

# (Un-)Sinn von täglichen Arbeiten

**Haus- und Landwirtschaft** / Nicht jede Arbeit ist sinnvoll, aber sie kann für Menschen Sinn machen. Ab und zu sollte man über diesen nachdenken.

**SCHÜPFHEIM** Wie jeden Morgen mache ich die Betten. Eines Morgens frage ich mich, wieso ich das überhaupt mache. Ist diese tägliche Arbeit sinnvoll oder eher nicht? Kurzerhand beschliesse ich, ab dem nächsten Morgen die Betten nicht mehr zu machen. Was sagt meine Familie dazu? Fällt es ihnen überhaupt auf?

Am ersten Tag sagt niemand etwas, weil es auch in der Vergangenheit schon vorgekommen ist, dass die Decke am Morgen nicht schön glatt gestrichen wurde. Ich habe das Experiment weitergeführt und habe festgestellt, dass meine Familienmitglieder verschieden darauf reagieren. Unserem Sohn ist es gleich, ob gebettet wird oder nicht. Für ihn ist viel wichtiger, dass man oft die Bettwäsche wechselt. Ich merke jedoch, dass es meinem Mann und unserer mittleren Tochter schon wichtig ist, dass das Bett ordentlich gemacht wird. Nur schon an diesem kleinen Beispiel sieht man, wie verschieden wir Menschen sind. Somit wird klar, dass eine Arbeit für eine Person unsinnig sein kann, für eine andere Person jedoch durchaus wichtig.

## Ist Bügeln nötig?

Im Bekanntenkreis haben wir auch schon darüber diskutiert, ob das Bügeln von Wäsche notwendig ist oder einfach nur Arbeitsbeschaffung. Eine Bekannte meinte, sie bügle auch die Unterwäsche und Socken, weil sie bei ihrer Wäsche die Bakterien besser abtöten will, als dies bei 60 Grad in der Waschmaschine passiert. Überraschter Gesichtsausdruck bei einer anderen Bekannten. Sie bügle fast nichts mehr und findet, man könne die Zeit auch besser nutzen, als Wäsche zu bügeln. Das war ein spannendes und unterhaltsames Hin und Her. Ein endgültiges Richtig



Auch zum Thema Nachrechen auf dem Feld gibt es viele unterschiedliche Meinungen und Auffassungen.

(Bild Martina Brun)

oder Falsch habe wir nicht gefunden. Es fiel jedoch auf, dass die Frauen, welche gerne bügeln, das auch sehr wichtig finden. Diejenigen hingegen, welche nicht gerne das Bügeleisen zur Hand nehmen, streichen die meiste Wäsche einfach glatt und falten sie zusammen. Auf jeden Fall macht es Sinn, dass die Wäsche sorgfältig auf der Leine aufgehängt wird.

## Wäsche richtig aufhängen:

- Shirts und Sweater an der Unterseite in Nähe der Seitennähte
- Jeans und andere Hosen am Bund - ebenfalls in Nähe der Seitennähte

- Hemden und Blusen kommen auf einen Kleiderbügel
  - Socken am oberen Bündchen, praktisch ist ein Kleinteilehalter am Wäscheständer
  - Bettwäsche mit geöffneten Knöpfen an der Seitennaht, so dass der Wind hineinblasen kann
  - Pullover und andere Strickwaren werden am besten liegend getrocknet
- Steckt man die Wäsche in den Trockner, sollte man diesen rasch nach Programmende ausräumen. Sonst können durch die Restfeuchte in Verbindung mit dem Gewicht

Falten und Knitter entstehen und das Bügeln wird unumgänglich.

## Feldrechen Ja oder Nein?

Aber nicht nur im Haushalt kann über (Un-)Sinn von Arbeiten spekuliert werden. Auch auf dem Landwirtschaftsbetrieb führt dies oft zu Diskussionen. Ein Beispiel könnte sein: Feldrechen - Ja oder Nein? Im Forum [www.landwirt.com](http://www.landwirt.com) habe ich eine interessante Diskussion verfolgt. Dort fielen folgende Aussagen:

- «Wie bei vielen Tätigkeiten, kann man sich einen Haufen Arbeit antun oder der letzte Schlampfer sein. Die goldene Mitte machts.»

- «Wir haben bis vor zirka 15 Jahren auch 100% nachgerechnet, jetzt sind es vielleicht noch 10%.»
  - «Jemanden, der hinter der Erntemaschine mit dem Rechen herläuft, hat es bei uns nie gegeben, weil nicht verfügbar.»
  - «Wir haben die Erfahrung gemacht, dass in nicht nachgerechneten Feldern die Kühe weniger gerne fressen.»
  - «Bei uns wird höchstes Augenmerk auf die Feldstückhygiene nach den einzelnen Schnitten gelegt.»
- Einmal mehr wird klar, Menschen haben ganz unterschiedliche Standpunkte. Aber auch

hier gibt es keine richtige oder falsche Lösung. Ganz bestimmt spielen jedoch der persönliche Anspruch und die eigene Denkweise eine wichtige Rolle. Viele Arbeiten werden erledigt, weil man es schon immer so gemacht hat, also aus reiner Routine.

## Motivation kommt von innen

Es lohnt sich auf jeden Fall, zu überlegen, ob eine Arbeit überhaupt so erledigt werden muss oder nicht. Nur wenn wir eine Tätigkeit als sinnvoll betrachten, gehen wir sie motiviert an. Uns muss jedoch auch bewusst sein, dass eine Arbeit, welche man persönlich nicht wichtig findet, von einer anderen Person sehr wohl also sinnvoll betrachtet werden kann. Das kann zu Konflikten führen. Toleranz und Verständnis von beiden Parteien sind daher sehr wichtig.

Es ist nicht immer einfach, eine Arbeit anders zu erledigen, oder wegzulassen. Aber wieso ist das so?

- Routine gibt mir Sicherheit.
- Mein Perfektionismus steht mir im Weg.
- Der Erwartungsdruck meiner Mitmenschen beeinflusst mich.
- Meine eigene Denkweise blockiert mich.
- Mir ist es sehr wichtig, was andere über mich denken.
- Ich liebe es, diese Arbeit so zu erledigen.

Wenn man eine Arbeit anders erledigen möchte oder sogar weglassen will, dann sollte man sich immer zuerst überlegen, was das auslösen könnte. So ist man auf Gegendruck gut vorbereitet und kann passender reagieren. Auf jeden Fall sollte jede Person bei den täglichen Arbeiten den Sinn sehen, sonst sollte dringlich darüber nachgedacht werden und Veränderungen angestrebt werden.

Andrea Bieri, Beratung  
Bäuerliche Hauswirtschaft,  
BBZN Schüpfheim LU

# Ungebetene Gäste lädt man besser nicht ein

**Vorratsschädlinge** / Vorbeugen hilft vor bösen Überraschungen. Ansonsten heisst es halt putzen.

**LINDAU** Unter Vorratsschädlingen versteht man Insekten, die sich ungebeten in unseren Vorratsschränken einnisten. Oft werden sie unbeabsichtigt mit vorverpackten Esswaren eingeschleppt. Manchmal werden sie auch durch den Geruch der Lebensmittel angelockt. Die ungeliebten Gäste machen Lebensmittel oft ungeniessbar. Durch ihre Ausscheidungen oder durch Gespinste werden die Lebensmittel verunreinigt. Das kann zu Darm-erkrankungen, Hautkrankheiten oder Allergien führen.

## Beliebte befallene Produkte

Bestimmte Produkte sind mehr gefährdet als andere. Das sind primär Getreideprodukte wie Mehl, Griess und Teigwaren oder verschiedenartige Samen. Eine weitere Gruppe sind Backzutaten wie Nüsse, Mandeln und Rosinen. Dank Dörrobst, Datteln und Feigen können sich verschiedene Milbenarten vermehren. Alles Lebensmittel also, die länger gelagert werden. Schädlinge, die den Weg in die hinter-

ten Ecken der Vorratsschränke einmal gefunden haben, können sich dort oft ungestört über längere Zeit entwickeln und dann auf andere Produkte übergehen.

## Vorbeugen ist besser

Wer vorsorglich ein paar Regeln beachtet, lässt das Problem erst gar nicht aufkommen:

- Frisch gekaufte Packungen auf Befall prüfen und bereits beim Kauf auf Beschädigungen an den Packungen achten.
- Die Vorräte in gut verschliessbaren Behältern aus Glas, Blech oder Plastik lagern.
- Den Vorrat regelmässig überprüfen und aufbrauchen, die eigene Vorratshaltung planen. Es empfiehlt sich, eine Vorratsliste zu führen.
- Der Lagerort soll kühl und trocken sein. Niedrige Temperatur und niedrige Luftfeuchtigkeit verlängern oder verunmöglichen die Entwicklung der Schädlinge.
- Schränke regelmässig überprüfen und reinigen, neu

gekaufte Vorräte hinter die älteren stellen.

- Bei Regalen in Vorratskammern, Kellern und Estrichen auf Fussbodentfreiheit achten.
- Fenster mit Fliegengittern vermachen, um das Eindringen von Fliegen und Motten zu verhindern.
- Für eine gute Durchlüftung sorgen.
- Abfälle und verdorbene Lebensmittel schnell aus dem Haus entfernen.
- Die Futtermittel von Haustieren genau überwachen. Manchmal liegt hier der Ausgangspunkt für einen Befall.

## Häufigste Schädlinge

Die am häufigsten vorkommenden Arten im Haushalt sind die Dörrobst- und die Mehlmotte. Sie nisten sich gerne in Getreideprodukten, Trockenobst, Nüssen und Schokolade ein. Man erkennt ihren Schaden durch Verunreinigungen durch Gespinste und Kot. Verschiedene Käferarten wie der Brot- und der Reismehlkäfer



Die Dörrobst- (links) und die Mehlmotte kommen am häufigsten vor.

(Bilder zVg)

verursachen Frassschäden, die durch kleine Löcher in den Verpackungen und Lebensmitteln sichtbar werden. Das durch den Reismehlkäfer befallene Mehl verliert seine Backfähigkeit.

Milben sind kleinste Spinnentiere. Sie kommen in Getreideprodukten, Nüssen, Schokolade

und Hülsenfrüchten vor. Mit dem Befall ändern sich die Eigenschaften der Lebensmittel.

## Wenn der Befall da ist

Sind die Lebensmittel bereits mit Schädlingen befallen, gilt es schnell und gründlich zu handeln. Alle befallenen Lebensmit-

tel müssen entsorgt werden. Am besten in einem Plastiksack, der fest verschlossen und ausserhalb der Wohnung deponiert wird. Will man ganz sicher gehen, legt man den Plastiksack vor dem Entsorgen für ein paar Tage in den Tiefkühler.

Danach ist eine gründliche Reinigung der Schränke vorzunehmen. Die Tablets werden mit dem Staubsauger abgesaugt. Auch hier ist der Beutel nachher in einem fest verschlossenen Plastiksack ausser Haus zu bringen. Um allenfalls abgelegte Eier in Ecken und Ritzen abzutöten, können diese mit einem Föhn erhitzt werden. Danach werden die Schränke mit Essig- oder Spritwasser ausgewaschen und gut getrocknet. Vom Einsatz chemischer Mittel wird grundsätzlich abgeraten.

Simone Hunziker, Agridea

Wissen aus «selbstgemacht-eingemacht-feingemacht». Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung». [www.agridea.ch](http://www.agridea.ch)