TIROL: Lebensqualität Bauernhof

Das Projekt der etwas anderen Art

Der Mensch im Mittelpunkt des bäuerlichen Interesses. Eine neue Serviceeinrichtung in der Landeslandwirtschaftskammer – professionelle Beratung rund um menschliche Problembereiche.

ANITA SCHEIBMAYR

Landesweit bereits äusserst erfolgreich eingeführt, von über 6600 Tiroler Bäuerinnen gefordert und nun auch in Tirol ins Leben gerufen: «Lebensqualität Bauernhof», ein Projekt der Tiroler Bäuerinnen und der Landeslandwirtschaftskammer für Tirol. Im täglichen bäuerlichen Leben verbinden sich wirtschaftliche und unternehmerische Aufgaben mit familiären Bedürfnissen und Gepflogenheiten. Hier ergibt sich eine mitunter sehr komplexe Kultur des Zusammenlebens und der Zusammenarbeit.

Zusätzliche Faktoren wie veränderte Marktsituationen, Generationenwechsel, gesundheitliche Probleme usw. kommen belastend hinzu. «Schnell kommt man in eine schwierige Situation, und man stellt sich die Frage, wie alles weitergehen soll. Konflikte als Herausforderung zu sehen, ist auf den ersten Blick oft nicht einfach. Genau hier setzt unser Projekt an», so Helene Brunner, Bildungsverantwortliche der Landwirtschaftskammer, zu den Hintergründen von «Lebensqualität Bauernhof».

Angelika Wagner (l.) und Resi Schiffmann, zwei Drahtzieherinnen des Projekts «Lebensqualität Bauernhof». *(Bild: zvg)*

Bedarf kommt von Basis

Auch mehrere Generationen auf einem Hof können zu Problemen führen. 70 Prozent aller Tiroler Landwirte betreiben diesen Beruf ausserdem nur als Nebenerwerb. Darunter leiden vielfach die Bäuerinnen, die oft für den Haushalt, für die Familie und vor allem auch für den Betrieb zuständig sind.

Dass durch diese Zusatzbelastungen eine Beratungsstelle nötig geworden ist, zeigten Beobachtungen. Angelika Wagner, Psychotherapeutin: «Aufgegriffen wurde das Projekt durch Bäuerinnen. Noch bevor es aktuell wurde, gab es bereits Bäuerinnen die sich eine solche Unterstützung wünschten. Wichtig ist, dass die Basis eine derartige Einrichtung ausdrücklich wünscht.»

«Eine ganz zentrale Frage betrifft die laufenden Veränderungen in der Landwirtschaft, die die Bäuerinnen und Bauern einer grossen Belastung aussetzt. Dazu kommt, dass es sehr viel Arbeitsspitzen gibt und dass man sich in solchen Zeiten noch viel weniger um Hilfe bemüht» , beteuert Angelika Wagner. Dem Begleiterteam rund um die Psychotherapeutin Angelika Wagner ist es wichtig, Kraft, Stärke und Zukunftsperspektiven für die persönliche Lebensqualität am Bauernhof zu geben. Das Team von «Lebensqualität am Bauernhof» steht kostenlos und mit höchster Diskretion beratend und begleitend zur Seite. Im Mittelpunkt der Arbeit stehen die gemeinsame Problemerkennung sowie die Erarbeitung von Lösungsansätzen für mehr Lebensqualität am Bauernhof. Landesbäuerin Resi Schiffmann: «Eine einzigartige Einrichtung, die in schwierigen Lebenslagen informieren, begleiten und beraten soll.»

Einzigartige Einrichtung

Resi Schiffmann ist Hauptinitiatorin von «Lebensqualität Bauernhof» und vom Erfolg des Gemeinschaftsprojektes überzeugt: «Lebensqualität Bauernhof soll allen, die mit Menschen in der Landwirtschaft zu tun haben – Männer wie Frauen – eine Möglichkeit bieten, sich in Fragen der Persönlichkeit und des Zusammenlebens informieren, begleiten und beraten zu lassen. Mit dieser Initiative soll keineswegs eine besondere Bedürftigkeit der bäuerlichen Bevölkerung gezeigt werden. Bei diesem Projekt geht es vielmehr darum, als bäuerliche Interessenvertretung die Anliegen und Wünsche der Mitglieder ernst zu nehmen. Mit «Lebensqualität Bauernhof» ist eine einzigartige Einrichtung der Landwirtschaftskammer Tirol geschaffen worden».

SCHWEIZ: Sorgentelefon

Der erste Schritt, um aus einem Dilemma herauszufinden

In der Schweiz wenden sich immer mehr Menschen mit ihren Sorgen und Nöten an das Sorgentelefon.

VERONIKA HERREN-WENGER

Das Sorgentelefon nimmt die Sorgen und Nöte der Bäuerinnen und Bauern ernst. Der Sorgenpegel ist in vielen Bauernfamilien im letzten Jahr angestiegen. Der Strukturwandel und damit der wirtschaftliche Druck auf die Bauernfamilien nimmt zu und stellt die tagtägliche Arbeit auf den Betrieben in Frage. Eine Situation, die zu seelischen Konflikten führen kann. Die freiwilligen und ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Sorgentelefons sind zum grössten Teil selber aktive Bäuerinnen und Bauern und kennen die Probleme und deren Lösungen auf dem Bauernhof aus ihrer eigenen Lebenserfahrung. Für den Dienst am Telefon werden sie speziell ausgebildet. Das Sorgentelefon wird durch das Seminar- und Bildungszentrum Mattli in Morschach unterstützt. Dort ist das Sorgentelefon installiert und wird jeden Montagmorgen und Donnerstagabend auf die Natelnummer zu den freiwilligen Mitarbeitern umgeschaltet.

TELEFONLISTE

Rufen Sie an, wenn Sie der Schuh drückt

Sorgentelefon: Das Sorgentelefon-Team, zum Teil aktive Bäuerinnen und Bauern, nehmen jeweils montags von 8.15 bis 12.00 und donnerstags von 18 bis 22 Uhr Anrufe entgegen.

Weitere Anlaufstellen unterstützen und beraten in Notsituationen.

Kanton AR: Weitblick: Bauernfamilien orientieren sich im Zeitwandel, Betriebs- und bäuerlich hauswirtschaftliche Beratung, Marc Vuilleumier Tel.: 071 353 67 56 und Regula Stricker Tel.: 071 367 12 91

Kanton Aargau: Das Projekt «Wäg-Wiiser» richtet sich an Bauernfamilien, die sich in einer schwierigen finanziellen und/oder sozialen Situation befinden und basiert auf einer Zusammenarbeit zwischen den landwirtschaftlichen Treuhändern, der Betriebsberatung und den Sozialberatungsstellen. Kontakt: Mo–Fr. 8.00 bis 12.00 Uhr, 13.30 bis 17.00 Uhr, 062 855 86 53,

Kanton BE: Aufwind für Bauernfamilien in Bedrängnis. Die Fachleute aus dem Inforama beraten in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit anderen sozialen Institutionen.

Kanton FR: Hilfe für Landwirtschaftsbetriebe in Schwierigkeiten, Bruno Kull, IAG – Institut agricole de l'Etat de Fribourg, Station de vulgarisation, d'économie agraire et familiale, Grangeneuve: Tel. 026 305 58 10.

Kanton LU: «Offeni Türe i de Not»; Bäuerinnen- und Bauernverband; Tel. 079 675 59 66

Kanton Nidwalden: Kompass: Neue Wege in der Landwirtschaft Beratung, Telefon 041 618 40 03.

Kanton SG: «Offni Tür» zur Unterstützung von Bäuerinnen und Bauern in schwierigen Situationen; Beratung; Silvia Hohl, Tel. 071 886 70 27 **TG:** Wegweiser für Bauernfamilien in Notlagen. Fachstelle Betriebsberatung und Landtechnik, Amriswilerstrasse 50, 8570 Weinfelden, Telefon 071 622 10 22,

ZH: «Offeni Tür » für Bauernfamilien in finanziellen und sozialen Notlagen; Zürcher Bauernverband; Rös Angst, Tel. 044 869 21 68. *vh*

REZEPT: Fit in den Frühling

Was man tun kann, dass die Power im Frühling nicht abhanden kommt

Wenn wir schon im Tirol sind, hier ein leckeres Rezept, sich fit und schlank zu halten und erst noch zu geniessen.

VERONIKA HERREN-WENGER

Der Österreicher Heinz Steiner ist begeisterter Koch in Pension und Gesundheitsberater. Selber hält er sich durch Laufen fit und hat einen tollen Rezeptvorschlag für ein Powermenü:

• **Frühlingskräutersuppe (für 4 Personen):** 1 l Gemüsefond; 20 g Butter; 20 g Vollkornmehl; 1 Bund Frühlingszwiebeln: Muskat, Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle; 2 EL Crême fraîche; 100 g frische Kräuter (Bärlauch, Brennessel, Kerbel, Petersilie, Kresse, Spinat, Estragon); 2 EL Schlagrahm; frische Blüten zum Garnieren (Gänseblümchen, Himmelschlüssel, Veilchen).

Zubereitung: Vollkornmehl in Butter anschwitzen, geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und leicht kochen lassen.

Mixen und mit den fein gehackten Kräutern und Crême fraîche vollenden, nicht mehr kochen.

Abschmecken und in Tellern portionieren, mit Schlagrahm und Blüten garnieren.

Tipp: eventuell mit Lachsrose auf Crôuton servieren oder mit grünem Spargel.

• **Powermenü Forellenfilet in der Folie (für 4 Personen):** 4 Forellenfilets entgrätet (evtl. Zander oder Scholle); feines Meersalz oder fleur de sel; Zitronensaft und Schale von unbehandelten Früchten; 2 EL kalt gepresstes Olivenöl; 4 EL trockener Weisswein; frische Kräuter: Dill, Petersilie, Estragon, Fenchelgrün.

Zubereitung: 4 Stück Alufolie – gross genug – mit Olivenöl bestreichen.

Forellenfilets salzen und säuern. Auf die Folien legen und mit den geschnittenen Kräutern dicht bestreuen – mit Wein beträufeln.

Folien verschliessen und bei 160 °C etwa 8 Min. in den Ofen geben.

Tipp: mit fettarmem Kartoffelpüree und Kaiserschoten servieren.

• **Köstliches Quarksoufflee im Crêpemantel (4 Pers.):** ⅛ l Milch; 10 g flüssige Butter; 2 Eidotter; Vanille, Salz; 80 g ausgesiebtes Vollkornmehl.

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Eventuell Konsistenz korrigieren. Mit etwas Butter kleine, dünne Crêpes backen

• **Zutaten für Souffleemasse:** 220 g Magerquark passiert; 3 Dotter; Zitronensaft und -schale; 3 Eiklar; 80 g Rohrzucker; 1 Prise Salz.

Zubereitung: Den Quark mit Dotter und Zitrone glatt rühren.

Eiklar mit Zucker und Salz halb steif schlagen und leicht unterheben.

Kleine Cocotten ausbuttern und mit einer Crêpe auslegen.

Quarkmasse einfüllen und leicht verschliessen.

Bei 190 °C im Wasserbad im Ofen etwa 20 Min. pochieren.

Tipp: Die Quarksoufflee mit Erdbeersauce und Erdbeeren garniert