

Als gleichwertig definieren

Management / Sind Haushalt, Familie und Betrieb so eng miteinander verwoben wie auf dem Bauernhof, ist gemeinsames Organisieren wichtig.

GRÄNICHEN ■ Im landwirtschaftlichen Familienunternehmen überschneiden sich die Aufgabenbereiche des Haushalts, der Familie und des Betriebs eigentlich immer. Sie finden ausserdem in den meisten Fällen im gleichen räumlichen Umfeld statt. Das ist eine grosse Chance, bringt aber auch die eine oder andere Herausforderung.

Die Verteilung der verschiedenen Aufgaben in allen Betriebszweigen des landwirtschaftlichen Unternehmens, der externen Erwerbstätigkeit, des Haushalts und der Familie ist anpassungsfähig. Je nach Betriebsstruktur, Familiensituation, Lebensphase, finanzieller Situation des Betriebsleiterpaars sind andere Lösungen gefragt. Unter dem Motto «Was man gerne macht, macht man gut» sollen wenn immer möglich die Fähigkeiten und Neigungen des Betriebsleiterpaars zum Tragen kommen.

Eine neue Situation bietet aber immer auch die Gelegenheit, die persönlichen Kompetenzen zu erweitern, oder in die Verantwortung in einem anderen Bereich hineinzuwachsen. Das kann auch neuen Schwung ins System bringen. Die Wertschätzung gegenüber allen anfallenden Aufgaben und Arbeiten ist eine gute Basis für die Abmachungen, die gemeinsam getroffen werden – was die Gesellschaft oder die Kollegen zur Aufgabenverteilung meint, ist auf jeden Fall zweitrangig.

Hält Vergleich mit anderen Betriebszweigen stand

«... das bisschen Haushalt macht sich von allein, sagt mein Mann, das bisschen Haushalt kann so schlimm nicht sein, sagt mein Mann...» Das Lied wurde 1977 geschrieben und seither oft zitiert. Die Meinungen über den Wert der Haushaltarbeiten gehen auch heute teilweise noch weit auseinander. Die Arbeit der Haus- und Familienfrau wird verharmlost, idealisiert, dramati-



Je nach Familienphase bindet der Haushalt mehr oder weniger zeitliche und personelle Ressourcen.

(Bild Corinne Aeberhard)

siert, herabgewürdigt. Von allem etwas käme der Wahrheit vielleicht nahe.

Den Haushalt im landwirtschaftlichen Familienbetrieb als gleichwertigen und wichtigen Betriebszweig zu definieren und dies auch zu kommunizieren, könnte den Blickwinkel auf den Haushalt vielleicht verändern und den Frauen den Rücken stärken. Den Vergleich mit den anderen Betriebszweigen braucht man nicht zu scheuen: Im Haushalt steckt viel produktionstechnisches Wissen (kochen, backen, konservieren, reinigen, waschen,

gärtnern usw.), aber auch viel Managementwissen (planen, organisieren, kontrollieren, entscheiden, finanzieren usw.).

Damit die Arbeiten zeitsparend und ergonomisch ausgeführt werden können, braucht es eine angepasste Mechanisierung in allen Arbeitsbereichen. Nicht immer ist die «Mercedes-Lösung» die beste, aber praktische und leistungsfähige Geräte erleichtern vieles, schaffen Freiraum für Tätigkeiten in anderen Betriebszweigen oder bieten Chancen für die Erwerbstätigkeit ausserhalb des Betriebs.

Ob man will oder nicht, der Haushalt bindet zeitliche und personelle Ressourcen, braucht ein Budget und eine Investitionsplanung. Je nach Lebensphase oder Familiensituation sind die benötigten Ressourcen sehr unterschiedlich.

Lohn für die haushaltführende Person

Die Leistungen des Haushalts werden im Normalfall vor allem für die Kernfamilie (minderjährige Kinder und Ehepartner) erbracht. Deshalb kann mit diesen Leistungen kein zusätzliches Be-

triebseinkommen erzielt werden. Im Gegenteil, in der Buchhaltung fallen nur die Ausgaben respektive Bezüge aus dem Betrieb auf. Auch Standardarbeitskräfte (SAK) können keine geltend gemacht werden.

Der Lohn oder eine Lohngut-schrift für die haushaltführende Person ist aber auf jeden Fall sinnvoll, einerseits für die eigene AHV-Abrechnung, andererseits für monetären Teil der Wertschätzung. Steht der Haussegen einmal schief, fallen von der erwerbstätigen Person schnell unüberlegte Argumente wie, «ich

bringe ja das Geld nach Hause...». Da hat die haushaltführende Person keinen einfachen Stand, auch wenn sie sorgsam plant, haushälterisch mit dem Budget umgeht und jahrelang den Haushalt gemanagt hat.

Tatsache ist, die Haushaltarbeiten wie auch die Betreuungsarbeiten in der Familie gehören zu der sogenannten «unbezahlten Arbeit». Gemäss Berechnungen des Bundesamts für Statistik wurde im Jahr 2010, in diesen beiden Bereichen Arbeit im Wert von rund 330 Milliarden Schweizer Franken geleistet. Das entspricht einem Anteil von 40 Prozent der Bruttowertschöpfung der erweiterten Gesamtwirtschaft. Immerhin – auch wenn das nicht direkt auf das Konto fliesst.

Mut zu klaren Entscheidungen

Das Trio Haushalt-Betrieb-Familie/Partnerschaft ist untereinander so eng verknüpft, dass es eigentlich nur zusammen so richtig gut funktioniert. Das Betriebsleiterpaar ist also gefordert, das Management des ganzen Trios im Griff zu haben. Es braucht deshalb gemeinsame Ziele, gemeinsame Planung und Organisation, klare Entscheidungen/Prioritäten und ein respektvoller Umgang mit den Menschen.

Dass dies nur mit guter Kommunikation auf alle Seiten funktionieren kann, versteht sich fast von selber. Gegenseitige Unterstützung bei Arbeitsspitzen sowie echte Anerkennung stärken das Betriebsleiterpaar ebenso, wie der gemeinsame Feierabend – ohne Bügelbrett.

Lisa Vogt Altermatt,
Landwirtschaftliches Zentrum
Liebegg, Hauswirtschaft

Literatur zum Thema:
Der Beitrag der Bäuerinnen für die landwirtschaftlichen Familienbetriebe in der Schweiz, Agroscope-Transfer Nr. 21 (Juni 2014); Wenn Paare Unternehmen führen, Lianne Fravi, Bettina Plattner-Gerber, Kösel

HEILPFLANZE DES MONATS

Koriander tut gut - Nicht nur nach schweren Mahlzeiten

Als «Wanzenkraut» wird frischer Koriander bezeichnet, da sein Duft und Geschmack für viele Personen abscheulich ist. Die Pflanze gehört zur Familie der Doldenblüten und ist mit Kümmel, Fenchel, Anis und Dill verwandt. Er stammt aus dem Mittelmeerraum und ist auch in der indischen Küche nicht wegzudenken, deshalb wird er als «indische Petersilie» bezeichnet und ist Bestandteil der meisten Curry-Mischungen.

Das Kraut und die Samen haben in etwa dieselbe Wirkung. Wie ihre Verwandten wird der Koriander bei Verdauungsschwäche und Völlegefühl eingesetzt. Er stärkt den Appetit und lindert Blähungen, löst Magen- sowie Darmkrämpfe, kann hilfreich sein bei Reizmagen oder Reizdarm und ist wohlthuend nach schweren Mahlzeiten. Bei Mundgeruch werden die Samen gekaut und der Tee fördert die Milchbildung. Zum Ausleiten von Schwermetallen wird Koriander als Tinktur oder Ur-tinktur eingesetzt.

In der Küche werden zum Würzen Kraut und Samen ver-



wendet. Durch das Trocknen des Krauts wird der intensive Geschmack verringert. Die Samen werden vor der Verwendung geröstet und in einem Mörser gequetscht. Sie werden zum Würzen von Brot, Kleingebäck, Kohlgerichten, Gemüsesuppen und Speisen mit Hülsenfrüchten eingesetzt.

Aus Blättern oder Samen Tee kochen

Um die erwähnten Beschwerden zu lindern, hilft der Tee, der aus den Blättern oder

Samen zubereitet wird. Die Herstellung ist jedoch unterschiedlich:

Tee aus Blättern: ein bis zwei Teelöffel zerkleinerte Blätter mit einer Tasse kochendem Wasser übergiessen, zehn Minuten zugedeckt ziehen lassen, absieben, zwei bis drei Tassen täglich geniessen.

Tee aus Samen: zwei Teelöffel Samen zerstoßen, in eine Pfanne mit einem Viertelliter Wasser geben, aufkochen, Pfanne von der Herdplatte nehmen, zehn Minuten ziehen lassen, absie-

ben und die gleiche Menge wie oben beschrieben trinken.

Um die verdauungsfördernde und blähungswidrige Wirkung zu verstärken, wird eine Teemischung aus allen vier Doldenblütenpflanzen gemischt: je 25 Gramm Samen von Koriander, Kümmel, Fenchel und Anis mischen und den Tee gemäss der Beschreibung «Tee aus Samen» herstellen.

Tinktur selber herstellen

Wer nicht gerne Tee trinkt, stellt sich aus den zerstoßenen Samen eine Tinktur her. Dazu ein Schraubglas von zirka drei Deziliter bis zu drei Viertel mit zerstoßenen Koriandersamen füllen, mit Wodka oder einem Alkohol mit mindestens 40 Prozent Volumen auffüllen, Glas verschliessen, zwei bis drei Wochen ziehen lassen und täglich schütteln. Tinktur absieben, in dunkle Fläschchen abfüllen, täglich ein bis drei Mal 10 bis 15 Tropfen mit wenig Wasser nach den Mahlzeiten einnehmen.

Andrea Schütz-Wicki,
dipl. Heilpraktikerin TEN

BAUERNKÜCHE

Pikanter Weihnachtsgugelhopf

Für 8 Stück
Für 1 Gugelhopfform von 1 l
Inhalt

Butter für die Form
300 g Mehl
¼ TL Salz
21 g Hefe, zerbröckelt
ca. 1,25 dl Milch
80 g Butter, flüssig, ausgekühlt
1 kleines Ei, verquirlt
200 g magerer Speck, gewürfelt
½ EL Wacholderbeeren
6 schwarze Pfefferkörner
1 Msp. Zimtpulver
1 Msp. Muskatnuss
2 Gewürznelken
1 getrocknetes Lorbeerblatt



- Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Hefe in wenig Milch auflösen, mit der restlichen Milch, der Butter und dem Ei in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Speck bei kleiner Hitze leicht anbraten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Alle Gewürze im Mörser oder Cutter mahlen.

- Speck und Gewürze unter den Teig kneten, in der ausgebutterten Form verteilen. Teig zugedeckt bis zum Formrand aufgehen lassen.
- In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten backen.

Lauwarm schmeckt der Gugelhopf am besten. Statt Zimt und Muskatnuss 3 Nelkenpfefferbeeren (Piment) verwenden. Diese sind in Drogerien und Reformhäusern sowie in gut assortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

[www] www.swissmilk.ch/rezept