

Sie hat Kimono mit Überhose vertauscht

Lengnau Eine junge Japanerin aus der Grossstadt absolviert auf Bio-Bauernhof ein landwirtschaftliches Praktikum

Lengnau statt Kawasaki. Apfelkuchen statt Reiskuchen. Heimatabend statt Kabuki-Theater. Stallkleider statt Kimono: Schon elf Monate lebt die 26-jährige Grossstädterin Yoshiko Takemura aus Japan bei der Familie Margrit und Ernst Renfer in Lengnau – und hat kein bisschen Heimweh.

DENISE GAUDY

Auf dem Hausplatz des Bauernhofs der Familie Renfer steht eine zierliche junge Frau mit schwarzem, langem Glatt haar, einem permanenten Lächeln auf den vollen Lippen und schmalen Augenspalten, aus denen asiatischer Charme strahlt. Im einen Arm hält sie ein braunes Huhn fest im Griff, und mit der anderen Hand hält sie den stattlichen Rücken fest, der sich laut bellend und mit voller Kraft ins Halsband stemmt: «Schschsch, Merlin!», sagt die junge Japanerin mit sanfter Stimme. Merlin sitzt und schweigt. Yoshiko Takemura grüsst mit einem freundlichen Kopfnicken. Die 26-Jährige entspricht in jeder Beziehung dem Klischee. Fast jedenfalls. Denn statt im Kimono steckt die feingliedrige, kleine Frau in Gummistiefeln, Überhose und Werktagsjacke, genau richtig für die Arbeit im Stall. Strammen Schrittes geht sie zum Gehege, wo sich das Rindvieh tummelt, und boxt sich, immer noch das Huhn im Arm, zwischen den schweren Kuhkörpern durch.

Drunten in der warmen Stube, wo es sich die Katzen auf Sofa und Kachelofen gemütlich gemacht haben, erzählt Yoshiko, wie es sie im Frühling letzten Jahres von der 1,3-Millionen-Stadt Kawasaki an der Südwestküste Japans auf einen Bauernhof im Berner Seeland verschlagen hat: Sie habe vier Jahre an der Universität Tierschutz und Tierverhalten studiert – Schwerpunkt Schafe und Hunde. Danach habe sie zwei Jahre gearbeitet; unter anderem in einem Schafhaltungsbetrieb und in einem Labor, wo sie die Versuchstiere betreut habe. Schliesslich habe sie sich für ein Jahrespraktikum auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Europa entschlossen, und



JAPANERIN Im Landwirtschaftspraktikum bei der Familie Ernst Renfer in Lengnau. GY

über die Praktikantenvermittlungsstelle Agroimpuls in Brugg sei sie in Lengnau gelandet. Weshalb ein landwirtschaftliches Praktikum in der Schweiz?

Landwirtschaftlicher Kreislauf

«In erster Linie wollte ich den landwirtschaftlichen Stoffkreislauf kennen lernen. Diesen geschlossenen Kreis – betriebsinterner Anbau von Futterpflanzen für das Vieh, flächengebundene Tierhaltung sowie die Verwertung des betriebseigenen Mistes als Dünger – gibt es in Japan nicht.» Da würde zum Beispiel das Futter für die Milchkühe im Norden der Insel in grossen Schiffen aus Australien antransportiert. Die Milch werde in Fabriken zu Kondensmilch verarbeitet und der Kuhmist in Containern in den Süden geschifft, wo er zu Blumenerde verarbeitet werde. Das Praktikum in der Schweiz sieht die junge Frau aus dem Land der aufgehenden Sonne als Weiterbildung fürs Leben und Investition für die Zukunft: «Wenn ich einmal den passenden Mann gefunden ha-

be, möchte ich mit ihm zusammen nach diesem Modell Schafe halten und Grüntee anbauen und die Produkte dann in einem eigenen Restaurant verarbeiten und direkt vermarkten.»

Eine Japanerin am Heimatabend

Es duftet nach frischem Kaffee und Gebäck. Yoshiko serviert. Keinen Tee? «Nein», sagt sie lachend. «Und die Bretzeli habe ich nach dem Hausrezept der Chefin heute Morgen selbst gemacht.» Sie liebe die Schweizer Kost – ganz besonders Gratin und Apfelkuchen. Die Sojasauce und die Stäbchen vermisse sie überhaupt nicht. Umso mehr schätze sie zum Beispiel das Kochen mit frischen Kräutern aus dem Garten. «Das gibts bei uns nicht. Da wird alles mit Fertigwürze abgeschmeckt.» Natürlich freue sie sich darauf, Ende März wieder heimzukehren und wieder mehr Fisch und Mochi zu essen, das japanische Nationalgericht. Ein Kuchen aus klebrigem, festem Reismehl, der vor allem zu Neujahr oder an Geburtstagen gegessen werde. Aber

Heimweh habe sie nicht.

Die junge Asiatin spricht langsam, sucht sorgfältig nach den richtigen deutschen Worten, vor sich ein mit japanischen Schriftzeichen beschrifteter Notizzettel, womit sie sich auf das Gespräch vorbereitet hat. Deutsch hat sie im Vorbereitungscamp in Zürich gelernt, einige Wochen lang letzten Frühling, als sie in der Schweiz gelandet und bevor sie nach Lengnau gekommen war. Vertieft hat sie die Sprachkenntnisse dann bei ihrer Schweizer Familie: «Hier gibts keinen Fernseher, und bis auf den Montag, an dem ich in die Trachtengruppe gehe, sind die Abende frei. Da bleibt viel Zeit zum Lesen und Deutschlernen.» Trachtengruppe? Ja, da mache sie mit Freude mit, wenn auch die anderen Frauen alle ziemlich älter seien als sie. Stolz zeigt Yoshiko die Fotos vom Heimatabend; sie in einer Berner Werktagstracht und mit einem Schwyzer Örgeli in den Händen. «Das war nur für das Foto. Ich kann das Instrument nicht spielen. Aber mitsingen und mittanzen,

das habe ich gelernt.» Auch Japan kennt viele Bräuche – denen in der Schweiz ähnliche und andere ganz fremd anmutende. Kabuki zum Beispiel; ein traditionelles Theater mit Pantomime, Gesang und Tanz. Origami, die bekannte Papierfaltkunst. «Das lernen wir alle in der Grundschule,» bemerkt Yoshiko. «Dann gibt es natürlich die Teezeremonien, anlässlich derer wir den Kimono tragen und die abgehalten werden zu allen möglichen Anlässen: Etwa wenn ein Geschäft abgeschlossen wurde, ein Kind geboren, jemand gestorben ist oder einfach als Andacht. Eine Teezeremonie kann gut und gerne drei Stunden oder länger dauern,» erzählt sie. Ein weiteres wichtiges Ritual ist Shichi-Go-San, was auf Deutsch Sieben-Fünf-Drei heisst. Es findet beim Gebet im Tempel statt und ist eine religiöse Feier für die 3- und 7-jährigen Mädchen und die 5-jährigen Knaben. Die Japaner sind grossmehrerlich sowohl Buddhisten wie auch Anhänger des Shinto, eine Art Urreligion.

«Du bist du!»

Bevor Yoshiko Ende März in den Fernen Osten zurückkehrt, will sie mit einer Kollegin, die ihr Praktikum in einer Käserei in Holland absolviert, Europa bereisen. Noch stehen ihr aber zwei Wochen Arbeit auf dem Bauernhof bevor: Der Tag beginnt um halb sieben mit dem Melken der Kühe. Danach muss sie das Frühstück zubereiten, die Küche aufräumen, die Hühner füttern, im Stall einstreuen und Mittagessen kochen. Nachmittags gehts ähnlich weiter mit Putzen, Backen, Kochen und einmal pro Woche im Dorf die Eier austragen. Ein langer und strenger Arbeitstag.

Die Japanerin lacht: «In meiner Heimat sind wir gewohnt, viel zu arbeiten, und wir sind ein sehr folgsames Volk und werden dazu erzogen, sich selber zurückzunehmen und anderen den Vortritt zu lassen. Anders als hier darf man seinen Vorgesetzten nicht einmal etwas fragen, geschweige denn ihm widersprechen.» Hier ermahne sie die Chefin manchmal: «Yoshiko, du bist du!»

so H

solothurner spitäler ag



Engagiert – fürs Leben

Wir gratulieren unseren Pflegefachleuten ganz herzlich zum erfolgreichen Ausbildungsabschluss und wünschen ihnen für ihren weiteren Lebensweg viel Erfolg!

Pflegefachfrau/-mann DN II HF

Frei Belinda	Dulliken	Kantonsspital Olten
Gjergjaj Shpresa	Wangen bei Olten	Kantonsspital Olten
Hermann Michelle	Worb	Spital Grenchen
Kabeya Victor	Solothurn	Spital Grenchen
Kiritharan Thadjana	Bettlach	Spital Grenchen
Krähenbühl Sarah	Trimbach	Kantonsspital Olten
Leitner Lena Saira	Bibern	Bürgerspital Solothurn
Mehmedagic Alma	Wattenwil	Kantonsspital Olten
Müller Judith	Gränichen	Kantonsspital Olten
Neziri-Sinani Gjilisme	Hägendorf	Klinik Allerheiligenberg
Niggli Nadia	Mümliswil	Klinik Allerheiligenberg
Pajaziti Sevime	Herzogenbuchsee	Bürgerspital Solothurn
Ribaut Simone	Oensingen	Spital Grenchen
Schläfli Sandra	Luterbach	Spital Grenchen
Schlittler Sabrina	Hägendorf	Kantonsspital Olten
Späti Lukas	Olten	Klinik Allerheiligenberg
Stahlberg Katrin	Olten	Kantonsspital Olten
Wasser Stephanie	Aarau	Kantonsspital Olten

Pflegefachfrau DN I

Bastelli-Affolter Elisabeth	Aetigkofen	Psychiatrische Dienste Solothurn
-----------------------------	------------	----------------------------------

Pflegefachfrau/-mann mit Weiterbildung Notfallpflege

Mattenberger Fabienne	Roggwil	Kantonsspital Olten
Moser Barbara	Subingen	Bürgerspital Solothurn
Röder Andreas	Unterkulm	Kantonsspital Olten
Sury Eliane	Feldbrunnen	Bürgerspital Solothurn

Infos zu den Ausbildungen in der Solothurner Spitäler AG unter www.so-H.ch

Oft Gratiskeime auf dem Teller

Kantonales Laboratorium Berichterstattung über unangemeldete Kontrollen

Rund 10 000 Restaurants, Metzgereien oder Landwirtschaftsbetriebe haben die Lebensmittelkontrollen letztes Jahr kontrolliert. Bei 14 von 100 Betrieben stellten sie erhebliche oder grosse Mängel fest. Insgesamt reichte das Kantonale Laboratorium 154 Strafanzeigen ein.

BRUNO UTZ

Das Positive vorneweg: Im Vergleich zum Vorjahr mussten die Lebensmittelkontrollen im Berichtsjahr 2009 deutlich weniger Beanstandungen vornehmen als ein Jahr zuvor: 2008 wiesen 20 von 100 Betrieben erhebliche oder grosse Mängel auf, letztes Jahr waren es noch 14 von 100 Betrieben. Gemäss dem Jahresbericht des Kantonalen Laboratoriums wurden 2009 bei mehr als 4700 Verpflegungsbetrieben wie Restaurants, Kantinen, Vereins- und Sportplatzlokale oder Spital- und Heimbetriebe unangemeldete Inspektionen durchgeführt. Die häufigsten Mängel betrafen die lückenhafte Dokumentation der Selbstkontrolle, mangelnde Hygiene, fehlende Kennzeichnung und zu hohe Temperaturen bei der Lagerung von vorgekochten Speisen.

Im Berichtsjahr wurden in 1337 Gastwirtschaftsbetrieben insgesamt 2806 Proben von verderblichen Lebensmitteln zur mikrobiologischen Untersuchung erhoben. Nur in 738 Betrieben musste nichts beanstandet werden. In den anderen 599 Betrieben wurden 30 Prozent der Proben wegen Toleranzwertüberschreitungen beanstandet. Mit rund ei-

TRINKWASSER IST SAUBER

Wer gerne «Hahnenburger» trinkt, kann dies getrost tun. Im Jahresbericht 2009 stellt Kantonschemiker Otmar Deflorin den Trinkwasserversorgungen ein gutes Zeugnis aus. Von den 286 untersuchten öffentlichen Versorgungsnetzen wurden praktisch alle öffentlichen Gemeinde- und Verbandsnetze abgedeckt. Die **Fäkalbakterien** Escherichia coli und Enterokokken wurden in fünf Versorgungsnetzen nachgewiesen. Bis auf eine Ausnahme habe es sich um «leichte» Verunreinigungen gehandelt. Von den 181 kontrollierten Privatversorgungen mussten allerdings 18 wegen Fäkalbakterien beanstandet werden. Bezüglich **Nitrat** lag lediglich 1 von 1250 Proben über dem Toleranzwert. Herbizide wurden in keiner Probe nachgewiesen. (UZ)

nem Drittel betrafen die meisten Beanstandungen gekochtes Gemüse, Teigwaren und Reis. Positiv entwickelt hat sich im Berichtsjahr die Qualität des Frittieröls: Die Quote der Beanstandungen sank von 21 auf 13 Prozent. Als bedenklich stuft die Lebensmittelkontrolle das Resultat von 75 inspezierten Heimen und Spitälern ein. In 15 Betrieben mussten Speisen beanstandet werden, viele davon waren mit Enterobakterien über dem Toleranzwert verschmutzt. «Das weist auf ungenügende Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln hin.» Besser schnitten die 61 kontrollierten

61 Betriebskantinen und Mensen ab. Nur in acht Betrieben setzte es Beanstandungen ab. Inspektionen hat das Kantonale Laboratorium auch bei Metzgereien, Käsereien, Bäckereien und Konditoreien durchgeführt. Bei 11 von 100 Betrieben sind dabei erhebliche oder grosse Mängel festgestellt worden. In vielen Betrieben wurden bauliche Mängel beanstandet. Seit Jahren müssen bei Metzgereien und Bäckereien defekte Wände, Böden, Abdeckungen und Fugen beanstandet werden. Wegen Löchern und Rissen sei eine korrekte Reinigung vielfach nicht mehr möglich, heisst es im Jahresbericht.

Letztes Jahr wurden zudem im Kantonalen Laboratorium rund 11 500 Lebensmittel- und Trinkwasserproben, Kosmetika und Gebrauchsgegenstände mikrobiologisch und chemisch untersucht. Davon mussten rund 1400 Proben beanstandet werden, weil sie unhygienisch, verdorben oder sonst gesundheitsgefährdend waren. Beanstandungen setzte es auch ab, weil die Kennzeichnung nicht den gesetzlichen Vorgaben entsprach. Gegen Beanstandungen erfolgte insgesamt 29 Einsprachen. Davon wurden 18 zurückgezogen.

Die im Berichtsjahr insgesamt 154 eingereichten Strafanzeigen entsprechen mehr als einer Verdoppelung (2008: 62). Der markante Anstieg hat folgenden Grund: Im Vorjahr hat sich das Kantonale Laboratorium bei verschiedenen Verfügungen eine Anzeige vorbehalten. Konnte sich der Betrieb nicht verbessern, wurde er nun verzeigt.