

Regula von Arx, im Agriviva-Stage vom 9. bis 16.7.2016 bei Familie Rea in Puidoux/VD, hat ihre Erfahrungen in einen persönlichen Bericht gepackt.

Die Sicht der anderen Seite

Raus aus dem Büro, rein in den Bauernhof-Alltag. Dies habe ich in der vergangenen Woche nach langem «Davon-Reden» endlich in die Tat umgesetzt. Und zwar im kleinen Puidoux, gleich oberhalb der idyllischen Rebenlandschaft des UNESCO-Weltkulturerbes Lavaux, mit wunderbarem Blick auf den Lac Lemán.

Im bereits weit vorgerückten Nachmittag meines Anreisetags konnte ich eine ganze Kiste Griottes entstielen und entsteinen. Diese hatte die Bäuerin am selben Samstagmorgen auf dem Markt in Vevey ergattert.

Am Sonntag – meinem freien Tag – nahm mich die fünfköpfige Familie mit an den Lac de Bret, einen kleinen See unterhalb des Dorfes. Dort merkte ich schnell, dass es keine Kunst ist, mit dem Ruderboot im Kreis zu fahren. Einen kleinen See aber mit dem Boot in einer geraden Linie zu überqueren, ist eine echte Herausforderung.

Meine Arbeitswoche begann am Montagmorgen sehr human um 9 Uhr. Vielfältige Arbeiten warteten in den kommenden Tagen auf mich. Confiture de Griottes, Sirop à la Lavande, Tilleul, den Self-Service-Wohnwagen auf Vordermann bringen, Rasen mähen, kochen, alles für den Marché am Samstag vorbereiten, Gutenachtgeschichten vorlesen. Auch der Haushalt und ein Spaziergang mit der Hündin Nala gehörten dazu. Im Stall durfte ich mithelfen beim Melken der 27 Kühe. Die Ziegen und Schafe melkte ich mit einer mobilen Melkmaschine und tränkte mit der Milch anschliessend die Kleinen. Zwei Zicklein rannten mir die Türe ein, als ich mit dem Eimer voller Milch in den Stall wollte und ich musste die Ausreisser zuerst wieder einfangen, bevor jedermann begierig sein Frühstück hinunterschlingen konnte.

Piekende Weihnachtsbäume? – Nein, das sind Disteln!

«Ich habe nur einen einzigen Handschuh, einen riesigen Sack und eine Hacke. Die Arbeit ist mühsam, aber ihr seid wenigstens zu zweit», sagte die Bäuerin einmal nach dem Frühstück. Auf der am steilen Hang liegenden Kuhweide zeigte sie uns, wie wir die teils riesigen Disteln umhacken sollen und dass wir den Sack dann vielleicht zusammen ziehen müssten, wenn er zu schwer werde. Nach getaner Arbeit verputzten Jenny – die andere deutschsprachige Agriviva-Praktikantin – und ich beim Mittagessen eine riesige Portion.

Für mich ging diese Woche wie im Flug vorbei. Jeder Tag begeisterte mich. Ich lernte, dass französische Kühe kein Deutsch verstehen, dass für den Verkauf jede Zutat auf der Etiketle deklariert sein muss, dass Lavendelsirup bei zu hoher Temperatur bitter wird, dass es bei der Herstellung von Ziegenkäse gute und schlechte Pilze gibt, dass auch Ziegen finden, Medikamente seien eklig... Ich möchte die gemachten Erfahrungen nicht missen und kann einen solchen Agriviva-Einsatz jedem Jugendlichen empfehlen.

Regula von Arx



Lavaux – Einsatzort von Regula von Arx