

Erlebnisbericht von Michelle di Maio

Mein Landwirtschaftspraktikum habe ich im Tessin, Osco, bei meiner Gastfamilie Arnoldi gemacht. Dort angekommen bin ich nach vier Stunden Zugfahrt. Die Familie besteht aus der Mutter Eva, die mir hauptsächlich alle meine Aufgaben zugeteilt und erklärt hat, dem Vater Mattia und deren drei Kindern Emely, Seraina und Oliver. Dazu gehört noch der Mitarbeiter Lorenz und der Vater von Eva, Otavio.

Der Bauernbetrieb ist ein Bio-Betrieb. Die Familie verkauft Ziegenkäse und -Fleisch – alles Bio. Dazu noch selbstgemachter Apfelsaft und Sirup. Die Familie Arnoldi hat viele Pferde, mit welchen sie Ausflüge anbieten. Z.B. kann man Trekkings mit Eva machen die zwei Tage lang dauern. Man startet vom Stall aus und geht bis in die Alpen, dort schläft man in einer Jurte. Am nächsten Tag geht es wieder runter.

Sie wohnen in Osco, wo sie eine Art Bunker haben, dort arbeiten sie und führen ein Pferdelerger für Kinder im Sommer aus. 10 Minuten weiter oben haben sie einen Stall, wo die Ziegen sind. Und ganz oben in den Alpen gibt es im Sommer auch Ziegen. Dort wohnt der Ziegenhirte und dort wird der Käse gemacht.

Am ersten Tag hatte ich Angst das ich nur auf die Kinder aufpassen müsste. Am zweiten Tag habe ich schnell gelernt das es auf einem Hof immer viel zu tun gibt.



Meine Arbeit bestand hauptsächlich darin mich um die Pferde zu kümmern. Ihnen das Wasser aufzufüllen und ihr Feld sauber zu halten (z.B. den Kot zu beseitigen). Jeden Tag habe ich auf die Kinder aufgepasst, habe sie in den Park gebracht, mit ihnen gespielt, habe ihnen Zvieri gemacht, sie zum Schulbus gebracht und bin mit dem Hund Gassi gegangen. Oft machte ich auch Hausarbeiten, wie Fenster putzen, staubsaugen, Spülmaschine ausräumen und auffüllen, Tischdecken etc.

Ich habe oft bei der Käseherstellung geholfen wie z.B. von Caciotta, diesen Käse mit Kräutern versehen, in dem ich ihn mit einem speziellen Wasser angespritzt, dann in Kräuter gerollt und am Ende eingepackt habe. Dann habe ich auch Büscion's in Öl gemacht, in dem ich 16 kg Käse in kleine Bällchen gerollt habe und dann in ein Glas mit Öl und Pfeffer gefüllt habe. Sehr eindrücklich und spannend fand ich es, mit einem kleinen Jeep in die Alpen zu fahren und dort zu sehen, wie sie Käse machen und dann selbst dabei zu helfen, die Büscion's mit Salz und Kräutern zu würzen und sie zu wiegen, formen und dann einzupacken. Da habe ich verstanden, wie viel Arbeit hinter etwas so scheinbar "Kleinem" steckt.

Das Praktikum hat mir sehr gefallen, vor allem weil es einfach etwas anderes war, als wenn man in einer Bibliothek oder in einem Restaurant arbeiten geht. Genau deshalb würde ich es noch einmal machen. Ich fand es schön, die Alpen zu sehen, die Landschaften und das andere Leben, das die Menschen dort führen, zu beobachten, zu erleben und selbst mit anzupacken.

Reflektierend würde ich sagen, dass mich das Praktikum weitergebracht hat. So habe ich auf dem Betrieb gelernt, die Produkte mehr zu schätzen, weil ich jetzt weiss, wie viel Arbeit dahintersteckt – egal ob es sich dabei um die Pferdehaltung, die Käseproduktion oder die Stallführung handelt.

Sehr positiv fand ich, dass ich viel zu tun hatte und den Eltern im Stall helfen konnte, dass ich in die Alpen mitgehen durfte und Käse gemacht habe. Weniger toll fand ich, wenn ich den Tag zu Hause verbracht habe und Hausarbeiten machen oder auf die Kinder aufpassen musste – auch wenn die Kinder sehr lustig und nett waren. Gut war auch, dass es immer abwechslungsreich war und man sich nie gelangweilt hat.

Ich würde allen empfehlen, ein Landwirtschaftspraktikum zu machen, um eine neue Welt kennenzulernen, die man so zuhause nicht kennt.