

Bauernkurs Istvan Kadar aus Rumänien lernte beim Grüninger Bauer Rudolf Eberhart nicht nur mähen

«Hier habe ich Pünktlichkeit gelernt»

359 rumänische Bauern waren in den letzten 15 Jahren dank einer Stiftung bei Schweizer Berufskollegen im Praktikum. Einer von ihnen ist Istvan Kadar, der bei Bauer Rudolf Eberhart in Grüningen lernte.

Viviane Schwizer

Istvan Kadar hat Initiative und Ideen. Er möchte dazulernen, beruflich vorwärts kommen und auch zu Hause im Kreis Covasna in Rumänien sein Brot verdienen. Dafür lässt der gelernte Gärtner sich einiges einfallen. Er besuchte etwa den zweijährigen Bauernkurs der Stiftung LAM in Ilieni bei Sfantu Gheorge, der von HEKS (Hilfswerk der Evangelischen Kirchen der Schweiz) und DEZA (Departement für Entwicklung und Zusammenarbeit) unterstützt wird: LAM ist die Abkürzung für «Landwirtschaft, Agricultura und Mezogazdasag», dem deutschen, rumänischen und ungarischen Wort für Landwirtschaft. Ziel der LAM-Ausbildung ist die Förderung der Nahrungsmittelproduktion, die Stärkung der dörflichen Strukturen sowie die Förderung der Eigeninitiative und der Eigenverantwortung. Dass der junge Rumäne auch Deutsch gelernt hat, kommt ihm in seinen Plänen zugute.

In der Schweiz dazugelernt

Zum zweijährigen LAM-Bauernkurs gehört ein viermonatiges Praktikum bei einem Bauern in der Schweiz. Istvan Kadar verbrachte vor drei Jahren vier Monate bei Familie Rudolf Eberhart in Grüningen, wo er sich wohl fühlte. «Alles hat gut geklappt wie bei einer gut geschmierten Maschine», beschreibt er die gelungene Integration in der Schweizer Familie.

Gerne arbeitete er beim Zürcher Oberländer Biobauern auf dem Acker, half beim Melken der 20 Milchkühe und brachte das Heu ein. Dabei lernte er auch mit der Mähmaschine, dem Kreiselmäher und dem Kreiselchwader umzugehen. Vor seiner Rückkehr kaufte er alte Schweizer Maschinen, mit denen er jetzt zu Hause in Rumänien im Auftragsverhältnis Felder von Bauern bewirt-

schaftet. Istvan Kadar lernte mit Erfolg, seine Fähigkeiten zu vermarkten und effizient umzusetzen. «Auch Pünktlichkeit ist gefragt», weiss er seit seiner Schweizer Zeit. Er bewundert diese Tugend, die in seiner Heimat noch gelernt werden müsse. Auch punkto Ordnung und Gepflegtheit ist die Schweiz für ihn ein Vorbild. Allerdings gefällt ihm auch die Weite und die wilde Romantik seiner Heimat: «Bei uns ist nicht ganz jedes Strässchen asphaltiert», meint er diplomatisch. Istvan Kadar hatte dank seiner Gastfamilie einen Einblick in das Land der Eidgenossen. «Wir besuchten unsere Rinder auf der Galalp auf dem Bernina-Pass», erzählt er erfreut. Auf der dreitägigen Rundreise besuchte er Lugano, bestaunte später in Zermatt das Matterhorn und sah selbst den Lac Léman. Gerne isst er Raclette und diese «Pasta vom Tessin», spricht Lasagne.

Veränderungen brauchen Zeit

Stirnrundeln bereitet dem 29-Jährigen die Politik in seiner Heimat. «Die EU ist jetzt da, wir hatten keine andere Wahl» sagt er. Aber sie sei «keine ganz gute Hilfe». Istvan Kadar erklärt: «Wir bekamen Vorschriften, die uns überfordern». Hätte Rumänien für die Umsetzung der neuen Regelungen 20 Jahre Zeit gehabt, wäre dies kein Problem gewesen. «Aber wir müssen in fünf Jahren alles neu ordnen», weiss er. Konkret gehe es um neue Vorschriften, etwa beim Melken der Kühe: Gefordert werde maschinelles Melken, nicht mehr von Hand.

Neuerungen gebe es auch beim Schlachten der Schweine oder beim Schnaps brennen, was zu Hause in den Familienbetrieben nicht mehr erlaubt sei. Insgesamt werde die Selbstversorgung eingeschränkt, während die Kosten für die Produktion von Nahrungsmitteln grösser würden. Istvan Kadar stellte zudem fest: «In der Schweiz haben die Menschen mehr materielle Sicherheit als die Leute hier in Rumänien». Das Leben von der Hand in den Mund, ohne Reserven, koste viel Lebensenergie. Trotzdem möchte er wenn möglich in seiner Heimat bleiben und dort sein Geld verdienen: «Die Arbeit in der Landwirtschaft gefällt mir», sagt er.

Jubiläumstreffen in Rumänien

Mit Freude schaut Istvan Kadar nun dem Fest entgegen, das die Stiftung



Der Rumäne Istvan Kadar hat in Grüningen bei Landwirt Rudolf Eberhart sein Praktikum gemacht. Mit dem Erlernten verdient er heute in der Heimat sein tägliches Brot. (vis)

LAM am 22. Juli zum 15-Jahr-Jubiläum der Schule für Landwirtschaft in Ilieni organisiert. Ein Teil der insgesamt 359 rumänischen Bauern, die in der Schweiz im Praktikum waren, werden sich am Ausbildungsort treffen, um den Austausch zu pflegen und gemeinsam zu feiern. Erwartet werden auch Gäste aus der Schweiz. Susanne und Rudolf Eberhart, bei denen der junge Rumäne in Grüningen lernte, werden ebenfalls in Siebenbürgen erwartet. Istvan Kadar freut sich, dem Schweizer Ehepaar nun seine Heimat zeigen zu können. Voller Erwartung sagt er: «Die Schweiz ist schön, aber Rumänien ist auch eine Reise wert».

Praktikanten als Bereicherung

«Bereits zum fünften Mal beschäftigen wir auf unserem Hof rumänische Praktikanten», berichtet Susanne Eberhart aus Grüningen. Die Familie hat auf ihrem Biobetrieb mit den Landwirten aus Siebenbürgen gute Erfahrungen gemacht. Sie seien eine wertvolle Hilfe und eine horizontweiternde Bereicherung. Allerdings müsse die Gastfamilie auch Offenheit für die Fremden aufbringen und Zeit investieren, um den Landwirten «die neue Welt» mit

anderer Sprache, Kost, Arbeitsweise und Kultur nahezubringen. Wenn immer möglich gibt die Grüninger Familie den rumänischen Praktikanten auch einen Einblick in die Schweiz. «Der Rheinfluss in unserer Nähe ist für uns mit den Rumänen fast immer ein Ausflugsziel», lacht Susanne Eberhart. Die Bäuerin aus dem Zürcher Oberland freut sich, Mitte Juli zusammen mit ihrem Mann erstmals nach Rumänien zu reisen. (vis)

Studie

Beratungstelefon wirkt positiv

Das Beratungstelefon der Dargebotenen Hand, Telefon 143, hat eine positive Wirkung auf Hilfesuchende. Das hat eine Studie der Hochschule für Soziale Arbeit ergeben. 60 Prozent der Anrufer gaben an, dass sich ihre Befindlichkeit unmittelbar nach den Gesprächen deutlich verbessert habe. 46 Prozent fühlten sich nach den Gesprächen gestärkt. Auffallend war, dass deutlich mehr Frauen das Beratungstelefon nutzen. 75 Prozent der Anrufer sind weiblich. Auch rufen Hilfesuchende beim Beratungstelefon tendenziell mehrere Male an. Die Studie wurde anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Dargebotenen Hand in Auftrag gegeben. Bei der Erhebung wurden 726 Telefongespräche mit einem ausführlichen und anonymisierten Auswertungsfragebogen erfasst. (zo)

Gut gebrüllt



Beim Ratgeben sind wir alle weise, aber blind bei eignen Fehlern.

Euripides

Rezept des Monats

Lauwarmer Gemüsesalat an Kräutervinaigrette

Ursula Schmid

Gemüse und Salat sind gesund. Trotzdem essen die meisten Leute zu wenig davon. Bei der Lagerung und Zubereitung gilt es darauf zu achten, dass die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe nicht zerstört werden. Verluste ergeben sich dann, wenn Teile der Gemüse beim Risten oder Schälen entfernt werden. Aber am meisten schadet den Vitaminen, wenn die Lebensmittel übergegart oder zu lange warm gehalten werden. Werden Blattgemüse einen Tag bei 12 Grad gelagert, verlieren sie etwa 40 Prozent des Vitamins C. Weitere 35 Prozent gehen verloren, wenn Gemüse vor dem Waschen zerkleinert werden.

Kräuter-Vinaigrette

- wenig Salz oder Streuwürze, Pfeffer
 - 1 KL Senf
 - 1/2 EL Zitronensaft
 - 2 - 3 EL Essig, zum Beispiel Sherry-, Modena- oder Fruchtsig
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 EL Rapsöl
- alle Zutaten mit dem Schwingbesen sämig rühren
- 1 - 2 Knoblauchzehen dazupressen
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 1/2 Bund Petersilie



fein schneiden, zugeben, mischen

Gemüse

- 3 dl Wasser aufkochen
- 1/4 KL Salz würzen

- 150 g Rüebli schälen, in Stängelchen schneiden
 - 150 g Blumenkohl
 - 150 g Broccoli oder Romanesco Röschen wegschneiden
 - 150 g Zucchini
- eventuell der Länge nach halbieren, in

Scheiben schneiden
Gemüse, gestaffelt nach Garzeit, ins kochende Wasser geben, knackig kochen.
Kochzeit 5 - 10 Minuten
Noch warm mit der Vinaigrette sorgfältig mischen, cirka 20 Minuten ziehen lassen.

● diverse grüne Salate, zum Beispiel Frisée, Kopfsalat, Eichblattsalat, Rucola rüsten
4 Teller dekorativ damit auslegen
Gemüsesalat auf die Salatblätter anrichten

- einige Cherrytomaten
- 2 hart gekochte Eier
- eventuell Petersilie garnieren

Tipps

- Gemüse auf dem Siebeinsatz oder im Steamer dämpfen
- Andere Gemüse, zum Beispiel Bohnen, Kefen, Peperoni, Kohlrabi verwenden
- Knuspriges Brot dazu servieren
- 80 g rote Linsen 5 Minuten kochen, über den angerichteten Salat streuen

Ursula Schmid (Uster) ist Co-Autorin des «Tip-topf». Das interkantonale Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht hat seit seinem Erscheinen 1986 eine Auflage von 1,7 Millionen Exemplaren erreicht. Die Autorin ist als Dozentin für Hauswirtschaft im Bereich Ernährung an der Pädagogischen Hochschule Zürich tätig.