



Vreni Zimmermann ist Hauswirtschaftslehrerin und Bäuerin und plädiert für regionale Lebensmittel.

Am 21. März ist der Tag der Hauswirtschaft

Ein Haushalt ist ein Kleinunternehmen

Die Bäuerin Vreni Zimmermann aus Weesen weiss, wie wichtig Werbung für die Branche ist. Seit sie berufstätig ist, vermittelt sie als Hauswirtschaftslehrerin dieses Fach an Jugendliche und junge Erwachsene.

Text und Bild: Barbara Schirmer, Schänis

«Eine Jeans geht durch zehn Länder, die sich auf der ganzen Welt verteilt befinden, bis sie bei uns im Kleiderschrank hängt», erklärt Vreni Zimmermann. Sie steht neben der Kochinsel im hauseigenen Schulungsraum. Dieser befindet sich auf dem Landwirtschaftsbetrieb Saalen, hoch über dem Dorf Weesen. Hier lebt und arbeitet sie zusammen mit ihrem Mann Martin Zimmermann. Die Bäuerin ist ausgebildete Haus-

wirtschaftslehrerin, weiss also, wovon sie spricht, wenn sie so eine Aussage wagt. Das Ganze fange schon beim Baumwollstoff an. Für jeden Arbeitsschritt werde die Jeans in ein anderes Land transportiert. Als Beispiel nennt sie Indien, wo die Baumwolle gewonnen wird. Von da geht die Reise in die Türkei zum Verspinnen. In Taiwan wird sie gefärbt und in Polen gewoben. Am Ende kostet das gute Stück je nach Geschäft keine 40 Franken. Wie das nur geht? «Genau solche Dinge thematisieren wir im Fach Wirtschaft Arbeit Haushalt (WAH). Dieses ist im aktuellen Lehrplan²¹ integriert», erzählt sie. Die Hauswirtschaft hat also nach wie vor einen fixen Platz in den Schulzimmern. Doch die Fachfrau bedenkt: «Wir haben einfach bei gleichbleiben-

dem Stundenangebot viel mehr Stoff, der vermittelt werden soll. Insofern kommt der Klassiker, das Kochen, schon etwas zu kurz.»

Vreni Zimmermann schaut auf eine langjährige Lehrtätigkeit zurück. Direkt nach der Schulzeit widmete sie sich der Hauswirtschaft. Damals besuchte sie ein Haushaltlehrjahr in Grabs. Es folgten vier Jahre Lehrerseminar in der Fachrichtung Arbeits- und Hauswirtschaft. Ihre erste Stelle trat sie an der Oberstufe Glarus an. Damals sei sie bereits in Erwartung des ersten Kindes gewesen. Ihren Beruf aufgeben kam für sie nicht infrage. Bis zur Geburt des dritten Kindes hat sie mit einem 100-Prozent-Pensum gearbeitet. Die Arbeitszeiten des Lehrberufes erwiesen sich da als Vorteil. Zwei Tage unterrichtete sie vom frühen

Morgen bis am Abend, hinzu kamen zwei Halbtage. «Das war zwar anstrengend, doch ich hatte so bereits einen Grossteil des Präsenzunterrichts erledigt. Vor- und nachbereiten konnte ich auch zu Hause.»

Leben für die Hauswirtschaft

Beruf und Familie zu vereinen ist ein Entscheid, den sie zusammen mit ihrem Mann gefällt hat. Dieser war bereit, einen Teil der Kinderbetreuung und Erziehungsarbeit zu übernehmen, damit seine Frau dem Zusatzberuf nachgehen konnte. Betriebliche Anpassungen mussten aber gemacht werden. Früher war auf dem Bio-Bergbetrieb die Direktvermarktung ein Standbein. Diese wurde Stück für Stück reduziert. Als sich dann gar nach drei Buben noch Zwillinge ankündigten, wichen die Milchkuhe einer Herde Aufzuchtrinder. Auch nach der Geburt der Zwillingmädchen arbeitete Vreni Zimmermann weiter in ihrem Beruf, allerdings in einer Teilzeitstelle. Es war im Jahr 2011, als sich ihr die Gelegenheit bot, im Hauswirtschaftszentrum Mariasee in Wee-



Plastik gilt es, wo immer möglich, zu vermeiden.

sen einzusteigen. Das Haus liegt nur zehn Minuten vom Hof entfernt und gehört zum Landwirtschaftlichen Zentrum Strickhof. Hier werden die Gymnasialschüler des Kantons Zürich in die Kunst der Hauswirtschaft eingeführt. Drei Wochen am Stück dauern die Kurse. Während dieser Zeit lebt und arbeitet Vreni Zimmermann rund um die Uhr bei den Schülern. Anschliessend folgt eine längere Pause bis zum nächsten Einsatz. Diese Form von Unterricht gefällt ihr. Da wird gekocht, Kalkulationen werden ge-

macht, es wird genäht, geputzt und Wissenswertes über Ökologie und Umwelt gelehrt.

Haus- und Landwirtschaft

Parallel zum Unterrichten im Haus Mariasee empfängt die Familie Zimmermann schon seit einigen Jahren Schulklassen auf ihrem Hof, den sie zum Lernbauernhof erweitert haben. Weiter möchte Vreni Zimmermann private Kurse und Seminare auch für Erwachsene anbieten. Mit der Realisierung einer neuen Remise inklusive Werkstatt entstand im gleichen Gebäude der Schulungsraum. Im Frühsommer 2020 wurde das Projekt fertiggestellt. Dann kam Corona.

Trotz allem konnten noch im Spätsommer die ersten Kurse durchgeführt werden. Das Arbeiten im neuen Raum mache grosse Freude. Die Rückmeldung der Kursteilnehmer sei durchwegs positiv. Der Schulungsraum besticht mit einer grandiosen Aussicht über den Walensee. Die Glarner Alpen ergänzen das Panorama. Obwohl Corona ihr in der Umsetzung ihres Kursangebotes «dreinfunkte», sieht die Hauswirtschaftslehrerin auch Positives in der momentanen Situation. «Die Menschen schätzen ihr Zuhause wieder mehr und sie wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen», erzählt



56 Vreni Zimmermann lässt sich von Kochbüchern inspirieren.

sie. Sobald wieder Kurse durchgeführt werden können, sind Pasta-, Brotback- und Nähkurse geplant. Als Bäuerin liegt ihr die regionale, saisonale Küche sehr am Herzen. Sie greift zu einem Buch, das auf der Geschirrspülmaschine steht, und verweist auf eine Seite. Darauf abgebildet ist eine Karotte mit kräftig-grünem Kraut. «Aus diesem Kraut kann man wunderbaren Pesto machen. Anstelle der importierten Pinienkerne nehme ich Baumnüsse, Olivenöl wird durch Rapsöl, der Parmesan durch Sbrinz ersetzt, und schon ist eine feine regionale Sauce entstanden», erklärt sie. Auch ausgeschossene Radieschen lassen sich veredeln. Diese lässt sie stehen, bis sie blühen. Die noch grünen Samenkapseln können als kleine Vitaminbomben genossen werden.

Das Einkaufsverhalten

Ein Thema, das sie in ihre Kurse und in ihren Unterricht einfließen lässt, ist der nachhaltige Umgang mit den Ressourcen der Erde. Plastik gelte es, wo möglich, zu vermeiden. Aus Vorhangstoff näht sie daher mit ihren Schülern Gemüsesäckli, aus ausrangierten T-Shirts wird eine Einkaufstasche gezaubert. Auch bei der Ernährung gelte es in puncto Ökologie einiges zu beach-



Klingt vielversprechend: Dekoration im neuen hofeigenen Schulungsraum.

ten. Im Winter sollte Wintergemüse gekauft und zubereitet werden, das sei gesünder für uns Menschen und für die Umwelt. Sogenanntes Sommergemüse wird in dieser Jahreszeit unter anderem in Spanien angepflanzt. Dort gebe es Regionen, die bereits das Trinkwasser zu kaufen müssten, da sämtliches zur Verfügung stehende Wasser für die Gemüsekulturen aufgebraucht wird. «Wir tragen mit unserem Einkaufsverhalten viel Verantwortung und müssen uns Gedanken machen, unter welchen Bedingungen etwas angebaut oder produziert wird», ist sie überzeugt. Und zurück zur Jeans, die durch zehn Länder geht, bis sie bei uns im Kleiderschrank hängt: Bei dieser gelte es

auch zu bedenken, unter welchen Bedingungen eine solche genäht wird.

Je weiter Vreni Zimmermann ausholt, umso mehr bekräftigt sich der Verdacht, dass der Hauswirtschaftsunterricht in der Schule, die Hauswirtschaft ganz allgemein unterschätzt wird. Die Fachfrau nickt und fügt an: «In der Wirtschaft werden Führungsfähigkeiten gefordert. Eine Eigenschaft, die wir tagtäglich in unserem Daheim trainieren können. Denn einen Haushalt zu führen bedeutet, ein Kleinunternehmen zu leiten.» Nicht mit Bluse und Deux-pièces, dafür mit grosser Wahrscheinlichkeit mit mindestens einer Jeans für den täglichen Einsatz im und rund ums Haus.



Hauswirtschaft bei traumhafter Aussicht – das genießt Vreni Zimmermann das ganze Jahr hindurch.