

Portrait der Fam. Hürlimann

Agriviva-Gastfamilie seit 2018

Von Nicole und Peter Hürlimann aus 6318 Walchwil ZG

(Zuger Bauernverband ZBF; im Jahresbericht 2021)



1. Können Sie sich und Ihren Betrieb unseren Leser*innen bitte kurz vorstellen?

Wir sind Nicole, mein Mann Peter, unser Sohn Raphael (6) und die Zwillingstöchter Julia und Yasmin (4). Die Eltern meines Mannes sind ebenfalls auf dem Hof

Wir führen einen Kleinbetrieb mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von 5,5 Hektaren mit Milchkuhbetrieb. Für die Direktvermarktung von Kirschen und Schnaps (gewerbliche Schnapsbrennerei) betreiben wir die Website www.eichhof-walchwil.ch/.

2. Seit wann nehmen Sie Agriviva-Jugendliche bei sich auf?

Seit Juni 2018, das heisst 2022 wird unsere fünfte Agriviva-Saison.

3. Was hat Sie dazu bewogen, bei Agriviva mitzumachen, was waren die Hauptgründe?

Wir wollen das Verständnis der Jugendlichen für die Tätigkeit der Bäuerinnen und Bauern fördern. Wir haben Freude an der Arbeit und dem Austausch mit der jungen Bevölkerung; es ist interessant, andere Ansichten und Anschauungen kennenzulernen. Durch ihre Mithilfe entlasten sie uns bei der «Chriesi»-Ernte und unterstützen uns bei der Kinderbetreuung.

4. Welche Erfahrungen haben Sie bislang gemacht im Umgang mit den Jugendlichen?

Bislang haben wir grösstenteils gute Erfahrungen gemacht. Die Jugendlichen waren fast alle sehr hilfsbereit, offen, freundlich und kommunikativ. Die Zusammenarbeit mit den Jugendlichen war schön, lehrreich, aber manchmal auch anstrengend.

5. Was halten Sie für besonders wichtig bei der Arbeit mit Jugendlichen?

Es braucht Geduld und klare Anweisungen – und sich daran erinnern, dass die meisten Jugendlichen keine Vorkenntnisse haben. Hilfreich ist auch, Regeln gleich am Anfang bekanntzugeben und – soweit dies möglich ist – einen strukturierten Tagesablauf einzuhalten.

6. Was können die Jugendlichen von und bei Ihnen lernen?

Sie lernen, wie man «Chriesi» erntet, sie verarbeitet für den Verkauf und vieles mehr in Sachen «Chriesi». Sie lernen die Zusammenarbeit mit verschiedenen Leuten (Familienmitglieder in unterschiedlichen Generationen, befreundete Helfer usw.). Sie bekommen einen Einblick in unseren Tagesablauf, wie Haushalt, Küche, Garten und Kinderbetreuung. Sie lernen flexibel und spontan zu sein, wie es halt so zu und her geht auf einem Hof.

7. Was bleibt den Jugendlichen Ihrer Erfahrung nach besonders haften?

Sie erfahren, dass es streng sein kann, sich tagelang der «Chriesi»-Ernte zu widmen, ebenso manchmal die Kinderbetreuung. Und dass es trotz der vielen Arbeit auch Zeit gibt, um sich in der Pause mit all den verschiedenen Helfern auszutauschen und zu lachen.

8. Und umgekehrt – gibt es auch «Dinge», die Sie von den Jugendlichen lernen?

Wir lernen andere Sichtweisen durch andere Kulturen und Familienkonstellationen kennen – und neue Rezeptideen.

9. Wie reagieren Ihre Kinder auf den «temporären Familienzuwachs»?

Raphael geht offen und freundlich auf die Jugendliche zu. Er kann sofort auf die Jugendlichen eingehen und macht gern und viel mit ihnen.

Die Zwillinge Julia und Yasmin brauchen meistens etwas Zeit, aber danach haben auch sie die Jugendlichen gern und unternehmen gern etwas mit ihnen.

10. Was war Ihr schönstes Erlebnis bislang mit Agriviva-Jugendlichen?

Es gab viele schöne Erlebnisse; ein spezielles könnte ich nicht gerade hervorheben.

11. Bleiben Sie teilweise mit Jugendlichen über den Einsatz hinaus in Kontakt?

Ja, es gibt Jugendliche, mit denen wir noch ab und zu im Kontakt stehen.

13. Wem können Sie die Teilnahme als Agriviva-Familie empfehlen – aus welchen Gründen?

Man sollte offen sein für Neues und Freude haben am Umgang mit Jugendlichen bzw. mit fremden Personen (sie leben sehr eng mit der Familie zusammen). Es braucht meist auch Geduld - man sollte die Zeit haben, sich der Fragen der Jugendliche anzunehmen und diese zu beantworten. Flexibilität ist gefragt - es sind nicht alle Jugendlichen für alle Arbeiten geeignet. Bei uns werden sie da eingesetzt, wo es gut passt. So bleiben die Motivation und die Freude bei der Arbeit erhalten.