

„Wir müssen sehen lernen, und das verlangt sehr viel mehr als die Bedienung eines Apparates oder von Marktsegmenten.“

Frank Berzbach

Arbeitswoche Alpe Loasa, 16. bis 21. Juni 2014, Klasse 8d, OS Strättligen, Monika Jungen, August Wanger, Stefan Schläfli

Loasa ist ein ganzjährig betriebener Bergbauernbetrieb im Muggiotal, der nach den Richtlinien von Bio Suisse und Demeter hauptsächlich Milchwirtschaft betreibt. Das Bauernpaar Jonas und Lilly betreut uns fachlich mit seinem reichhaltigen Fachwissen und den beeindruckenden Erfahrungen. Das (Alltags-)Leben auf der Loasa kommt dem Modewort "nachhaltig" sehr nahe: Das Futter für die Tiere wird auf dem Hof produziert. Die organischen Abfälle bleiben via Kompost, Mist und Kompost-WC Teil des Nährstoffkreislaufes. Die Energie wird an Ort gewonnen. Gekocht wird mit Holz aus dem Wald, für die Beleuchtung produzieren die Fotovoltaik-Anlage und das Windrad auf dem Dach den notwendigen Strom. Arbeitsenergie liefern die drei Pferde.

Auf die gewohnten "Annehmlichkeiten" des Alltags verzichten wir. Es gibt keinen Netelempfang, keinen Kühlschrank, kein Wasser gespültes WC, keine Unterhaltungselektronik. Strom ist Mangelware. Loasa erreichen wir aus eigener Kraft oder mit dem Pferd. Die Alp ist in 1.5 bis 2 h Fussmarsch auf schmalen Bergpfaden aus Bruzella erreichbar. Während unseres Aufenthaltes unterstützen wir das Bauernpaar bei seiner täglichen Arbeit unter schwierigen topografischen Bedingungen. Die Weiden sind sehr steil, die Gefahren von Steinschlag sehr gross. Wir passen uns den gegebenen Örtlichkeiten und der Lebensphilosophie des jungen Paares und deren Mitbewohner an und werden Teil der achtsamen Lebensgemeinschaft in der Einsamkeit. Immer wieder setzen wir uns auch gedanklich und in (Einzel-)Gesprächen mit den Themen "Arbeit" und Berufswahlentscheidungen auseinander.

Täglich arbeiten wir sechs Stunden auf dem Hof unter Anleitung des Bauernpaares und der Lehrpersonen mit: Heuen, Alpweiden reinigen, Wegunterhalt leisten, Trockenmauer bauen, Gemüsegarten pflegen, Holz lagern, Steine transportieren, Wolle verarbeiten, Tiere begleiten. Wir erhalten konkreten Einblick in nachhaltige, biologische Produktion und den damit verbundenen Landschaftsschutz. Als Selbstkocher setzen wir die Erkenntnisse in der Küche um. Wir erkennen den Wert der handwerklichen und körperlichen Arbeit unter schwierigen Rahmenbedingungen. Einzelne Schülerinnen und Schüler überdenken nun den eigenen Berufswahlprozess und ihre bisherigen Entscheidungen der näheren Zukunft...

