

Vom Lernen beim Tun in der Gemeinschaft

LORENZO PETRÒ

Ein silberner Kleinbus fährt die Auffahrt zum Hof hinauf. «Halt, halt, das Auto darf hier nicht stehen bleiben.» Der Einweiser erntet verständnislose Blicke: Es ist die Delegation aus der französischen Schweiz. «La voiture ne peut pas rester ici. S'il vous plait, garez la près de la clinique psychiatrique.» «Clinique psychiatrique. Haha, ja, das passt», bemüht jemand beim Aussteigen lachend seine Deutschkenntnisse.

Gut gelaunt warten vor der Remise des Quartierhofs Wynegg bereits zwei Dutzend Personen bei Kaffee und Gipfeli auf den Start der Veranstaltung: den Neuhalterkurs der Schweizer Vereinigung für die Wollschweinzucht. Genauer: für die Zucht des schwalbenbäuchigen Mangalitzas. Im alten Österreich-Ungarn wurde dieses Schwein Mitte des 19. Jahrhunderts aus verschiedenen Schweinerassen der Balkanregion gezüchtet. Das genügsame Tier war wegen seiner Speck-Qualität europaweit bekannt und zählte in der Schweiz zu den beliebtesten Schweinerassen. Doch mit der Industrialisierung der Landwirtschaft verschwand es fast vollständig. Seit 1994 kümmert sich der Verein um Förderung und Erhalt und gibt seinen Mitgliedern wertvolles Wissen in Kursen weiter.

Grosse Pläne mit kraushaarigen Schweinen

Präsidentin Petra Stichnote hat die Wynegg bereits zum zweiten Mal zur Austragung ausgewählt. Weil sie zentral liegt und mit dem ÖV gut erreichbar ist. 35 Personen haben sich angemeldet. «So viele wie noch nie», sagt die Präsidentin. Sie hat nicht damit gerechnet, dass so viele Französisch Sprechende dabei sind. Jetzt wird der gesamte Kurs live übersetzt – eine Premiere. Nach dem Theorieblock am Morgen geht's zum Schweinegehege, wo die Wollschwein-Experten anhand von Wynegg-Eber Ampère, seiner Sau Miss P und ihren Jungen die typischen Merkmale und Verhaltensweisen erklären.

Die Teilnehmenden sind bunt gemischt, gestandene Landwirtinnen, Quereinsteiger, Bauernkinder... oder Auswanderer wie Geri Török aus Ungarn. Er hat seine Karriere als Hotelier in der Schweiz aufgegeben und in der Landwirtschaft einen Neuanfang gewagt. Er ist überzeugt, dass die Zukunft denjenigen gehört, die fähig sind, sich selber zu versorgen. Mit seiner US-amerikanischen Frau zieht er bald an die nördliche Pazifikküste im US Bundesstaat Washington, um einen holistischen Permakultur-Hof aufzubauen, wie er sagt. «Wir wollen einen Lebensraum erschaffen, wo die Tiere nicht nur als Nahrung dienen, sondern integriert sind und wichtige Funktionen erfüllen: Die

Wollschweine übernehmen das Pflügen und gleich auch das Düngen. Enten übernehmen die Schädlingsbekämpfung, Ziegen das Rasenmähen.»

Einen etwas weniger ehrgeizigen Plan hegen Priska Minikus und ihr Mann. Sie haben das Hofgebäude von Minikus' Eltern übernommen und wollen im alten Schweinestall zwei Tiere halten. «Es ist eigentlich alles da», sagt die junge Frau. Fehlt nur noch ein Wanddurchbruch, damit die Tiere raus auf einen festen Auslauf können und ab und zu auf ein Stück Wiese, abgetrennt mit einem Elektrozaun.



Anlass für Heiterkeit: Wollschweingruppenmitglied Michael Berger demonstriert den Kursteilnehmenden die ideale Kraultechnik bei Eber Ampère. Foto: Lorenzo Petrò

Steile Lernkurve beim Blackenstechen

Auslauf auf der Wiese, das geniessen neuerdings im Sommerhalbjahr auch die Schweine der Wynegg. Nach einem erfolgreichen Probelauf 2022 neben dem Acker der Ackerbaugruppe können Anwohner und Besucher die grasenden Schweine neu auf der Dreieckswiese beim Pflanzblätz beobachten. Auf Initiative der Naturschutzgruppe haben die Tiere auch auf einer Fläche beim Botanischen Garten geholfen, die ungeliebten Quecken zu bekämpfen. Ob der Versuch erfolgreich war, wird sich in den nächsten Monaten zeigen.

Ziehen sich einige der gemeinschaftlichen Lernprozesse auf der Wynegg über Monate oder Jahre hin, so geht's bei anderen «tifig». Bei den Blackensteherinnen und Blackenstechern



Schmetterling: Der Hauhechel-Bläuling trinkt Nektar auf einer Dost-Blüte.
Foto: Marianne Klug

zum Beispiel: Die Pflanzen mit ihren tiefen Pfahlwurzeln, deren dicke Blätter kaum ein Tier gerne frisst, haben sich nach dem Bau einer Wasserleitung auf der Wiese stark ausgebreitet. Jetzt helfen Mitglieder vom Quartierhof und Zivildienstleistende von Grünwerk Zürich, mit einem speziellen Gerät, einer fast mannshohen, zweizinkigen Gabel, das Unkraut auszustechen.

«Nach 20 Stück hat man den Dreh raus», sagt der Zivildienstleistende Dennis Mazenauer, «nachher wird's langweilig.» Rund zehn Tage sind seit dem fachlichen Einführungskurs vergangen, und der junge Mann und seine vier Kollegen haben einen der letzten Einsätze auf dem Hof. «Die Lernkurve ist steil, aber die Motivationskurve arbeitet umgekehrt proportional zum Lernprozess», stellt Grünwerk-Fachleiter Andi Katz fest und lacht. «Diese Tätigkeit fördert also primär das Lernen im Umgang mit Motivation, was wir hier erfolgreich praktizieren.» Jeder in der Gruppe schafft inzwischen rund eineinhalb Pflanzen pro Minute, das macht pro Halbtage 1300. Gesamthaft haben die Helfer in den letzten Tagen über 10'000 Blacken den Garaus gemacht.

Die Arbeit mag mit der Zeit eintönig sein, die Stimmung ist aber auch am letzten Tag noch gut: wegen der schönen Aussicht, der frischen Luft, der Kameradschaft und manchmal einem feinen Zmittag auf dem Hof.

Draussen etwas tun und voneinander lernen

Für die Förderung der Biodiversität ist auf der Wynegg sonst die Naturschutzgruppe die erste Adresse: Sie hegt und pflegt die Hecken, den Kleinstrukturenlehrpfad, der über das Gelände führt, und den Magerwiesenblumenstreifen. Bunt gemischt sind auch hier die Mitglieder: Biologinnen, Gärtner, Feuerwehrfachmann, Marketingfachfrau, Lehrerinnen und Lehrer ... Was sie verbindet? Sie lernen alle gerne.

Gruppen-Mitglied Regula Hug sagt: «Bei unseren Arbeitseinsätzen leiten wir uns gegenseitig an. So lernen wir voneinander

und erweitern unseren Horizont.» Jeder profitiere vom unterschiedlichen Wissen der Mitglieder und ihren verschiedenen Erfahrungen. Wenn sie Hecken schneiden, Blumenwiesen mähen, Sandnisthilfen graben und Kleinstrukturen bauen, wecken die Mitglieder auch ihre Sinne – sie entdecken einen Bläuling oder Zitronenfalter, hören den Rotmilan rufen, freuen sich am Duft der Frühlingskräuter. Beim anschliessenden Zvieri tauschen sie ihre Beobachtungen und Erlebnisse aus und lernen voneinander. «Mit dieser gemeinsamen Neugier erfahren wir Bedeutsames und erleben das Höchste, wozu der Mensch gelangen kann, das Erstaunen», zitiert Hug Johann Wolfgang von Goethe.



Beim Workshop «Wynegg entdecken» erleben Kinder den Hof gemeinsam und mit allen Sinnen. Foto: Weinegg macht Schule

Kurse für Schulklassen

Gemeinsam lernen mit allen Sinnen, das können auch die Schulklassen an den Workshops der Arbeitsgruppe «Wynegg macht Schule» und der Stadtzürcher Bauernhofschule auf dem Hof. Im Most-Workshop sammeln, waschen, schneiden, raffeln und pressen die Kinder Äpfel. Sie geniessen den selbst gemachten Most und verfüttern, was übrigbleibt, den Tieren.

Als Wiesenforscherinnen erfahren sie die Funktion und Bedeutung der Wiese als Futterquelle und als Lebensraum. Oder sie entdecken im Workshop «Wynegg entdecken» den Hof mit allen Sinnen: Riechen und Fühlen, Heu und Stroh; die Hühner picken Körner direkt aus ihren Händen und sie schauen den Schweinen und Ponys beim Fressen zu.