

Holland von Monika Leuenberger

"Ihr Schweizer esst komische Sachen!" (Zitat von Anna, 8 Jahre). So oder ähnlich tönt es oft am Esstisch bei meiner Gastfamilie, wenn ich von Omelette mit Gehacktem, gebundenen Saucen oder Gemüseaufläufen erzähle.

Doch beginne ich von vorne: Ich bin Monika Leuenberger, 26 Jahre alt, aufgewachsen auf einem Landwirtschaftsbetrieb in der Nähe von Winterthur und (er)lebe nun, nach Abschluss der Bäuerinnenschule in Wülflingen, mein Praktikumsjahr in Holland.

Aufmerksam geworden auf die Möglichkeit eines Auslandjahres bin ich durch das Plakat der "Agroimpuls" in der Bäuerinnenschule. Mein eigentliches Wunschland wäre zwar Dänemark gewesen, doch auf Grund eines Stellenmangels in diesem Land habe ich mich dann für Holland entschieden. Und bis heute bereue ich diese Wahl keine Minute!

Meine Gastfamilie besteht aus 4 Personen: Vater Gerbrand, 45 Jahre, Mutter Grijsje, 44 Jahre, Tochter Anna, 8 Jahre, und Sohn Bernard, 5 Jahre.



Windpark in der Nähe von Delfzijl

So bin ich nun also auf einem holländischen Milchwirtschaftsbetrieb mit etwa 85 Milchkühen, von denen immer zwischen 10 und 15 Stück trocken sind, und 50 Stück Jungvieh. Wir haben zudem ein Pferd, zwei Ponys, eine Geiss, vier Hasen und zwei Katzen. Dies alles bei einer Betriebsgrösse von 70 ha. Aufgeteilt in Gras- und Weideland, Mais, Weizen und Kartoffeln.

Bis zu diesem Zeitpunkt habe ich mich, ausser der Theorie in der Bäuerinnenschule und die kleinen Hilfsdienste als Kind auf dem elterlichen Hof, noch nie intensiv mit der landwirtschaftlichen Arbeit auseinandergesetzt. Doch als ich Mitte August hier im holländischen Haule ankam, änderte sich das schlagartig! Zum einen, weil auch hier, wie wohl auf jedem Betrieb, jede freie Hand gebraucht werden kann und zum andern, weil meine Gasteltern eine falsche Auffassung von der Bezeichnung "Bäuerinnenschule" hatten. Die Vorstellung, dass man in eine Schule geht, um Kochen, Nähen, Putzen, Waschen, Ernährung, Selbstversorgung und solche Dinge zu lernen,

war für sie fremd, da man solche Schulen in Holland überhaupt nicht kennt. Sie waren jedoch erleichtert, als sie hörten, dass ich zudem Kenntnisse in Rindviehhaltung und Ackerbau habe.



Melkstell für 12 Kühe, Baujahr 1986



Milchtank, Fassungsvermögen 8200 Liter

Nach einer einwöchigen Angewöhnungszeit, die mit dem Vorzeigen und Kennen lernen der einzelnen Arbeiten ausgefüllt war, stieg ich dann ab der zweiten Woche voll in den Arbeitsalltag mit ein. Die ersten zwei Monate wusste ich nur zu genau, wovon ich abends müde war! Die Kinder staunten oft, dass ich vor ihnen ins Bett ging – und das erst noch freiwillig! Die langen Tage, die strengen Arbeiten und all das Neue, das Ungewohnte, kosteten sehr viel Kraft.

In dieser Zeit habe ich mich daran erinnert, wie oft ich mich schon als Kind gefragt hatte, warum ein Landwirt diese schwere Arbeit tut. Warum er tagtäglich zwischen 10 bis 15 und mehr Stunden auf den Beinen ist. An 365 Tagen im Jahr. Und sich dann auch noch der Kritik aus verschiedenen Kreisen der Bevölkerung aussetzt. Heute kenne ich die Antwort: Weil der Beruf des Bauern, des Landwirts, der schönste Beruf ist. Der Landwirt bearbeitet seinen Boden und versorgt seine Tiere. Das Leben auf dem Bauernhof schenkt Zufriedenheit – trotz der vielen Arbeitsstunden und trotz auch vieler Sorgen. Es ist die Zufriedenheit des Menschen, der in und mit der Natur arbeiten darf. Des Menschen, der zwar um seine Stärken weiss, aber trotzdem nie, im wahrsten

Sinne des Wortes, den Boden unter den Füßen verliert, da er auch um die Stärke der Natur weiss. Es ist die Ausgeglichenheit, der Einklang zwischen Mensch und Natur.



Aussicht vom Hausplatz aus

Wie bereits erwähnt: Meine Gasteltern haben mich glücklicherweise Stück für Stück in die Arbeiten eingeführt und mir jeden Tag etwas Neues gezeigt. Was mich von Anfang an sehr beeindruckt hat, ist die Tatsache, dass "Fehler machen" erlaubt ist. Mit einem Schmunzeln möchte ich jedoch dieses Kapitel wieder verlassen – im Bewusstsein, dass genau diese Geschichten spannend sind! Aber eben, wer spricht schon gern davon ...

Ein Fehler allerdings darf hier nie passieren: Es darf kein Penicillin in den Milchtank kommen. Daher ist beim Melken hohe Konzentration angesagt, wenn eine mit Antibiotika behandelte Kuh im Stall steht. Die Höhe des finanziellen Schadens, der durch einen solchen Fehler entsteht, beläuft sich bei einem Betrieb unserer Grösse bis zu 15'000 Euro.

Einer der grossen Unterschiede zwischen der holländischen und der schweizerischen Landwirtschaft ist die Betriebsgrösse. In der Schweiz ist ein Überleben mit 30 Kühen und Ackerbau (noch) möglich. Das ist hier undenkbar. Unser Betrieb gehört in Holland zur mittleren Betriebsgrösse.

Die Grössen der Felder und die dafür eingesetzten Maschinen sind Eindruck erweckend. Beim Wenden an den Feldrändern ist grosse Vorsicht geboten, da sich zwischen nahezu allen Feldern Entwässerungsgräben befinden (drin ist man schneller als draussen!).

Eine weitere Besonderheit in Holland ist die Betriebsführung. Man begegnet hier sehr vielen "maatschappen", was so viel wie Gesellschaft (auch im juristischen Sinn) heisst. Auch mein Praktikumsbetrieb ist eine "maatschap", da beide meiner Gasteltern an diesem Betrieb finanziell beteiligt sind. Oft, so sagten mir meine Gasteltern, wähle man diese Form der Betriebsführung wegen der Steuervorteile.

Eine weitere Besonderheit bei meiner Gastfamilie ist zudem, dass meine Gastmutter Grijtsje, sehr viel auf dem Bauernhof mithilft. Das tun hier angeblich nur wenige Frauen.

Und nicht zu vergessen: In Holland ist der landwirtschaftliche Tourismus sehr weit verbreitet! Jedes Dorf hat seinen Bauerncamping, eine "Besenneiz", oder sonstige Angebote für Ferienreisende und Besucher. Oftmals sind das dann Betriebe mit wenigen Kühen, die auf die Karte Tourismus setzen.



Haus mit Stall

Weitere spannende Eigenheiten, Bräuche und Besonderheiten aus Holland: Wenn jemand Geburtstag hat, wird der gesamten Familie zu dessen Geburtstag gratuliert. Von den Kindern bis zu Oma und Opa, den Schwestern und Brüdern. Allen. So auch mir! Geschehen anlässlich des Geburtstags meiner Gastmutter - was mich denn doch verlegen machte!

Die Adventszeit mit "Sinterklaas" (Samichlaus) wird hier auch anders gefeiert: Die Kinder bekommen während dreier Wochen ab und zu in der Nacht etwas vom "Sinterklaas" in ihre Schuhe gesteckt. Weihnachtspäckchen gibt es am 5. Dezember und Weihnachten wird in gemütlicher Familienrunde ohne Geschenke gefeiert.

Ich schliesse meine Holland-Tour und komme zurück zum Essen. Die meisten Familien essen mittags kalt und abends warm (Kinder sind in der Schule, Eltern bei der Arbeit etc.). Das typisch holländische warme Essen besteht aus gekochten Kartoffeln, Fleisch mit ungebundener Sauce und Gemüse. Kartoffeln bekommt man hier in allen Varianten und Formen, zudem reichlich und genug. Jedoch Gratin oder Auflauf kennt man hier eigentlich nicht. Das Brot erhält man nur abgepackt und geschnitten und dieses lässt sich zudem mühelos zusammenklappen - ohne zu brechen!

Ich habe hier aber auch herrlich feine Sachen kennen gelernt. "Hagelslag", eine Art Schokoladesplitter, wie wir sie auf Torten kennen. Oder "Vla", Vanillecrème im Tetrapack. Oder "Ontbijtkoek", ein feuchter Lebkuchen zum Frühstück. Und nicht zu vergessen: die variationenreichen "Pannekoeken", Pfannkuchen mit Schlagsahne, Zucker, Sirup und allen anderen denkbaren und auch undenkbaren Zusätzen!

Die Zeit hier in Holland ist für mich ein sehr wichtiger Schritt für meine Zukunft. Ich kann hier die Arbeit, die Probleme, die Schwierigkeiten, aber auch die Freude, die Befriedigung und die Herausforderung sehen und erleben. Das Zusammenspiel von



Betrieb, ausserbetrieblicher Arbeit und Familie ist ein Beruf, eine Berufung. Ich bin froh und dankbar, diesen Schritt getan zu haben!

Herzliche Grüsse in die Schweiz

Monika Leuenberger