



Früchte & Gemüse  
6300 Zug  
041 728 68 61  
www.swissfruit.ch

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

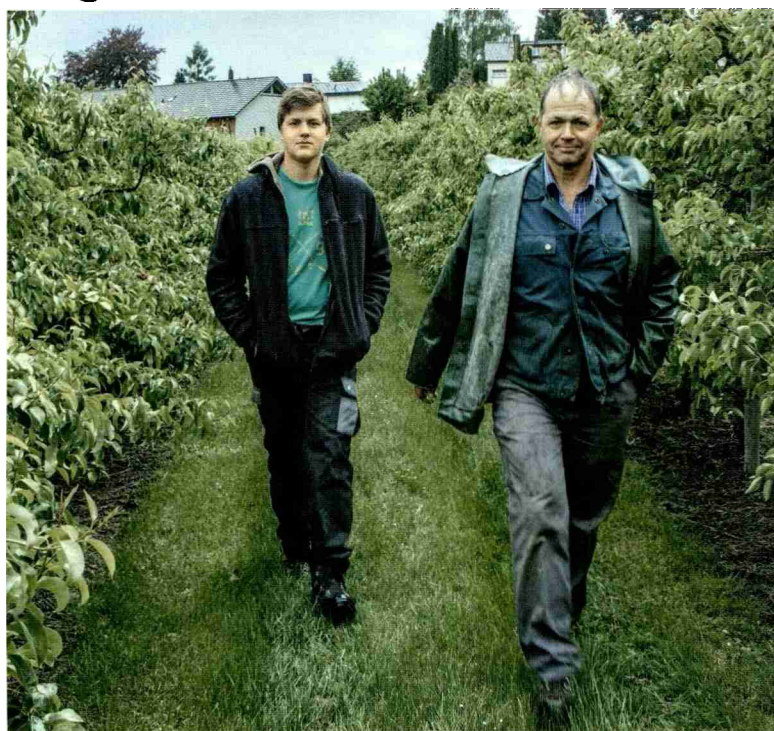
Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 20  
Fläche: 111'958 mm<sup>2</sup>

## Ein Obstfachmann braucht Erfahrung «Bei uns gibt es viel zu tun!»

Aaron Blum (l.) und Christian Bachofen gehen durch die Obstanlage, um witterungsbedingte Schäden an den Pflanzen zu untersuchen.

Aaron Blum (à gauche) et Christian Bachofen arpentent le verger pour examiner les dégâts infligés aux végétaux par les intempéries.

Photos: Omar Hetata



In unmittelbarer Sichtweite zum Greifensee hängen Christian Bachofen und sein Lernender Aaron Blum mithilfe einer kleinen Hebebühne den Witterungsschutz über ihre Kirschbäume. Im Obstbaubetrieb der Familie Bachofen in Maur stehen verschiedenste Arbeiten an. Vor allem der Pflanzenschutz ist während der Frühlingsmonate im April und Mai äusserst wichtig. Christian Bachofen erklärt: «Wenn die Bäume im Frühling treiben, sind die jungen Blätter noch sehr empfindlich und leicht anfällig für Pilze, Schädlinge und schlechtes Wetter.» Im leichten Nieselregen erkennt man die Massnahmen, die das Team bereits unternommen hat, um einen bestmöglichen Schutz der Pflanzen zu garantieren. Geduldig zeigt Bachofen seinem Lernenden eini-

ge Handgriffe an den Hagelnetzen.

### Die Berufung in die Wiege gelegt

Aaron Blum ist angehender Obstfachmann im ersten Lehrjahr. Zum Beruf kam der Luzerner durch seine Mutter, die ebenfalls eine Ausbildung zur Obstfachfrau absolvierte, sich daraufhin weiterbildete und in Triengen einen Betrieb führt. Bereits als Kind hat Blum zu Hause bei der Pflege und den Ernten mitgeholfen. Einige Kniffe beherrscht er also schon, obwohl es auf dem Betrieb der Familie Bachofen natürlich noch sehr viel zu lernen gibt. Blum erzählt von leichten Schwierigkeiten in den ersten Wochen seiner Lehrzeit: «Als ich hier frisch in die Lehre kam, gab es einiges, das ich noch nicht selbständig konnte. Bis wir



Früchte & Gemüse  
6300 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: 20  
Fläche: 111'958 mm<sup>2</sup>

gemerkt hatten, was ich konnte und was nicht, brauchten wir ein paar Anläufe. Das Zusammenspiel im Betrieb funktioniert nun jedoch sehr gut!» Christian Bachofen nickt und fügt hinzu: «Jeder Lernende bringt verschiedene Voraussetzungen mit. Die Herausforderung liegt darin, sich jedes Mal wieder von Neuem auf den Lernenden einzulassen und richtig einzuschätzen, welche Arbeiten er bereits eigenständig ausführen kann. Ein Obstfachmann braucht Erfahrung. Aber dafür ist die Ausbildung ja da!» Christian Bachofen verfügt über die nötige Erfahrung.

**Vom Apfel bis zur Zwetschge**

In Maur in einer Bauernfamilie aufgewachsen, lernte Christian Bachofen Obstbauer, wie der Beruf damals noch hiess. Seit 1986 pflegt er in Maur auf dem eigenen Hof verschiedenste Kulturen. Er habe seinen Traumberuf gefunden und mache ihn immer noch sehr gern, sagt er schmunzelnd. Und das sieht man. In seinem Hofladen fin-

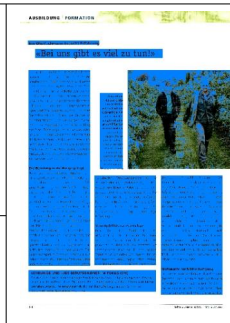
det sich eine Vielzahl an Obstsorten. Der Betrieb kultiviert über das ganze Jahr hinweg Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Tafeltrauben und Beeren. Sogar die bei uns eher unbekannte Indianerbanane – oder Pawpaw, wie man sie auch kennt – baut der Obstfachmann in Maur an. Was nicht im Hofladen verkauft oder an den Detailhandel und einige Marktfahrer geliefert wird, verarbeitet der Betrieb zu Most, Schnaps und Dörrfrüchten. «Bei uns gibt es viel zu tun. Wir sind ein Familienbetrieb und alle helfen mit», führt Bachofen aus. «Unsere Lernenden gehören während ihrer Ausbildung zur Familie. Sie haben ihr eigenes Zimmer und essen mit uns am selben Tisch. Ich finde diesen direkten Kontakt schön und auch wichtig.»

**Nachwuchs ausbilden hält jung**

Seit seiner eigenen Lehrzeit hat Christian Bachofen den Kontakt zum Nachwuchs nie verloren. Gleich nach seinem Abschluss hat er sich in an der landwirtschaftlichen Schule Strickhof in Lindau weitergebildet

**LEHRLINGE UND IHRE BERUFSBILDNER IM FOKUS (3/4)**

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



Früchte & Gemüse  
6300 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: 20  
Fläche: 111'958 mm<sup>2</sup>

und wurde binnen zweier Jahre Kursleiter. Auch heute gibt er noch Kurse am Strickhof in Physiologie, Pflanzenschnitt und Obstverarbeitung. Sein Engagement für den Nachwuchs merkt man ihm an, wenn er von seinem Werdegang zum Ausbilder erzählt: «Während meiner Weiterbildung zum Kursleiter habe ich auch die Meisterprüfung absolviert, was mir ermöglichen sollte, Lernende auszubilden. Als sich dann unser Sohn dafür entschied, eine Ausbildung zum Obstfachmann zu machen, hat mich das natürlich einerseits sehr gefreut und andererseits auch mein Interesse an der Lehre neu entfacht.»

ren muss. Als Lehrmeister darf ich ihm ab diesem Zeitpunkt nicht mehr weiterhelfen. Aber Hilfe brauchen meine Lernenden dann zum Glück auch nicht mehr!», meint Bachofen lachend und geht über eines seiner Erdbeerfelder einen schmalen Pfad entlang, wo er mit seinem Lernenden zusammen die Blätter und Blüten der bereits reifenden Erdbeeren betrachtet.

*«Lernende gehören während ihrer Ausbildung zur Familie.»*

**In drei Jahren zum Obstfachmann**

In der Ausbildung lernt der angehende Obstfachmann Aaron Blum denn auch von Beginn weg alle Arbeitsschritte, die auf einem Obstbaubetrieb während eines Jahres anfallen. «Ich lerne hier sehr viel», bestätigt Blum. «Im Laufe eines Jahres gestalten sich unsere Aufgaben als sehr vielfältig. Das geht vom Bäume schneiden über den Pflanzenschutz bis hin zu verschiedenen Pflegearbeiten und natürlich auch der Ernte. Zudem gibt es hier viel mehr Kulturen als bei uns zu Hause in Triengen. Da lernt man doch einiges kennen.» Im ersten Lehrjahr werden angehende Obstfachleute an die Arbeit auf dem Obstbaubetrieb herangeführt. Mit der Zeit können sie immer mehr Arbeiten selbständig erledigen, bis sie schliesslich nach der dreijährigen Ausbildung die Lehrabschlussprüfung absolvieren. «Zu diesem Zeitpunkt sollte der Lernende sämtliche Arbeiten alleine bewerkstelligen können. Externe Experten begleiten ihn während eines ganzen Tages auf unserem Hof und geben ihm verschiedene Aufgaben vor, die er korrekt ausfüh-

**Obstbau – ein Zusammenspiel von Natur und Mensch**

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 aber auch nach einer vorausschauenden Planung. Dass dabei organisatorisches Geschick unerlässlich ist, wird rasch klar, wenn man Christian Bachofen über die Herausforderungen auf einem Obstbaubetrieb sprechen hört: «Zu unserem Alltag gehört ein gewisses Mass an Improvisation. Es dreht sich alles darum, die anstehenden Aufgaben fristgerecht zu erledigen unter Einbezug der jeweiligen Witterung. Da muss man hin und wieder spontan umdisponieren, wenn das Wetter nicht passt.» Aaron Blum kann diese Aussage bestätigen: «Unsere Arbeit ist sehr abwechslungsreich und man muss rasch reagieren können. Das Zusammenspiel mit der Natur und dem Wetter gefällt mir sehr gut. Es ist



Früchte & Gemüse  
6300 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: 20  
Fläche: 111'958 mm<sup>2</sup>

die Vielfalt der Herausforderungen und der Pflanzenkulturen, die mich fasziniert. Klar, man muss eine gewisse Ausdauer haben und gerne im Freien arbeiten. Aber man hat dafür auch viel Zeit für sich und seine Gedanken, wenn man draussen inmitten all dieser schönen Bäume steht.» Die Verbundenheit zur Natur merkt man den beiden Obstfachleuten an. Auf Natürlichkeit und Umweltfreundlichkeit legen sie 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 Aaron Blum in seiner Ausbildung zum Obstfachmann dieses feine Zusammenspiel der Elemente. «Dieses Wissen kann ich auf unserem Betrieb zu Hause anwenden», sagt er lächelnd und wendet sich wieder der Regenfolie zu, die über den Kirschen weht. ■

Omar Hetata



Christian Bachofen untersucht die Erdbeerblüten auf Schädlinge.  
Christian Bachofen scrute les fleurs de fraisier quant à d'éventuels ravageurs.

**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.