



Nach ihrer dreijährigen (zweijährigen für Zweitausbildner) Ausbildung durften 20 Lernende ihr Diplom als Obstfachfrau oder Obstfachmann EFZ entgegennehmen. Mit der herausragenden Note von 5.5 schloss Moritz Fiechter am Strickhof als Klassenbesten ab. Die Auszeichnung für die beste Lerndokumentation erhielt Kilian Schwizer.

DAVID STACHER, SOV

Der Schweizer Obstverband gratuliert allen Lernenden herzlich zu diesem Abschluss. Die Feiern am Strickhof und in Châteauneuf bilden jeweils den krönenden Abschluss der anspruchsvollen Ausbildung.

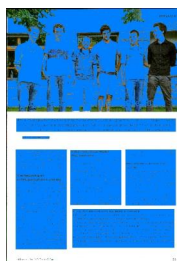
Wandlungsfähigkeit als Erfolgsrezept der Ausbildung

Die traditionelle Traktoren-Parade bildete den Auftakt zur Diplomfeier am Strickhof. Drei Sketche der Absolventen lockerten die Stimmung auf, bevor Ueli Voegeli, Direktor Strickhof, rund 500 Gäste zur Diplomierung der Landwirte, Agrarpraktiker und Obstfachleute begrüßte. In Anbetracht der Trends zur Automatisierung und Digi-

alisierung ist es wichtig, dass die landwirtschaftliche Ausbildung wandlungsfähig ist und im Sinne von Dante Alighieri, aktiv bleibt: «Der eine wartet, dass die Zeit sich wandelt, der andere packt sie kräftig an und handelt.» Jürg Stacher, Präsident Berufsbildungskommission Obstbau Deutschschweiz, durfte zwölf Absolventen das Diplom als Obstfachfrau/-mann überreichen.

Sieben neue Westschweizer Obstfachmänner

In Châteauneuf erhielten die sieben Lehrabgänger bereits am 21. Juni ihr Diplom als Obstfachmann EFZ. Bei der Abschlussfeier betont Schuldirektor Guy Bianco die Wichtigkeit der Grunda-



bildung. «Sie bildet die Basis der gesamten landwirtschaftlichen Ausbildung.» Er lädt alle Diplomierten ein, ihr Wissen auf dieser Basis aufzubauen und weiterzuentwickeln. Gérald Dayer, Chef du Service de l'agriculture du Valais, gratuliert den jungen Berufsleuten ebenfalls und wünscht ihnen einen erfolgreichen Berufsweg.

für 2018 Auch wenn die Absolventenzahlen tendenziell ansteigen, sind für den Schulbeginn 2018 noch rund 30 Lehrplätze frei. Für interessierte Lernende steht somit noch immer die Möglichkeit offen, sich für das nächste Schuljahr einen Ausbildungsplatz zu ergattern. Die freien Lehrstellen sind unter lehrstellen-obst.strickhof.ch oder sca-placesdapprentissage.vs.ch ersichtlich. ■

Über 30 unbesetzte Lehrplätze

DIE DIPLOMIERTEN OBSTFACHLEUTE HEISSEN

Folgende Absolventen haben die Ausbildung in drei Jahren, als Zweitausbildner in zwei Jahren oder mit einer Vorbildung als Landwirt/in in einem Jahr abgeschlossen:

Adrien Bolly, Veyras; Grégory Bovier, Basse-Nendaz; Jonathan Bruderer, Wängi; Sébastien Davaud, Grilly; Sara Elena Egloff, Güttingen; Moritz Fiechter (Klassenbester Strickhof), Zunzgen; Arno Grange, Sion; Sébastien Guex (Klassenbester Châteauneuf), Tatroz; Basil Hess, Roggwil TG; Stefanie Nussbaumer, Aesch; Isabelle Pfäffli, Menziken; Jan Rohrmann, Oberbuchsitzen; Daniel Rüfenacht, Muolen; Philipp Sager, Lömmenschwil; Gil Sapin, Apples; Kilian Schwizer, Wintersingen; Marion Seger, Amriswil; Lukas Treier, Wölflinswil; Julian Tschopp, Heldswil; Sven Vergères, Ayer.

Interview mit Moritz Fiechter, Absolvent

«Längerfristiges Denken fasziniert mich...»

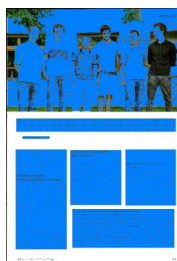
Am 7. Juli durfte Moritz Fiechter das Diplom als Obstfachmann EFZ entgegennehmen. Als Zweitausbildner hat er die Ausbildung in zwei Jahren als Klassenbester mit einer Note von 5.5 abgeschlossen. Im Gespräch mit dem «Früchte & Gemüse» macht Moritz Fiechter einen kleinen Rückblick auf seine Ausbildung und einen Ausblick auf seine Zukunft.

Moritz Fiechter: Es ist ein gutes Gefühl. Ich habe die Ausbildung in zwei Jahren gemacht und bin froh, dass sie nun abgeschlossen ist. Durch die verkürzte Ausbildung war ich, gerade im letzten Lehrjahr, nicht so viel auf dem Lehrbetrieb. Gerne hätte ich etwas mehr praktisch auf dem Betrieb mitgearbeitet.

Früchte & Gemüse: Herzliche Gratulation zur bestandenen Prüfung mit einer Bestnote von 5.5! Wie fühlt man sich als frischgebackener Obstfachmann?

F&G: Was für eine Ausbildung hast du zuvor abgeschlossen und was hat dich dazu gebracht, die Ausbildung zum Obstfachmann anzufangen?

Moritz: Zuvor lernte ich Strassenbauer und durch meinen Vater bin ich zum Obstbau gekommen. Wir haben einen Obst- und



Beerenbaubetrieb zu Hause und dadurch wurde am Mittagstisch viel darüber diskutiert. Nach meiner Erstausbildung reiste ich eineinhalb Jahre um die Welt. Danach fragten mich meine Eltern, ob ich mir vorstellen könnte, den Betrieb zu übernehmen und weiterzuführen.

F&G: Welche Kulturen führt ihr auf dem heimischen Betrieb?

Moritz: Wir bewirtschaften 28.5 ha, davon sind 10.5 ha Beeren und 16 ha Industriekirschen, welche maschinell geerntet werden. Die Hauptkultur auf dem Betrieb besteht aus 3 ha terminierten Long-Canes-Himbeeren im Substratanbau.

F&G: Hast du dich bei der Auswahl des Ausbildungsbetriebes auf dieselben Kulturen konzentriert oder hast du Abwechslung gesucht?

Moritz: Ich absolvierte beide Lehrjahre auf dem elterlichen Betrieb. Zusätzlich arbeitete ich bei Hanspeter Ryser in Oberwil BL. Er baut Kernobst und Tafelkirschen an. So konnte ich auch diese Kulturen kennenlernen. Dies war eine gute Kombination für mich.

F&G: Welche Pläne hast du für die Zukunft?

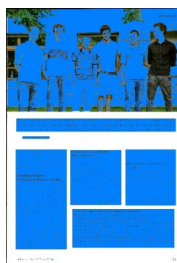
Moritz: Leider habe ich nicht viel Zeit, um extern weitere Erfahrungen zu sammeln. Es ist geplant, dass der Vater den Betrieb in eineinhalb Jahren an die junge Generation übergibt. Es ist noch offen, ob ich den Betrieb alleine oder gemeinsam mit meiner Schwester führen werde.

F&G: Zum Schluss, was gefällt dir besonders am Beruf des Obstfachmannes?

Moritz: Man hat immer neue Herausforderungen. Gerade auch in schwierigen Jahren wie in diesem muss man das Beste daraus machen und positiv in die Zukunft schauen. Landwirtschaft verlangt längerfristiges Denken und das fasziniert mich am Beruf.

F&G: Herzlichen Dank, Moritz. Ich wünsche dir noch viel Erfolg in deiner Zukunft und bei der Arbeit auf deinem Betrieb. ☺

David Stacher, SOV



Moritz Fiechter
aus Zuzgen BL
durfte das Dip-
lom als Klassen-
bester entgegen-
nehmen.

Photo: David Stacher,
SOV

LEBENSMITTELTECHNOLOGEN BEREICH MOSTER UND BRENNER

Im Bereich Mosterei und Brennerei haben folgende Lernende erfolgreich ihre 3-jährige Lehre als Lebensmitteltechnologie EFZ abgeschlossen:

- Bär Severin (Ramseier Suisse AG, Sursee)
- Müller Caroline (Ramseier Suisse AG, Sursee)
- Meli Mike (Mosterei Kobelt & Co., Marbach)
- Schaer Andreas (Mosterei Möhl AG, Arbon)
- Wyrsh Stefanie (Diwisa SA, Willisau)

Die 2-jährige Lehre als Lebensmittelpraktiker EBA hat Stoller Elöd Marton (Mosterei Möhl AG, Arbon) erfolgreich abgeschlossen.