



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: 24
Fläche: 88'996 mm²

Vom Landwirt zum Obstfachmann in einem Jahr «Die Lernenden gehören zur Familie»



Der gelernte Landwirt Heiri Gürber absolviert die verkürzte Ausbildung zum Obstfachmann in Wädenswil.

L'agriculteur qualifié Heiri Gürber y accomplit sa formation abrégée pour devenir arboriculteur.

Photos: Iris Wirz

Im hauseigenen Verkaufsladen des Obst- und Gemüsebaus von Vinzenz Bütler in Wädenswil werden Geschenkkörbe für ein Schwingfest vorbereitet. Obst, Gemüse, Erdbeeren, Obstessig und getrocknete Birnenstreifen werden liebevoll zu einem ansehnlichen Stilleben arrangiert, während Vinzenz Bütler an der Auslage vorbei durch den Betrieb führt. «Wir sind ein typischer Familienbetrieb», erklärt er. «Meine Frau und ich leben hier mit unseren beiden Buben und produzieren Obst, Beeren und seit Kurzem auch grüne Spargeln für den Direktverkauf ab unserem Hof.» Der Betrieb beliefert auch den Detailhandel und einige Marktfahrer. Seit 2008 bildet Bütler in seinem Betrieb angehende Obstfachleute aus

und erklärt: «Unsere Lernenden wohnen bei uns und gehören zur Familie!»

Vom Landwirt zum Obstfachmann

«Die Familie Bütler hat mich sehr gut aufgenommen», bestätigt der angehende Obstfachmann Heiri Gürber. Er ist im sogenannten «vierten Lehrjahr» und lebt mit der Familie Bütler zusammen auf dem Lehrbetrieb in Wädenswil. Als gelernter Landwirt hat Gürber die Möglichkeit, eine verkürzte Lehre zum Obstfachmann zu absolvieren. Er erklärt: «Ich bin auf einem Bauernhof in Neudorf im Kanton Luzern aufgewachsen. Auf unserem Betrieb werden Rinder gehalten und vor allem Ackerbau betrieben. Von meinen Geschwistern bin ich allerdings der



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: 24
Fläche: 88'996 mm²

Einziges, der den Weg in die Landwirtschaft gefunden hat.»

Gürber hat sich denn auch zuerst für den Beruf des Landwirts entschieden. Er hat die Ausbildung noch im alten System absolviert. Die Lehre dauerte drei Jahre. Die ersten zwei arbeitete er auf einem Bauernhof und eignete sich praktisches Wissen an, das er dann im dritten Lehrjahr schulisch vertiefte. «Im dritten Lehrjahr besuchte ich nur noch die Schule», sagt Gürber und fährt fort: «Nach der Lehre und meiner Zeit als Vollzeitschüler wollte ich wieder zurück in die Praxis und habe auf einem Obstbaubetrieb angefangen. Seit meiner Kindheit verbinde ich Obst mit schönen Erlebnissen. Auf unserem Hof wuchsen Kirschen. Die Ernte brachte jedes Jahr die ganze Familie zusammen und wir feierten zusammen den Sommeranfang. Ich merkte rasch, dass mir die Arbeit im Obstbau sehr gut gefällt und habe mich dann für die verkürzte Lehre zum Obstfachmann entschieden.» Heiri Gürber ist einer von jährlich rund 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.

Obstfachleute sind gesucht

«Die Branche sucht nach guten Leuten», bestätigt Vinzenz Bütler und zeigt die Möglichkeiten auf, die man als Obstfachmann und Obstfachfrau hat: «Die meisten Lernenden haben einen landwirtschaftlichen Hintergrund und übernehmen nach der Lehre 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 durch die Möglichkeit der verkürzten Lehre ist die Ausbildung auch für Landwirte oder Leute mit einer landwirtschaftlichen Ausbildung attraktiv.» In der Regel dauert die Ausbildung drei Jahre. Wer aber bereits einen Berufsabschluss als Landwirt, Weintechnologe, Winzer, Gemüsegärtner oder Geflügelfachmann hat, kann innerhalb eines Jahres eine Zweitausbildung zum Obstfachmann machen. Bütler kennt die Herausforderungen dieses Weges gut: «Wenn man die verkürzte Lehre wählt, dann bedeutet das sicherlich eine intensive, aber auch sehr lehrreiche Zeit. Wenn sich der Lernende und der Betrieb darauf einlassen, klappt das gut!» Vinzenz Bütler blickt lachend zu seinem Lernenden, der zustimmend nickt. Heiri Gürber ergänzt: «Es lohnt sich aber. Zwar ist es ein anstrengender Beruf, aber auch einer der schönsten. Man ist täglich draussen an der frischen Luft und arbeitet mit der Natur zusammen. Mir gefällt das sehr. Ich bin gerne draussen, egal bei welchem Wetter!» Man merkt den beiden die Freude an ihrem Beruf an. Unter den Hagelnetzen, die sie über den Kirschbäumen angebracht haben, folgen die beiden der Kirschbaumflucht leicht hangabwärts und begutachten gemeinsam die Blätter der Pflanzen. Heiri Gürber erklärt: «Im Frühling sind die Pflanzen sehr empfindlich und müssen daher gut beobachtet und gepflegt werden. Im Obstbau richten wir uns nach der Natur, den Jahreszeiten und natürlich auch nach dem Wetter.»

«Die Kirschernte brachte jedes Jahr die ganze Familie zusammen.»

Einen Baum pflanzt man und man pflegt ihn

Der Beruf der Obstfachleute ist so ab-



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: 24
Fläche: 88'996 mm²

wechslungsreich wie das Wetter. Das verlangt nach Flexibilität und aber auch nach einer vorausschauenden Planung. Heiri Gürber betont die Beziehung, die ein Obstfachmann zu seinen Bäumen hat: «Einen Baum pflanzt man, man pflegt ihn und schaut, dass es ihm gut geht. So ein Baum steht bis zu 15 Jahren und wenn man ihn im einen Jahr vernachlässigt, dann zeichnet sich das im darauf folgenden Jahr ab.» Und zur Pflege der Kulturen gehört so einiges. Die Pflanzen müssen vor der Witterung und vor Schädlingen geschützt werden. Vinzenz Bütler zeigt auf die gemähten Pfade zwischen den Kirschbäumen und erklärt: «Im hohen Gras fühlen sich die Mäuse wohl und fressen an den Wurzeln. Deshalb mähen wir hier regelmässig. Wir nennen das Mulchen. Ausserdem arbeiten wir mit Nützlingen zusammen. Wir sorgen für Nisträume, in denen sich zum Beispiel Raubmilben vermehren können. Die Raubmilbe wiederum bekämpft Schädlinge wie die Rote Spinne. Das erlaubt uns, weniger Pflanzenschutzmittel zu versprühen. Das ist umweltfreundlicher und natürlicher.»

Feines Zusammenspiel

der Elemente

Auf Natürlichkeit und Umweltfreundlichkeit legen Schweizer Obstfachleute viel Gewicht, denn sie wissen, wie wichtig die Natur für sie ist. Schweizer Obst hat denn auch nicht umsonst seinen hervorragenden Ruf, gut für die Gesundheit zu sein. Vor diesem Hintergrund lernt Heiri Gürber in seiner Ausbildung zum Obstfachmann dieses feine Zusammenspiel der Elemente. «Dieses Wissen kann ich auf meinem elterlichen Betrieb anwenden. Ich habe zu Hause damit begonnen, Himbeeren zu züchten. Das ist bereits ein guter Anfang», sagt er lächelnd und beisst herzhaft in einen Apfel, den ihm sein Lehrmeister Vinzenz Bütler aus einer grünen Kiste im Hofladen herübergereicht hat. ■

Omar Hetata

**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.

LEHRLINGE UND IHRE BERUFSBILDNER IM FOKUS (2/4)

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