dann hat mein Unterricht für mich Sinn gemacht und mein Ziel ist erreicht.»

Clara Helfenstein

«Ernährung und Verpflegung schweisst zusammen»



«Immer wieder habe ich das Gefühl, dass ich das spannendste Modul unterrichten darf. Topmotivierende Teilnehmende, welche sich für Ernährung und Kochen interessieren und gewissen Fragen bis auf den Grund gehen wollen, sind Leuchttürme in den Klassen. Das ist unglaublich schön, dies als Lehrperson zu erfahren.

Essen und Trinken tun wir täglich mehrmals und fast so oft bege-

nen uns Themen auf verschiedenen Medienkanälen dazu. Viel wird kontrovers berichtet, was auch zu Unsicherheiten führt.

Im Modul Ernährung und Verpflegung gehen wir mit dem Puls der Zeit. Im Unterricht werden die aktuellen Ernährungsempfehlungen thematisiert und in der Praxis umgesetzt. Immer wieder erlebe ich, dass mit Spass gearbeitet wird und eine zufriedene Stimmung herrscht. Nicht zu verachten ist, dass schlussendlich ja all die feinen Speisen probiert werden können.

Wenn die Teilnehmenden am Schluss die Lernzielkontrolle erfolgreich abschliessen – dann hüpf mein Herz vor Freude.»

Willy Portmann

«Buchhaltung macht Spass»



«Ich unterrichte auf allen Stufen gerne, egal ob Grund- oder Erwachsenenbildung. Was mir aber über die Jahre immer mehr Mühe bereitet, ist, dass ich die Namen der vielen verschiedenen Lernenden vergesse.

«Hallo Willy, kennst du mich noch? Ich habe vor so und so viel Jahren die Bäuerinnenschule besucht.» So oder ähnlich tönt es immer öfter, wenn ich ehemalige Lernende nicht wiedererkenne. Es ist nicht nur mein Namensgedächtnis, das streikt, oft haben die Frauen eine

andere Frisur, die Haarfarbe hat geändert usw. Aber die Hauptsache ist doch, dass ich auf den Buchhaltungs-Unterricht angesprochen werde und die Erinnerungen (bei den meisten) nicht allzu negativ sind.

Es ist für mich ein Privileg, in der Ausbildung Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter mein Wissen weiterzugeben, die Lernenden sind top motiviert und wissbegierig. Sie schätzen einen praxisnahen und abwechslungsreichen Unterricht.

Die Lernatmosphäre empfinde ich als sehr angenehm und auch eine Prise Humor darf natürlich nicht fehlen. Somit kann ich meine Titelaussage einfach nur bestätigen: Buchhaltung (unterrichten) macht Spass.»

Paula Furrer

«Vorzeigen und Fachwissen sind nach wie vor gefragt»



«Die Teilnehmende der Ausbildung sind verschieden interessierte Persönlichkeiten. Dieser Wissensdurst spornt immer wieder von Neuem an, mich in den verschiedenen Fächern weiterzubilden und meine Erfahrungen weiterzugeben.

Eine Herausforderung ist, dass mit jedem Ausbildungsstart die Teilnehmenden einen unterschiedlich gefüllten Rucksack mitbringen und daher auch verschiedene Ansprüche und Wünsche zu erfüllen sind. So erstaunt wenig, dass ein

Vorzeigen von Konservier- und Kochvorgängen und Weiterem geschätzt und oft noch mehr davon gewünscht wird. Die Lernziele in den einzelnen Modulen sind schweizweit gegeben und es ist sehr wichtig, dass wir diese fachliche Tiefe erreichen.

Es freut mich jedes Mal sehr, wenn ich Ehemaligen begegne. Dies sind in der Zwischenzeit nicht wenige. Immer wieder höre ich, wie viel in dieser Ausbildung fürs Leben gelernt wurde, wie Rezepte noch gebacken oder gekocht werden, wie schön die Zeit doch damals war und wie all die Freundschaften immer noch bestehen.

Und übrigens, beim Namen merken ergeht es mir genauso wie meinem Kollegen Willy.»