



Früchte + Gemüse
6302 Zug
041 728 68 61
www.swissfruit.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'471
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 27
Fläche: 121'350 mm²

Ein Obstfachmann kennt die Gesundheitstrends «Wir produzieren mit der Natur»



Messgeräte zeichnen auf, ob Pilzarten in der Obstanlage vorkommen.

2014 wurden in der Schweiz rund 142 000 Tonnen Äpfel geerntet. Davon verspeisen Herr und Frau Schweizer knapp 16 Kilogramm im Jahr. Von Birnen, Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren gar nicht zu sprechen. Mit jährlich knapp 15 Lernenden fehlt es der Branche jedoch an Nachwuchs. Der angehende Obstfachmann David Lüthi vom Schul- und Forschungsbetrieb Arenenberg in Güttingen nimmt uns auf einen Rundgang mit.

In unmittelbarer Sichtweite zum Bodensee bewegen sich Patrick Stadler und sein Lernender David Lüthi durch die sauber geschnittenen Apfelbaumfluchten des Schul- und Versuchsbetriebs Arenenberg in Güttingen. Über ihnen hängt zum Schutz der empfindlichen Bäume ein sorgfältig verschlossenes Dach aus Hagelnetzen. Mit zusammenfaltbaren Lupen begutachten

die beiden Berufsleute die jungen Blätter der Pflanzen. «Wir überprüfen stichprobenartig unsere Kulturen, um zu messen, wie viele Nützlinge sich in unserer Obstanlage bereits eingemischt haben», erklärt David Lüthi. Der 18-jährige Basler ist angehende Obstfachmann im dritten Lehrjahr und bereitet sich auf die bevorstehende Lehrabschlussprüfung vor.

Zusammenspiel mit der Natur

«Nützlinge», so Lüthi, «sind ein natürlicher Schutz für unsere Pflanzen. Wenn die Bäume im Frühling treiben, sind die jungen Blätter noch sehr empfindlich und leicht anfällig für Pilze, Schädlinge und schlechtes Wetter. Nützlinge, wie beispielsweise die Raubmilbe, werden von uns bewusst gepflegt, da sie wirksam gegen Schädlinge sind.» Der Baselbieter wuchs in Ramlins-



Früchte + Gemüse
6302 Zug
041 728 68 61
www.swissfruit.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'471
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 27
Fläche: 121'350 mm²

burg auf einem Obstbaubetrieb auf und entschied sich schon früh für den Beruf des Obstfachmanns. Auf dem elterlichen Hof habe man zwar auch Tiere, was eine Lehre zum Landwirt ebenfalls sinnvoll erscheinen liess. Doch Lüthi begeisterte sich stärker für den Obstbau. Die Tierhaltung entspreche ihm weniger, sagt er und lacht. Schon früh begann er zuhause bei der Ernte mitzuhelfen, und seine Freude an der Arbeit auf dem Obstbaubetrieb scheint auch jetzt in seinem dritten Lehrjahr ungebrochen. Lüthi betont: «Mein Beruf fasziniert mich täglich von Neuem. Die Abwechslung und Vielfalt der Pflanzen sind spannende Herausforderungen. Und in meiner Ausbildung interessiere ich mich natürlich dafür, möglichst viele Abläufe kennenzulernen, um selbständig den elterlichen Betrieb führen zu können.» Im dritten Lehrjahr weiss der angehende Obstfachmann bereits über zahlreiche Facetten des Obstbaus Bescheid. Muss er auch, denn bald wird er die Berufsprüfung absolvieren und sein Know-how zuhause einbringen können.

Beste Aussichten für engagierte Fachleute

David Lüthi ist einer von jährlich 15 Lernenden, die in der Schweiz die Ausbildung zum Obstfachmann absolvieren. Es könnten deutlich mehr sein, denn die Zukunftsaussichten sind für engagierte Obstfachleute sehr gut. «Wir sind auf der Suche nach guten Leuten», bestätigt Patrick Stadler und zeigt die Möglichkeiten auf, die man als Obstfachmann und Obstfachfrau hat: «Die meisten Lernenden haben einen landwirtschaftlichen Hintergrund und übernehmen nach der Lehre meist den elterlichen Betrieb. Doch der Beruf steht auch jedem offen, der keinen eigenen Betrieb führen möchte. Obstfachleute braucht es überall.

In den Fachstellen der Kantone zum Beispiel. Man kann sich stetig weiterbilden und studieren. Wer bereits einen Berufsabschluss als Landwirt, Weintechnologe, Winzer, Gemüsegärtner oder Geflügelfachmann hat, kann innerhalb eines Jahres eine Zweitausbildung zum Obstfachmann absolvieren. Wir freuen uns natürlich auch, wenn Leute den Beruf erlernen, die keinen Hof zu übernehmen haben. Diese bleiben uns in der Lehre und Forschung erhalten.» Patrick Stadler ist verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden und schon seit 2001 an der Schul- und Forschungsanstalt Arenenberg beschäftigt. Rund ein Drittel des Obstbaubetriebs gehört Agroscope und ist für die Forschung reserviert. Stadler arbeitet hierbei eng mit der Wissenschaft zusammen. Auf den anderen zwei Dritteln der Fläche produziert der Betrieb während eines Jahres verschiedene Obst- und Beerensorten. Seit 2006 ist Patrick Stadler Betriebsleiter und wirkt zudem als Berater und Lehrer. Der 42-Jährige lernte ursprünglich Obstbauer, wie der Beruf damals hiess. Anschliessend bildete er sich in der Westschweiz an der Ingenieurschule weiter. Heute lebt er mit seiner Frau und seinen zwei Kindern auf dem Betrieb. Der Lernende David Lüthi wohnt mit Stadlers zusammen und gehört während seiner Ausbildung zur Familie. Stadler erklärt, worauf er deshalb bei der Auswahl seiner Lernenden besonders achtet: «Als Auszubildner geht es mir weniger darum, was jemand bereits kann, sondern vielmehr, was für ein Typ er ist. Ich achte auf Pünktlichkeit und Sozialkompetenz. Da die Lernenden mit uns zusammenleben, ist es von Vorteil, wenn man gut miteinander auskommt.» Selbstverständlich muss ein angehender Obstfachmann auch Freude an der Natur



Früchte + Gemüse
6302 Zug
041 728 68 61
www.swissfruit.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'471
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 27
Fläche: 121'350 mm²

und der Arbeit im Freien haben. Stadler ergänzt: «Handwerkliches Geschick ist ebenfalls von Vorteil!»

Vorausschauend und flexibel

Obstfachleute brauchen eine genaue Beobachtungsgabe und den erforderlichen Weitblick für die grösseren Zusammenhänge der Natur. Sie passen ihre Arbeiten den Jahreszeiten und der täglichen Witterung an. Dies verlangt nach Flexibilität und auch nach einer vorausschauenden Planung. Dass dabei organisatorisches Geschick unerlässlich ist, wird rasch klar, wenn man Patrick Stadler über die Herausforderungen auf einem Obstbaubetrieb sprechen hört: «Wir produzieren mit der Natur zusammen Lebensmittel für Konsumenten, die gewisse Wünsche und Vorlieben haben. Ein Obstfachmann muss also sowohl auf die Beschaffenheit der Umgebung achten als auch frühzeitig erkennen, was vom Kunden gewünscht wird. Da muss man gut beobachten können und mitdenken. Man sollte auch flexibel und offen für Wandel sein. Denn hier bieten sich Chancen.» David Lüthi bestätigt diesen Eindruck: «Heute kann man auch als Kleinbetrieb im Obstbau erfolgreich sein, wenn man beispielsweise Beeren anbaut, die aufgrund ihrer Antioxidantien für gesundheitsbewusste Konsumenten attraktiv sind.» Regionalität und Umweltbewusstsein kommt dem Obstbau ebenfalls entgegen. Denn auf Natürlichkeit und Umweltfreundlichkeit wird hier sehr viel Gewicht gelegt. Die Obstfachleute wissen, wie wichtig die Natur für sie ist. Schweizer Obst hat denn auch nicht umsonst den hervorragenden Ruf, gut für die Gesundheit zu sein. ■

Omar Hetata

Weitere Informationen zu Ausbildung,

Lehrstellen und Rezepten unter: swissfruit.ch

**ZUSAMMENARBEIT
IN DER AUSBILDUNG**

Die Landwirtschaftliche Schule Strickhof in Lindau ZH bietet im Auftrag des Schweizer Obstverbandes die Ausbildung des Obstfachmannes EFZ in der Deutschschweiz an. Die Landwirtschaftliche Schule Châteauneuf in Sion VS übernimmt diese Aufgabe in der Romandie. Für weitere Informationen zur Obstbaulichen Ausbildung wenden Sie sich an david.stacher@swissfruit.ch

**Hebebühnen und
Traktoren kommen
täglich zum
Einsatz.**



LEHRLINGE UND IHRE BERUFSBILDNER IM FOKUS (1/4)

Die vierteilige Serie «Lehrlinge und ihre Berufsbildner im Fokus» zeigt vier angehende Obstfachmänner in ihrem Berufsalltag. Die jungen Berufsleute wurden jeweils auf ihren Ausbildungsbetrieben besucht. Interessierst auch du dich für die Ausbildung zum Obstfachmann? Melde dich unter: david.stacher@swissfruit.ch

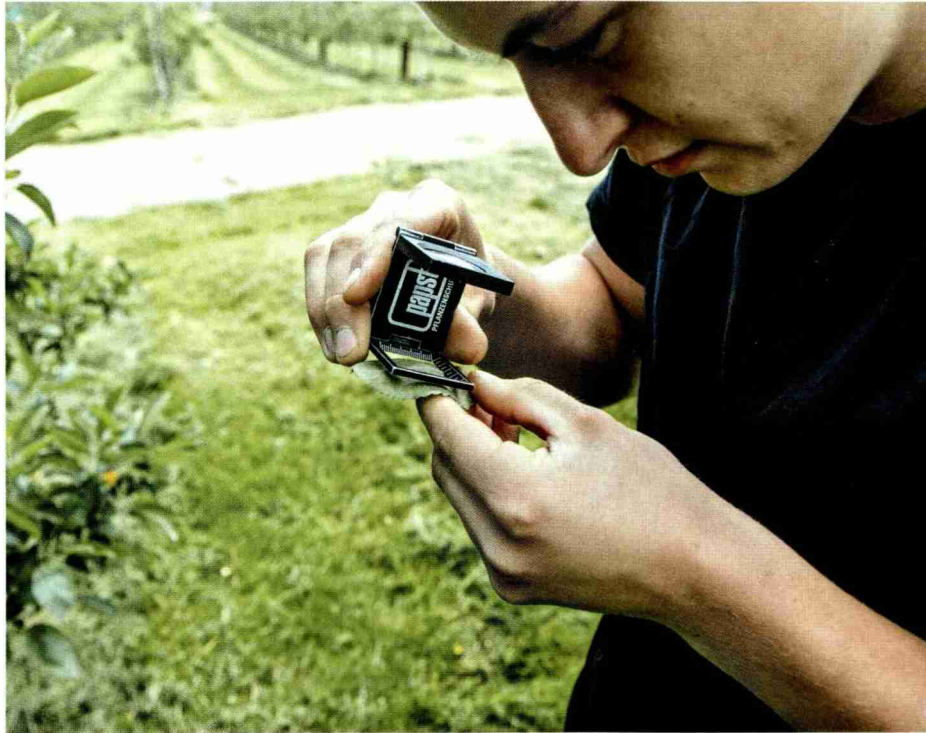
Datum: 16.06.2016



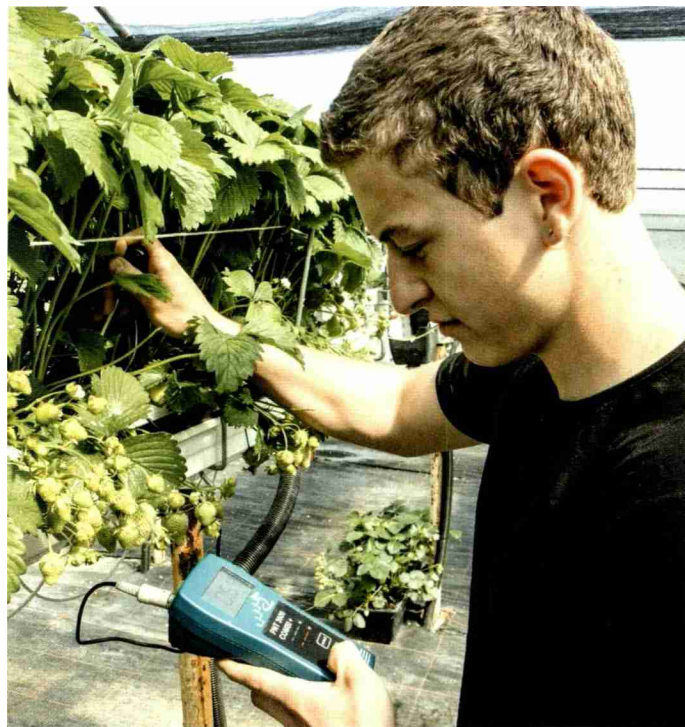
Früchte + Gemüse
6302 Zug
041 728 68 61
www.swissfruit.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'471
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 27
Fläche: 121'350 mm²



David Lüthi untersucht die Blätter der Obstbäume auf Nützlinge.



David Lüthi misst die Leitfähigkeit des Bodensubstrats, um die Nährstoffe der Erdbeeren zu prüfen.